



# Gestuelle de la montagne

**FROMAGE D'ALPAGE.** Durant l'été, La Gruyère vous a proposé de découvrir le PNR Gruyère Pays-d'Enhaut en dix randonnées. Dernière étape de ce Grand Tour avec Jacques Ruffieux, fromager à Tissiniva et... tavillonneur en hiver.

CHRISTOPHE DUTOIT

**F**romage d'alpage et tavillon: mon premier est le fil rouge autour duquel s'articule le territoire du Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut. Mon second est le symbole qui figure sur tous les prospectus du parc. Si tel était un rébus, mon tout se nommerait Jacques Ruffieux, qui estive pour la 34<sup>e</sup> année sur l'alpage de Tissiniva, en dessous de Brenleire, au fond de la vallée du Motélon.

Fromager d'alpage l'été, préparateur de tavillons l'hiver: le Charmeysan natif de Cerniat a un pied dans le *trintsäbyo* et l'autre dans les sous-bois. Baigné dans le terroir gruérien depuis sa plus tendre enfance, il fait partie de ces mordus de la montagne qui se battent corps et âme pour la survie des traditions. D'ailleurs, devant le mythique chalet – propriété du Collège Saint-Michel – le teneur vient d'inaugurer un abri pour une vingtaine de cochons. «Sans doute la seule porcherie en tavillons de toutes les Préalpes», se marre-t-il.

Dix heures du matin. Alors qu'une vilaine bruine plonge Tissiniva dans la grisaille, Jacques Ruffieux, aidé de son employé et de ses deux fils, termine la traite de la septantaine de vaches qui lui sont confiées. Malgré son apprentissage d'agriculteur à Grange-neuve, il ne pratique le métier que durant la saison d'été. «Quand les bêtes me manquent trop durant



Aidé de son épouse et de ses fils Antoine (en haut, à gauche) et Valentin (en bas, à gauche), Michel Ruffieux fabrique des gruyères depuis trente-quatre ans sur le mythique alpage de Tissiniva. PHOTOS CHRISTOPHE DUTOIT

l'hiver, je vais donner des coups de main à mes frères Philippe et Jean-Daniel, à Villarbeney.»

## Toucher le fromage

Tandis que le feu crépite sous la chaudière, Jacques Ruffieux perpétue la tradition ancestrale apprise avec son père André. Tel un magicien, il dose la quantité de présure, modère la chaleur du foyer en ajoutant une bûche d'épicéa au moment le plus propice. «Tous ceux qui font leur apprentissage de fromager devraient passer deux semaines sur l'alpage», lance l'homme âgé de 45 ans. «Pour apprendre à toucher le fromage...»

Après une trentaine de minutes à feu doux, le fromager empoigne la tranche-caillé – sorte de grande harpe munie d'un manche en bois – et répète inlassablement un geste qui remonte à la nuit des

temps. Selon une chorégraphie bien déterminée, il fait danser l'outil dans le caillé et trace des sillons imaginaires, toujours selon la même séquence, toujours avec la même dextérité, jusqu'à obtenir le grain tant désiré. «Une question d'habitude», lance-t-il comme pour excuser un prétendu manque d'imagination de sa part.

## Une hygiène irréprochable

Trois bûches supplémentaires viennent aviver le cuivre de la chaudière noirci par la suie. Dans une heure, la température aura grimpé à plus de 50 degrés. Pendant ce temps, pas une minute n'aura été perdue. Pour garantir une hygiène irréprochable dans le *trintsäbyo*, il lave à l'eau bouillante chaque ustensile qui passe entre ses mains. Dans la pièce attenante, il nettoie à grande eau tous les ou-

tils nécessaires à la fabrication de ses tommes de chèvre.

Les yeux rivés sur le thermomètre, Jacques Ruffieux attend les 55 degrés fatidiques. Avec l'aide de son fils Valentin, il prépare ses *pyé*, les toiles qui vont servir à sortir la caséine de la chaudière. Au total, l'armailli aura fabriqué quelque 280 gruyères et près de 350 vacherins d'alpage durant la saison.

Ce matin, il sort quatre magnifiques pièces, qu'il se hâte de mouler dans les cercles. Devant la fenêtrée embuée, des fumerolles évanescentes s'échappent de l'*inretyä*, table sur laquelle les fromages sont retournés pour la pre-

mière fois après une vingtaine de minutes. Puis, dans quelques heures, les meules seront baignées dans la saumure, avant de partir pour les caves de la Tzintre, où elles seront affinées.

