



Bulletin n° 1
avril 1995



Association du musée d'art
culinaire au château d'Ollon

Membres du comité de l'Association

Brigitte PRADERVAND	présidente, historienne d'art 1867 OLLON
Alice KALBFUSS	trésorière, institutrice retraitée 1867 OLLON
Christiane TISSOT	secrétaire, institutrice 1867 OLLON
Danièle CROCI-TORTI	membre, assistante médicale 1867 OLLON
Marie GUT	membre, femme au foyer 1867 OLLON
Claude JEMELIN	membre, médecin radiologue 1867 Ollon
Jeanne-Marie NICOLE	membre, journaliste 1867 ANTAGNES
Anne-Françoise PELOT	membre, restauratrice d'art 1804 CHARDONNE
Jean-Luc SIMEON	membre, enseignant 1860 AIGLE

Chers Amis du Château,

L'idée de ce bulletin est née du désir d'établir une meilleure communication entre les nombreux membres de l'Association du musée d'art culinaire au Château d'Ollon et les deux organismes qui président aux destinées de ce vénérable bâtiment, à savoir la Fondation du Château qui est propriétaire des lieux et le comité de l'Association.

Depuis septembre 1993, nous avons eu l'occasion de présenter le projet de restauration à diverses reprises et, l'année dernière, au mois de mai, nous avons organisé une grande fête qui a lancé officiellement la recherche de fonds pour la réhabilitation du Château. Un très nombreux public a assisté aux diverses manifestations de la journée et nous avons été encouragés par ce succès. Aussi avons-nous décidé de vous proposer des visites de différents sites, des conférences, des spectacles, et cela avant même que le château ne s'ouvre définitivement au public. Nous espérons ainsi vous offrir l'occasion de nous rejoindre pour l'une ou l'autre de ces activités et ce bulletin vous en donnera le calendrier plusieurs fois au cours de l'année.

Nous avons plus que jamais besoin de votre soutien. Le Château est sauvé, il est consolidé, maintenant il faut le restaurer et le faire vivre. Le projet d'affectation, très complet, permettra de développer de multiples animations dans le bâtiment, qu'elles soient liées à l'art culinaire ou à d'autres sujets. Nous recevons régulièrement des objets ou des livres de cuisine qui constitueront la base de notre futur musée et centre de documentation. Les dons en espèces qui nous parviennent sont bien sûr également très précieux et nous vous en sommes infiniment reconnaissants.

Par l'intermédiaire du bulletin, vous pourrez suivre de près l'évolution de la situation. Ce premier numéro est réalisé avec des moyens modestes et nous entendons d'abord en éprouver la formule, quitte à la développer plus tard si elle donne pleine satisfaction. Un bref rappel de l'histoire récente du Château vous permettra de situer le parcours déjà réalisé et d'entrevoir ce qui nous attend de manière plus précise. Une recette de l'Antiquité vous mettra l'eau à la bouche et de brèves annonces vous permettront d'ores et déjà de réserver quelques dates.

Brigitte Pradervand

Chronique d'un sauvetage.

Période avant 1983.

Le Château de la Roche est dans un état tel que, à maintes reprises, la Municipalité d'Ollon intervient auprès des deux propriétaires pour exiger des travaux de consolidation et d'entretien, sans grand résultat. Dans les années 70, une partie de l'immeuble passe dans les mains d'un nouveau propriétaire qui demande avec succès que le château soit classé monument historique. Quelques travaux sont entrepris mais les dangers d'effondrement persistent. En 1982, l'architecte cantonal présente un premier avant-projet de restauration devisé à 2'145'000 fr. La Municipalité d'Ollon n'entre pas en matière et la menace de démolition se précise. L'Etat de Vaud engage alors une procédure de déclassement.

Période 1983 - 1986

Il y a heureusement réaction de quelques personnes qui se réunissent le 20 avril 1983 à Aigle et créent l'Association pour la réhabilitation du Château de la Roche d'Ollon. Son but premier est de lutter pour éviter le déclassement du bâtiment et sa destruction. L'Etat suspend la procédure de déclassement et la Municipalité d'Ollon demande au Conseil communal d'accorder sa confiance à l'Association. Des promesses d'aide financière arrivent de l'Office fédéral des forêts et de la Loterie romande. L'un des deux propriétaires lègue sa part de bâtiment à l'Association. L'autre propriétaire sera par la suite exproprié. C'est à cette époque qu'est créée la Fondation du Château qui poursuit les démarches officielles et prend en charge la restauration du Château. Mais la hausse du coût de construction s'additionne au phénomène de détérioration et, à nouveau, l'Etat de Vaud publie un arrêté de déclassement.

