

<b>Zeitschrift:</b>	Folklore suisse : bulletin de la Société suisse des traditions populaires = Folclore svizzero : bollettino della Società svizzera per le tradizioni popolari
<b>Herausgeber:</b>	Société suisse des traditions populaires
<b>Band:</b>	51 (1961)
<b>Artikel:</b>	La vie du bûcheron au Pays d'Enhaut
<b>Autor:</b>	Martin, Louis
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-1005518">https://doi.org/10.5169/seals-1005518</a>

### 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:** 12.01.2026

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

La descente des troupeaux terminée, deux actes encore: le souper de la St-Denis, où propriétaires, patrons et berger sont réunis pour un repas substantiel, où narrations et chansons mettent la joie dans les cœurs.

Que dire enfin de la pesée des fromages? ce sera pour une autre fois.



Source principale de documentation historique: Archives du Musée du Vieux Pays d'Enhaut. – Notre reconnaissance va à M. Benjamin Henchoz-Roch et à son fils Charles, arnaillis du Pays d'Enhaut, attachés aux meilleures traditions pastorales, qui ont bien voulu nous donner plusieurs renseignements et nous prêter des vues photographiques (clichés de Mlle H. Fricke, Hambourg: p. 12\*-13\*, 27\*).

## La vie du bûcheron au Pays d'Enhaut

par *Louis Martin, Rossinière*

Nos forêts n'ont pas été créées uniquement comme décor de notre vallée. Elles sont, on le sait, une des principales ressources de nos montagnards. Et qui dit ressource, revenu, dit travail fourni, dur travail du bûcheron. Ces hommes forts et vigoureux dépeints par les écrivains et les poètes comme des personnages taillés à grands coups de hache, sous une enveloppe rugueuse comme celle de nos sapins séculaires. Il semble, en effet, que nos forêts abruptes les aient préparés d'avance à la rudesse du métier. Pour beaucoup, ils sont nés bûcherons et le goût de la forêt se transmet de père en fils. A peine a-t-il posé la plume et la règle d'école que déjà le jeune homme a en mains les outils du bûcheron.

L'exploitation des bois au Pays d'Enhaut se fait généralement à tâche, avec prix forfaitaire au mètre cube. Les propriétaires mettent en soumission les coupes et c'est alors que, selon leur importance, se forment les équipes de bûcherons. Il arrive parfois que le bûcheron chevronné, le plus avisé, entreprenne pour son propre compte le travail et embauche lui-même les ouvriers. Dans d'autres cas, plusieurs s'associent et sont patrons au même titre. L'homme de confiance est désigné pour tenir les comptes et assurer la bonne marche de l'exploitation.

C'est toute une organisation à prévoir lorsqu'il s'agit d'effectuer une grosse coupe dans les endroits les plus éloignés. On quitte son foyer pour la semaine et le premier souci de l'équipe est d'aménager le chalet ou le refuge forestier qui servira de logement aux bûcherons. Il faut d'abord envisager le moyen de chauffage car l'homme de la forêt, s'il endure une température de 15 degrés sous zéro au travail, veut par contre, tant que possible, être au chaud la journée terminée. Les préparatifs du départ constituent en eux-mêmes un important travail. Il s'agit de ne rien oublier tant dans l'ali-

mentation, l'habillement, que dans l'outillage; on s'imagine volontiers la quantité de provisions nécessaire à la nourriture de 7 à 8 hommes, par exemple. La liste des «commissions» est impressionnante! Il faut donc faire la hotte pour la semaine et quelle hotte! En tête viennent des miches de pain, puis s'ajoutent les pommes de terre, les macaronis et la polente, y compris le seau de graisse. A côté de ces aliments les plus consommés, le bûcheron ne se refuse pas non plus un peu de viande, consistant en lard fumé, saucisses et boîtes de conserve ou «boîtes de singe» pour employer son expression; ce qui varie tout de même le menu. Ajoutons encore à cela les légumes pour la soupe, les épices diverses et vous aurez une idée de la composition des repas servis là-haut à la montagne. Il faut encore penser, bien sûr, au moyen d'éclairage, et comme le métier de bûcheron est reconnu dangereux, une pharmacie accompagnera aussi l'emballage.

