

# Fèsta de la Sant Guiral

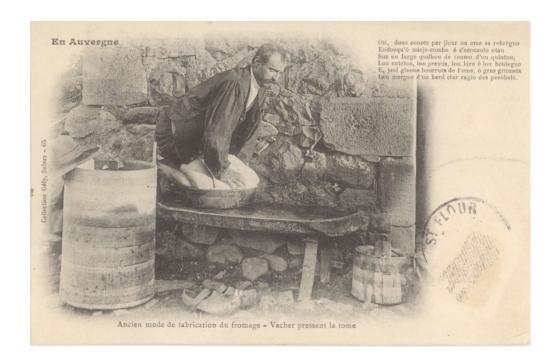
### 13 d'octòbre de 2019 Orlhac

Dempuèi mai d'una annada, l'IEO del Cantau s'es lançat dins una collècta de memòria dels ancians montanhièrs amb l'objectiu de participar a l'inventari nacional del patrimòni cultural immaterial per valorizar les saber-faire dels montanhièrs, e atanben de tornar donar a la lenga occitana la plaça qu'es la sieuna, lenga de nòstra cultura e de nòstra istòria.



Lo masuc de Cabrespina

Depuis plus d'une année, l'IEO s'est lancé dans une collecte de mémoire des anciens buronniers avec l'objectif de participer à l'inventaire national du patrimoine culturel immatériel pour valoriser les savoir-faire des buronniers, mais aussi de redonner la place qui est la sienne à la langue occitane, langue de notre culture et de notre histoire.



## La Forma

Aquel que de lònh, vei l'espèça de ressèga Que fòrmon dins lo cièu las cimas del Cantau, Crei pas que, sus caduna, es bastit un ostau E que l'èrba l-i possa espessa e l-i se sèga.

Aquí dos còps per jorn, un òme se rebrèga Endusca a mièja-camba e s'acocòla atau Sus un large quilhon de toma d'un quintau, Lo cacha, lo prestís, lo vira e lo bolèga.

E, jols genolhs borruts de l'òme, a gròs grumèls Lo mèrgue d'un verd clar raja dels parabèls. Lo vachièr passa aquí de las oras tranquillas

E, dins lo blus del cièu e dins l'òr del solelh,Defòra s'ausís res que la cançon del grelhE de temps en temps, lo trin-trin de las esquilhas.

## Arsèni Vermenosa

# La fourme

Celui qui voit, de loin, l'espèce de scie Que forment dans le ciel les cimes du Cantal Ne pense pas que, sur chacune, est bâtie une maison, Que l'herbe y pousse dru e qu'on la fauche.

Là, deux fois par jour, un homme se retrousse Jusqu'à mi-jambe et s'accroupit ainsi Sur un large cylindre de tomme d'un quintal, Le presse, le pétrit, le tourne et le remue.

Et, sous les genoux poilus de l'homme, à grosses larmes, Le sérum d'un vert clair s'écoule des fromages. Le vacher passe là des heures tranquilles

Et, dans le bleu du ciel et dans l'or du soleil, dehors on n'entend que le chant du grillon Et, de temps en temps, le tintements des clarines.

Ce poème et sa traduction sont édités dans l'ouvrage *Arsène Vermenouze*, *Inédits languedociens*, *Textes présentés et annotés par Noël Lafon*, éditions Lo Convise, Aurillac, 1996



Arsèni Vermenosa (1850 – 1910) es lo mai conegut dels poètas del Cantau. Sas òbras magèrs son « Flor de Brossa » e « Jos la clujada ».

# L'art de la fabricacion del formagte pel Fèliç DAVAL, amb l'ajuda de sa maire la Pauleta



#### FAR LO FORMATGE

Davant de començar de mòuser lo vachièr pausa lo colador sus la gèrla. Lo colador aquò's coma un embuc bèl amb una grilha e un filtre (aquò pòt èstre una pelha) per passar lo lach. Tanlèu qu'un garlon o una coireta son plens lo vachièr los voida doçament, lo lach filtrat tòmba dins la gèrla.

Quand se mòus al pargue, d'un còp lo mòuser acabat, los montanhièrs recaptan lo colador e acaptan la gèrla amb lo postel. Lo postel aquò's un acaptador espés, se marga dins la gèrla, per lo far dintrar cau tustar amb un pichon malh en boès.

