

Les vachers

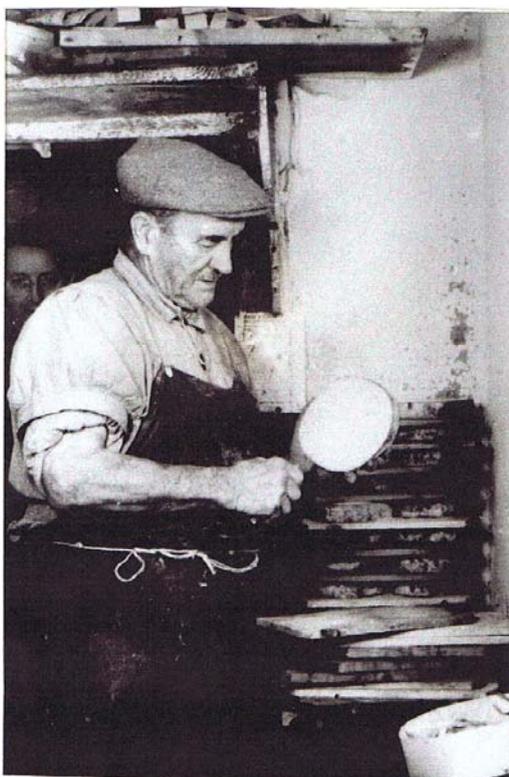
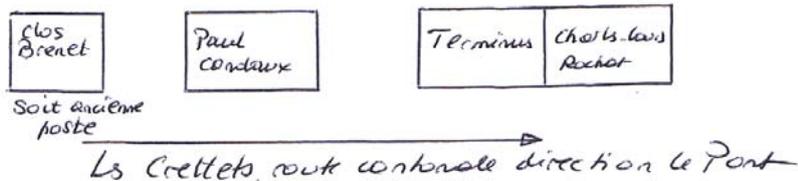
Un monde, ici en ce village, trop riche, trop complexe aussi, pour qu'il soit évoqué ici de manière probante. Aussi nous en tiendrons-nous à l'évocation d'un seul commerce, l'un des plus modeste et qui vit assez tôt une interruption brutale de ses activités.

Paul CANDAUX - Les Charbonnières - affineur

1917

Paul Candaux, né le 10.8. 1879, décédé en 1966, fut sauf erreur domestique chez les Saïsets avant que de racheter une maison aux Crettets et d'y installer un commerce. La date de 1917 concerne probablement une activité de commerçant plutôt que d'affineur. Nous ignorons en quelle année exacte Paul Candaux se lança dans l'affinage. Cité en 1946 dans la liste des membres de la Fédération suisse des fromages à pâte molle. Membre fondateur de la Centrale en 1951. Pratique également le reblochon et la tomme. Commerce repris par le fils, Paul-Edouard (30.9.1917- 1990). Cessation brutale d'entreprise pour marchandise invendable en 1964. Commerce racheté en 1965 par Alexandre Borgeaud aux Vyneuves sur Vaulion qui aurait de même racheté le commerce de William Rochat-Killer à la même époque. Cessation du commerce Borgeaud en 1972;

Localisation:



Paul Candaux à l'emboitage



La maison des Crettets avec Paul Candaux, son épouse Rachel (1884-1964), Paul-Edouard à gauche de sa mère et probablement Suzanne

GROS ET DÉTAIL

Téléphone 8 32 07

COMMERCE DE VACHERINS

SPÉCIALITÉ DE MONT-D'OR

GROS ET DÉTAIL

Téléphone 8 32 07

PAUL CANDAU-GOLAY

LES CHARBONNIÈRES, Vallée de Joux (Suisse)

M *du Village des Chastornier*

DOIT

Les Charbonnières, le *10 Octobre* 19 *57*

MARQUE			
<i>P</i>	<i>Septembre 1957 travail 4 heures en Combes à poivre pour relever le mur du pâturage et fournit. fil de fer et piquets</i>	<i>4 heures à 1.80cf.</i>	<i>7.20</i>
		<i>fourniture</i>	<i>4.-</i>
<i>1957</i>	<i>fait vers le canal des eaux de Joux barrage</i>	<i>1.1/2 heures travail à 1.80cf.</i>	<i>2.70</i>
<i>abonnement le 10. 57</i>	<i>Wief. Nothman</i>	<i>fourniture fil de fer et piquets.</i>	<i>2.-</i>
			<i>13.90</i>

