

Témoins du passé

Nouvelliste, mercredi, février 04, 1976; Page: 17



COMMEIRE. - Vous ne trouverez pas facilement le village de **Commeire**, bien signalé pourtant, en direction du Grand-Saint-Bernard Il vous faudra prendre, sur votre gauche, la direction La Rosière-Reppaz. Et il vous faudra d'abord... traverser le goulet de Reppaz. Mais là-haut, les problèmes de M^{'''} Gabioud dans sa cuisine avec un « dévidoir » qui défie le temps !... Et M. Gabioud, nous faisant le savoureux « honneur du fumoir » ; on remarque par terre, au centre, la braise qui a servi au fumage des jambons. **(Photos NF)** circulation n'existent pas, et si d'aventure vous croisez quelque monoaxe . tout se passera le plus tranquillement du monde, avec

Passez cet écueil de mazots et de pierres ancestrales, vous atteindrez **Commeire** ! Et là encore, à l'entrée du village, la route tentera de vous jouer un tour et de vous guider directement au Six-Blanc par un large virage à gauche... le village est caché par un raccord... à droite !

Nous y voilà donc !

Comment a-t-on pu construire un village sur un tel escarpement ? Plus : un joli, un coquet hameau. La pierre s'y confond avec le bois des granges, brûlé par le soleil, des bûchers, des raccords, des chalets qui semblent tous avoir été posés là par une main ou un esprit qui avait très certainement des dons d'équilibriste !

Et pour atteindre le logis de l'un ou l'autre des Gabioud, Rosset, Roserens ou Bérard nés au village, il vous faudra encore cheminer par escaliers et passerelles, ce qui vous donnera le temps de découvrir une architecture peut-être oubliée aujourd'hui, mais qui du temps a la patine et offre au coup d'œil la beauté de la simplicité.

Rencontre

Etranger ? Personne ne l'est là-haut sous les Arpalles. La preuve, nous n'y sommes pas depuis trente secondes que d'une ruelle étroite sort un des dix chefs de famille du village : Maurice Gabioud. - Ya un bistrot, je peux vous offrir un verre ? La demande est timide, presque gênée... La réponse est franche, directe, amicale : - Y a pas de café ici, mais y'a un verre à boire. Viens d'abord voir les jambons ! C'est cela la « rencontre » dans les villages entremontants. Et, émerveillé, nous découvrons le four banal du village. Il fonctionne tous les deux mois et, entre-deux, il se transforme en fumoir. Les jambons y sont alignés comme pour vous défier, dans tous les cas vous mettre l'eau à la bouche.

Coutume

Et nous redécouvrons là-haut, à 1460 mètres, la vraie manière de préparer le jambon paysan. C'est M^{'''} Gabioud qui nous l'explique devant un « verre de nouveau » qui vient en droite ligne des vignes « qu'on a à Fully » !

- Tout d'abord, il faut préparer la saumure avec un mélange de sel, de poivre, de salpêtre, de clous de girofles, d'ail, de feuilles de lauriers, de vin blanc. On plonge ensuite les jambons et les épaules dedans, pour une quinzaine de jours. Après on arrose, avec le fond de la saumure, tous les jours pendant une quinzaine.

Puis on sort les jambons, par deux. On les pose sur un chevalet, la « couenne » tournée vers le haut, on met une planche dessus et on presse le tout pendant deux à trois jours en posant sur l'édifice une grosse pierre de 15 à 20 kilos. On les pend ensuite dans l'entrée du four et on les fume à la sciure pendant quelques semaines. Il faudra bien trois mois pour qu'ils soient parfaits. On ne les touchera pas avant le début mai.

Nouvelliste du 04.02.1976 p.17