

# LES ZOZOUTERIES EN PANNE



Bonjour les amis,

Il y a des périodes comme cela où Zouzou est en panne d'inspiration, d'idées nouvelles, de textes à vous proposer. Est-ce dû à son âge ou à la pandémie qui ankyloset ses neurones, peut-être bien les deux. Résultat : aujourd'hui il ne sait quoi vous dire ni donc vous écrire.

Alors pour satisfaire aux exigences de la rédaction je suis allé chercher dans mes archives.

Pas très anciennes les archives puisque ce n'est qu'il y a quelques mois que j'ai fini les 130 pages d'un récit qui raconte la jeunesse d'un armailli gruyérien. La Gruyère qui est mon pays d'origine mais dans lequel je n'ai

jamais habité. Ce texte n'est donc pas autobiographique.

Je vous en propose ci-dessous quelques pages et à bien faire autant commencer par les premières du premier chapitre, histoire de vous mettre dans le contexte.

## Milou des prés et moi (auteur Vincent Zumwald)

### Chapitre 1 : « La Gueulardière »

Je m'appelle Jean. Je suis né en 1950. Je suis « Dzodzet » nom qui vient de Joseph, et qui en patois signifie que je suis fribourgeois. Mes grands-parents paternels étaient fermiers d'alpage au-dessus du village de Grandvillard au pied du Vanil Noir, cette montagne frontière entre le canton de Vaud dans le Pays d'Enhaut et celui de Fribourg, en Gruyère.

Ils eurent trois fils et comme le voulait la bonne ordonnance des choses, le premier, Emile, reprendrait la ferme, le second Paul serait ecclésiastique et le cadet, mon père, Hubert, qui aurait dû être militaire finira instituteur ou plutôt maître d'école comme on disait.

Faut dire qu'Emile, l'aîné, était un gaillard costaud et un peu bourru, alors que ses frères étaient plutôt maigrichons et plus portés sur la lecture ou la prière.

La nature avait donc bien fait les choses.

Au décès de grand'mère Julia, morte d'une pneumonie, mon grand-père Alphonse eut beaucoup de chagrins et se retrouva seul à la fruitière pour soigner les dix vaches et s'occuper du lopin de terre. Emile donc sitôt sa scolarité obligatoire terminée partit sur l'alpage pour aider son papa qui quelques années plus tard s'en allait aussi, victime d'une cirrhose du foie, tant il avait noyé son chagrin dans l'alcool. Je ne les ai malheureusement pas connus. Emile très jeune dut donc assurer seul le bon fonctionnement de la ferme.

J'étais un peu boutonneux, un peu sec, passablement intraverti. Ayant un père instituteur et un oncle curé du village de Grandvillard, je n'avais pas droit à l'erreur. Sous haute surveillance à l'école d'un père qui tenait la classe de trois degrés différents et qui voulait absolument que son fils soit le meilleur, je n'étais pas beaucoup apprécié de mes camarades de classe car sitôt l'école terminée je ne pouvais pas aller avec eux taper dans un ballon ou faire des crasses dans le village. On ne joue pas avec le fils du maître d'école, il pourrait aller tout « rezipéter ». Je devais immédiatement rentrer faire mes devoirs à la maison sous l'œil sévère du paternel.

Impossible non plus de « courber » l'office du dimanche puisque c'est mon oncle qui officiait et que j'avais été contraint d'être servant de messe, ce qui m'ennuyait profondément. Seul petit plaisir, le petit « schlouk » de vin de messe que j'avalais en cachette en remplissant le saint calice. Non pas par goût de l'affreuse piquette mais bien par provocation, peut-être même par vengeance et qui me permettait aussi de rêvasser entre deux tintements de clochettes. Debout, assis, à genoux...orémus, immuable scénario du dimanche.

Heureusement il y avait les vacances que j'attendais fébrilement car on m'envoyait à la ferme, le grand air te fera du bien, chez l'oncle Emile, tonton Milou, qu'on appelait aussi au village « Milou des prés ». Avec lui, j'étais bien, je revivais, je remplissais mes poumons d'air pur, mon cœur de liberté et mon nez de l'odeur du purin.

Milou m'accueillait toujours avec un grand sourire, me serrait contre son ample poitrine en me susurrant à l'oreille de sa voix grave mais qui me semblait un peu tremblotante d'émotion :

- Ah mon Jeannot, enfin te voilà, comment que tu vas mon Jeannot ? ».

Je répondais inlassablement presque avec une larme de bonheur au coin de l'œil.

- « Bien tonton, tu sais qu'j'suis content d'être là »

Tonton n'est pas propriétaire de ses vaches, elles appartiennent au riche paysan de la vallée. Il n'est qu'« armailli », c'est-à-dire vacher à l'alpage pendant la saison. Par contre les bâtiments avaient été rachetés par ses parents ce qui n'est pas usuel.

