

Française devenue suisse

MAISONS RURALES ET VITICOLES Les maix dominant le nord de la vallée de La Brévine sont neuchâtelois depuis 1819. Mais pas leur alpage, resté franc-comtois. Exemple au Maix-Rochat



Avec son imposante façade percée de plus de vingt fenêtres, le Maix-Rochat tient autant de la demeure seigneuriale que de la ferme. C'est pourtant un domaine hébergeant bon an mal un cent têtes de bétail.

PHOTO LEUENBERGER

Par
Stéphane Devaux

Passé Le Cachot, sur la route de La Brévine, il suffit de porter son regard sur la droite, de l'autre côté de la vallée. Impossible de ne pas la voir tant elle domine, bien posée sur sa ligne de crête, qui boucle l'horizon au nord. C'est la ferme du Maix-Rochat. Le Maix-Rochat tout court, comme on le dirait d'un grand domaine ou d'une demeure seigneuriale.

D'un seul tenant

Grand, le Maix-Rochat l'est. Cent septante hectares, d'un seul tenant. Une particularité qu'il partage avec ses voisins, le Maix-Baillod et le Maix-Lidor, qui dépassent aussi la centaine d'hectares. Grand, oui, mais à l'échelle suisse, constate Francis Kaufmann, dans le numéro de la «Nouvelle Revue neuchâteloise» qu'il a consacré à la grande et aux petites histoires de ce domaine.

La grande histoire, c'est d'abord celle de la frontière franco-suisse, redessinée en 1819. Auparavant, les trois domaines étaient entièrement français, comme Le Cerneux-Péquignot voisin. Mais le traité consécutif à la chute de Napoléon repousse la frontière un peu au nord. Tout nouveau canton suisse, Neuchâtel y gagne 300 habitants et... 341 têtes de gros bétail. Les maix, eux, sont coupés en deux.

«Au XIXe siècle, on a rehaussé les fermes et on a retourné le toit»

C'est encore le cas aujourd'hui. Les actuels propriétaires – la famille Matthey, depuis 1919 – font les foins au sud, sur des prés s'étendant jusqu'au bled qui faisait autrefois frontière. Et les quelque 50 vaches (le domaine a une centaine de bêtes en tout) passent l'été quelques centaines de mètres au nord, broutant

sans s'en rendre compte une herbe française. Mais leurs maîtres, eux, le savent bien. Pour obtenir le droit de les emmener, ils ont dû décliner l'identité de chacune d'entre elles. Aux douanes suisses et françaises. Au vétérinaire qui les a toutes contrôlées. Aux autorités administratives à Morteau, dont le timbre officiel fait foi. Ainsi en va-t-il lorsqu'on veut garantir la «traçabilité» du troupeau. Et éviter tout risque d'épizootie.

Une mal-tournée

Été comme hiver, le lait est toutefois transformé en un produit éminemment helvétique: du gruyère AOC. Jusqu'à la fin des années 1960, la fabrication du fromage était assu-

rée sur le domaine (lire ci-dessous). Époque révolue: le lait est aujourd'hui livré à la fromagerie du Cerneux.

Depuis quand l'élevage est-il au cœur de l'activité du Maix-Rochat? Francis Kaufmann a pu remonter de source sûre aux années 1890, lorsque Robert Comtesse, conseiller d'Etat – et futur conseiller fédéral – venait passer ses vacances au grand air de la vallée. L'archéologue et ethnologue Daniel Glauser voit dans l'imposante bâtisse un «domaine modèle du XIXe siècle». Le spécialiste qu'il est la désigne comme une «mal-tournée», dont le toit à clocheton épouse la ligne de crête. Mais peut-être était-elle comme la plupart de celles qui lui font face.

Une ferme traditionnelle à deux pans de toit faiblement inclinés, orientés perpendiculairement à la vallée. «Souvent, au XIXe, on a rehaussé les fermes d'un étage, tout en retournant l'axe du toit.» Et en cassant l'angle supérieur, comme au Maix-Rochat. Une manière ingénieuse de préserver la couverture du toit, en brisant l'élan du vent et de la bise.

Reste que le domaine, lui, est attesté depuis au moins trois siècles. Il figure déjà sur une carte du pays de Neuchâtel datant de 1694, sous la mention «Marocha». /SDX

Francis Kaufmann, «La Chanson du Maix-Rochat», «Nouvelle Revue neuchâteloise» no 81, 2004

Du fromage d'alpage

Découvrir le chalet du Maix-Rochat, c'est bayer du coup la vision «pittoresque» qu'on a du chalet suisse. Daniel Glauser s'en amuse: «Un chalet, à l'origine, c'est un endroit où l'on fait du fromage».

