

Mulatier Philippe 2005. *Un berger au pays des marmottes*. Editions Cabédita, 120 p.



S'il consacre une grande partie de ses loisirs à l'observation naturaliste et la photographie animalière, l'auteur n'en oublie pas pour autant que lorsqu'il évoque le milieu montagnard, cette expression englobe aussi les hommes qui peuplent la montagne. André Moccand, dit Dédé Tonkin, est de ceux-là: berger dès l'âge de 10 ans, il a vécu toute sa vie dans ce milieu rude et parfois dangereux. C'est la montagne qui fut son moyen de subsistance et, à 78 ans, c'est vers elle qu'il tourne encore son regard avec nostalgie et le regret de ne plus pouvoir la parcourir. Car c'est bien souvent là-haut que se trouvait le bonheur. Ce livre relate aussi bien la vie quotidienne dans les alpages, qu'on pouvait sans doute qualifier d'ordinaire il y a cinquante ans, que les événements extraordinaires vécus par un personnage avisé, chaleureux et attaché à «sa» montagne...

20€ ou 37 FS
BP 9 - F-01220 Divonne-les-Bains
Tél. 0041 21 800 47 51 - Fax 0041 21 800 47 52

Extrait du catalogue des Editions Cabédita (avec leur aimable accord),
e-mail: info@cabedita.ch
www.cabedita.ch

Marmottes

«Evidemment, comme je te l'ai dit, on ne mangeait pas souvent de viande. Alors, de temps en temps, on ajoutait une **marmotte** à notre menu.

On les piégeait. Dans la saison, on en prenait quatre ou cinq. Si c'était des petites, on les relâchait. On mettait le piège le matin. Quand elles sont prises, elles sifflent. Mais ce n'est pas le même cri que d'habitude. On le reconnaissait tout de suite. Même si on était en train de traire, on arrêta tout et on allait chercher la bête.

On utilisait des pièges à mâchoires. Mais on entortillait du chiffon autour de la palette, parce que les ressorts sont trop puissants et ça aurait coupé la patte de l'animal. On mettait donc du chiffon et il restait un petit espace pour que la patte reste suffisamment bloquée. Ça lui bloquait la patte, mais ça ne la coupait pas.



Marmottes à Commune. Photo Philippe Mulatier.

J'en ai gardé, des jeunes. Ça s'apprivoise comme un chat! Une année, à Sales, je regardais les marmottons.

C'était en 1960, la première année que j'étais à Sales. Je les regardais, je les regardais, je me suis dit: «Il faut que j'en attrape une.» Alors je l'ai approchée et quand je suis arrivé à deux mètres d'elle, elle s'est mise derrière une petite pierre. Elle avait la tête cachée, elle ne bougeait plus. Je la prends, je la mets dans ma chemise, sur mon ventre. Je m'en vais dans le pré de Sales. Y a un gars, que je n'avais pas entendu arriver, qui me met la main sur l'épaule: «Alors, berger, ça va?» Le garde-chasse! Je lui réponds. On continue le chemin en discutant de choses et d'autres. Quand on arrive vers le bassin de Sales, il me dit: «Dis donc, tu as quelque chose qui bouge dans ta chemise!» Tu penses, il m'avait bien vu attraper le marmotton. D'ailleurs il me dit: «Je t'ai vu faire, il y a un moment que j'étais là!» Mais il ne m'a pas embêté pour ça. Et on a continué à bavarder jusqu'aux chalets. Là, il m'a demandé: «Tu as un fusil?» – «Bien sûr», je lui ai répondu. Il me l'a emprunté et il est allé tirer une **marmotte**, vers la Pierre du Frémont. L'ouverture de la chasse n'était encore pas faite! Il est revenu et il m'a dit: «Je te donne la viande, et je garde la graisse...» Il en avait promis à un copain. La graisse, il fallait la faire fondre, sur les tôles au soleil ou au bain-marie. C'était un excellent médicament contre les rhumatismes...

La jeune **marmotte**, je l'ai gardée quelque temps. Elle a fini à Cluses! Elle venait prendre la carotte au bout de la main. Elle me suivait comme un petit chien. Je l'ai même redescendue à la maison, quand on a *démontagné* (*descendu le troupeau*). C'est passé un gars de Cluses, le propriétaire d'une usine. Il voulait la prendre. Ma mère ne voulait pas la lui donner. Elle disait: «Non, elle est tellement bien. Non, non... on ne la donne pas...» C'est vrai que c'était un animal de compagnie plutôt amusant. Elle avait pris un torchon qu'elle avait emmené sous le fourneau. A l'époque, on avait un fourneau un peu haut sur pattes. La **marmotte** avait fait son nid dessous. Elle allait se coucher toujours dans ce torchon.

On tuait les marmottes puis on les écorchait. Et on enlevait la graisse.

La graisse? Soit on la faisait fondre dans une marmite sur le feu et elle devenait sombre: elle serait utilisée pour graisser les cuirs. Soit on la faisait fondre au soleil dans une boîte en fer. Elle restait alors claire comme de l'huile pour la salade. Cette graisse était excellente contre les rhumatismes. De la **marmotte**, ma foi, on faisait un civet. C'était presque aussi bon qu'un lapin, avec cependant un petit goût de terre. En ce temps-là, on chassait presque toute l'année. Cela permettait de compléter l'ordinaire qui était souvent bien maigre. Les bergers n'étaient pas bien payés...

