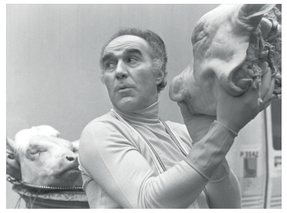
LA MAISON DU BOUCHER

Production artisanale de viande séchée au Pays-d'Enhaut



La belle saison se termine, les chalets d'alpage se préparent à hiberner, tandis que le maitre armailli accompagne son cheptel. Les vaches estivées ont regagné leurs étables de plaine pendant que les fromages reposent au fond des caves de l'Etivaz.

Les plus vieilles partent aux Ouges, l'abattoir communal. Siclées de vache, silence. Les bêtes, qui méritent désormais à peine leur nom, repartent pour la boucherie.

Au village, une odeur entre le vivant et le mort, entre l'animal et l'aliment, annonce l'arrivée des provisions pour l'hiver.

Le boucher se lève de bonne heure. Les quartiers de viande l'attendent sur sa table. Il choisit les meilleurs morceaux destinés au séchage: la longe, la sous-noix et la noix. Les autres pièces viennent remplir sa boutique pour se mettre à disposition des casseroles des villageois.

Les morceaux séchés requièrent plus de patience. Avant le séchage, ils sont soigneusement recouverts d'un savant dosage d'épices: sel, poivre, girofle, thym et marjolaine. Prêts pour leur maturation, le boucher les hisse comme des drapeaux qui vont contempler les montagnes du haut de leur tour.

Suspendue entre le ruisseau et les épicéas, la viande prend l'air jusqu'à la fonte des neiges. Les morceaux de viande sont prêts pour être finement tranchés, tandis que les nouvelles génisses partent à la rencontre des pâturages.

Nicolas Marx

Projet de Master d'Architecture, Année académique 2015-2016 - EPFL

Directeur pédagogique: Luca Ortelli - Professeur énoncé: Paola Viganò

Maître EPFL: Marine Durand - Expert: Jacques Henchoz

Le village des Moulins, Pays-d'Enhaut

- 1/1000 -