

T

Caroline Bachmann
l'engagement pictural



reportage
vacances afghanes,
pique-nique et pédalo

mode
le vêtement africain
s'expose à Londres

portfolio
plongée dans la Suisse
qu'on nous cache

Entre le marteau et le fromage

A Château-d'Oex, **Pierre Turrian** forge des chaudrons destinés à la préparation du Gruyère et de l'Etivaz. Un artisanat ancestral en voie de disparition

texte et photos: Sébastien Ladermann

Des coups clairs et cadencés résonnent entre les murs de la Grand Rue de Château-d'Oex. Les portes de l'immense atelier de Pierre Turrian, largement entrouvertes en cette période estivale, laissent passer un rai de lumière vive. La silhouette massive de l'artisan, martelant un chaudron devant la forge, apparaît en ombre chinoise. C'est là, dans l'obscurité, la chaleur et le bruit, que naissent de véritables pièces d'orfèvrerie, recherchées loin à la ronde.

Aucune trace de métal précieux pourtant dans cet antre du Pays-d'Enhaut. De l'acier, du cuivre et un savoir-faire rare permettent à des chaudrons et des toupins [nom donné dans la région aux cloches accrochées au cou des vaches] de voir le jour ou d'être restaurés. Le maître des lieux, une forte tête qui ignore superbement l'idée même de retraite, nous accueille de sa voix tonitruante sans lâcher son marteau.

Depuis plus de cinquante ans, le septuagénaire forge. Pourtant, si ses parents avaient possédé un domaine, il serait devenu paysan, précise-t-il d'emblée. Dernier d'une fratrie de huit enfants, il réalise un

apprentissage de ferblantier-couvreur et passe neuf ans sur les toits, avant de devenir chaudronnier. Un métier qu'il découvre en tâtonnant, n'ayant jamais vu le moindre professionnel réaliser une pièce.

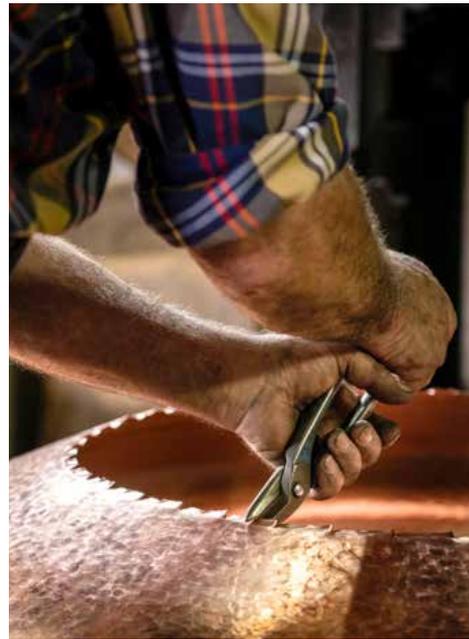
A ses débuts, Pierre Turrian ne compte ni ses heures ni sa peine. Installé au cœur d'une région reconnue pour son fameux Etivaz AOP, il sait l'importance du chaudronnier pour la filière fromagère. La Gruyère, toute proche, ainsi que le Saanenland et le Simmental, constituent également - avec leurs nombreux troupeaux de bovins - un important réservoir de clientèle.

La passion du métal

L'artisan s'accroche, malgré la dureté du métier. Le bruit assourdissant du marteau sur le métal, l'intense chaleur de la forge, le poids des pièces qu'il faut manipuler sans cesse: rien ne l'arrête. En parfait autodidacte, il n'hésite d'ailleurs pas à fabriquer ses propres outils. «J'ai commencé par réparer des chaudrons avant d'en produire. Histoire de me faire la main et de découvrir, par l'observation attentive des pièces que l'on me confiait, comment les anciens travaillaient.» →

A ce stade de la fabrication, il ne manque au chaudron que ses «oreilles», permettant la fixation de l'anse.





↑ Pierre Turrian chauffe les rivets au chalumeau avant de les forger.

↙ La découpe des feuilles de cuivre laisse échapper des chutes aussi esthétiques que coupantes.

↗ Le corps et le fond du chaudron sont unis grâce à des incises réalisées en «queue d'aigle».

Des milliards de coups de marteau plus tard, Pierre Turrian semble plus que jamais habité par la passion de la forge et du métal. «Transformer une simple feuille de cuivre en un objet qui, un siècle durant, va accompagner des fromagers, c'est extraordinaire», lâche-t-il, l'œil malicieux.

La taille du chaudron à réaliser - dont la contenance peut varier de 15 litres à plus de 900 - détermine l'épaisseur de la feuille de cuivre qui le compose. L'artisan entaille alors deux des bords de la feuille choisie en «queue d'aigle»: il incise la plaque tous les 2 cm à l'aide d'une cisaille, et replie ensuite une languette de métal sur deux. Lorsque la plaque est cintrée afin de réaliser un cylindre, il suffit à l'artisan de refermer cette fermeture éclair métallique en emboîtant les deux bords l'un dans l'autre, avant de les marteler et de les souder.

