



Bulletin n° 17  
mai 2010



Association du Château  
de la Roche - Ollon

## Comité de l'Association du Château de la Roche à Ollon

[www.swisscastles.ch/val-de-voiron/ollon](http://www.swisscastles.ch/val-de-voiron/ollon)  
[chateauruche@hotmail.com](mailto:chateauruche@hotmail.com)

### Présidente:

Mireille Jemelin  
Rte de la Distillerie, 36  
1867 Ollon  
024 499 21 66  
[mireille.jemelin@bluewin.ch](mailto:mireille.jemelin@bluewin.ch)

### Trésorière:

Sophie Mottier  
Ch de la Forge  
1867 Ollon  
024 499 24 67  
[sophie.mottier@gmail.com](mailto:sophie.mottier@gmail.com)

### Vice-présidente:

Christiane Mérinat  
Ch. de Magnenèche, 4  
1867 Ollon  
024 499 10 06  
[cmerinat@bluewin.ch](mailto:cmerinat@bluewin.ch)

### Secrétaire:

Jacqueline Cornamusaz  
Rte d'Aigle, 22  
1867 Ollon  
024 499 12 60  
[jcornamusaz@bluewin.ch](mailto:jcornamusaz@bluewin.ch)

### Membres:

- Monique Chollet - Monthey
- Danièle Croci-Torti - Ollon
- Alice Kalbfuss - Ollon
- Karen Moret - Arveyes
- Marc-Antoine Panchaud - Ollon
- René Vuadens - Ollon

N'oubliez pas de vous acquitter  
de la cotisation 2010 grâce au  
bulletin de versement joint à cet  
envoi.

*Légende de la couverture :*

*La magie des brumes d'Ollon (photo M.-A Panchaud).*

## Editorial à deux voix

*Vous allez découvrir aux pages suivantes un article de Sandrina Cirifici sur la fabuleuse odyssée du sel, ce condiment vital pour l'être humain. Outre son rôle dans notre métabolisme, il contribue pour une grande part au plaisir de manger. La culture sous toutes ses formes représente le sel de notre vie quotidienne, avec l'avantage de pouvoir être consommée sans retenue.*

*Depuis l'automne 2004, l'Association de Château ajoute ses grains de sel à la vie culturelle de la région. C'est ainsi que pour la saison 2009-2010, trois expositions ont eu lieu au château, photos et huiles de M.A. Panchaud et J. Paillard, dessins et caricatures d'A. Pellet et peintures et sculptures de F.Huxol-Moerch et E. Magnetti. Six mercredis du Château nous ont baladés en musique de l'Ecosse à Ollon, en passant par le jazz, la guitare, le cor, la clarinette et le violoncelle. L'année Darwin a fait l'objet d'une conférence sur l'évolution.*

*Pour poursuivre notre tâche avec enthousiasme, nous avons besoin de votre présence à nos différentes manifestations. Affichez donc en bonne place la dernière page de ce bulletin et venez nombreux au château déguster un moment de plaisir et de découverte.*

*Que toutes les personnes qui font vivre et animent notre vieille maison-forte soient ici chaleureusement remerciées. Grâce à elles, la vie à Ollon a du goût.*

Mireille Jemelin, présidente de l'Association

*La poursuite de la restauration du château, avec la réalisation de la 3ème phase, a engendré une grande motivation au sein de la Fondation. En effet, après la protection des crépis du 13ème siècle l'été dernier par un laboratoire spécialisé de Lausanne, nous avons pu avantageusement réaliser la pose des deux dalles dans la partie sud de l'édifice tout en créant trois volumes : un local de service au rez, la salle des Chevaliers au 1er et un volume en sous-toiture pour des expositions à l'étage supérieur. La restauration de la grande cheminée au premier étage représente la bonne surprise de ce projet. Grâce à des fonds supplémentaires de la Confédération, elle deviendra fonctionnelle.*

*En outre, l'escalier à l'italienne rénové dans la partie ouest du château permettra d'accéder directement à chacun des volumes. Les ressources additionnelles nous ont également permis de consolider les façades sud et ouest afin d'éviter les fissures et les chutes possibles de pierres ainsi que d'améliorer l'esthétique extérieure.*

*Cette nouvelle étape a permis de rigidifier définitivement l'ensemble de l'édifice et d'éliminer le câble qui ceinturait la face sud. Le château a ainsi gagné un aspect plus attrayant et offrira de nouvelles possibilités pour différentes manifestations. Il reste à équiper de manière appropriée la salle des Chevaliers, mais ce n'est qu'une affaire de temps pour y parvenir...*

André Fiaux, président de la Fondation

## La fascinante odyssée du sel

Aujourd'hui, ses grains sont écrasés par milliards sous les pneus de nos voitures, tandis que les journaux titrent : « Haro sur le sel! » ou « Le sel, ce tueur masqué » ! Hier pourtant, ses cristaux avaient valeur d'or blanc, et nous en dépendions au point que l'on disait : « Sans sel, pas de Suisses! ». Des premières « faims de sel » à la « concurrence » des réfrigérateurs, petit flashback historique sur les causes de la grandeur et de la décadence des blanches pépites qui sommeillent au creux de nos salières...

