

Vol.5 Le Rhodo et ses cuisines



13 novembre 2018

Ce livre est le récit des transformations qui ont marqué la cuisine de notre chalet au cours de son existence.

Historiquement le chalet a été construit dans les années 1938-1940 alors que les membres étaient mobilisés pour la défense du pays.

La cuisine est un lieu privilégié qui voit passer beaucoup de monde et dans laquelle se préparent de plus en plus souvent des repas assez élaborés, mais également notre plat national, la fondue, qui crée la bonne humeur et c'est toujours vrai!

Combien de fondues ont-elles été préparées depuis la construction du chalet? Cela pourrait faire l'objet d'un concours et permettre à celui qui l'emporte d'en gagner une de..fondue!

La cuisine d'origine, dont le plan se trouve dans les pages suivantes, montre une pièce rectangulaire avec l'évier qui semble être sur la paroi de gauche.

Il n'y a pas le décrochement à gauche au fond, car à la place il y avait un cagnard, donc pas de passage de la cuisine vers les coffres!

Le choix des photos parmi quelques centaines, pour ne pas dire plus, est très difficile.

Je vais essayer de faire paraître tout ceux qui ont participé à ces transformations, mais ce n'est pas facile.

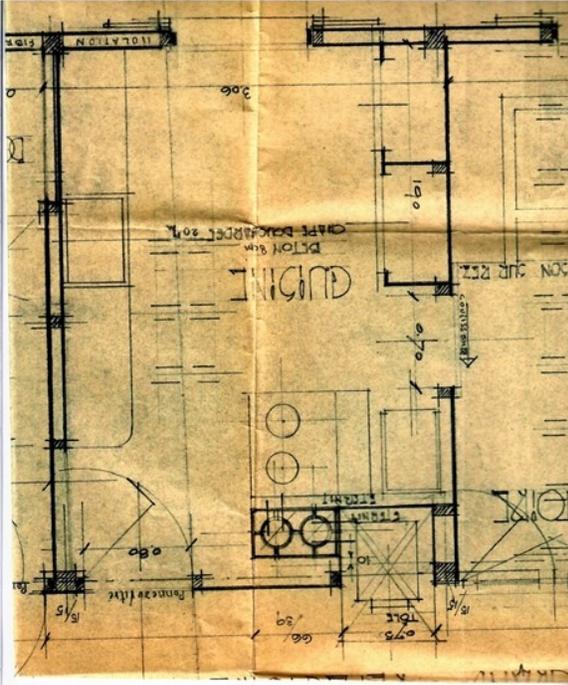
Les photos proviennent de mes archives, et de celles de Pierre-Yves et Pierre-Alain.

Sur la photo de droite: Pierre-Yves, Fredo, Pablito, Michel

Juan de la com cha cha/JFN



Un peu d'histoire



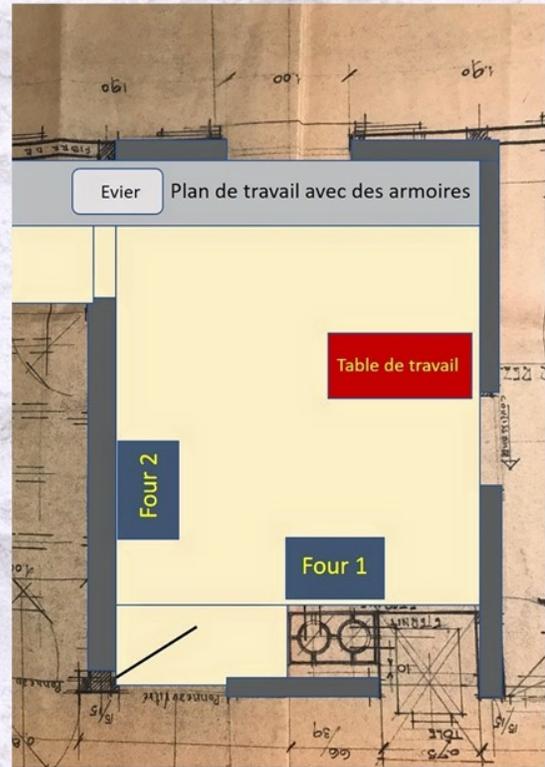
Plan d'origine 1938



Le plan à gauche est volontairement à l'envers, afin que sa position corresponde avec la photo de droite prise depuis la porte côté réfectoire. Sur la photo ci-dessus au premier plan de profil Nadine Riccard, Emma Baud qui essuie un plat, à droite Pierrot et Janine, et de face au fond Jean-Paul avec de dos sa Janine à lui.