COMMERCE DE VACHERINS
Gros et Détail

P. CANDAUX-GOLAY
CHARBONNIÈRES

Téléphone N° 27

Charbonnières, le 5 I 1938

*Société de l'Étant L'Épo du Risoul
Charbonnières*

M. le Président et Messieurs

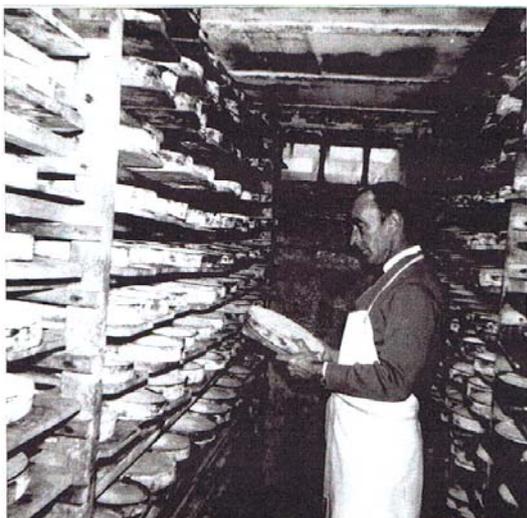
*Par la présente je viens
vous donner ma démission
de membre de votre Société.*

Ci-dessous Paul-
Edouard Candaux,
le choix du
vacherin.

A droite, la mise
en boîte, à droite
l'épouse de l'af-
fineur, Aline, du
4.6.1926.

Avec Considération

Paul Edouard Candaux



COMMERCE DE VACHERINS
Gros et Détail
P. CANDAU-GOLAY
CHARBONNIÈRES
Téléphone N° 27

Charbonnières, le 12 Novembre 1941

Mm Chm.

Voici les chiffres demandés
hier soir.

Pour 1940 - du 15 Oct au 10 Novemb
2250 kg.

Pour 1941 - " " 244 kg.

et j'en reçois plus du tout depuis 2236 kg

Tu verras que je suis loin du 80%

Ma salutation.



COMMERCE DE VACHERINS

SPÉCIALITÉ DE MONT-D'OR

Gros et Détail

Paul CANDAUX-GOLAY

LES CHARONNIÈRES

Vallée de Joux (Suisse)

Téléphone No 8 32 07

Les Charbonnières, le 28 Octobre 1947

Monsieur H Courvaissin, Laitier
Cm

Monsieur, Bien vuur les vacherins lui.
pour cette fois cela va, mais je ne peux
pourtant pas m'occuper du petit lait
à p 2.60 l/l, j'espère que m'apporter
que les linier épurés et de la Bernosas -
Chardise je ne vous rassure, car les premiers
sont venus extra diers, je ne sais pas
pourquoi. enfin faites moi faire le mieux
à p. Faites moi surtout beaucoup
plus de petits, c'est ce qui me demande surtout
des vacherins de 2 à 300 gr c'est ce qui va le
mieux.

Avec mes très salutations

P Candaux Golay

Les sempiternels problèmes de jus et de qualité, puisque l'affineur achète les vacherins blancs à un affineur quelconque et les affine lui-même dans ses caves.

Le vacherin

un fromage pétri
de forêts et de
pâturages





Champagne
● Bonvillars

Adresses valables dès sept. 82

Michel ANDRÉ
1111 Romanel s/Morges
Tél. 021 / 87 91 16

Raymond BAUDAT
1315 La Sarraz
Tél. 021 / 87 71 84

Georges GAUDIN
1349 Chavannes-le-Veyron
Tél. 021 / 87 25 27

Christian GOLAY
1343 Les Charbonnières
Tél. 021 / 85 11 35

Pierre-Alain MEAN
1411 Villars-Burquin
Tél. 024 / 71 12 46

Samuel RAYMONDAZ
1349 Vaulion
Tél. 021 / 83 28 17

Eric ROCHAT
1343 Les Charbonnières
Tél. 021 / 85 11 39

Jean-Michel et Rémy ROCHAT
1343 Les Charbonnières
Tél. 021 / 85 13 61

ROCHAT & Cie
1343 Les Charbonnières
Tél. 021 / 85 12 82

ROCHAT-GOLAY S. A.
Place du Vallon 12
1005 Lausanne
Tél. 021 / 23 62 17

Emile SCHÜPBACH
1349 Vaulion
Tél. 021 / 83 28 29

Affineurs en Vacherins Mont-d'Or:

