

Zeitschrift: Suisse magazine = Swiss magazine
Herausgeber: Suisse magazine
Band: - (2002)
Heft: 159-160

Artikel: Au cœur de la désalpe
Autor: Goumaz, Michel
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-849774>

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: 22.01.2026

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



Au cœur de la désalpe

Rassemblement.

En plein Pays-d'Enhaut, Suisse Magazine vous invite à suivre les vaches dans leur descente de l'alpage. Au son des clochettes et des cors des Alpes, que la fête commence !

Il y a deux ans, je vous parlais des paysans suisses émigrés au Québec. L'idée de ce reportage m'était venue suite à une émission de télévision qui nous avait fait vivre une émouvante descente de l'alpage. Elle fut un peu mélancolique, car l'armailli vedette du jour, Antoine Bapst, l'effectuait pour la dernière fois avant de partir pour une vie nouvelle à Farnham, au Canada. Curieux, j'ai eu envie d'aller vivre cette désalpe, une tradition séculaire, nommée transhumance en France. Rencontrant des amis du Pays-d'Enhaut, le voyage fut bien vite organisé.

C'est ainsi que l'ultime vendredi de septembre, je suis arrivé à Château-d'Oex, ce joli village protégé par sa petite église perchée sur la colline. C'était le début d'après-midi et j'en ai profité pour aller rendre visite à des artisans uniques en leur genre, le chaudronnier, Pierre Turrian, le sellier Cyril Morier ou l'artiste des ciseaux, Doris Henchoz, découpeuse de papier.

Le lendemain, il fallait se lever de bon matin pour monter au chalet. J'avais prévu d'aller me coucher tôt. C'était sans savoir que j'arriverais à me glisser par miracle dans la grande tente où se donnait "l'Armailli", un prodigieux spectacle qui me fit totalement oublier l'heure. Samedi matin : 4 heures, le réveil, insensible à mon sommeil d'une nuit trop courte, sonne. Le ciel est clair, il fait froid, les étoiles brillent de tout leur éclat. Les vitres de la voiture sont gelées. Un coup de racloir et me voilà prêt à partir pour la scierie de l'Étivaz où j'ai rendez-vous avec Doris Henchoz qui sera ma guide.

Nous prenons la route du col des Mosses jusqu'à la Lécherette où nous abandonnons la voiture. À pied maintenant, nous montons le long d'une petite route grimpant au milieu des pâturages. Dans la nuit, une bise violente et glaciale souffle et nous incite à accélérer la cadence afin de se réchauffer.

Pourtant, il faut ménager ses efforts, le chalet est tout en haut et les pulsations du cœur s'accélèrent.

Quelques faux-plats trompeurs et enfin le dernier rai-dillon, le chalet nous attend. La porte à deux battants horizontaux s'ouvre. Dans la grande pièce, une bouffée de chaleur bienvenue nous entoure. Le berger, déjà là, a allumé le feu. Suspendu au-dessus, un grand chaudron d'eau qui commence à frémir. C'est que, tout à l'heure, il en faudra beaucoup pour faire la toilette de mesdames les vaches. Il faudra qu'elles soient en beauté, la robe éblouissante.

À côté du feu, un chaudron bien plus grand attend l'été prochain pour reprendre du service. On l'a utilisé hier

pour la dernière fois de la saison pour faire un bien fameux fromage. Dans la seconde pièce du chalet, deux lits de bois, une armoire, une grande table et deux bancs, le décor est déjà dressé.

Dehors, petit à petit, l'aube montre le bout de son nez. Les montagnes commencent à se découper sur un ciel encore tout étoilé. Le spectacle change sans cesse, la lumière augmente. Sur le petit balcon, j'attends le premier rayon du soleil qui va apparaître derrière la Gümfluh. C'est la naissance d'un jour nouveau, un grand jour pour le bétail qui s'en va retrouver ses pénates d'hiver.