30 ans plus tard, la cuisine est remise en question, avec l'arrivée de 2 nouvelles cuisinières.
Pierrot Baud notre architecte maison a dessiné les plans en 1958 qui ont permis de faire des transformations importantes.
Un grand plan de travail avec évier en inox a été installé sur toute la longueur de la paroi côté fenêtre, et la cuisine a été agrandie en supprimant le cagnard à bois, balais et rangements divers, en créant une ouverture qui donne accès aux coffres et aux toilettes. Des armoires ont été posées au-dessus et au-dessous du plan de travail.
L'évier se trouve à gauche de la fenêtre.
Le plan de droite a été dessiné sur la base de celui d'origine, il n'en existe pas de l'époque 1958.
Si peu de monde se souvient de la cuisine d'origine, celle-ci est évidemment beaucoup plus connue.

2006
René et Samantha



Plan reconstitué 1958

Les photos suivantes ont pour but de montrer la cuisine et ses équipements.
Les personnages sont là pour le décor...

2012 la cuisinière de l'époque

2010 En bas à droite,
Didier et Fredo en plein travail.



2003 Fredo et Bobo
échange des recettes de
cuisine

2007 Samantha test un
nouveau saladier



2009 le frigo à gaz
La cuisine n'est pas
bien rangée car on
est en phase
nettoyage



2011 Tout le monde bosse
Lou et Lara à la plonge



2003 La cuisine comme étandage
avec Stephanie et Julie, devant
Bobo.

A droite 2005
La cuisine comme nurserie avec
Eva qui regarde Marion dans son
bain





Photo de droite, debout de gauche à droite:
Daniel, Pablo, Cosette, Nicolas, Fredo, Samantha, Sabine, Salomé
Sabine derrière le tuyau, Jean, Julien, Steve, Bobo, Michel, Didier et
Pierre-Yves
Et devant de gauche à droite:
Alexis, Norah, Lou, Marion, René(accroupi), Lara, Léa, Eva
En bas:
René et Jean,
Fredo, René, Sabine, Nicolas

2012
L'arrivée d'un nouveau fourneau, a donné des envies aux
membres actifs, qui voulaient probablement marquer de leurs
empreintes leur passage dans notre club.
Curieusement sans se forcer, cela a débouché sur une fête
pleine de rire, avec un repas hyper bien préparé par Fredo et
René.

Les filles qui rient: Eva, Marion, Léa



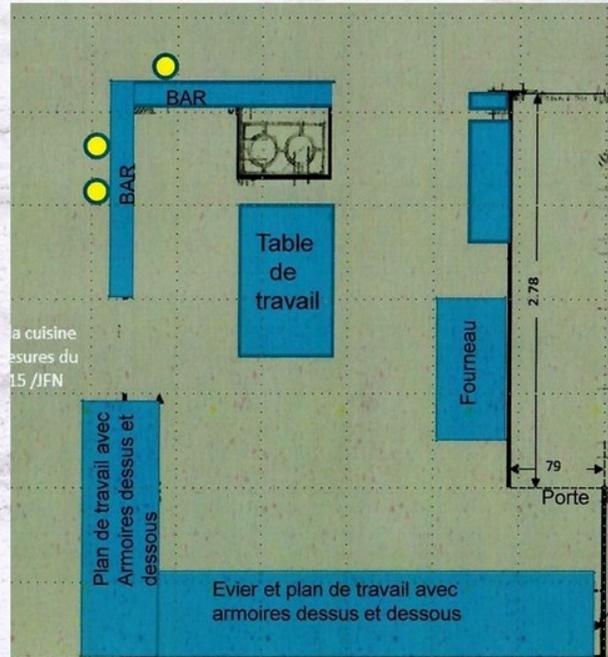




La fête on connaît, et ces photos le démontrent, et font ressortir le plaisir qu'on a à être ensemble.

En plus du fourneau que l'on inaugure c'est également à la même époque que le mobilier est complété par une table de travail et un nouveau frigo électrique, car le solaire est arrivé, avec une première petite installation en 2006, et le résultat positif, nous a incité à faire une installation performante en 2012.

Ces apports ont donné des idées aux membres et après des assemblées de préparation, la transformation de la cuisine a été décidée et adoptée à l'assemblée générale du 5 décembre 2015.



Et là voilà cette nouvelle cuisine, elle va nous occuper pas mal ces prochains mois voir même plus, mais vous verrez le résultat final est super.

6 février 2016

C'est le concours de ski, mais entre les descentes on commence le démontage. Et ce n'est pas toujours les mêmes au fourneau!



Steve et Michel se lance, alors que Juan est au fourneau, c'est la choucroute!



Sarah donne un coup de main à Steve pour passer l'aspirateur au plafond



15 avril 2016 premier jour (vendredi)

Branle bas de combat, c'est le grand jour.

Vendredi matin presque à l'aube, (nous sommes sur place depuis jeudi), rendez-vous avec l'hélico pour les transports.

