

**Un prospectus ayant marqué son époque**

Il est typique des années septante (septembre 1972).





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. 021/87 91 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

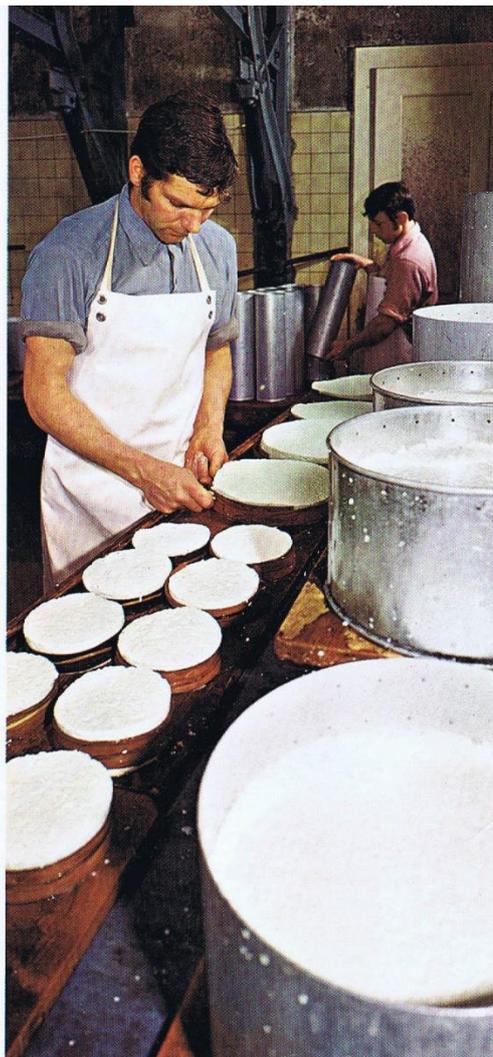
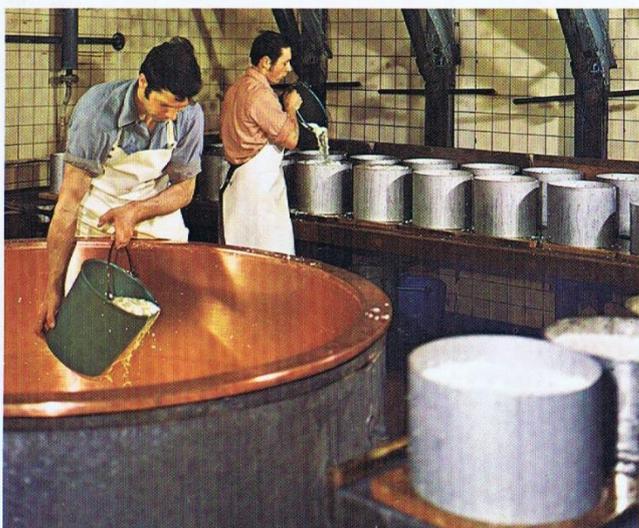
● Centre de fabrication du Vacherin Mont-d'Or

Les affineurs désignés sur cette page ont été de très longue durée. On peut dire qu'ils ont évolué dans la période classique du vacherin Mont-d'Or, et où surtout il s'en fabriquait le plus, avec un record d'environ 1050 tonnes au début des années huitante.

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.



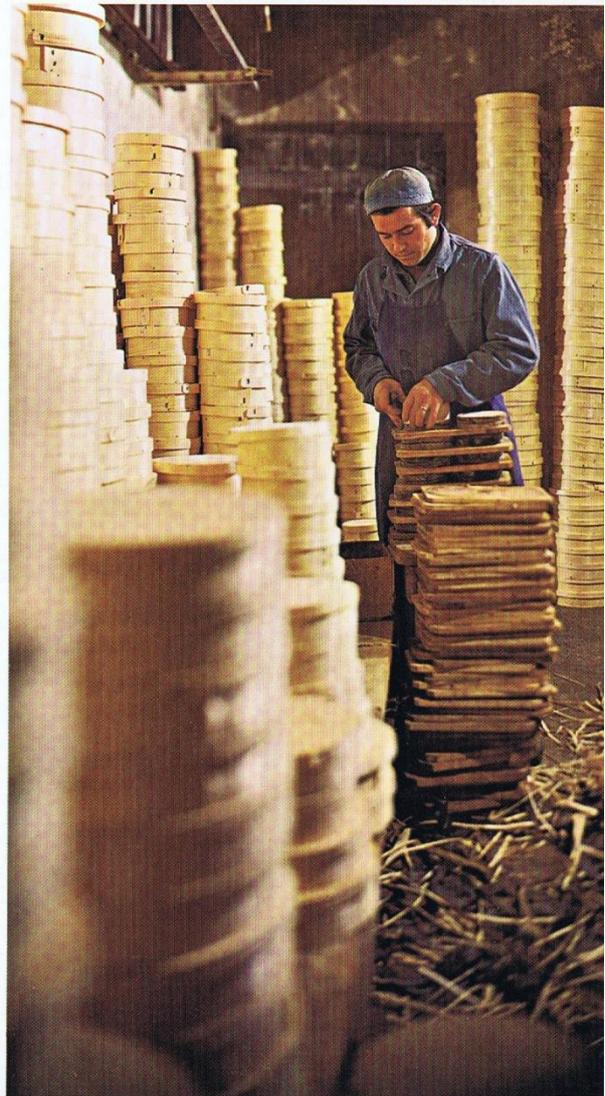
Sortie du caillé de la chaudière et sanglage.

**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.



Soins en cave et emboîtage.

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.