Michel ANDRÉ
1111 Romanel-s/Morges
Tél. 021/8791 16

Aimé BAUDAT
1315 La Sarraz
Tél. 021/87 71 84

Jules DELAFOGE
1349 Vaulion
Tél. 021/83 90 29

Georges GAUDIN
1349 Chavannes-le-Veyron
Tél. 021/87 25 27

Victor GOLAY
1343 Les Charbonnières
Tél. 021/85 11 35

Samuel RAYMONDAZ
1349 Vaulion
Tél. 021/83 90 17

Eric ROCHAT
1343 Les Charbonnières
Tél. 021/85 11 39

André GRAS
1343 Les Charbonnières
Tél. 021/85 12 94

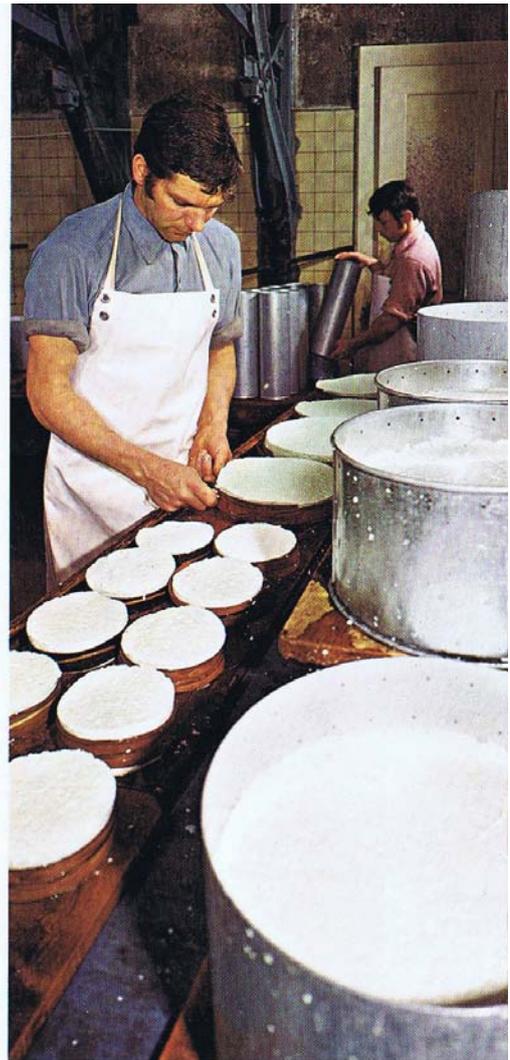
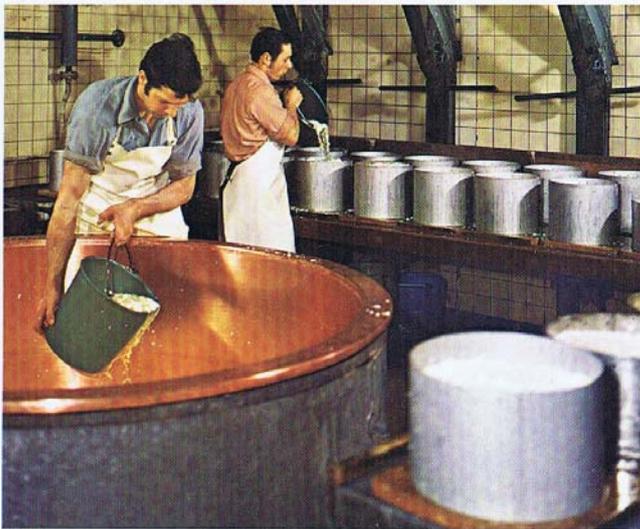
Gaston ROCHAT
1343 Les Charbonnières
Tél. 021/85 13 61