Une partie de l'équipe est au chalet, soit: Pablo, JF, Pierre-Alain, René, Nicolas, Bobo, et Pascal et une autre au Grézaley, où les chargements vont être préparés.

Ce sont: Didier, Steve, Frédo, Pierre-Yves, Michel





Pas le temps de trop se poser de questions, car les vols se succèdent très rapidement.



Il faut trois rotations à l'hélico pour nous livrer tout le matériel, qui est évidemment en pièces détachées et qu'il faut ranger autour du chalet de façon méthodique afin de retrouver qu'est-ce qui va où! Mais l'organisation est au top, et ça roule. En attendant l'équipe qui était au chargement aux Grézaleys, ça s'active ferme au chalet. On prépare la cuisine provisoire pour que René puisse faire oeuvre de son génie pour la préparation des repas.



Le mauvais temps est annoncé pour les jours à venir, heureusement après les transports, et il nous a fallu trouver des solutions pour protéger nos affaires.
Sur les photos:
Fredo, Nicolas, Pierre-Yves, Pierre-Alain



On n'a pas encore installé l'éclairage dans la cuisine provisoire et René s'active à la lampe frontale.
On réorganise également la cave pour gagner de la place.
Mais il y a déjà bien du vide dans l'espace de travail.



Fin de la première journée.

Il est 19h02 C'est l'heure de la pause avant le repas du soir
Pas beaucoup d'amateur de cartes, et la région est calme ce soir...

16 avril 2016 Deuxième jour (samedi)

Alors que certains sont actifs à l'intérieur, d'autres et même par moment les mêmes s'activent à l'extérieur pour le montage des éléments des meubles de la cuisine.

Le manuel de montage, heureusement pas écrit en suédois, est consulté très souvent.

Au montage: Bobo, Nicolas, Pierr-Alain, Pierre, Fredo



On profite également de ces travaux importants pour nettoyer le maximum que l'on peut, et les combinaisons sont indispensables pour passer incognito.

Mais ce sont donc Pierre, Nicolas et Fredo, alors qu'accroupis ce sont Pierre et Bryan Borgeaud (en gris)

On s'active également dans les sous-sols, pour préparer la nouvelle distribution et évacuation de l'eau.



Dans la cave arrière: Pablo et Pierre-Yves
Dans la cave avant: Didier
Au milieu: Didier et Bryan
En bas: Laurent et Pascal
A genoux: Michel
Ci-dessus: Laurent, Pascal et Bryan

Sur les photos:

Pierre et Pierre-Alain

René surveille le feu et Les Avants

Pierre-Yves perce la paroi et Michel contrôle.

Sous les balançoires Julien et JF

Groupe avec Nicolas, Pierre, Julien, Pierre-Alain

Et Bryan et Didier qui mettent en place une structure.



Page de droite:

Soucis avec la cheminée, il y a quelque chose qui brûle, provoquant une fumée bizarre.

On s'active pour la réparation, et pour remettre en ordre la bâche de protection, ne sachant pas qu'elle va presque s'envoler dans la nuit.

17 avril 2016 troisième jour (samedi)

Une grosse tempête nous réveille, en tous cas certains, et la cheminée est tombée, les toiles flottent dans tous les sens.

Il est 1h30 et nous raguillons la construction afin que René puisse travailler normalement demain matin.

On se les caille, la température a chuté, mais rien n'entame notre bonne humeur..

Pierre-Yves, Fredo, Pierre-Alain et le photographe (qui fait des photos de groupe qu'on ne voit jamais..)



Cela commence à prendre forme, ça continue de bosser dans tous les coins, chacun sachant ce qu'il a à faire, belle organisation.



Sur les photos:
Le chef c'est Michel avec la chemise verte et l'oeil sur le niveau
A gauche Pierre-Alain et Bobo
Au-dessus Pascal et Michel
Dans le couloir: Didier et Pierre Borgeaud
A droite à l'extérieur: Steve en rouge, Bryan en gris et Laurent en arrière-plan.

Encore pas présentée, la salle à manger, bref l'endroit où on se retrouve tous ensemble à un moment donné. C'est assez calme, curieux..



La cuisine est toujours à l'extérieur, c'est Fredo et Nicolas qui sont de service. Autour de la table, Steve est en rouge, Pierre-Yves avec une casquette, Bryan qui se sert de viande séchée, Didier qui sert le vin, et assis, dans n'importe quel ordre, Bobo, Pierre-Alain, Laurent, Fredo, Michel, Pascal

Le 17 avril 2016 vers 14h30, le fourneau est à nouveau mis en service à l'intérieur de la cuisine, Pascal est couché et il a les pieds près de l'âtre, pas pour se les réchauffer, mais il est occupé à régler un problème sur une porte. Fredo, Didier et René le regarde-t-il?