Lo vachièr e lo botelhièr estacan un cordel a las aurelhas de la gèrla e amb

#### FAIRE LE FROMAGE

Avant de commencer la traite le vacher pose le « colador » sur la gerle. Le « colador » c'est comme un grand entonnoir avec une grille et un filtre (ça peut être un linge, un morceau de tissu). Dès qu'un « garlon » (seau en bois) ou un seau sont pleins le vacher les vide doucement, le lait filtré tombe dans la gerle.

Quand on trait au parc, dès que la traite est terminée les buronniers rangent le « colador » et couvrent la gerle avec le « postel ». Le «postel» est un couvercle épais, il s'emboîte dans la gerle, pour l'enfoncer il faut taper avec un petit maillet de bois.

Le vacher et l'aide-vacher attachent une petite corde aux anses de la gerle et à l'aide d'une perche posée sur l'épaule – marchent una pèrga pausada sus l'espatla -caminan al pas, un davant, l'autre darrièr -- pòrtan lo lach al masuc. Dels còps atielan las vacas o l'ase e meton la gèrla dins un carreton.

Tanlèu lo mòuser acabat, lo lach enquèra caud es empresurat e la gèrla acaptada amb l'acaptador (aquel acaptador, plan mai teune que lo postel se pausa sus la gèrla).

Al cap d'una ora lo lach es calhat. Amb la frenhau lo vachièr -- o la vachièira – brisa doçament la calhada puèi mena lo lach. Menar lo lach aquò's possar dapasson en rodar amb l'atraçador (se ditz atanben la pòsse) la calhada brisada per tornar assemblar los bocins.

Aquela operacion acabada, amb lo poset òm tira lo mèrgue. Lo mèrgue pòt èstre passat a l'escremusa, la crema obtenguda pòt servir a far del burre, per aquò cau una barata. Lo mèrgue es sovent donat als pòrcs.

Sus la cachaira la pelha espèra, d'un còp lo mèrgue tirat, la calhada es voidada e plegada dins la pelha. La calhada es cachada mès pas gaire, cau far sortir sonca lo mèrgue pas la matèria grassa. La pelha es desplegada uèch o nòu còps, cada còp la toma es virada, descopada; cada còp lo vachièr — o la vachièira — la tòrna plegar e règla la barra e los pès per cachar juste coma cau. L'encalat obtengut es metut dins la mag.

Quand i a pro d'encalats, òm pòt far una pèça, cau que las tomas siascan sortidas

doucement, d'un même pas, l'un devant l'autre – portent le lait au buron. Parfois ils attellent les vaches ou l'âne et mettent la gerle dans une petite charrette.

Dès la traite terminée, on verse de la présure sur le lait encore chaud pour le faire cailler et on couvre la gerle à l'aide du couvercle (ce couvercle, beaucoup moins épais que le «postel» se pose sur la gerle).

Au bout d'une heure le lait est caillé. A l'aide de la «frenhau» le vacher — ou la vachère — brise doucement le caillé puis mène le lait. Mener le lait c'est pousser doucement, en tournant, le caillé brisé, à l'aide de «l'atraçador» (on dit aussi la «pòsse») pour rassembler les morceaux.

Dès que cette opération est terminée on retire le petit lait à l'aide du «poset». Le petit lait (sérum) peut être passé à l'écrémeuse ; la crème obtenue peut être utilisée pour la fabrication du beurre, pour cela il faut une baratte. Le petit lait est souvent donné aux cochons.

Sur la «cachaira» (première presse) la toile de fourme attend, dès le petit lait retiré le caillé est déposé et enveloppé dans la toile. Le caillé est pressé légèrement, il faut évacuer le sérum mais garder la matière grasse. La toile est dépliée huit ou neuf fois, chaque fois la tome est retournée, découpée ; chaque fois le vacher — ou la vachère — l'enveloppe à nouveau et règle la barre et les poids pour presser juste comme il faut. La tome obtenue est placée dans la maie.