Vient ensuite la longue phase de mise en forme, alternance de cuissons à 750-800 degrés et d'interminables séances de martelage. En fonction de la progression de l'ouvrage, l'artisan utilise des maillets et des enclumes de tailles et de formes distinctes. D'un simple cylindre, la silhouette rebondie du futur chaudron apparaît progressivement. «Pour une pièce de 700 à 800 litres, il faut compter environ 600 000 coups de marteau», précise l'artisan.

Le fond du chaudron, disque lui aussi taillé dans une plaque de cuivre, s'avère travaillé de la même manière que le cylindre. Une fois réalisé, il est solidement fixé au corps du chaudron grâce à la fameuse technique en «queue d'aigle», puis martelé et soudé.

Ultime étape, la confection des «oreilles» permettant à l'anse de se raccorder au contenant. La chaleur de la forge, qu'une ventilation artificielle permet d'augmenter à la demande, rougit le métal. Pierre Turrian saisit la pièce incandescente à l'aide d'une longue pince, la place sur une enclume et la martèle. La précision des coups, puissants mais ajustés, impressionne. Le parallélépipède de métal encore meuble s'arrondit ici, s'incurve là, comme par magie.

Réparer pour sauvegarder

Alors que l'artisan s'essuie le front trempé de sueur, une ombre se faufile à l'intérieur de l'atelier. C'est une voisine, dont le pot de fleurs en cuivre fuit. Pierre Turrian le lui réparera, bien sûr, comme il a l'habitude de le faire pour de nombreux habitants du village ravis de pouvoir lui confier des pièces défectueuses qui retrouvent, entre ses mains habiles, une seconde vie. Ici, l'obsolescence programmée n'a pas cours.

Avant même que l'artisan ne se remette au travail, un coup de klaxon intempestif retentit devant la porte de l'atelier. Un énorme chaudron, noirci par le feu, trône sur le pont d'une camionnette. Son propriétaire, un fromager bernois, vient s'enquérir de la faisabilité d'une réparation auprès de l'homme de l'art. Là encore, le savoir-faire et l'expérience de Pierre Turrian permettront à cette pièce de repartir, après quelques jours seulement, pour des dizaines d'années de bons et loyaux services.

«À mon âge, je n'ai plus la force physique de produire des chaudrons d'une contenance de 900 litres ou plus, qui pèsent 150 kilos et nécessitent deux grosses semaines de travail. Par contre, je peux toujours les réparer et rendre des services à des éleveurs, des agriculteurs de montagne ou des fromagers. Car non seulement on peut sans autre

retaper plusieurs fois les objets en acier ou en cuivre, mais en plus beaucoup d'entre eux ne se trouvent désormais tout simplement plus aujourd'hui à l'état de neuf.»

Le dernier chaudronnier sur cuivre de Suisse romande, c'est bien Pierre Turrian. Plus aucune formation n'est proposée, et ce depuis longtemps déjà. Pas étonnant que certains fassent plusieurs centaines de kilomètres pour apporter, parfois même de Savoie ou du Jura français, une pièce défectueuse à Château-d'Oex. «On peut employer l'acier inoxydable, bien sûr. Mais tous les fromagers sérieux vous le diront: le cuivre est incomparable!», tonne l'artisan.

«J'ai commencé par réparer des chaudrons avant d'en produire. Histoire de me faire la main et de découvrir, par l'observation attentive des pièces que l'on me confiait, comment les anciens travaillaient»

Le prix d'un chaudron en cuivre varie en fonction de sa taille, évidemment. De quelques centaines de francs, pour les plus petits d'une capacité avoisinant les 15 litres, à plusieurs milliers pour les pièces les plus importantes. Pierre Turrian se limite dorénavant à des réalisations de 150 litres au maximum. «Il faut savoir être raisonnable. Je suis quand même plus proche de la fin que du début», lance-t-il dans un grand éclat de rire.

Autre spécialité de l'artisan, la fabrication de toupins, ces fameuses cloches qui permettent aux bergers de retrouver leurs bêtes à l'alpage, dans le noir ou le brouillard. «Fabriquer des chaudrons et des toupins, c'est un peu la même chose à mes yeux. J'ai l'impression de contribuer à entretenir notre patrimoine, de permettre aux traditions locales de perdurer.»

Père de quatre enfants, grand-père de neuf petits-enfants, Pierre Turrian n'a cependant à ce jour trouvé personne pour prendre la relève. «Je n'ai pas envie d'arrêter, mais ça peut arriver demain. Ce n'est pas moi qui commande!» Et l'artisan d'insister, confiant: «Je me suis formé seul, d'autres pourront le faire...» Le ton de sa voix trahit toutefois, malgré la fanfaronnade, une légère inquiétude.

Reste à savoir si la fabrication de fromage d'alpage, débouché principal du chaudronnier, perdurera longtemps. Ce qui semble acquis, en revanche, c'est la renommée de l'artisan. Au cours de sa carrière, il a fabriqué quelque 1000 pièces, dont certaines ont été exportées à l'autre bout du monde. «Avec une durée de vie d'un siècle, ces chaudrons devraient largement me survivre!» De quoi réjouir celui qui, à l'école, s'entendait dire qu'il ne serait jamais bon à rien, parce que peu scolaire. ●