ROCHAT & Cie
1343 Les Charbonnières
Tél. 021/85 12 82

H. ROCHAT-GOLAY S. A.
Place du Vallon 12
1000 Lausanne
Tél. 021/23 62 17

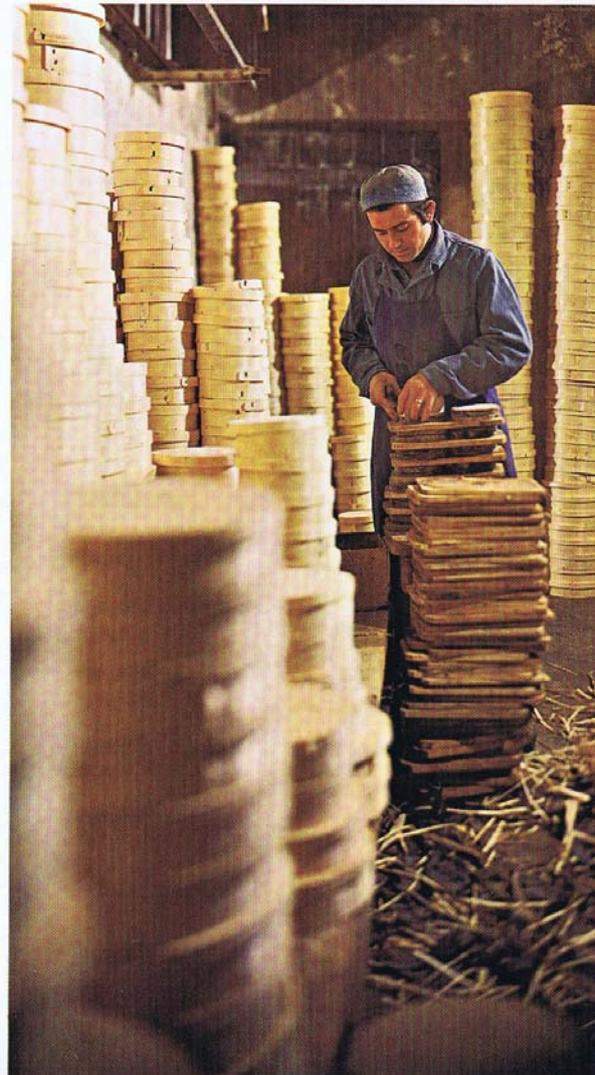
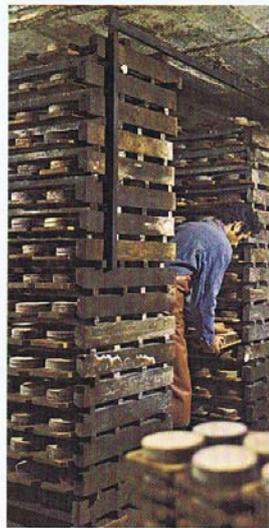
● Centre de fabrication du Vacherin Mont-d'Or

On appelle les laiteries du Jura et de ses contreforts des fruitières. On y fabrique le vacherin, issu d'une région nettement délimitée: grands pâturages, forêts profondes. Les deux sont nécessaires à la réussite de ce fromage authentiquement jurassien. Signes caractéristiques du vrai vacherin: une onctuosité crémeuse et l'accent typique du Jura. Le vacherin n'est produit nulle part ailleurs. Il y manquerait l'air de l'altitude, la tradition, le lait du Jura vaudois, les fines écorces de sapin dont on sangle le vacherin pour le tenir en forme et lui donner aussi son goût sylvestre. Les sapins du Jura sont célèbres. Ils ont la dureté du marbre et l'on en tire le bois de résonance destiné à la lutherie. Le Jura vaudois fait voisiner ses vaches laitières avec les ateliers des horlogers les plus célèbres du monde.



Un art qui s'appelle l'affinage. Le vacherin est fromage saisonnier. Il apparaît à la première neige jurassienne et achève sa saison à la sortie des gentianes. Il est l'objet d'une fabrication particulière qui commence dans les grands chaudrons de cuivre. La prise du lait opérée, on coule la masse blanche dans les formes. Très souvent, les fromages encore jeunes quittent les fruitières pour s'aligner dans les caves de Messieurs les affineurs. Ces spécialistes affinent précisément le vacherin, favorisent sa maturation qui dure trois semaines. Chaque jour, les vacherins sont retournés, brossés à l'eau salée. Arrivés à leur maturité complète, ils sont alors logés dans des boîtes en lamelles de sapin. La croûte d'un jaune ambré se ride, la pâte coule sous le couteau.

Le vacherin ne saurait être produit industriellement. L'affinage de chaque pièce ne supporte pas la série. Il requiert des caves humides, régulièrement tempérées. Seul l'œil exercé de l'affineur permet de bien conduire l'évolution de chaque vacherin. C'est un travail exigeant minutie et précision, dans la tradition des horlogers jurassiens.



En Suisse romande, le vacherin est considéré comme **une forme de bonheur**. Le vacherin accompagne et soutient des vins généreux. Il est un merveilleux en-cas ou la conclusion magistrale d'un repas équilibré. Et, par-dessus tout, le vacherin a l'accent du pays, celui des pâturages et des forêts.



Un des prospectus les plus connus de la Centrale du Vacherin Mont-d'Or à Moudon. Réalisé au milieu des années septante, réactualisé encore ici en 1982. Les Charbonnières restent encore à l'époque le centre d'affinage le plus important du canton.

A votre bonne santé, donc ! Et pleurons un bon coup sur la fin de l'histoire du vacherin aux Charbonnières qui a même été jusqu'à perdre sa laiterie, la première du canton où l'on procéda à une fabrication de vacherin « en commun ».

Cette fois-ci la page est tournée, comme l'aurait dit Paul-Henri Dépraz du Séchey, instituteur au Pont !