

CAS Section Les Diablerets – Amicale des Jeudistes

RAPPORT DE COURSE A & B

Date	: 17 avril 2025
Chefs de course	: François Curtet, Pierre Allenbach
Titre	: Le Lieu – Esserts de Rive
Course	: Le Lieu – L'Allemagne – Combe Noire – Esserts de Rive
Auteur rapport	: Pierre Allenbach
Photographe	: Bernard Joset

Meteo-Suisse et les autres, toutes annonçaient un temps épouvantable ce jeudi-là sur la Vallée de Joux ! Après mûre réflexion, les Jeudistes A et B décidèrent de raccourcir leurs parcours respectifs et, surtout de les maintenir à la plus basse altitude possible, les mêmes augures prévoyant des chutes de neige et vents violents... Mais les Jeudistes ont la Baraka, c'est bien connu : arrivés au Lieu, il n'y avait qu'une petite bruine insignifiante et pas un souffle d'air ! C'est donc d'un pas vaillant qu'ils abordèrent le premier talus qui devait les amener au « Plat des Esserts », vaste plaine typique du Jura, occupée en été par des troupeaux de nombreux bovins. C'est également le lieu où nous rencontrons la première neige qui colle au terrain (1'000 m d'altitude, comme annoncé à la météo!)

En débouchant sur le plateau, le « Plat des Esserts » que les Jeudistes suivront jusqu'à l'aplomb du hameau des « Esserts-de-Rive », le promeneur est frappé par la rareté des constructions : à peine 4 ou 5 fermes sur cette immensité, sans compter les bâtiments de colonies de vacances ou de chalets d'agrément. Et l'on touche du doigt ce qui a freiné l'expansion humaine sur cette chaîne du Jura : le manque d'eau. Sur ce sol karstique, la pluie combinée aux minéraux contenus dans la roche a creusé celle-ci de milliers de fissures et interstices dans lesquelles s'engouffre l'eau dès qu'il pleut, pour se rassembler dans le sous-sol au niveau de la plaine. Les fermes sont toutes dotées de citernes, surmontées (dans le passé) d'une longue perche à laquelle pendait un seau, contrebalancé par une pierre de contre-poids. Il suffisait d'abaisser et relever la perche pour puiser l'eau, presque sans effort (une vache = 40 à 120 l d'eau par jour...).

Malgré ces conditions défavorables, de tous temps, les alpages du Jura ont été fréquentés par un bétail abondant, estivant après l'hiver passé en plaine, dans les étables. Pour utiliser les surplus de lait produit par les vaches allaitantes, les bergers trouvèrent une méthode de conservation en « concentrant et asséchant » le lait pour en faire du fromage. Sans que l'on sache exactement qui en est l'inventeur, la Vallée de Joux et toute la région du Jura suisse, ainsi que français se mit à produire du Vacherin Mont d'Or et, dès 1865, la Société de Laiterie des Charbonnières se met à commercialiser ce fromage en dehors de sa région de production. Pourquoi ne pas produire du fromage de type gruyère, plus simplement ? Pour des raisons les plus naturelles : les vaches passant l'hiver dans les étables produisant moins de lait et la fabrication du vacherin nécessitant moins du précieux liquide (7 l lait pour 1 kg de vacherin) que celle des fromages à pâte dure (10 l lait pour 1 kg fromage).

Aujourd'hui, et après des événements qui faillirent faire disparaître le vacherin (imitations multiples, listériose ayant entraîné des cas mortels, difficultés de maintenir une stricte hygiène dans les caves, etc.), ce fromage dispose d'une AOP européenne contraignante :

- stricte limitation de la région de production du lait
- la sangle ceinturant le fromage doit provenir d'épicéas ayant poussé dans la région de production,
- la production n'est autorisée qu'entre août et mars et sa vente, entre septembre et mars,
- les fromages ne doivent être affinés que sur des planches en épicéa
- le bois utilisé pour faire les boîtes et leurs couvercles doivent également être produits avec du sapin local
- le temps d'affinage doit s'étendre de 17 à 25 jours

Une fois prêt, le fromage est mis dans une boîte d'un diamètre légèrement inférieur, d'où la formation d'ondulations sur la croûte.

La production, qui était de 1'000 tonnes par an avant 1987 (Listériose) est tombée à 600 tonnes annuelles. L'industrie du vacherin occupait autrefois beaucoup de monde : en plus des bergers et des fromagers, il fallait des « Sangleurs » qui connaissent l'art difficile de découper les sangles dans l'aubier des arbres, fraîchement abattus, ainsi que les « Boîtiers » qui confectionnaient boîtes et couvercles en épicéa... Le village de Vaulion s'était d'ailleurs fait une spécialité de cette fabrication.

Arrivés à l'endroit, « Chez Lucien », après avoir dépassé « L'Allemagne », toujours dans le même pâturage, les Jeudistes brassaient alors de la vraie neige sur un chemin quelque peu improbable et arrivèrent à la « Combe noire » qui annonçait l'arrivée dans la plaine et bientôt le stam du jour « Le café des Esserts de Rive ». Celui-ci fut atteint en utilisant un passage sur voie déclaré « Interdit », mais que les Jeudistes ignorèrent, le trafic ferroviaire ayant été interrompu sur cette voie jusqu'en décembre !

Après avoir enduré les rigueurs de la météo sur plus de 7 km de parcours, les Jeudistes s'engouffrèrent avec plaisir dans la douce chaleur du local. Ayant également choisi le resto pour leur repas de midi, les participants dégustèrent qui des filets de perches, qui des joues de porc ou encore de la langue et même une croûte au fromage, tout en devisant de tout et de rien, avant de se quitter. Merci à nos chefs de course de nous avoir conduit d'un pied sûr à travers les étendues glacées du Jura et merci à Bernard - bénéficiant désormais d'une vue sans défaut à un œil - pour ses excellentes photos illustrant le récit.

Alors que les Jeudistes attendaient le car qui devait les amener à la gare du Day, « comme ma soeur Anne... » ils ne voyaient rien venir... Jean Micol, toujours débrouillard, réussit à atteindre la compagnie exploitant la ligne et apprit que la course du car avait tout simplement été supprimée ! Plutôt qu'attendre dans le froid, les Jeudistes décidèrent de prendre le car suivant une heure plus tard, depuis « Le Rocheray », en s'y rendant à pied.

P. Allenbach

Les rudes bergers/fromagers occupant le chalet de la Combe Noire, par le passé



Cliquer sur les liens ci-dessous pour voir l'album-photos en diaporama ou vue par vue,
(Si aucune légende ne s'affiche, cliquer sur « i » en haut, à droite de l'écran)

2025.04.17 – Le Lieu–Les Esserts de Rives A+B , Photos B. Joset : <https://photos.app.goo.gl/KDHpDKXGHpWrDXM76>

... puis découvrez la carte du parcours,

2025.04.17 – Parcours A+B, Le Lieu-Les Esserts de Rive : [2025.04.17 - Le Lieu - Esserts de Rive GR A+B](#)