Quand il y a suffisamment de tomes on peut faire une pièce, il faut que les tomes soient retirées de la presse depuis au moins 24 de la cachaira dempuèi al mens 24 oras. Òm pausa la fresaira sus la mag. Per passar a la fresaira las tomas son copadas en lescas larjas.

D'un còp fresada, la toma es salada. Lo vachièr sala en fonccion del pes mès atanben del temps que fa e de l'alimentacion (erbatge de montanha, èrba de prada, fen ...) de las vacas. La toma es braçada per plan repartir la sau.

Al cap de quauquas oras lo vachièr met una assièta metallica, amb dels traucs, e una pelha al fons del mòtle -- lo mòtle, aquò's un cilindre en acièr, dòna la fòrma a la pèça – puèi lo vachièr bota la toma brisada, acapta amb una assièta metallica traucada, pausa la placa d'identificacion e barra lo mòtle. Lo mòtle es installat sul pesador, amb un o mai d'un postel dessús, amb l'ajuda de pes lo vachièr cacha la pèça. Pendent dos jorns la pèça es desplegada e virada, cada còp la pelha es cambiada. Cau far al mens sèt o uèch viradas. Cada còp la pèça es cachada un bocin mai. Enquèra del mèrgue sòrt.

Quand la pelha es seca la forma es tirada del pesador e portada a la cava. Aquí las pèças son boissadas al mens un còp per setmana e viradas cada dos jorns. La crosta se fòrma.

Cau comptar 10 litres de lach per un quilò de formatge.

heures. On fixe la «fresaira» (appareil à émietter la tome) sur la maie ; pour passer à la «fresaira» les tomes sont découpées en larges tranches.

Dès qu'elle est émiettée la tome est salée. Le vacher sale en fonction du poids mais aussi du temps qu'il fait et de l'alimentation (herbage de montagne, herbe de bord de rivière, foin ...) des vaches. La tome est brassée afin de bien répartir le sel.

Au bout de quelques heures le vacher place une assiette métallique percée et une toile au fond du moule - le moule est un cylindre d'acier, il donne la forme à la pièce – puis il dépose la tome émiettée, recouvre à l'aide d'une autre assiette métallique - identique à celle de dessous – appose la plaque d'identification et ferme le moule.

Le moule est placé sur le «pesador» (deuxième presse), avec un ou plusieurs «postels» par dessus, à l'aide de poids le vacher presse la fourme. Durant deux jours la pièce est «dépliée» et retournée, chaque fois la toile est changée. Cette opération est effectuée au moins sept ou huit fois. La fourme est pressée un peu plus chaque fois. Il s'écoule encore du sérum.

Quand la toile est sèche la pièce est retirée de la presse et apportée à la cave. Là les fourmes sont essuyées au moins une fois par semaine et retournées tous les deux jours. La croûte se forme.

Il faut environ 10 litres de lait pour obtenir 1kg de fromage.

### Pâtre de montagne (1936) Témoignage d'Eugène Martres

Eugène Martres, né en 1925, a été pâtre, professeur de lycée, maire d'Albepierre et historien.



Estiu de 1936, sul Pom del Cantau, Eugèni Martres (a man esquèrra sus la fotò)

Il y avait du monde à Albepierre en ce temps-là. Toutes les « montagnes¹ » d'estive étaient occupées en été et Albepierre et ses vallées présentaient une riche couronne de burons². En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, on trouve le buron et la montagne des Charlous, puis de Chirol, puis des Montagnounes, basse et haute, puis les montagnes du Bourg, celle de Prat-de-bouc, de Pré Marty, du Cantal, de Salabert, de Chamalières, de la Molède et du Lissart.

Et tous ces burons (plus d'une douzaine) étaient habités, chacun occupé par trois « montagniers »<sup>3</sup>. Ces « montagniers » se rendaient visite de temps à autre, et une fois par été, vers la fin de l'estive, ils s'invitaient, toujours le soir, à déguster une truffade, dans laquelle ne manquaient ni la tome, ni la crème. J'ai moi-même partagé à la fin de l'été 1936 (j'avais onze ans) ce repas au buron de Pré Marty. Ce qui mérite une explication.

