



## «24 heures» prend la clé des champs



Dans sa cave, une cachette bien gardée, Blaise Chablaix soigne les meules avant de les amener à L'Étivaz. Mais il aime bien aussi faire des essais.

### En bref

**Blaise Chablaix**, 55 ans et père de cinq enfants, gère l'Alpage du Lioson d'Enbas depuis bientôt trente ans. Il est secondé par sa compagne Manou, ses filles lorsqu'elles le peuvent et des ouvriers. **Le chalet d'alpage** construit en 1824 et situé à 1525 mètres d'altitude se trouve sur la route du lac Lioson. Il est accessible à pied depuis Les Mosses ou en voiture (1,6 km). **La production** avoisine les 7500 kg de fromage, soit environ 350 meules qui commencent leur maturation sur l'alpage avant de la continuer dans les caves de la Coopérative de L'Étivaz. Blaise Chablaix poursuit sa production en hiver dans sa fromagerie du Sépey, ouverte pour compenser les pertes sur le prix du lait. «Là, je suis seul, pas d'AOP, et j'ai près de 6 tonnes de fromage d'hiver au feu de bois.» **Les visites** se font en individuel ou en groupe (réservation recommandée pour ce dernier cas de figure). Des produits (fromage, séré, saucisses sèches) sont vendus sur place. **Tél: 079 261 82 73** [etivaz-aop.ch/fr/lioson-d-enbas.html](http://etivaz-aop.ch/fr/lioson-d-enbas.html)

# Un fromage d'alpage fait à tous les feux

## Blaise Chablaix couve vaches et pâtes dures par passion en luttant contre la «normatisation»

**Florence Millioud Henriques** Textes  
**Odile Meylan** Photo

Ces petites taches noires sur le cuivre impeccable de la chaudière en disent long, le temps est à l'orage. «Même le gars de la météo m'a demandé mon secret...», rigole Blaise Chablaix. L'orage de la nuit précédente sur l'alpage de Lioson d'En-bas - 67 pâquiers normaux ou assez de pâturages pour nourrir 50 vaches pendant 120 jours -, le fromager l'avait aussi vu venir. Mais pas la foudre! Le transformateur a souffert, la traite a pris du retard, mais sûr qu'il a trouvé autre chose à faire en attendant le retour de l'électricité. Trente ans que l'Ormonan fait avec ces réalités sans broncher, ces journées qui se terminent à 23 h, parce qu'il faut faucher avant la pluie. Et qui recommencent à 5 h 30 avec la traite pour enchaîner sur la préparation du fromage.

Aujourd'hui, au premier jour de juillet, les meules 89, 90 et 91 entameront leur huit à douze mois de maturation pour développer leurs arômes derrière les murs de sa cave, la cachette fraîcheur qui fait rêver en temps de canicule. Sauf que cette porte... tout le monde ne la franchit pas. Derrière le battant en bois, pas de cuves, de pipettes ou de microscopes, pourtant l'endroit a tout du laboratoire. Il y a l'odeur du fromage, la variété, l'inventivité: c'est là que Blaise Chablaix cherche le frisson de la nouveauté, mais sans stratégie aucune, juste par passion pour le produit. Un affinage à la cendre, «c'est pas mal». «Là, c'est du raclette vieilli, mais c'est raté, il est beaucoup trop fort. Quoi-

que l'autre jour, on a essayé avec un tout petit peu de confiture; je crois que je n'ai jamais mangé quelque chose d'aussi bon.»

Dans tout ce que dit le fromager en enchaînant les gestes du quotidien - surveiller la température des quelque 200 litres de lait, ajouter du bois, laver les toiles de chanvre qui permettront de lever le caillé, sortir les souches pour la production suivante -, il y a autant de travail que de fierté de l'avoir accompli sans être de la profession. Formé à l'école de commerce, le fils de paysans du Sépey avait 25 ans lorsqu'il a pris le pari de la vie à l'alpage, le poste étant devenu vacant après le décès de son cousin. La suite? «Une vie de fou mais elle n'a pas de prix», glisse-t-il dans un sourire aussi approba-

teur que malin avant d'avouer «être né pour parler».

### 2500 personnes au rendez-vous

L'accueil des touristes autour du chaudron n'était donc que le pas suivant, franchi en 2004, presque évident. Ils peuvent débarquer à toute heure de la journée, le quinquagénaire est tout le temps en train de laver la pièce, il faut que ça soit propre. Pour eux. Pour lui aussi. Ils viennent en nombre - 2500 personnes sur quatre mois - et... de partout. De la plaine comme du Kirghizistan, de Suisse allemande comme de Jordanie. «C'était une femme très élégante, on aurait dit que nous n'étions pas de la même caste, pourtant elle possédait 1500 laitières pour faire du fromage. Quand on fait ce métier,

on peut causer avec n'importe qui dans le monde, on a un sujet en commun.» Et quand un gamin lui lance que son fromage est le meilleur du monde, le montagnard mesure le compliment en toute simplicité, restant intransigent sur une chose. «Je sais bien que ce n'est pas vrai, par contre oui, on goûte au meilleur de l'harmonie qu'il y a dans ces montagnes. Et je leur interdis de manger, ce n'est pas du Nutella. Je les fais mâcher et déguster.»