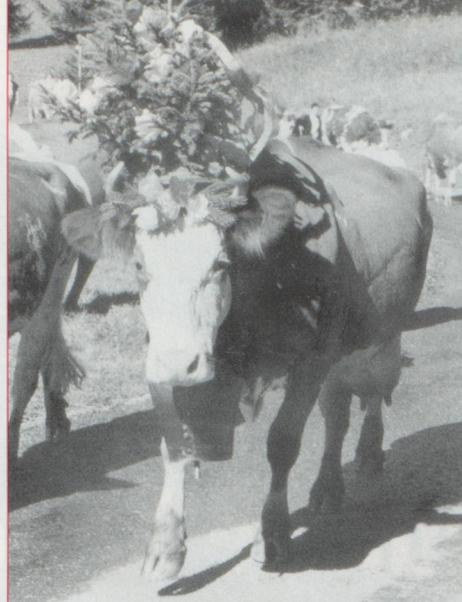
Dans l'étable, c'est le moment de la dernière traite. Exceptionnellement le lait frais sera descendu au village et ne deviendra pas fromage. Comme ce matin-là, je ne verrai pas la fabrication de l'Étivaz, on me la raconte : La traite est faite deux fois par jour. Le lait du soir, conservé au frais pendant la nuit, est écrémé alors que celui du matin ne l'est pas afin d'obtenir un juste dosage en matière grasse. Tout ce lait est mélangé dans un chaudron géant. Il sera chauffé sur le feu de bois pour être transformé en fromage à la manière traditionnelle avec le savoir-faire ancestral du berger dont les traces remontent au XIV^e siècle. ▶



La préparation du café.

► C'est un jeu subtil de températures et de bactéries lactiques. On procède au "décaillage" avec un tranche-caillé manuel jusqu'à l'obtention de grains de la grosseur de celui de blé. Le moulage se fait uniquement en utilisant des toiles de lin. Enfin, les futures meules sont mises sous une presse mécanique pendant au moins vingt heures avant d'être salées avec du sel du pays. Quelques jours plus tard, elles seront descendues à la coopérative à l'Étivaz pour être affinées pendant de longs mois. À table ! Il faut prendre des forces. Le café, préparé sur le feu de bois, sent bon. Pain, tresse, beurre, confiture, miel et, bien sûr, un immense morceau d'étivaz maison, âgé de treize mois, épanoui, au mieux de sa forme,

réjouissent les estomacs. Chacun retourne à ses activités. Il faut laver les vaches, il y en a une vingtaine, préparer les bouquets. Il y en a de deux sortes, les uns faits en papier, les autres avec des fleurs fraîches. Pendant que son mari s'affaire dans l'étable, Doris me fait une brillante démonstration. Elle confectionne une superbe rose rouge, plus vraie que nature, avec un ruban de papier crépon. *J'ai une belle coiffe !* Cela paraît tout simple, deux ou trois coups de ciseaux, quelques pressions avec les pouces sur le papier pour le détendre à certains endroits stratégiques et un pliage serré qui semble si facile à la simple condition d'avoir des doigts de fée. Les vaches toutes propres attendent d'être parées pour la fête. On leur enlève les



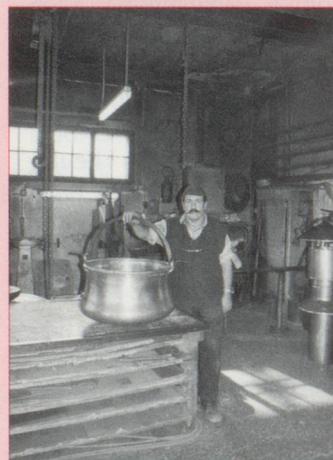
afin que chacun puisse trouver un "dzepon" (genre de gilet en velours noir) à sa taille. Chemises blanches aux manches retroussées, tradition vaudoise oblige, pompons en guise de cravate, chacun choisit sa canne. Les plus anciennes sont sculptées et souvent pleines d'histoire, car ce sont celles d'un père, d'un grand-père ou d'un oncle. Les hommes sont fin prêts. Doris va revêtir son costume du dimanche. Chaque canton, chaque région a ses habitudes. Chez les Bernois tout proches, où est née la fameuse race des Simmenthal qu'on retrouve dans le monde entier, les manches des chemises sont baissées.

Il y a de l'agitation dans l'air. La grande porte s'ouvre, la plus belle du troupeau s'avance, lentement, majestueusement.