Mes parents possédaient la montagne dite du Cantal, sur les pentes du Plomb du Cantal tournées vers l'Est, vers la planèze de Saint-Flour. Cette « estive » s'étendait sur plus de 200 hectares, mais pas tous de première catégorie! C'est là que mes parents « estivaient » une quarantaine de vaches laitières, des Salers. Tous les étés, trois « montagniers » s'installaient donc au buron, dont ne subsistent aujourd'hui que les ruines, ce qui me rend triste quand je monte, chaque été, contempler ce désastre où j'ai passé tout un été.

Comme pâtre, durant l'été 1936, j'avais donc onze ans. Depuis des années, le vacher de la ferme Martres était mon frère Léon, âgé alors de 23 ans. La montée à l'estive se faisait autour du 20 mai.

Donc vers le 20 mai 1936, il y avait au buron du Cantal trois hommes et environ quarante vaches laitières. Or deux ou trois jours après la montée à la montagne, le pâtre, un Lozérien, déclara qu'il s'ennuyait et, malgré les efforts de tous, il appela son père qui vint à Albepierre pour ramener son fils en Lozère.

On appelle *montanha* un patûrage situé sur les hauteurs dans lesquelles les vaches passent l'été.

<sup>2</sup> En occitan, on parle plutôt de *masuc* ou de *chabana* dans le nord du département.

<sup>3</sup> Les *montanhièrs* sont le plus souvent 3 par buron : *lo vachièr* / le vacher, *lo botelhièr o lo vailet* / l'aide-vacher et *lo pastre* / le berger.

<sup>4</sup> L'*estiva* est la période de l'année pendant laquelle les vaches paissent sur les pâturages de montagne. Par métonymie, l'estive peut désigner le pâturage.

On était vers le 20-25 mai. Tous les pâtres de montagne des environs étaient loués<sup>5</sup> et installés dans leurs montagnes. Il fut impossible à mes parents de trouver un jeune garçon pour monter au buron. Je me souviens parfaitement que j'ai accompagné mon père à Grenier-Montgon, près de Massiac, où on nous avait indiqué un pâtre « possible ». Ce fut un échec.

Et donc mes parents prirent la décision qui s'imposait : accompagné de ma mère, je gagnai le buron du Cantal avec un petit paquet de linge, des culottes courtes, une chemise, une paire de chaussettes, point final.

Là-haut, nous étions trois : Léon, vacher, responsable de la fabrication du fromage, Arsène, un Lozérien, et moi. Nous nous entendions très bien. Je n'insisterai jamais assez sur le bon caractère de mon frère Léon. Toujours de bonne humeur, il ne nous « engueulait » jamais. Et même si certains connaissent déjà la suite, je ne résiste pas au plaisir (pour moi) de raconter à nouveau la vie au buron.

Nous nous levions tous les jours avant l'aube. Nous dormions au-dessus de la pièce unique du buron : chacun avait un petit lit. On descendait par une échelle (et non un escalier), nous buvions une tasse de café, tiédi, en faisant brûler trois branches de genêt sous la casserole et nous filions au parc, à quelque distance du buron.

Léon et Arsène prenaient les gerles<sup>6</sup> vides et moi je descendais « aux granges » pour sortir les veaux dans un petit parc (à l'intérieur du grand) et j'appelais immédiatement deux veaux par le nom de leurs mères.

Les veaux connaissaient les noms de leurs mères et les veaux appelés sortaient du petit parc et, croyez-moi, ils trouvaient immédiatement leurs mères et se mettaient à téter goulûment.

Dès qu'ils avaient « amorcé » leurs mères, je devais les attacher par le cou à la jambe avant-gauche de leurs mères. Léon et l'aide-vacher<sup>7</sup>, assis chacun sur une selle<sup>8</sup> reposant sur un seul pied et fixée à leur derrière par une courroie, trayaient les deux vaches puis passaient aux deux suivantes que j'avais préparées. Lorsque leurs seaux étaient plein, ils les vidaient dans les gerles.

La traite durait environ deux heures. C'est dans ces moments-là que j'ai assisté à de splendides levers de soleil. Notre montagne, sur les pentes du Plomb, est tournée vers l'est, vers la Planèze, et au-delà vers la Margeride, la vallée du Rhône, les Alpes. Donc une boule apparaissait à l'est ; elle émergeait lentement et pendant quelques minutes tout prenait une teinte rouge vif, rouge sang ; les animaux, mes mains, enfin tout. Et, alors que le village d'Albepierre était encore plongé dans l'ombre, nous savions qu'une splendide journée d'été commençait.