La ferme est rustique, à part un fondement de pierres sèches, tout est en bois, les murs recouverts de tavaillons de sapin et le toit de bardeaux de mélèzes, plus résistants à la pluie et à la neige.

Devant la maison sont alignées sur leur support les « boilles » à lait d'une contenance de 40 litres



avec leur couvercle posé en biais par-dessus. Jadis elles étaient en bois munies de courroies en cuir pour pouvoir les transporter à dos d'homme, elles sont désormais en fer blanc. Numérotées et estampillées pour les reconnaître à la laiterie elles sont posées à l'envers afin de les sécher convenablement et d'éviter les souillures. Au-dessus d'elles de part en part de la bâtisse sont suspendues sur une longue perche plusieurs cloches de vaches de tailles diverses qu'ici on appelle sonnailles. Au gré du vent elles tintent parfois en un concert hétéroclite. Devant il y a une cour recouverte de grosses pierres récoltées à même la

montagne, taillées grossièrement et posées patiemment par Emile afin de permettre l'écoulement des eaux de pluie et éviter la boue.

Au bout de la cour s'allonge fièrement une grande fontaine taillée à même un tronc d'arbre, ornée d'un pot de fleur et alimentée en permanence par le ru qui descend directement du Vanil Noir. Détourné, canalisé puis tuyauté jusqu'au col du bassin de bois. C'est là que le troupeau s'abreuve, que l'on boit au goulot et qu'on se lave même qu'elle était rudement fraîche y compris en plein été. Une encoche taillée à l'autre bout permet au trop plein de s'écouler directement dans le pré et de rejoindre le ruisseau en contrebas.

La plus grande partie du corps de ferme est réservé à l'étable, à la grange et à la remise. La partie habitation paraît du coup assez minuscule.

Tonton m'embrasse sur le front et finit par me lâcher.

- Bienvenue au paradis me dit-il

En effet la vue est superbe, les montagnes environnantes majestueuses et certaines ont encore le sommet enneigé, on voit tout en bas dans la vallée le village aux murs blancs qui scintillent sous le soleil.

Dans le pré, à côté, les vaches paissent tranquillement, leurs cloches sonnent au rythme de leurs mâchoires broyant inlassablement l'herbe tendre et les fleurs des champs qui donnent au lait son goût si particulier.

Un peu plus bas sont les sapins. Situés à 1300 mètres d'altitude nous sommes, ici au lieu-dit « la Pâture » juste à la limite d'une possible forêt de conifères.

- Allez rentrons gamin, tu dois avoir soif et faim » dit Milou.

Sur la poutre au-dessus de la porte est sculpté, mais cela paraît récent, une inscription « La Gueulardièrè ».

- Pourquoi « La Gueulardièrè » ? j'ose demander à mon oncle, la maison s'appelait pas comme ça à l'époque de grand-père. Elle s'appelait « Chez nous »

- Oui me répond-il en grognant, mais tu sais, depuis que ma femme, euh..ta tante Simone s'est tirée avec ce con de boulanger de Bulle, je l'ai rebaptisée comme ça pour bien m'en souvenir de

cette peste. Faut dire que tante Simone, une citadine que j'ai très peu connue avait été attirée par la belle gueule et la musculature de mon oncle jusqu'à l'épouser mais ne s'attendait pas à devoir si tôt traire les vaches. Elle rouspétait tout le temps, pestait du peu de confort, ne supportait pas les odeurs du fumier et qui plus est n'était pas très vaillante.

Un petit sourire au coin des lèvres, je n'ai pas osé poser plus de questions.

Nous entrons donc en silence.

L'intérieur est rustique et la porte d'entrée donne directement dans la cuisine. D'abord on ne voit que l'immense cheminée dans laquelle est suspendu un jambon à l'os qui se fume « à la borne » et qui sera fin prêt pour les fêtes de la « Bénichon », qui traditionnellement a lieu fin septembre. J'y reviendrai.

Et puis ce sont les odeurs, ce mélange de fumée, de jambon qui sèche doucement, de paille, de bois sec, bref un bouquet quasi indéfinissable mais qui paraît si savamment dosé qu'il en devient agréable.



Sur la table de bois brut usée par le temps, les coups d'opinel et les coups de torchon successifs tonton a déjà déposé sur une planche un morceau de lard sec, un gros bout de vieux Gruyère et un pain de seigle. Il sort son couteau au manche de corne, fait une croix sur le cul du pain et m'en taille une large tranche. Moi j'ai mon couteau suisse que mon père m'avait offert à Noël.

- Ah, avant de t'asseoir faut que t'aïlles remplir un pot d'eau à la fontaine

Si tôt dit, sitôt fait, je m'assois sur le vieux tabouret. Tonton a lui son pichet de pinard et s'est déjà servi. Il en verse ensuite une bonne rasade dans mon verre et me dit :

- Rajoute de l'eau, un peu de vin dans ton eau ça peut ne pas faire de mal.