Ainsi donc, chargés comme des mulets, nos hommes partent pour les hauts lieux. Avec leurs fortes chaussures à crampons et leurs guêtres de drap ou de cuir propres à brasser une abondante neige, ils cheminent longuement et péniblement. A la hotte de victuailles s'ajoutent encore leurs outils: hache, «charpi», scie et tous les accessoires, meule à aiguiser, limes et coins de bois indispensables à l'abattage et au fractionnement des planches. Il n'est pas exclu qu'en vue de cette première transpirée, la chopine de goutte n'ait été rangée à portée de main, histoire de redonner un coup de fouet en cours de route!

Arrivés à leur nouveau domicile, nos bûcherons sentent le besoin de se restaurer. L'homme le plus doué en matière culinaire est désigné comme «marmiton» et se met aussitôt «à ses fourneaux», en l'occurrence à son creux du feu. Il suspend à la crémaillère une bassine de dimension respectable pour faire le thé. C'est aussi à lui qu'incomberont les soins d'aménagement de la cuisine et du lit de camp pour lequel il ne ménagera pas le foin ou la paille. L'exploitation est en vue et tandis que l'on casse la croûte, les hommes dressent un rapide plan de travail, non pas sur le papier, mais dans leur tête. Il ne s'agit pas d'abattre aveuglément; la coupe comporte du reste des conditions à respecter. Il sera nécessaire de prendre des précautions pour éviter les dégâts du jeune bois. Des barrages seront construits à cet effet et une «rise» établie pour sortir les billons façonnés.

Les bûcherons sont en action; les scieurs d'abord, puis les hommes à la hache. Les premiers abattent, fractionnent avec comme mesure la «bratse»<sup>1</sup> ( $2,05 \text{ m} \times 2 = 4,10 \text{ m}$ , longueur exigée des billons). Les seconds, par d'adroits coups de hache, écorcent, façonnent les nœuds et «aboivent». On reconnaît un bon «poutseur» à la manière dont il accomplit cette tâche.

La journée du bûcheron est longue – autrefois plus qu'aujourd'hui – elle l'était d'une étoile à l'autre. C'est dire qu'il se lève de grand matin. Le

<sup>1</sup> Sur ce mot, voir Glossaire des patois de la Suisse romande, II, 711.

déjeuner a lieu sous la lampe ou le falot à pétrole. Il se compose de chocolat ou de café avec pain, fromage et polente généralement. Il se situe entre 6 h. et 6 h. 30. Le bûcheron n'aime pas partir au travail précipitamment. Il lui faut le temps d'allumer sa pipe et de faire le plein de son sac à tabac! Le pénible travail creuse les estomacs et à 11 h. au plus tard, le cuisinier appelle à la soupe! Ce qui ne veut pas dire qu'elle soit servie à ce moment même. Non, ce sont en général les macaronis qui sont le plat du jour, avec du thé, non pas de salon, mais bien chargé, avec en plus de la cannelle et quelques clous de girofle. A 3 h., goûter: pain, fromage et thé. Puis le soir, indiscutablement, c'est la bassine de soupe fumante et bien assaisonnée qui est sur la table avec, en complément, du café noir. Et tandis que le cuisinier relave sa vaisselle, il arrive de temps à autre que les bûcherons fassent un yass ou un «brouc».

La coupe terminée, il faut descendre les bois à port de chevaux ou de véhicule à moteur. C'est donc le châblage, opération la plus dangereuse du travail du bûcheron et qui demande une extrême prudence. Après bien des «aïos» (commandement des hommes au «charpi»)<sup>1</sup>, les billons sont prêts à dévaler. Les bûcherons sont alors échelonnés le long de la piste pour s'assurer que tout «marche» normalement, car il arrive que les billons, bouchant la piste, font encombre et vont à l'encontre du but prévu. Pour le châblage, le bûcheron possède un vocabulaire spécial, tiré du patois bernois, pensons-nous; une série de commandements sur lesquels il ne doit pas se méprendre car il pourrait en résulter de graves conséquences. C'est ainsi que pour commander l'arrêt total du travail aux hommes du haut, ceux placés aux avant-postes poussent un retentissant «ébaouf» (arrêt)<sup>2</sup>. Ils ne se hasarderont sur les lieux de l'obstacle qu'après avoir entendu la réponse traduite par un «tsahi» (compris)<sup>2</sup> des hommes du haut. Puis pour la reprise du châblage, les hommes du bas prononcent un «oltsèr» alors que ceux du haut répliquent par un «flihaous» ou «fihau» (attention). N'est donc pas bûcheron qui veut, surtout pour la langue!