La traite terminée, on lâchait les vaches dans la montagne ; je ramenais les veaux à l'étable, je leur donnais du foin et je revenais au buron où nous prenions alors

<sup>5</sup> Le verbe *logar* (louer) signifie aussi « embaucher ».

<sup>6</sup> *La gèrla* est un grand récipient de bois dans lequel les vachers vident leurs seaux de lait.

<sup>7</sup> A Albepierre, l'aide-vacher est appelé *lo vailet* (prononcé « lou bili »).

<sup>8</sup> La sèla

un bon « déjeuner » : soupe de trempes<sup>9</sup> de pain bis, arrosée de crème, puis, à convenance, soit du fromage, soit du cochon. (...)

J'ai évoqué les aubes et les aurores du matin. Mais un autre souvenir puissant subsiste en moi : le soir, quand les dernières lueurs du jour cédaient la place à l'obscurité et aux étoiles, les trois buronniers empoignaient leurs bols de soupe (avec des trempes de pain bis et de la crème à suffisance), ils s'asseyaient dehors, chacun sur sa pierre et ils avalaient leurs pitances en y ajoutant, si nécessaire, une tranche de lard. Et nous restions là, un long moment, sans parler, contemplant le ciel, les étoiles, la lune, soit pleine, soit en croissant et j'aurais pu me demander avec Victor Hugo que je ne connaissais pas :

« Quel dieu, quel moissonneur de l'éternel été, avait, en s'en allant, négligemment jeté cette faucille d'or dans le champ des étoiles »<sup>10</sup>

Oui, malgré tout ce qu'on m'a dit et répété, je ne garde pas, aujourd'hui, de mauvais souvenirs de ces quatre mois passés, à l'âge de onze ans, à 1500 mètres d'altitude, au pied du Plomb du Cantal.

C'est pourquoi, chaque été, je monte revoir les ruines de ce buron dont je n'ai conservé que de bons souvenirs, les mauvais s'étant évanouis dans le passé.

### **Eugène Martres**

L'intégralité du témoignage d'Eugène Martres est publiée sur le site de IEO (ieo-cantal.com) dans la rubrique Patrimoine / Mémoires de buronniers.



Estiu de 2019, Eugèni Martres davant las roïnas del masuc ont seguèt pastre quò fa 83 ans.

<sup>9</sup> *Las trempas* sont des tranches de pain que l'on met dans la soupe. 10 *Booz endormi, La Légende des siècles* (1859)

## Los montanhièrs, poèma de Fèliç Daval

Dins nòstras ribièiras i a dels plan grands tropèls : Cent vacas o vedèls mès pas qu'un brau plan bèl. En mai las vacadas se'n van de per las pradas, Dins una jornada mòntan per las auçadas.

Amont lo botelhièr, lo pastre, lo vaquièr De l'alba a la nuèch, sens prendre de congèt, Agachan del tropèl, s'ocupan dels vedèls, Solatjan los aucèls, fan dels gròs parabèls.

Lo son d'una campana, E dels pastres l'aüc S'espandisson per la plana De masuc en masuc. Lo son d'una campana, E dels pastres l'aüc Breçan la plana E enduèrmon los truns.

Après lo despartin, van durmir un bocin O prendon lo camin que va chas lo vesin. Aquí los a pel prat, fena que fenaràs, Poiràn far salvagal, un matin se pausar.

Al bistròt del país rencontran los amics; Dos, tres veires de vin; puèi dançan un bocin. Entre mascles a fons, al son de l'acordeon, Lançats en crotz, en rond, se mòlhan lo calçon.

Lo son d'una campana E dels pastres l'aüc, Brèçan la plana, Enduèrmon los truns, Alucan dins lo cèl Mila candèlas E dins cada masuc Una estièla. Il y a dans nos vallées d'immenses troupeaux : Cent vaches ou veaux mais un seul taureau majestueux. En mai les troupeaux de vaches quittent les prairies, En une journée elles montent sur les hauteurs.