Et c'est bien ce qu'on y faisait. «Jusqu'en 1968, le lait était transformé sur le domaine. L'hiver à la ferme, l'été au chalet.» La structure du bâtiment en atteste. Construit sur un seul niveau, il se divisait en une grande écurie (où l'on trayait les vaches), un local de fabrication et une troisième petite pièce. «Ici, elle est au sud, mais en principe, elle est orientée au nord-est, afin qu'il y fasse frais le soir. C'est là qu'on levait la crème du lait.» Ce faisant, on extrait

une part de matière grasse. Le gruyère, dont la recette se répand à partir du XVIe siècle, est moins gras que les fromages fabriqués à l'époque. C'est d'ailleurs une des clés de son succès, souligne le spécialiste des traditions rurales: moins gras, il se conserve plus longtemps. Il s'emporte même dans les rations des armées.

D'abord des tavillons

En partie reconverti en logement de vacances, le chalet du Maix-Rochat est quasiment à cheval sur la frontière. Mais on ne s'en rend pas compte. Sauf à repérer, sur une petite butte, une borne. Une de ces bornes de pierre dressées après 1819, date de son établissement définitif.

Vue de là, la bâtisse prend un air cossu, à l'abri de deux grands arbres. Très pentus, les pans du toit semblent envelopper les façades. «C'est un indice de plus qu'il s'agit d'un chalet d'alpage. Il fallait éviter que la neige s'accumule sur le toit l'hiver, lorsque le bâtiment est inoccupé.»

Un toit qui n'était pas recouvert de tuiles, comme aujourd'hui. L'œil avisé de Daniel Glauser a repéré, sur la charpente, une couche inférieure de tavillons, ces planchettes de bois clouées autrefois très répandues. «Jusqu'au XIXe, on n'utilisait que les matériaux de la région: la pierre, la chaux et le bois des sapins, si réputés qu'on en exportait beaucoup en France, pour des mâts de bateaux.» /sdx



Le chalet du Maix-Rochat flirte avec la frontière franco-suisse. Cette borne en apporte la preuve. PHOTO LEUENBERGER

EXPLORATION

Mission «Eira» repoussée à 2007

Le Neuchâtelois Milko Vuille, qui voulait partir au mois d'août retrouver l'épave de l'«Eira», navire anglais coulé au 19e siècle alors qu'il était sur la route du Pôle Nord, remet son périple à l'été 2007: sa société, Acarsa Sàrl, n'a pas réussi à trouver les sponsors qui lui auraient financé son expédition. Il a pris cette décision à fin juin.

Mais ce passionné d'aventure ne rend pas les armes et revoit même ses ambitions à la hausse: il souhaite désormais partir durant deux mois, avec un objectif résolument scientifique: monitoring d'icebergs, climatologie et recherche océanographique. Ceci au large de la Terre François-Joseph, en Fédération de Russie, dans l'océan glacial arctique. Un projet qu'il monte avec des partenaires russes de l'Académie des sciences de Saint-Petersbourg.

De l'Ermitage au Laténium

C'est d'ailleurs justement grâce à ces liens avec Saint-Petersbourg que Milko Vuille a mis en relation le Laténium et le musée de l'Ermitage, collaboration qui s'est concrétisée par l'exposition temporaire actuelle consacrée aux trésors des steppes, au Musée cantonal d'archéologie.

Mais pour l'heure, Milko Vuille se consacre entièrement à la recherche de sponsors. Car côté expédition, tout est prêt, ou presque. Il ne reste plus qu'à larguer les amarres. «Mais je dois absolument réunir une somme d'environ 600.000 euros», calcule le Neuchâtelois, qui s'est approché de groupes horlogers, leur proposant de s'associer à son expédition pour, par exemple, tester leurs produits dans des conditions extrêmes.

Le sponsor principal aura ainsi la possibilité de faire participer quatre personnes au voyage, clients ou partenaires, voire des scientifiques qu'il pourrait parrainer de la sorte.

«Un projet à la Cousteau»

Milko Vuille est encore plus enthousiaste que l'année dernière: «J'ai rencontré l'explorateur Jean-Louis Etienne, qui m'a soutenu dans mon projet. Et j'ai aussi noué des contacts avec la société de production de films qui a réalisé récemment «Planète Blanche». J'y crois à fond. Nous avons tous les ingrédients pour faire un projet à la Cousteau!» Tous, sauf l'argent... /FRK



Milko Vuille compte bien partir en 2007 à la recherche de l'«Eira». PHOTO SP