Le samedi, le bûcheron quitte le travail un peu plus tôt en vue du retour au foyer. Après avoir mis en ordre le chalet ou le refuge, chacun endosse sa hotte, prête à recevoir le nouvel approvisionnement du lundi matin.

La coutume veut que l'on partage «un ou deux demis» en arrivant au village, tout en commentant la besogne accomplie au cours de la semaine. Il appartient au patron de l'équipe de payer la tournée, ou alors, s'ils ont fait cause commune pour «le tâche», on répartira aussi de la même manière les frais de ces petits plaisirs hebdomadaires.

<sup>1</sup> Cf. Glossaire des patois de la Suisse romande, II, 175; Archives suisses des Traditions populaires, t. 55 (1959), p. 88, 101.

<sup>2</sup> Des cris presque identiques sont en usage auprès des bûcherons grisons; voir Archives, t. 55, p. 101. Sch.

La clôture du tâche est marquée par le cubage. C'est alors la grande journée des bûcherons; celle qui va déterminer avec exactitude le nombre de mètres cubes de billons et le nombre de stères de bois de râperie et de bois de feu; celle qui va permettre d'établir le gain à la journée ou à l'heure. Nos bûcherons ne sont, certes, pas des manchots et selon l'avance qu'ils ont eu au travail et les conditions atmosphériques durant l'exploitation, ils peuvent déjà tabler sur un gain approximatif. Mais le cubage peut néanmoins réserver quelques surprises agréables ou désagréables.

Ainsi donc, le jour fixé, propriétaires de la coupe (particulier ou Commune), patron de l'entreprise, ouvriers ou associés, y compris le garde-forestier à qui incombe le soin de manier la pince, tous sont présents et mettent une dernière main à cette opération finale qui veut aussi que les billons soient empilés au fur et à mesure de leur cubage.

Tout étant terminé, les bûcherons sont invités à la pinte du village pour une agape bien méritée, corsée d'une bonne fondue ou de saucisses aux choux, spécialité du pays, aux frais, sinon entièrement du moins en partie, du propriétaire de la forêt.

L'ambiance, sous l'effet de quelques verres de blanc, devient des plus agréables et il n'est pas rare que l'on entonne un couplet d'une mélodie populaire. Peu importe s'il y a quelques dissonances, pourvu que le cœur y soit. Ou encore «un bout de youtse», il est vrai que nous ne sommes pas si loin des Bernois!

## La fête de l'Ancienne Abbaye de Château-d'Œx

par *Emile Henchoz*, Château-d'Œx

Dernier samedi d'avril 1961, vingt heures ... mes regards contemplent la Gumfluh. Elle se dore aux feux du soleil couchant. Des névés s'étirent encore aux flancs des crêtes. Le «gîte» de la Montagnette a reverdi.

L'angélus du soir a fini de sonner dans l'antique tour du clocher. Le tambour bat ... que se passe-t-il? l'annonce d'une fête foraine, d'une kermesse à la mode? non point. Il bat. Alarme? Aux armes? non, c'est un signal de fête. Cinq à six gamins suivent ou précèdent le tambour qui bat, qui parcourt la rue du village, des Bossoms au Petit-Pré. Le village tout entier sait que ce tambour – celui-là, pas un autre – bat le rappel des membres de l'Ancienne Abbaye.

Pour la 165<sup>e</sup> fois, l'assemblée de la vénérable confrérie des tireurs va préparer sa fête annuelle. La fête a lieu à jour fixe, ainsi l'ont voulu nos aïeux. La tradition et le règlement sont observés; le tir et la fête du village par excellence auront lieu le deuxième samedi de mai.