Année 1987

Vives réactions des amis du Château à cette décision. Des négociations de dernière heure permettent à la Fondation d'obtenir des services cantonaux la suspension de cette deuxième procédure de déclassement, ainsi que la promesse de subventions substantielles pour la première étape des travaux, soit la réfection de la toiture devisée à 800'000 frs. Le Conseil communal d'Ollon accepte de voter un crédit de 150'000 frs représentant la participation communale à ces travaux. Mais un groupe de citoyens mécontents lance un referendum contre cette décision qui se verra annulée par un vote populaire. Tout serait perdu sans une poignée d'irréductibles qui relèvent le défi le jour même de la votation et parviennent à récolter rapidement les 150'000 frs. Après cela, l'Etat de Vaud renonce définitivement au déclassement du Château de la Roche.

Années 1988 - 1989

Les travaux de consolidation des murs porteurs ont pu démarrer et malgré les retards dus aux tracasseries d'un voisin, une toiture neuve sera achevée avec la pose de deux poinçons sur l'arête faîtière en avril 1989. Le 12 septembre, l'Association du Château de la Roche (le terme réhabilitation ayant été abandonné) et sa Fondation reçoivent le prix 1989 de la sauvegarde du patrimoine national mieux connu sous le nom de Prix Heimatschutz. Cette récompense est remise lors d'une fête réunissant tous les amis du Château, les ouvriers et artisans de sa construction et des personnalités invitées.

Période 1990 - 1994

Tandis que les murs sèchent, une deuxième étape s'ouvre pour l'Association et la Fondation. Pour décider de la future affectation du Château, un concours d'idées est lancé dans le public. Parmi les nombreux projets reçus, l'idée de la création d'un musée d'art culinaire est retenu. Son concepteur, M. Pierre Sauter, constitue un fonds d'objets relatifs à la cuisine, collection qui continue d'être enrichie par des dons de particuliers. Dans le but de se faire connaître et de recruter de nouveaux membres, le comité de l'Association propose et édite un prospectus en forme de dépliant dont plusieurs milliers ont été distribués à ce jour. Ultérieurement, une épinglette à l'effigie du château sera proposée aux amateurs. Après mûres réflexions, la Fondation porte son choix sur le projet de l'architecte M. J. Nicollier pour l'aménagement et la restructuration du Château, projet approuvé par l'Association. Décision est prise de réserver la salle haute pour des manifestations culturelles.

En septembre 1993, la présence de l'Association est très remarquée aux festivités du centième anniversaire de la Société de gymnastique locale. L'intérêt manifesté par la population motivera le comité à mettre sur pied sa grande fête du printemps 1994. En collaboration avec la Fondation, cette manifestation des plus réussies marque l'ouverture de la campagne de recherche de fonds. A cette occasion, la Fondation présente une belle plaquette du Château. Dans un but avant tout promotionnel, le comité de l'Association organise une vente de vins du pays sous sa propre étiquette. Opération réussie qui va se renouveler d'année en année.

Au cours de cette période, de nombreuses et réjouissantes découvertes archéologiques ont été faites à l'intérieur du bâtiment et, sur demande, de petits groupes peuvent y faire une visite guidée. Enfin, une petite salle côté sud a été aménagée au mieux pour recevoir les amis du Château de la Roche.

Alice Kalbfuss

LA CUISINE ROMAINE

Ce n'est qu'à partir d'Auguste, avec le début de l'Empire romain, que se développe à Rome un véritable art culinaire. Auparavant, la nourriture quotidienne de la capitale se composait principalement de légumes bouillis, et en particulier le chou, qui passait pour avoir presque toutes les vertus. Les seuls condiments disponibles pour assaisonner ces mets étaient le lard et le jambon. Dès le premier siècle avant Jésus-Christ, les Romains vont se familiariser avec des épices et herbes importées d'Orient, dont ils feront un usage immodéré. Ils découvrent la grenade importée de Carthage, les cerises d'Asie Mineure, la pêche et l'abricot de Chine ainsi que la pastèque et le melon d'Afrique. Ils affectionnent particulièrement le poivre, le cumin, l'ail, l'oignon, le thym et le persil. Cependant, la base de tout plat cuisiné romain se trouve dans le garum, "mixture" qui s'obtient par macération dans le sel d'intestins de poissons. Cette curieuse sauce s'utilisait surtout pour assaisonner les légumes. On retrouve le garum dans presque tous les repas.