Le 18 avril 2016 (quatrième jour).
Mauvaise surprise ce matin, il a neigé.
On travaille à l'intérieur principalement donc ce n'est pas un problème majeur.
On a préparé le petit déjeuner à René, afin de le remercier pour ses plats toujours très appréciés.



Sur les photos:
Sur l'échelle JF et Pablo
De dos 2x Nicolas et Bobo
A table au milieu René
A table: Pierre-Alain, Pablo, Bobo, Pascal et
Nicolas

Le 19 avril 2016 (cinquième jour)
le temps s'améliore un peu, mais on n'a pas le
temps d'apprécier.
Les meubles continuent à se monter, et on
s'attaque au revêtement des murs, du tout grand
art!



Sur les photos:
Nicolas, Bobo, Michel, Pierre et Pablo



On avance car l'évier est fonctionnel et René contrôle la température de l'eau qui est... froide, la chaude viendra plus tard.
Sur les photos, Michel, Pascal, Pablo,



Le 20 avril 2016 (sixième jour et dernier jour).
La cuisine est pratiquement terminée, elle est fonctionnelle.
Un énorme travail a été accompli et tous les participants pourront dire avec fierté "J'y étais".



La troupe de retraités sous les ordres de Michel ferme le chalet et pose pour la postérité, et ils étaient tous présents dès le premier jour.
De gauche à droite: Michel, Bobo, JF, Pascal, René et Pablo.

Mais le chantier n'est pas fini car il reste la partie carnotzet, et réfectoire où il y a encore du pain sur la planche.

Les 5 , 6 et 7 mai 2016 pont de l'Ascension.

La cuisine étant maintenant en place, il nous faut nous occuper de ses abords, et Martine et Sabine s'attaquent à la peinture des nouvelles parois ou parties de parois que nous avons dû remplacer. Le travail est à l'intérieur, mais préparé au soleil, ce qui ne gêne personne, il fait super beau.



Pendant ce temps l'autre Sabine et René poncent et peignent une porte



Michel et Steve discutent de la suite, avec au fond, le carnotzet en chantier.



Didier dans la cave, prépare une planche, alors que Juan joue à l'électricien, pour alimenter l'éclairage du plan de travail de la cuisine, comme on peut le voir ci-dessous.





La cuisine est utilisée et appréciée par tous

Il reste du travail à faire, comme on peut le voir sur cette photo de droite, notamment habiller la cheminée, et construire le bar pour lequel on a pratiquement fait tout ce travail! (Je plaisante)



La fin du week-end s'annonce, et la photo de groupe dans le carnetet montre qu'on a également avancé dans cette partie. De gauche à droite: Sylviane, Sabine, Steve, Michel, Didier, Lou, Marion, Sabine, René, Bbelle, et Juan au milieu.



Les 20 et 21 mai 2016.
Petite délégation qui va de l'avant.
On va habiller la cheminée et débiter
la construction du bar.



Steve au montage des pièces
d'isolation, Michel à la construction du
bar, et le groupe du matin, Bobo,
Michel, Steve, Pierre-Yves et Juan.





On a avancé comme on peut le constater, la cheminée est pratiquement doublée, le bar est monté, les distributions d'eau avancent dans la bonne direction. La photo de groupe au départ du chalet, avec Juan, Michel, Pierre-Yves et Didier (Bobo et Steve étant déjà partis)



21 juillet 2016.
Le plateau du bar est en place, on avance dans les finitions



Dans tous travaux, les finitions, c'est la partie la plus ingrate, car on a de la peine à voir avancer les choses.
On se rend compte que la paroi du carnotzet a été déplacée, la fenêtre n'étant plus au centre, et le banc est à terminer.



14 avril 2017. C'est Pâques, mais on prépare la prochaine intervention qui sera l'habillage des parois du bar.
Mais les premières clientes sont déjà à l'oeuvre, accoudées comme il se doit! (Sabine et Lou)



22 avril 2017. Cette fois on y va.
L'habillage commence et nos spécialistes, qui sans se soucier des douleurs dans les genoux mettent en place les plaques préfabriquées composées d'éléments en pierre.
Le résultat final est plutôt pas mal!!
Les travailleurs en photo: Didier, Pierre-Alain, Pierre-Yves.



13 mai 2017 Finitions.

Il restait encore quelques bricoles, et on profite de terminer, car on doit fêter tout prochainement le 75ème anniversaire du chalet inauguré en 1942, alors c'est le sprint final.





27 mai 2017 la fête du 75ème
On est arrivé au bout du travail.
Il reste toujours quelque chose à
faire.
Mais on a même réussi à mettre
l'eau chaude sur l'évier de la
cuisine, c'est dire le progrès
accompli!
Un grand merci à tous, ceux qui
ont bossé, ceux qui nous ont
accompagnés, ça a été une riche
expérience, et on ne peut pas dire
qu'on s'est ennuyés.

Juan de la Com cha cha