Le sel a deux vertus, qui lui ont conféré son statut d'or blanc : son ingestion permet de retenir l'eau de notre corps, son adjonction de conserver les aliments.



*Sachets de sel placés dans la cage thoracique des momies égyptiennes*

*« Salaire » vient du latin « salarium » : la ration de sel destinée à défrayer les légionnaires romains*

C'est au Néolithique, il y a de cela 10'000 ans, que se font ressentir les premières « faims de sel » lorsque nos ancêtres, en se sédentarisant, changent de régime alimentaire : dès lors, il leur faut ingérer du chlorure de sodium pour compenser la perte en sels minéraux due à la cuisson des viandes ou aux platées de gruau ! L'humanité devenant tributaire du sel, les grandes civilisations vont s'épanouir sur les lieux-mêmes où ce condiment affleure : « Epice divine » pour les Grecs, agent conservateur dûment testé sur leurs défunts pharaons par les Egyptiens, le sel se fait mode de paiement avec les Romains – le fameux salarium, cette ration de sel avec laquelle ils défrayaient leurs légionnaires et qui a donné notre « salaire » !

Mais c'est au Moyen Age, aux alentours de l'an mil, que le pouvoir conservateur du sel se voit optimisé, lorsque nos ancêtres, changeant une nouvelle fois de régime alimentaire en raison des fréquentes disettes, passent des platées de gruau aux salaisons : pour conserver les aliments, il s'agit dès lors de les saler, en profitant de la proximité des greniers à sel que sont devenues les abbayes – lesquelles vont gérer le trafic médiéval de l'or blanc et en tirer leur principal revenu (pour l'anecdote : on interdira de stocker au poste de péage de l'abbaye de Saint-Maurice les sacs de hareng qui transitent à travers les Alpes – dont le commerce, lancé par les Hollandais, contribuera également à sauver l'Europe – tant leur odeur était insoutenable !). Le commerce des salaisons va faire doubler la population européenne en l'espace de trois siècles, et donner l'idée aux seigneurs de la féodalité de politiser le sel en jouant sur l'inégalité de la répartition des gisements de sel en Europe, et sur l'envie de tirer profit des régions ou des pays qui ont besoin de sel, mais qui n'en ont pas. Une idée qui va déboucher sur le monopole et la gabelle, dont le nom, rapporté par les croisés, dérive de l'arabe al-qabala : « la taxe ». Tandis que l'on produit et que l'on distribue les salaisons à large échelle, la gabelle, ce terrible impôt sur le sel, se généralise. La quête de l'or blanc se fait plus âpre.



*La production et le commerce des salaisons va sauver les populations de l'Europe médiévale*



*Vendeuse de harengs – du grec hals : le sel*

C'est à la charnière des 15<sup>e</sup> et 16<sup>e</sup> siècles que la Suisse entre en jeu. Au « royaume du bétail mangeur de sel », l'on produit et l'on exporte des salaisons loin à la ronde, trouvant auprès des armées et des découvreurs de Nouveaux Mondes une clientèle avide de denrées susceptibles de se conserver de longs mois. S'il est une formule qui témoigne alors de notre dépendance envers l'or blanc, c'est bien le fameux : « Point de sel, point de Suisses ! ».

Pour obtenir du sel aux meilleures conditions, nos ancêtres sont prêts à tout : rédiger en 1470 – pour du sel! – leur premier traité de neutralité en cas de conflit entre le roi Louis XI et le duc de Bourgogne, guerroyer contre Charles le Téméraire avec le secret espoir de s'emparer de ses puits salins situés dans l'actuelle Franche-Comté ou négocier leurs mercenaires avec les grandes puissances toujours en guerre en échange de ce précieux agent conservateur! C'est dire si l'or blanc est devenu un produit hautement stratégique – à l'instar de l'or noir de nos jours...