Une autre méthode de capture, bien moins sympathique et sportive, était l'emploi du *tire-bourre*, à la belle saison. Imaginez un long manche de plus de deux mètres terminé par deux spirales métalliques s'entrecroisant, comparables à deux lames de tire-bouchon d'une vingtaine de centimètres: c'est le *tire-bourre*. Les marmottes, à la belle saison, parcourent des distances à découvert assez importantes en quête d'herbe. Aussi creusent-elles, çà et là, des trous peu profonds destinés à les protéger d'une attaque soudaine de l'aigle, du renard ou du chien... Surprises par un intrus, elles courent se réfugier dans le premier trou venu. «Quand on avait vu une **marmotte** pénétrer dans l'un de ces trous, on y introduisait le *tire-bourre*. Quand on arrivait au fond du trou, on sentait



Ph.

«*Tire-bourre*» (modèle sans pointe au milieu) utilisé pour le déterrage des marmottes.

le corps mou de la **marmotte**. On tournait alors en poussant comme avec un tire-bouchon. Les spirales s'enfonçaient dans le cuir. Mais la **marmotte** résistait. Muscles contractés au maximum, elle s'agrippait au fond de la cavité. On attendait qu'elle reprenne son souffle pour la tirer un peu chaque fois. Progressivement on la ramenait ainsi à l'air...» C'est ce que m'avait raconté un habitant de Sixt, qui m'avait montré cet engin utilisé à la montagne de Sales. Celui de Dédé est un peu différent.

«Bien sûr, je me suis servi aussi du *tire-bourre*. Quand les marmottes se cachaient sous une pierre ou dans un trou trop profond sous terre, on ne pouvait pas les avoir autrement. Mais on s'en servait surtout l'hiver, quand on allait les déterrer. Ça évitait de tout creuser. Quand on avait enlevé le bouchon et qu'on avait suffisamment creusé, on glissait une baguette de *coudre* (*noisetier*) dans le tunnel, et si on les sentait, on arrêtait de creuser pour les prendre au *tire-bourre*. Hé bien, je vais te dire, elles ne le sentaient même pas! Ça ne les réveillait pas. Elles dormaient trop profondément...

Je l'ai donné, mon *tire-bourre*. Tu sais comment c'est fait: il y a deux lames qui tournent et une pointe au milieu. Certains ne l'ont pas, cette pointe. Mais elle sert à piquer la **marmotte**. Ça évite qu'elle se contracte et elle est plus facile à tirer de son trou.

La viande de la **marmotte** est très bonne, à part la tête qu'on enlevait parce qu'elle a un goût de terre. Mais il faut bien la dégraisser avant de la cuisiner. Certains la mettaient deux jours dans l'eau courante avant de la faire cuire. Elle devient alors très blanche et on dit que la viande est aussi fine que celle du veau. Mais nous, on ne le faisait pas. En alpage, on la mangeait le jour même et c'était très bon comme ça.»

On tirait parfois les écureuils. Tu sais comme ils sont curieux: quand on en voit un, on se pose et on tape avec le couteau contre la crosse du fusil. Alors ils viennent voir ce que c'est... Mais c'est plein de poux. Quand tu l'as eu, il faut le laisser par terre et attendre qu'il soit froid. Alors, toute la vermine s'en va. Après, tu peux le récupérer...

On tirait aussi des geais. C'est dur. Il faut enlever la peau. Tu le plumes et après tu l'écorches. Là, il est bon. Après on met une saucisse dedans, deux bardes de lard autour attachées avec une ficelle. Et là, tu peux y aller, il est bon!

Mais on ne tirait jamais les coqs quand on était à la *montagne*. Ça, c'était pas notre truc. A part A. qui les prenait au collet. Mais lui, c'était un spécialiste. Nous, à la montagne, c'était la **marmotte**...

Certains tiraient aussi, à l'occasion, un blaireau. Mais tu sais, les blaireaux, il y en a deux sortes: les nez de chien et les nez de cochon. Il n'y a que le nez de cochon qui est bon. Mais nous, on n'aimait pas ça...

Bien sûr, on braconnait beaucoup. Pour ne pas se faire prendre, on n'avait jamais d'arme avec nous. Notre fusil, on le cachait sur place, en *montagne* sous une pierre, bien enveloppé. Evidemment, cela nous jouait parfois de mauvais tours. Je m'étais acheté un petit mousqueton, pas grand: c'était bien pratique et facile à cacher. Mais voilà un jour je ne l'ai pas retrouvé! Quelqu'un l'avait trouvé et gardé pour lui! Une autre fois, quand j'étais en alpage, je découvre sous une pierre une petite caisse soigneusement cachée avec de la mousse: dedans il y avait deux petits fusils avec des cartouches. Ça, je sais d'où ça venait: c'était ceux de Vallorcine qui venaient chasser sur Sixt... Je suis sûr qu'il doit encore y en avoir des armes cachées dans la *montagne*. Tiens, X. de Samoëns m'a dit, il y a quelques années: «Mon fusil est caché sous une pierre à la Vogeale, si tu le trouves, tu peux le garder, moi je n'irai plus là-haut, je suis trop vieux!» J'ai bien cherché, je ne l'ai jamais trouvé. Tu penses, des pierres, ce n'est pas ce qui manque, en montagne! Il y est peut-être encore...