Là-haut l'aide-vacher, le berger, le vacher, De l'aube à la nuit, sans prendre de congés, Surveillent le troupeau, s'occupent des veaux, Soulagent les pis, fabriquent des fourmes.

Le son d'une cloche, Et le cri des bergers Se répandent sur le plateau, De buron en buron. Le son d'une cloche, Et le cri des bergers Bercent le plateau Et endorment les « sonnailles ».

Après le déjeuner, ils vont dormir un peu Ou prennent le chemin qui conduit chez le voisin. Les voilà dans le pré, ils fanent sans répit, Ils pourront manger le coq, prendre un matin de repos.

Au bistrot du pays ils rencontrent les amis ; Deux, trois verres de vin ; puis un peu de danse. Entre mâles à fond, au son de l'accordéon, Ils décrivent des croix, des cercles ; ils transpirent.

Le son d'une cloche
Et le cri des bergers
Bercent le plateau,
Endorment les sonnailles,
Allument dans le ciel
Mille chandelles
Et dans chaque buron
Une étoile.

Es corteta la nuèch, lèu lor cal se vestir. Mai fasca freg sul puèg, al pargue cal partir. An la gota al nas e los dets agrepits. L'auba los aculhís. Sus la val quò's tot gris. La nuit est bien courte, bientôt il leur faut s'habiller. Malgré le froid sur la hauteur, il faut partir au parc. Ils ont la goutte au nez et les doigts engourdis. L'aube les accueille. Sur la vallée c'est tout gris.

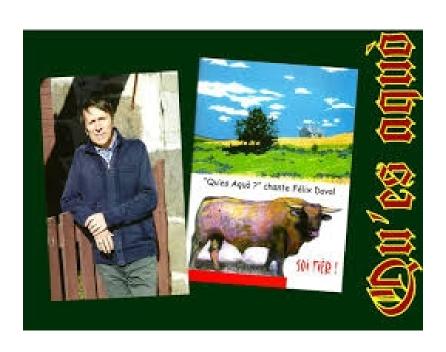
Lasses dels auratges e dels matins d'aubièira, Tòrnan al vilatge, dins la genta ribièira; Contents de retrobar femnas e enfantons, La filha aimada, la calor del canton. Las des orages et des matins de gelée blanche, Ils retournent au village, dans la belle vallée ; Contents de retrouver femmes et enfants, La fille aimée, la chaleur de la cheminée.

Lo son d'una campana E dels pastres l'aüc Alucan dins lo cèl Mila candèlas E dins cada masuc Una estièla. Le son d'une cloche Et le cri des bergers Allument dans le ciel Mille chandelles Et dans chaque buron Une étoile.

Fèliç Daval (Las Garrostas lo 18 d'octòbre de 2009

Traduction de l'auteur : Félix Daval

Aqueste poèma es estat metut en musica per Felip Ros e se pòt escotar amb lo disc « Soi fièr ! » del grope « Qu'es aquò ? »



## La recèpta de la trufada, per Roger Joanny, ancian montanhièr:

« Cau aver la toma madura, cau que siache madura, *mûre*, *bien à point quoi*, *bien bufée*... De las gròssas trufas, las cau piular e las copar en lamèlas e las metre dins la padèla, una padèla un bocin profonda, e far còser tot doçament jusca que siachon bien cuèchas. E la toma la còpe en lamèlas. E quand las trufas son bien cuèchas, mete la toma sus las trufas, las cau bien caudas, bien caudas, *bouillantes*, e la laisse fondre aquita. Fond, *quoi*, *et puis après* se capta, quò s'estala e barrege tot aquò ensemble, *tu remues*, *tu remues*... *Et alors avec la spatule*, quò s'estira... Quò es aquita que l'apreciam bien, quò es la *vraie* trufada. Mès la trufada quand ne'n fau, ne'n fau per dos jorns. Quò se recaufa bien. Quand ne'n demòra, la còpe en tranchas passadas a la padèla, un bocin grilhadas, amb la salada, impecable! »

(Témoignage recueilli par l'IEO du Cantal au printemps 2017 dans le cadre d'un collectage autour de la cuisine )





Institut d'Estudis Occitans 1 rue Jean Moulin – Aurillac 06.22.60.86.30 contact@ieo-cantal.org