*Traité de neutralité signé en 1470 avec le roi Louis XI en échange de sel à bon prix*



*« Du sang contre du sel » : un contrat renouvelé en 1663 avec le roi Louis XIV*

Afin de lutter contre l'inflation suscitée par la gabelle (le sel qui provient d'Aigues-Mortes, à l'ouest de la Camargue, est taxé près de 60 fois au fil des postes de péage jalonnant son transport jusqu'en Suisse) tout en s'efforçant de se libérer des pressions politiques dont l'or blanc se voit l'enjeu, il n'est plus qu'une solution : prospector notre propre sol. Le 6 juillet 1534 restera à jamais gravé dans les annales suisses de l'or blanc : « un joyau magnifique, par une bénédiction divine extraordinaire, tombe cette année aux mains de la ville de Berne : des sources salées sont découvertes à Panex, dans la paroisse d'Ollon et le baillage d'Aigle » ! Les défis à relever pour exploiter ce sel « ignigène » – du latin ignigenus : qu'il va falloir littéralement « faire naître du feu » – seront à la mesure des espoirs suscités par sa découverte : il s'agit de creuser le roc à la force du poignet pour traquer les filets d'eau qui s'imprègnent, au gré de leurs infiltrations souterraines, du sel légué par la mer dont la région était baignée il y a 200 millions d'années. Puis de drainer la saumure au moyen de tuyaux en mélèze emboîtés les uns dans les autres jusqu'aux différentes salines qui vont s'étagé dans la plaine du Rhône. Pour y faire déferler le bois nécessaire



à la cuisson des eaux salées, on va créer des « rizes », sortes d'immenses toboggans – sans parler du fameux barrage de la Joux-Verte, précurseur, au 17<sup>e</sup> siècle, des barrages-voûtes modernes! Afin de pallier la problématique de la déforestation, la cuisson de la saumure sera précédée par une phase de préévaporation sous l'effet du vent et du soleil au sein de « bâtiments de graduation » – celui de Salin sur Ollon nécessitera pas moins de 100'000 tavillons et sera empli de 184 gerbes de paille d'Yvorne à travers lesquelles s'écoulera l'eau de la source, tandis que des « mouilleurs » seront chargés de reprojeter le liquide à l'aide de seaux au sommet du bâtiment. Une fois l'eau préévaporée, reste à la bouillir à la saline durant 96 à 120 heures dans de grandes « poêles », jusqu'à ce que perlent les premiers cristaux de sel...

La ruée sur l'or blanc, gérée jusqu'à la Révolution par les Bernois, aura deux effets collatéraux : poser les premiers jalons du tourisme et lancer, dès la fin du 19<sup>e</sup> siècle, la mode des bains thermaux. On accourt pour « voir la terre de l'intérieur » et soigner mélancolie ou stérilité en s'immergeant dans l'eau salée!

Las! Ce sont les réfrigérateurs, en suppléant à la problématique de la conservation des aliments, qui signeront la décadence de l'or blanc, tandis que le sel à la portée de tous, grâce à la création des premiers chemins de fer, conduira à des abus nocifs pour la santé. Mais puissiez-vous, lorsque ses pépites jailliront de votre salière, vous souvenir toujours de cette fascinante odyssée du sel!

*Une exploitation-type : la source salée est conduite de la mine à la saline à travers un « saumoduc »*

Sandrina Cirafici



*Le slogan de Bex-les-Bains :  
« La santé par les eaux » (salées, bien sûr !)*

[www.sentierdusel.ch](http://www.sentierdusel.ch)  
[www.cumgranosalis.ch](http://www.cumgranosalis.ch)



## *Quelques dates importantes à retenir en 2010*

### **Samedi 3 juillet**

• Vernissage à 18 h. au Château  
Exposition de **Nicolas Pahlisch**  
Sculptures et dessins

Ouverture au public : ve - di: 15h. à 18 h. du **3 au 25 juillet**

### **Vendredi 20 août**

• Vernissage à 18h. au Château  
Exposition de **Dominique Lopez et Rita Crettenand**,  
Grès et porcelaines et peintures à l'huile,

Ouverture au public : ve - di: 15 à 18h., du **21 août au 5 septembre**

### **Samedi 25 septembre**

• Sortie culturelle de l'Association, à Genève.

Le programme détaillé de la journée vous parviendra en temps voulu

### **Samedi 20 novembre**

• Assemblée générale, sur convocation

## **Les mercredis du Château en 2010-2011**

- 29 septembre** Cinéma : courts-métrages présentés par Olivier Maccaud
- 27 octobre** Conférence : La fabuleuse odyssée du sel par Sandrina Cirafici, conceptrice du Sentier du sel
- 24 novembre** Musique : chansons par René Degoumois et Magali Ritz
- 26 janvier** Musique de chambre avec Sophie Sciboz, soprano, et Adriana Georgevia, contrebasse
- 23 février** Diaporama : la mer du Nord par Claude Jemelin
- 30 mars** Musique : Gospels "a cappella" par les Morning Fellows