A part la cheminée-fumoir, la table, trois chaises dont une est paillée et mon tabouret, il y a, adossé à la seule fenêtre aux petits carreaux dépolis, un évier creusé à même la pierre avec un robinet relié à un tuyau plastique.

- C'est pour la vaisselle, cette eau-là faut pas la boire t'as compris, ou alors faut la faire bouillir.

Je le savais déjà mais chaque fois que je montais il me le redisait. En fait c'est la même eau que celle du ruisseau mais à ses yeux elle n'est pas bonne... à cause du plastique.

A côté de l'évier une cuisinière massive, en fonte, qu'on chauffe au bois avec deux trous fermés par plusieurs cercles qu'on enlève ou remet en fonction du diamètre des poêles et des casseroles.

A leur droite une grande bassine en cuivre incorporée dans la cuisinière qui permet de chauffer l'eau. Comble du luxe ce réservoir a sur le côté un petit robinet qui évite ainsi le transvasage à la louche ou au pichet. La cheminée du fourneau traverse le plafond, et passe à travers la chambre du dessus pour sortir par le toit. Cela apporte en plus de la grande cheminée un peu de chaleur à l'étage.

En face, contre le mur, une grande armoire en bois peint décoré de motifs campagnards et de fleurs des champs aux couleurs vives que la fumée avait malheureusement passablement estompées. Au-dessus de quatre grands tiroirs, un vaisselier. C'est là qu'on range tous les ustensiles de cuisine. Casseroles, poêles, passoires, pots, tout en bas ; services de table, spatules, tranchoirs, pierre à aiguiser et j'en passe dans le tiroir du haut. Dans le vaisselier il y a aussi deux compartiments. Un pour les serviettes, torchons, tabliers, l'autre pour la vaisselle justement, verres, tasses et assiettes. Tonton est très ordonné. « Une place pour chaque chose et chaque chose à sa place, sinon c'est le foutoir » et gare à toi si tu n'avais pas rangé au bon endroit.

Près de la cheminée, à côté du support en fer forgé du tisonnier, pinces à bûches et balayette trône LE fauteuil, en cuir s'il vous plaît. Hérité de son père, recouvert d'une couverture en laine crochétée façon patchwork par sa mère, il a seul le droit de s'y installer à part le chat peut-être que je n'ai pas encore vu, trop occupé qu'il est à chasser les mulots qu'il rapporte sur le pas de porte.

C'est là que Milou passe les soirées plus fraîches, devant les bûches qui crépitent, tirant sur sa pipe à couvercle, réfléchissant à je ne sais quoi ou parfois relisant pour la X<sup>ème</sup> fois un roman de Jules Verne. Son rêve d'aventures probablement.

D'un coup tonton se lève de table

- C'est pas le tout des choux gamin, faudrait voir à aller bosser

C'est bientôt l'heure de la traite du soir, il faut ramener les bêtes à l'étable. Je pars avec lui muni de MON bâton, mon « krochèta » comme ils disent, celui qu'il a poli et sculpté pour moi avec son pommeau en forme de tête d'ours et dont je suis si fier.

Arrivés au bord du pré, tonton de sa voix de stentor appelle ses vaches d'un « Lyoba » sonore plusieurs fois répété puis en citant une à une le nom de ses bêtes et miracle, elles arrivent tranquillement, les estomacs et le pis gonflés. On ouvre la barrière et sagement elles vont s'installer dans l'écurie, chacune à sa place.

Mon travail est d'attacher au bout d'une ficelle fixée au plafond la queue des vaches pour qu'elle ne fouette pas le visage du trayeur puis au fur à mesure des baquets remplis, de verser le lait à travers une passoire dans les boilles prêtes à l'emploi.



Botte-cul (siège pour traire les vaches)

Mon oncle lui enfile son « bredzon », attache son botte-cul autour des reins, nettoie le pis des vaches et s'enduit les mains de graisse à traire. Il s'installe sous la vache, assis en équilibre sur son tabouret unijambiste et d'un geste précis, tire sur les tétines. Une main après l'autre, un rythme régulier et déjà un jet de lait chaud et mousseux gicle dans le « brotsé », le baquet à traire.

Le chat ne s'y trompe pas, il est revenu et lape les quelques gouttes tombées par terre.

- L'année prochaine, tu seras assez grand, je t'apprendrai à traire me dit-il en riant.

Il est de bonne humeur, les vaches ont bien donné.