Quant à la boisson, les habitants de Rome apprécient sans modération le vin de Crète, ainsi que celui de Chypre, non sans refuser certains crus de Gaule du Sud. Ils mélangent des vins de moins bonne qualité avec du miel ou créent même des vins artificiels en faisant macérer dans du moût du poivre, des pétales de roses ou de violettes.

Maintenant que nous avons brièvement vu ce que mangeaient les Romains, venons-en à leur façon de se restaurer.

Même si les plaisirs de la table, comme partout ailleurs, peuvent provoquer parfois certains excès, le repas, chez les Romains, reste avant tout un acte religieux. Une ancienne coutume interdit de balayer le sol de la salle à manger car les détritres sont considérés comme la nourriture des morts. Mais pour des raisons d'hygiène, on représenta ces détritres sur des mosaïques, afin de concilier les exigences des vivants et des morts !

Toute fermeture dans les vêtements est ressentie comme néfaste, c'est pourquoi les convives doivent porter une robe flottante sans ceinture et abandonner chaussures et bagues. On mange en général allongé sur une couche pouvant accueillir trois personnes, une salle à manger comportant habituellement trois couches. Un nombre de convives pair est à éviter. On se restaure avec les doigts et on s'entoure de fleurs et de parfums réputés pour atténuer les effets de l'ivresse.

Notre connaissance de la cuisine romaine nous vient principalement des recettes d'un certain Apicius, qui furent conservées jusqu'à nos jours dans un important recueil composé de dix livres, comportant chacun environ trente recettes et autres préparations. Apicius était un citoyen romain qui vécut sous l'empereur Tibère, au début de l'ère chrétienne. N'ayant, au début de sa vie, pas de problèmes financiers, il se livra à des extravagances culinaires, tels que les talons de chameau rôtis, la "potée" de langues de paons, flamants ou rossignols. Une anecdote raconte même qu'il engraisait des oies avec des figues sèches et suprême raffinement, leur donnait à boire du vin miellé, avant de les tuer. Ce train de vie le mena cependant à la ruine, ce qu'il ne put supporter, puisqu'on raconte qu'il se serait empoisonné. Triste fin pour un cuisinier si réputé...

Afin de nous mettre en appétit, voici en guise de conclusion la recette de la sauce pour l'autruche bouillie :
Prenez du poivre, de la menthe, du cumin grillé, de la graine de céleri, des dattes ou ordinaires ou caryotes, du miel, du vinaigre, du vin paillé, du garum et un peu d'huile. Mettez à bouillir dans une cocotte, liez avec de la fécule. Arrosez de cette sauce les morceaux d'autruche disposés sur un grand plat et saupoudrez-les de poivre. Mais si vous voulez faire cuire l'autruche dans la sauce, ajoutez de la semoule. (*De re coquinaria, Livre VI, 1*)

Catherine Jemelin

Boîte aux lettres

Nous vous suggérons de nous communiquer vos remarques, vos questions, vos desiderata sous cette rubrique qui sera un lien que nous espérons fructueux entre vous et nous.

Plaquette

La plaquette éditée par la Fondation qui retrace l'histoire du Château et décrit le projet de restauration est à disposition au prix de Frs. 3.- auprès de Mme Alice KALBFUSS, La Place, 1867 OLLON.

Date à retenir : samedi 9 septembre.

Journée du Patrimoine:

La Suisse, pour la deuxième année, participera à la journée européenne du patrimoine. A cette occasion, le Château d'Ollon sera ouvert au public et des animations se dérouleront à l'intérieur. On pourra y écouter de la musique et des activités seront proposées aux enfants.

Assemblée générale de l'Association: le même jour à 10 heures

Le détail du programme de cette journée figurera dans le prochain bulletin.

Vin

Au vu du succès remporté par la vente des vins du Château, l'Association renouvellera cette action. Vous pourrez le commander à l'aide du coupon qui paraîtra dans le prochain bulletin.

Cotisations

Pour diminuer les frais administratifs, nous insérons dans ce numéro un bulletin de versement pour votre cotisation **1995**.

A tous, un chaleureux merci pour votre soutien.