"Whop, whop, whop", les bergers appellent les vaches encore hésitantes. Et d'un coup, c'est comme une explosion de joie, elles se mettent à courir pour prendre le chemin de la vallée. Tout naturellement, elles se mettent en cortège, les plus élégantes devant. On dirait qu'elles sont pressées, elles trottent à une vitesse étonnante et les

Le chaudronnier

Après un apprentissage de ferblantier, séduit par la chaude couleur cuivre, Pierre Turrian, en 1978, s'est reconvertis en chaudronnier à l'ancienne. Il a créé son affaire et travaille seul. Il faut le voir forger les éléments de ce qui deviendra un superbe chaudron. Notre artisan n'utilise pas la soudure ; les assemblages se font en queue d'aigle. Le métal est savamment découpé, puis martelé jusqu'à ce que les différentes pièces se fondent les unes aux autres. Il faut une quinzaine d'heures de travail pour un petit chaudron de 15 litres et quinze jours pour le plus grand de 900 litres. Notre artisan en fait un bon nombre chaque année de toutes les dimensions. Indispensables pour le fromager, ils sont, tant ils sont beaux, plus d'une fois irrésistibles pour les propriétaires de chalets à la recherche d'éléments décoratifs. Les commandes suivent un bon rythme. La clientèle dépasse les limites du pays : les Savoyards ont découvert l'adresse. Bien entendu, Pierre Turrian fait bon nombre de réparations et de rénovations. Pour varier les plaisirs, il fabrique aussi des cloches en métal, appelées "toupins" parce qu'elles sont forgées, contrairement à celles en bronze qui sont coulées. Il y en a neuf modèles différents, plus ou moins grands, chacun ayant un son particulier.



cloches et colliers de tous les jours pour leur parure de fête. Les colliers larges sont superbes et les cloches ou toupins, d'un poids respectable, ont des dimensions fort généreuses. Ensuite, on décore les bêtes, les unes avec un bandeau de fleurs entre les cornes, les autres, plus imposantes, avec de magnifiques bouquets, et la reine du troupeau avec une imposante coiffe de fleurs enrubannées. On les devine fières. Dans la pénombre de l'étable, telles des vedettes, elles posent en regardant l'objectif du photographe. Le troupeau est prêt mais il faut encore s'occuper de ceux qui vont l'accompagner. La chambre du chalet se transforme en cabine d'essayage



Le grand départ

Papiers découpés

L'art du découpage traditionnel trouve sa source au sein du folklore de la vie montagnarde. C'est dans le Pays-d'Enhaut et le Gessenay voisin que Hauswirth, le bûcheron, en fut le précurseur, suivi par les Saugy, Schwitzgebel, Henchoz et autres artistes souvent inconnus.

Dès la fin du XVIII^e siècle, jusque dans les régions les plus reculées de la montagne, pour s'occuper pendant les longues soirées d'hiver, on se divertissait en découvant du papier en s'inspirant de la vie de tous les jours, de la culture locale, des animaux de la ferme, personnages, fêtes religieuses ou champêtres, coeurs et fleurs en pots, tels qu'on les trouve sur les meubles peints.

Doris Henchoz, mon cicérone d'un matin unique, s'y adonne avec un talent remarquable et fait d'extraordinaires démonstrations, donnant une illusion de facilité, tant sa dextérité est peu commune.

À Château-d'Oex, il ne faut surtout pas manquer d'aller visiter l'adorable Musée du Vieux Pays-d'Enhaut, mémoire d'une région que l'on découvre dans la reconstitution vivante des intérieurs d'autrefois, dans l'originalité des outils anciens, dans l'art naïf des découpages de Jean-Jacques Hauswirth et de Louis Saugy.

suivre ressemble à un exercice particulièrement sportif et dynamique de course à pied. Les cloches sonnent à toute volée et s'entendent loin à la ronde.

Dans chaque alpage, il se passe la même chose. Chaque troupeau va descendre, l'un après l'autre, tout

au long de la journée, suivant un horaire bien établi, afin d'éviter des mélanges qui pourraient être générateurs d'incompatibilités.

L'Étivaz se rapproche. Un petit pont, un dernier virage, le troupeau fait une entrée triomphale dans le village. C'est qu'on est venu très nom-

Le sellier

Un collier de vache, c'est tout un programme. Il y a celui de tous les jours et celui des grandes occasions. Tout en cuir, broderies comprises, orné de dessins en souvenir d'événements divers, anniversaires, commémorations, c'est le chef-d'œuvre d'un artisan. Sa sœur l'assiste en dessinant les motifs destinés à combler les souhaits de l'acheteur.

Cyrill Morier s'y adonne avec maîtrise et de tout son cœur. Cela ne l'empêche pas, car il faut bien vivre, de faire aussi des ceintures, des porte-monnaie, des étuis spéciaux, des articles en toiles de bâches, des rembourrages ou de la décoration d'intérieur, sans compter bon nombre de réparations.



