

Zeitschrift: Cahiers du Musée gruérien
Herausgeber: Société des Amis du Musée gruérien
Band: 14 (2023)

Artikel: Souvenirs d'un garçon de chalet : Kala, bouébo
Autor: Morand, Charly
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1090361>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 13.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



© Jean-Paul Guinnard

Souvenirs d'un garçon de chalet

Kala, bouébo...

CHARLY MORAND

Enfant, Charly Morand a passé la saison d'alpage sur les pâturages des Marindes et des Morteys-Dessus. Ses parents, Xavier et Marie-Louise, y sont montés avec un troupeau de vaches et de génisses pour la première fois en 1947, accompagnés de leurs cinq garçons âgés de 2 à 14 ans puis d'une petite sœur qui vint au monde en décembre de la même année. L'épopée dura quarante ans. Tour à tour, les parents puis les aînés assumèrent les tâches de *fretchi*, de *barlatê* et de *vajiyê*, les deux plus jeunes assurant le rôle de *bouébo*. Instituteur à la retraite, Charly a décidé de retranscrire ses souvenirs pour que la jeune génération ait une trace de cette vie à la montagne. Il revient ici sur une pratique particulière qui a totalement disparu aujourd'hui de ces pâturages de haute montagne : la traite en pleine nature. Pour aider à la compréhension, il a ajouté à la fin de son texte un lexique des mots en patois.

Par une belle nuit étoilée de la fin juillet, en ce milieu des années 1950, le vieux chalet des Morteys-Dessus, altitude 1975 mètres, dort paisiblement sur un replat au pied de Galéro. Soudain, un insistant bruit de réveil déchire la nuit : il est 2 heures 30 du matin.

Sur le *cholè* sommairement aménagé en dortoir de foin bien sec, une lampe de poche s'allume et plusieurs formes humaines émergent de leur profond sommeil. On a tôt fait de s'habiller. La longue chemise de jour a servi de pyjama, point de slips en ce temps-là, le pantalon de triège raidi par la suie et par la boue tient presque debout tout seul et ne sera lavé qu'une ou deux fois durant l'été dans un bain de *litya* ou de *kouétre*.

Mais déjà le fromager dévale l'échelle branlante qui mène au *trintsâbyo*. Dans le *mourè*, il rebouille les cendres sous lesquelles rougissent encore quelques tisons de la veille. Bientôt les flammes lèchent le vieux chaudron noirci où bout l'eau dans laquelle il jette une poignée de café moulu.

Dans la chambre à lait, l'étroite table laisse tout juste la place à ces solides armaillis. Le *bouébo* arrive le dernier, les yeux encore embués de sommeil. Le café noir fume dans un large *diètzo* en bois et le maître armailli l'arrose d'une bonne lampée de *gota*. Chacun saisit sa propre cuillère en bois accrochée au *préjintia*. Ces précieuses cuillères ont été joliment sculptées et elles représentent l'activité de chacun : la chaudière pour le fromager ou maître-armailli, le mulet pour le *barlatê*, une tête de vache pour l'armailli, une chèvre pour le *bouébo*, un chamois, un edelweiss, une gentiane et bien d'autres formes encore. Ces cuillères serviront pour chaque repas. Après usage, un bon coup de langue suffira à les nettoyer et elles seront lavées une fois par semaine dans un bain de petit-lait!

Soudain brillent les deux *falots-tempêtes* qui éclaireront faiblement les sentiers caillouteux menant auprès du troupeau, sur Galéro ou à l'Intsan dou koya. Les armaillis ont chargé sur leur dos les lourdes boilles en fer, à fermeture hermétique. L'une, d'une capacité de 45 litres, pèse 15 kilos à vide, l'autre de 30 litres, un peu moins. On y a fixé le *loyi* qui contient le sel pour approcher les vaches que l'on va traire dehors sans les attacher, la graisse à traire dans la *kornèta*, la *chôla* et le *brotsè* en bois ou en fer. Le *bouébo* porte son *bidon dè kala*.

La petite caravane s'engage, dans le noir, sur le sentier étroit qui mène jusqu'au pied du Vanil-Noir où une trentaine de vaches ruminent paisiblement, couchées sur les rares replats après avoir brouté vers le milieu de la nuit. C'est précisément pour cela que les armaillis ont dû se lever si tôt. Plus tard, elles vont repartir brouter sur les fortes pentes et il sera alors difficile de les approcher et impossible de les traire. Il serait dangereux de les ramener à chaque traite jusqu'au chalet, car cela provoquerait des blessures et une usure dangereuse des sabots.