Au plus près de ses convictions montagnardes, Jacques Ruffieux partage bien des valeurs avec le Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut. Notamment sur la question du tourisme doux, lui qui propose le gîte aux randonneurs qui s'aventurent sur les flancs de Brenleire. ■

Réervations pour dormir à Tissiniva: [www.alpageset-chalets.ch](http://www.alpageset-chalets.ch) ou par téléphone au 026 921 25 72

● ● ●  
Selon une chorégraphie bien déterminée, il fait danser l'outil dans le caillé et trace des sillons imaginaires.



**Cabane de Bounavaux - Charmey:** 14 km. Par Varvalanna, 340 m de montée, 1100 m de descente. Par Porcheresse, 583 m de montée, 1338 m de descente.

**Niveau:** marcheurs entraînés, munis impérativement de chaussures de montagne. Bâtons conseillés.

**Temps estimé:** 4 h 30 par Varvalanna et 5 h par Porcheresse.

## 10<sup>e</sup> étape, Bounavaux-Charmey

### ● L'ÉTAPE

Après avoir avalé un petit-déjeuner frugal, le randonneur n'a qu'une solution pour attaquer cette dernière étape: monter encore. Deux itinéraires s'offrent à lui: par Porcheresse ou par Varvalanna. Pour le premier, prendre la direction du col de Bounavalette, sans oublier d'admirer les deux petits lacs, derniers vestiges du glacier qui a fondu il y a environ 15000 ans. Depuis ce point culminant de la balade (à 1996 mètres d'altitude), descendre en direction de la vallée du Motélon. À main gauche, plus d'une centaine de bouquetins – réintroduits en 1954 – batifolent dans les rocailles de Galère. Passer devant le chalet de Porcheresse, puis descente vers le Patchalet.

Pour le second itinéraire (conseillé par le PNR), prendre le sentier pédestre qui mène au col de Tsermon. Puis descente par le vallon de Varvalanna, tout en prenant garde aux éboulements de pierres qui ont failli détruire le chalet d'Amont en 2006. Ne pas oublier de porter nos salutations à la famille Ruffieux, au chalet du Milieu. Puis rejoindre le Patchalet.

Descendre la vallée du Motélon par la route et profiter de la fraîcheur relative le long du riau. Enfin, rejoindre Charmey par l'alpage de la Monse, qui exhibe fièrement son mur de pierres sèches, sa magnifique chapelle et son mythique chalet qui daterait de 1500.

### ● Y ALLER? EN REVENIR?

On ne peut atteindre la cabane de Bounavaux qu'à la force des mollets (*note édition de mardi*). Depuis Charmey, 32 correspondances quotidiennes – en bus – rejoignent Fribourg et Bulle. Horaires et renseignements sur [www.tpf.ch](http://www.tpf.ch) ou 026 913 05 21 (gare de Bulle).

### ● SE NOURRIR SUR LE PARCOURS?

À mi-chemin entre Bounavaux et Charmey, arrêt imposé à la Pinte du Pralet. Ambiance chaleureuse, musique de terroir et tout ce que la gastronomie gruérienne déconseille aux personnes en litige avec leur cholestérol: fondue sous toutes ses formes, jambon de la borne et soupe aux choux (uniquement le diman-

che), macaronis à l'*invinyon*, soupe de chalet, tommes de chèvre, crème de la Gruyère, meringues, tartes au vin cuit... N'en jetez plus, c'est un vrai régal! Réservations: 026 921 15 82 ou 079 380 79 31.

Sinon, mieux vaut préparer un copieux pique-nique dans son sac à dos, car aucune buvette d'alpage n'a l'obligance de se trouver sur le parcours.

### ● FÊTER L'ARRIVÉE À CHARMEY

Après dix jours de marche (pour les plus courageux qui ont réalisé le Grand Tour dans son intégralité), rien de tel qu'une récompense houblonnée pour fêter l'arrivée à Charmey. Plusieurs terrasses s'offrent aux randonneurs: l'Auberge du Chêne (et ses fameuses entrecôtes poyas), le Sapin (et ses fameux currys), l'Étoile (et son fameux menu gastronomique) ou le Cailler (et ses fameux buffets du vendredi soir). CD

D'autres infos sur [www.legrandtour.ch](http://www.legrandtour.ch). Retrouvez l'intégralité de notre série sur [www.lagruyere.ch](http://www.lagruyere.ch) (voir sous Dossiers)