Les fromages

À tout seigneur, tout honneur. L'Étivaz, fromage d'alpage au lait de vache, à pâte dure, souple, et de teinte ivoire, au goût franc et aromatique, fruité, avec une légère saveur de noisette et un souvenir de fumée, fut le premier en Suisse, à recevoir ses lettres de noblesses, en devenant AOC en 1999. Ce titre prestigieux est synonyme d'exigences drastiques. Sa fabrication ne peut se faire que dans les chalets d'alpage entre 1 000 et 2 000 m d'altitude, exclusivement au feu de bois dans des chaudières en cuivre, et seulement pendant la période d'estivage entre le 10 mai et le 10 octobre. La région, strictement délimitée, comprend le Pays-d'Enhaut et quelques communes avoisinantes. L'affouragement du bétail se compose uniquement des herbages naturels. La flore des alpages confère à l'Étivaz son goût de terroir bien particulier.

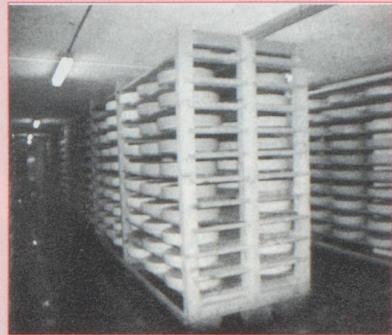
Une fois confectionnés, les fromages sont régulièrement descendus quelques jours plus tard à l'Étivaz, la coopérative des producteurs de fromages d'alpages, forte de 76 membres. Elle en assure pendant 6 à 12 mois l'affinage. Avant leur commercialisation, les fromages sont testés, notés et classés selon le nombre de points obtenus. La dimension des meules oscille entre 30 et 65 centimètres de diamètre, de 8 à 11 centimètres d'épaisseur et leur poids de 10 à 38 kilos. À l'œil, on reconnaît un "étivaz" à sa croûte uniformément brunâtre, légèrement grenée, à son talon convexe et à un étiquetage spécifique.

Le fromage à rebibes, rare car sa production est limitée, est un "étivaz" spécialement sélectionné. Après avoir été huilées à la main, les pièces seront stockées verticalement dans un grenier aéré afin d'être séchées. Elles vont perdre près de 17 % de leur poids. Le fromage est particulièrement dur. Pour déguster ce fromage, on le passe sur un rabot pour le transformer en copeaux, absolument délicieux pour accompagner un vin à l'apéritif. Râpé, c'est une merveille sur des pâtes.

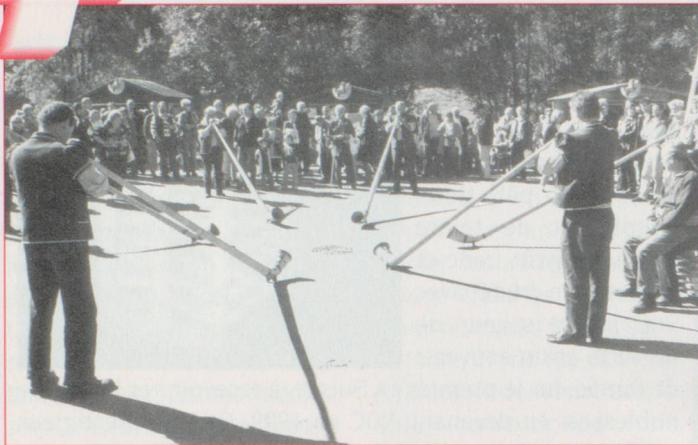
La visite des caves qui ont une capacité de 14 000 pièces, est intéressante et permet de se rendre compte à quel point les exigences pour l'obtention du label AOC sont importantes.

Outre l'"étivaz", le Pays-d'Enhaut produit au moins 8 fromages différents, la "tomme fleurette de Rougemont", tomme artisanale fabriquée au lait cru, le "rubloz" à pâte molle, idéal pour le dessert ou le café complet ou servi avec des pommes de terre en robe des champs, le "pairlait", alliance originale de lait de brebis et de vache, le "sapalot", fromage de brebis à pâte molle et croûte fleurie fabriqué en été quand les brebis sont à l'alpage, ou encore le "délice de Rougemont" au lait entier de fabrication artisanale, à pâte fine goûteuse et crémeuse.

Après la France inimitable, on peut tranquillement affirmer malgré certaines publicités hollandaises que la Suisse est véritablement le deuxième pays du fromage.