Entre ses pognes de masseur, Blaise Chablaix modèle une petite tranche de caillé, joignant le geste à la parole qui ne rate aucune occasion de dire les choses. Ouvertement. «Un des éléments qui a fait que j'ai milité pour l'accueil du public, c'est que je déteste l'image crasseuse et xénophobe que l'UDC colle sur le monde paysan. Quand on en parle comme d'un parti agrarien, j'ai horreur de ça. On a des aides qui viennent de partout et je suis respectueux de ces gars qui quittent femme et enfants pour venir déboucher les égouts des cochons d'un paysan suisse. La seule chose que je demande, c'est le respect.» Sa tribune a la forme d'une fenêtre plongeant sur les pâturages, il a le silence complice pour auditoire mais le montagnard ne se voit pas descendre dans l'arène politique: «Je ne suis pas assez menteur.»

Par contre, ses manches retroussées ont aussi la force d'une métaphore: il est des réalités qui pèsent de plus en plus et les combats s'accroissent. Ses vaches ont manqué une sortie parce qu'il avait 40 de fièvre, la pénalité est dans l'air. Il préfère protéger ses poules du renard en les gardant à l'intérieur, il risque une amende. Il n'a pas assez fauché là où l'année précédente on lui avait reproché d'avoir trop

coupé, ses paiements directs sont diminués. «Est-ce qu'on enlève de l'aide sociale à ceux qui n'ont pas sorti leur chien depuis des jours? J'en ai un peu ras le bol. Des contrôles, il faut en faire, on n'est pas des anges et on a tous nos casseroles, d'ailleurs comme dans d'autres métiers. Leur enlève-t-on pour autant 30% de leur salaire? Alors oui, cette manière de presser le citron, ça exaspère, ça démotive quand ça n'amène pas plus loin... C'est arrivé à beaucoup d'amis!»

### Transmettre, malgré tout

Ses premiers mots à l'accueil résonnent tout d'un coup différemment, Blaise Chablaix s'était présenté comme «petit paysan de montagne». Mais la tête passant tout juste sous la charpente du chalet, il ne plie pas, droit dans ses bottes pour remettre l'aberration à sa place. «On est venu me dire que par crainte de la contamination croisée, il était désormais interdit de manger dans la pièce où il y a le chaudron - ce qui se fait depuis 1824. OK! Mais quand celui qui me l'a signifié a accepté le café que je lui tendais, je l'ai posé dehors, même s'il pleuvait.»

L'intransigence des antispécistes, la méconnaissance de ceux qui lui reprochent de séparer les veaux de leur mère, l'inconséquence d'autres qui s'inquiètent pour le climat devant son feu de bois alors qu'ils sont arrivés en voiture jusqu'au chalet, tout s'efface avec la passion pour son métier, l'aide de ses grandes filles, celle de sa compagne Manou et le regard de ses cadettes de 12 et 9 ans. «Elles ont l'air si heureuses quand elles arrivent ici. En plus elles sont douées. Je ne peux pas leur dire qu'elles devront faire autre chose.»

## Clin d'œil payant à la Belgique

● Il n'a pas fallu insister: née d'une conversation avec un ami belge, l'idée était bonne pour se diversifier, alors Blaise Chablaix et sa compagne Manou l'ont saisie. Depuis deux ans, ils ont mis la Belgique à la carte du Refuge de Mayen, situé à un peu plus d'une heure de marche de Leysin. «C'est un village qui a toujours attiré une forte communauté belge, dont la reine Fabiola, alors on s'est mis à la cuisine belge. Des critiques? Bien sûr, elles sont vite venues sur le terrain du terroir, mais c'est du terroir! Ce sont tous nos produits faits ici qui servent de matière première. Les boules liégeoises sont réalisées avec la viande hachée de nos

bêtes et accompagnées des pommes de terre de ma fille, on éclaffe les œufs de nos poules pour réaliser les gaufres de Bruxelles que l'on remplit de crème double. Ça plaît à tout le monde.» Les gaufres ont même un succès inespéré. «Les petits, les grands, les vieux, les jeunes, c'est dingue. Un vrai produit marketing, ces gaufres. Comme ça sent lorsqu'on les fait, les gens nous demandent facilement d'en mettre une deuxième!»

**Leysin, Refuge de Mayen** (079 261 82 73 ou [refugedemayen@gmail.com](mailto:refugedemayen@gmail.com)) accessible avec la télécabine de la Berneuse et en voiture sur autorisation

AVEC LE SOUTIEN DE:

Retraites  
Populaires

Prométerre