A l'époque mon grand-père fabriquait le fromage à la ferme, à la fruitière comme on l'appelait. Emile ne le fait plus, tout seul c'était plus possible. Il faut donc descendre les boilles à la laiterie du village, pas de temps à perdre. On les charge sur la remorque, on attelle la remorque à son tractlet, cousin du tracolet dauphinois, espèce de tracteur à 3 roues que tonton utilise aussi pour faucher. En route en sifflotant pour le village sur le chemin rocailleux, lui au volant et moi assis dans la remorque pour surveiller le précieux fruit de la traite.

En Gruyère on ne plaisante pas avec le lait. Arrivés à la laiterie, après les salutations d'usage en patois « A vo, kmin va ? Va bin é té ? », il faut faire un contrôle de qualité. Fraîcheur de la traite, teneur en matière grasse, on le goûte même avant de l'accepter. Avec tonton jamais de problème, c'est du bon. On transvase alors le lait dans les cuves et on s'en va. Parfois il s'arrête au bistrot du village pour une bière ou un petit verre d'alcool de poire à Botzi, la spécialité du coin.

Comme je suis avec lui on s'arrête juste pour acheter un pain de campagne à la boulangerie, non, non, pas celle de la ville, il n'y mettra plus jamais les pieds, au diable Simone.

Car il y a encore du travail. Il faut d'abord laver les boilles à grande eau, nettoyer l'étable et à coups de fourches, de pelles et de brouettes sortir la paille sale et les excréments par la porte de derrière où se trouve le tas de fumier. Balayer soigneusement, rajouter de l'eau dans les abreuvoirs, contrôler que le bétail soit bien attaché et que leurs pierres à sel ne doivent pas être remplacées.

C'est bon on rentre dit Emile, on ferme, faut aller faire à manger.

Comme c'est en plein été on mange dehors sur le banc et la planche posée sur des tréteaux. Au menu quand il est seul, c'est souvent soit soupe de pomme de terre qu'il réchauffe plusieurs jours, agrémentée d'un bout de lard, de saucisse fumée maison et de fromage ou alors un risotto aux champignons qu'il avait appris à faire pendant son stage chez un paysan du Val d'Aoste. Champignons qu'il va chercher lui-même en forêt : cornes d'abondance, chanterelles ou sanguins et qu'il fait sécher sur une plaque devant la cheminée.

Je suis installé sur la « terrasse », j'ai mis la table, et j'entends tonton s'affairer à la cuisine, ça sent bon le lard grillé, surprise.

Il arrive avec deux cassolettes en terre cuite pleines d'œufs au lard bien croustillant et fromage fondant. Chez nous on appelle ça une croûte au fromage améliorée. Pas de four qu'importe. Il fait griller le lard à part, met la tranche de pain au fond de sa cassolette, l'imbibe, du fromage râpé avec un peu d'ail finement coupé par-dessus puis il pose le lard et casse l'œuf. Sur la plaque de la cuisinière il fait chauffer le tout en n'oubliant pas de mettre un couvercle et le tout cuit, à l'étouffée oserais-je dire. Un coup de moulin à poivre et on se régale en regardant le splendide spectacle du soleil se couchant derrière les sommets ocrés. En bas dans le village il fait déjà nuit. C'est le bonheur.

Nous mangeons sans dire un mot en sirotant lui son coup de blanc sec et moi mon eau teintée. Puis il pose doucement sa grosse paluche nouée sur mon épaule, se rapproche de moi, prends le chat sur ses genoux et me dit : « Tu vois Jeannot, c'est ici que je veux mourir, c'est trop beau » Et l'un après l'autre, me les désignant du doigt, il me cite le nom des monts qui nous entourent, le Vanil Noir bien sûr mais aussi le Moléson, la Dent de Lys, la Dent du Chamois et bien d'autres dont j'ai oublié les noms.

La nuit est tombée d'un coup, les étoiles filantes zèbrent le ciel, la lune pas encore pleine baigne le pré devant nous d'une douce couleur orangée.

- Tu sais que la lune est une menteuse me dit-il ?
- Ah non pourquoi ?
- Et bien tu vois quand elle a la forme d'un D, elle Croit et quand elle forme un C, elle Décroit. J'te dis, elle ment.
- Et quand elle est pleine elle dit quoi ?
- Quand elle est pleine avec sa bouche en cul de poule, elle se fout de nous il me répond en riant aux éclats.

Il est temps d'aller dormir, demain il faut se lever tôt, les vaches n'attendent pas.



Je ne vais pas au fil des trimestres vous proposer le livre en entier. Il y en aurait pour 5 ans, mais probablement par ci par là vous en envoyer un extrait si vous le voulez bien.

Pour me faire pardonner mon manque d'inventivité je vous offre une rose de mon jardin.



Heureusement la pandémie semble régresser et avec, un retour à certaines libertés. Profitez-en bien à l'aube de cet été mais restez prudents, on ne sait jamais, avec les différentes variantes tout est possible.

Amicalement Votre Zouzou