Traditions



Le cor en chœur

breux des environs et de plus loin pour les admirer. Une véritable haie d'honneur entoure la route tout au long du petit bourg. Mais le troupeau n'en a cure, il sait qu'il rentre à la maison et poursuit son chemin jusqu'au but final. C'est la fête au village. Les joueurs de cor des Alpes célèbrent l'événement. La fanfare s'en donne à cœur joie et les chœurs mixtes entonnent leur plus beau

répertoire. De nombreuses échoppes attendent le chaland pour lui offrir mille et un petits plaisirs. Ici ou là, c'est l'artisanat local, les papiers découpés, le miel de montagne, la saucisse aux choux ou la charcuterie bien vaudoise, caramels à la crème, bricelets, vins blancs gouleyants ou rouges enchanteurs des coteaux du Léman ou du Chablais tout proches et, en vedette, le roi des fro-

mages de ce Pays-d'Enhaut, "l'étivaz" qui, à lui seul, vaut bien un chapitre.

L'ambiance est chaleureuse, la joie est dans les coeurs, on sourit, on se parle, l'amalgame se fait entre les gens du pays et ceux d'ailleurs. Le temps passe vite. Il faut songer à repartir vers la plaine et ses brumes automnales en se promettant de revenir l'an prochain pour vivre une nouvelle désalpe.



Une toupie avec son beau collier.

MICHEL GOUMAZ



"L'Armailli" : un spectacle extraordinaire.

Créer un oratorio populaire qui raconte la vie des agriculteurs du Pays-d'Enhaut et l'histoire du fromage d'alpage, qui ne parle pas seulement de traditions mais affiche une ouverture sur le monde : c'est le défi que s'est lancé le village de L'Étivaz, à l'occasion de la quatrième édition de sa Fête du fromage couronnée par la descente de l'alpage. Il aura fallu beaucoup de courage aux responsables de l'association L'Avenir de L'Étivaz pour mettre sur pied ce fabuleux spectacle réunissant l'orchestre symphonique de Lettonie, 200 choristes et une trentaine de figurants. Cette création musicale écrite par Isabelle Mollien avec une musique composée par Pierre Huwiler, compositeur fribourgeois, dont l'originalité de la démarche musicale consiste à rapprocher le classique du populaire, et une mise en scène par Benoît Roche, a fait vibrer la vallée du Pays-d'Enhaut !

L'histoire, Isabelle Mollien, l'auteur du scénario n'a pas voulu qu'elle soit passée. Il fallait montrer les traditions, expliquer cet attachement si fort qui relie l'armailli à la terre, mais aussi faire découvrir l'esprit d'ouverture qui l'anime et la nécessité de progresser, de changer, de s'adapter. Le thème des racines rejoint celui du déracinement, l'armailli producteur de fromage à l'Étivaz se retrouvant finalement au Québec.

Pendant les quatre soirées, il fut impossible de dénicher le moindre strapontin dans la grande tente dressée pour l'occasion. Le public, enchanté, a applaudi à tout rompre auteurs, interprètes et acteurs. Et lors des bis, ce fut du délire.

On parle dans les coulisses de présenter ce spectacle au Québec, voire en France et croyez-le, il ferait un tabac à Paris, mais pour cela, il faut peut-être encore rêver.

INFOSPLUS

Château d'Oex : www.chateaux-doex.ch
e-mail promotion@pays-den Haut.ch

Tél. : 0041.26.924.25.35

Genève : geneve-tourisme.ch
e-mail info@geneve-tourisme.ch
ou Genève Tourisme, 18, rue du Mont-Blanc 1211 Genève.
Tél. : 0041.22.909.70.70

Swiss : www.swiss.com
Service commercial de Swiss International Air Lines, 12/14,
rue de l'Église, 75015 Paris. Tél. : 01.56.77.53.00

Au pays de la montgolfière en janvier prochain

Il y a quelques années, Suisse Magazine qui s'appelait encore Le Messager Suisse vous avait fait vivre le spectacle de l'envol de 80 ballons multicolores lors de la semaine du ballon à air chaud à Château-d'Oex.

Cet événement annuel aura lieu du 18 au 26 janvier 2003. Cela mérite un voyage. C'est grandiose. Et pour les amateurs, les possibilités d'embarquement à bord d'une montgolfière sont nombreuses. C'est un souvenir inoubliable. Se trouver sans bruit, voguant dans les airs selon l'humeur des courants savamment captés par de talentueux pilotes fait partie des grands moments d'une vie.