Mais revenons un instant vers nos armaillis et leur *bouébo* tout en haut de l'Intsan du koya, en cette aube naissante. Une savoureuse poignée de sel a vite fait de convaincre chacune de ces braves vaches fribourgeoises qu'il vaut la peine de rester tranquille le temps que son trayeur libère ses mamelles gonflées d'un lait incroyablement riche grâce à une flore unique et généreuse. Bien sûr, au début il y a bien quelques jeunes récalcitrantes qui donnent du fil à retordre à leur trayeur, provoquant un gymkhana épique entre les rochers, ponctué de quelques *nom dè dju* sonores répétés malicieusement en écho par les sombres parois du Vanil-Noir.

Il fait toujours nuit quand commence la traite. Le *bouébo* encore un peu endormi s'est assis sur une grosse pierre. Une brise fraîche le fait soudain frissonner et là, sous ses yeux émerveillés, un spectacle inouï va s'offrir à lui : le lever du soleil.

Kala bouébo !

Cet appel, plusieurs fois répété, tire le *bouébo* de sa douce rêverie. Il se précipite pour recueillir, dans son bidon, le lait fumant qu'il versera dans la boille appuyée à une

grosse pierre. Il lui arrive même parfois, quand une légère gelée blanchit les replats, de retirer ses souliers usés et de coller ses pieds frigorifiés contre la boille réchauffée par le lait fraîchement tiré des pis généreux !

Il est 5 heures. Le soleil inonde une grande partie de la vallée. Les armaillis chargent leur lourde boille sur des épaules souvent endolories et reprennent prudemment le chemin du chalet. L'un d'eux, le plus robuste, a déjà fait un voyage pendant le temps de la traite. Après un frugal déjeuner, commence le long travail de fabrication du fromage par le *fretchi* et le *bouébo* alors que le *barlatè* bâte et charge son mulet et entame un long voyage vers les caves à fromage de La Tzintre.

Vers 15 heures, après une courte sieste bien méritée, la caravane des trayeurs reprendra le chemin des Intsans pour la traite du soir.

Ainsi, durant plus d'un mois, chaque journée se déroule selon cet immuable scénario. Mais l'on songe aussi à ces journées de mauvais temps où la pluie glacée transperce les lourdes capotes militaires qui ne sècheront jamais complètement durant la nuit au-dessus du *mourè* et où la traite à l'extérieur et le transport des boilles sur un terrain glissant et dangereux tiendront plus de l'enfer que du paradis terrestre. Ces jours-là, point de sublimes levers du soleil, point de chants fredonnés en brassant la chaudière, mais des pensées anxieuses qui s'envolent vers le *barlatè* en route pour son long périple et vers le bétail plus que jamais soumis aux dangers de glissement et de chute mortelle dans les précipices tant redoutés.

Oui, cette vie de chalet avait vraiment de quoi former des caractères solides face à l'adversité, mais aussi sensibles à la beauté d'une nature si exigeante, mais si belle et si généreuse.

Lexique :

barlatê	armailli qui transporte le fromage du chalet vers la plaine
bidon dè kala	seau utilisé par le bouébo pour recueillir le lait quand l'armailli l'appelle par le cri : Kala !
bouébo	garçon de chalet
brotsè	seau à traire
chôla	chaise à traire
cholè	soliveau
falots-tempêtes	lampes à pétrole
freyi	fabricant du fromage. Il est aussi le maître-armailli sur qui repose la responsabilité de la bonne marche de tout l'estivage, gens et bêtes confondus
Galéro	actuellement appelé Selle-des-Morteys
gota	alcool de pomme
Intsan dou koya	actuellement appelé Tête-de-l'Herbette
kornèta	petit récipient en corne de vache attaché au <i>loyi</i> et contenant la graisse à traire
kouétre	résidu liquide obtenu lors de la fabrication du sérac
litya	petit-lait
loyi	poche à sel en cuir
mourè	foyer de la chaudière, âtre
non dè dju	juron utilisé plus souvent qu'à son tour par les armaillis et qui tient plus de l'exutoire à frustrations que du blasphème
préjintia	cadre en bois où l'on suspend les cuillères
trintsâbyo	endroit du chalet où l'on fabrique le fromage
vajiylê	garde-génisses