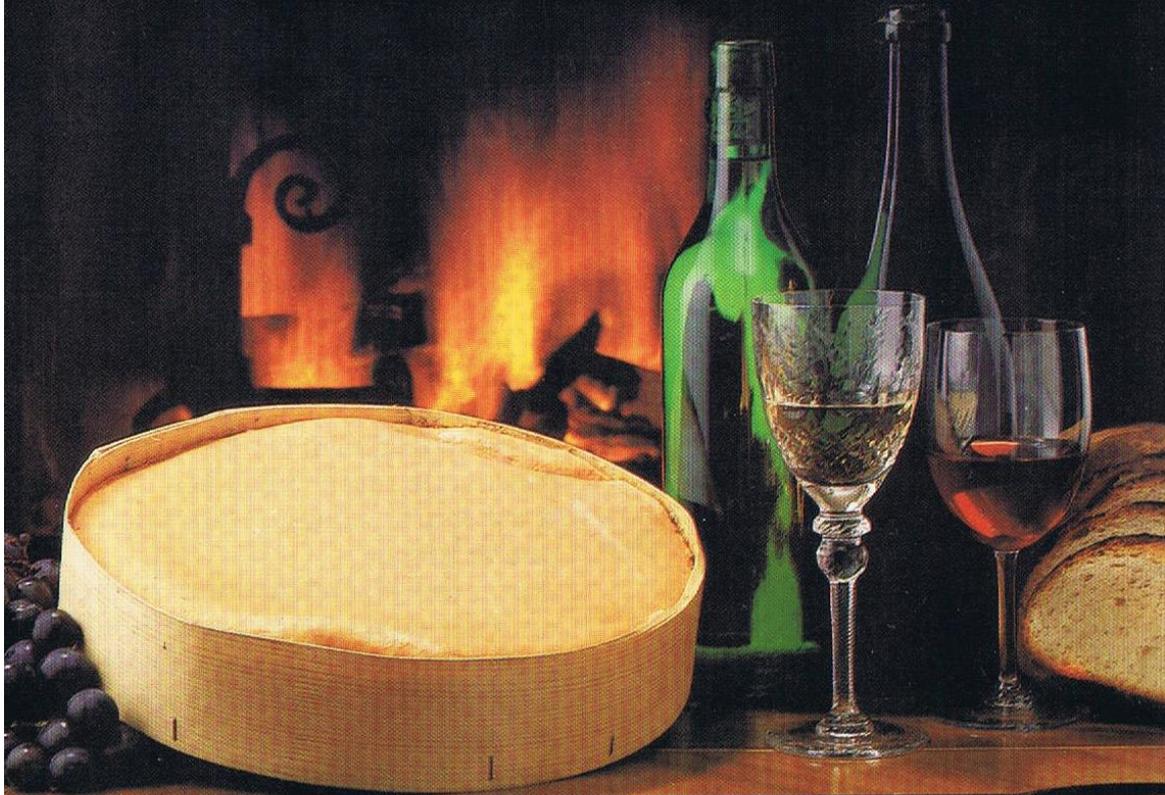


Un deuxième prospectus de qualité

LE VACHERIN MONT-D'OR



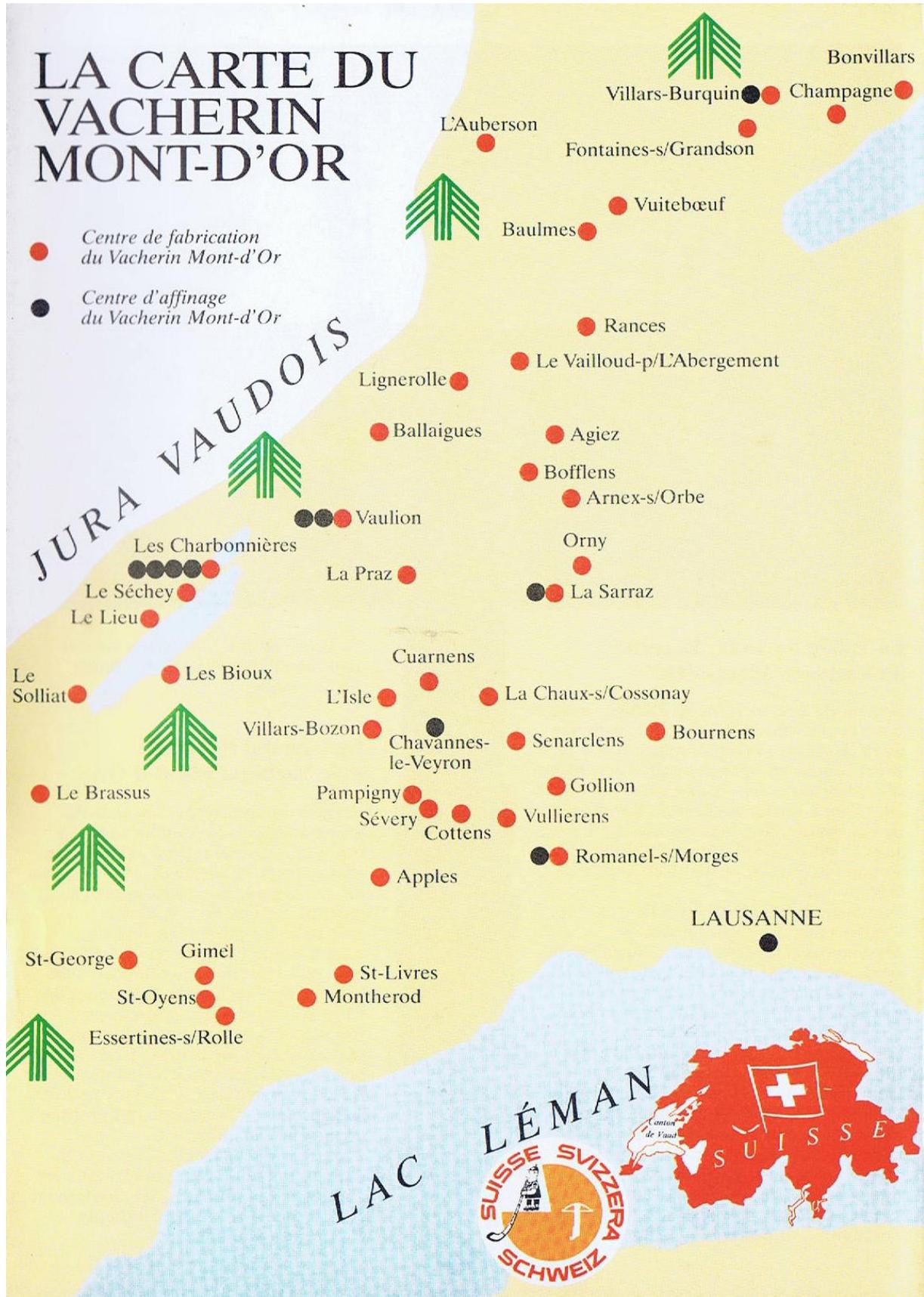
Une forme de
Benheur

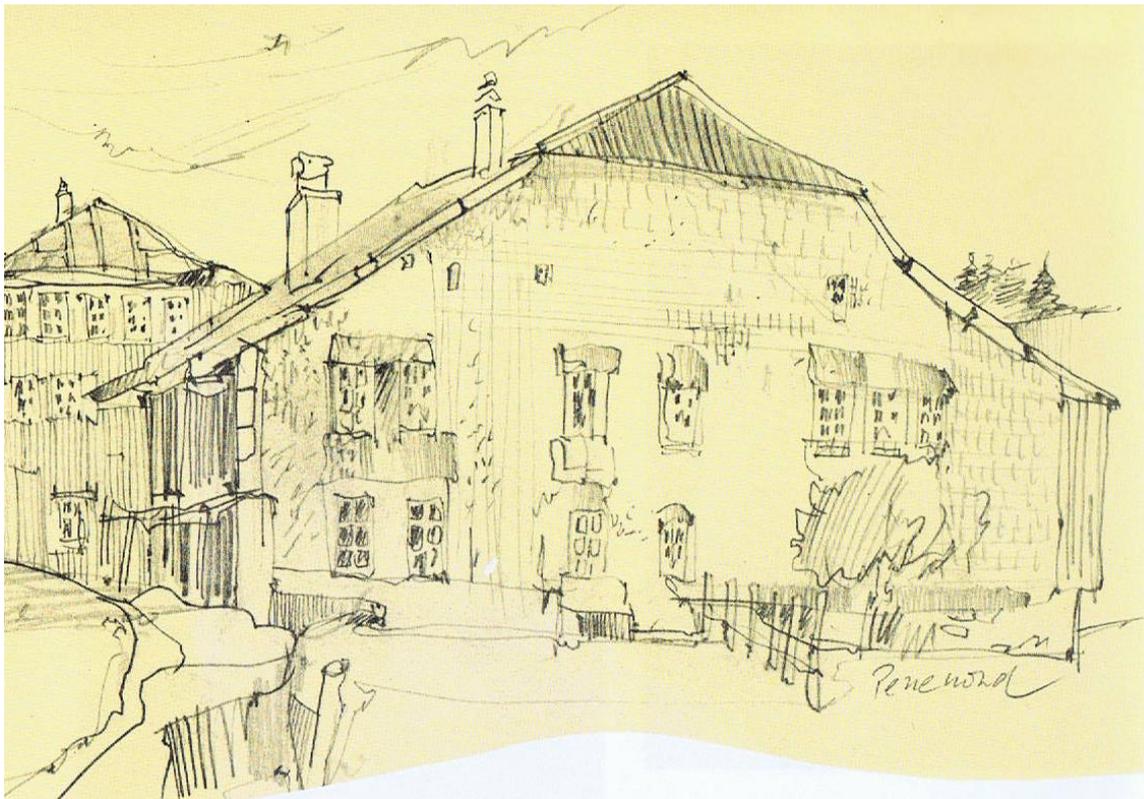


LA CARTE DU VACHERIN MONT-D'OR

● Centre de fabrication du Vacherin Mont-d'Or

● Centre d'affinage du Vacherin Mont-d'Or





Le bonheur règne autour du Vacherin Mont-d'Or.

Avec lui, on entend crépiter le feu de bois dans la cheminée de la ferme. L'ambiance est chaleureuse... comme sa belle couleur ambrée. Sur la table, le Vacherin Mont-d'Or apporte la saveur authentique des bons produits artisanaux. Dans sa sympathique

boîte de sapin, c'est le roi des fromages à pâte molle du Pays. Sa finesse, son onctuosité crémeuse, son discret parfum sylvestre sont incomparables.



◀ Ancienne «hotte à lait» de nos grands-pères.

On le savoure avec un plaisir divin, notamment :

– **Comme repas principal.** Lorsqu'en tête-à-tête ou en famille on désire s'offrir une grande joie. On l'accompagnera alors simplement de savoureuses pommes de terre en robe des champs.

Ou de son pain favori : pain blanc bien croustillant, pain bis ou pain paysan rustique. Un grand moment gastronomique !

Et si le vin est de la fête, choisissez selon vos goûts un grand vin blanc du Pays (Dézaley, Yvorne, Johannisberg)... ou du côté des vins rouges : un Salvagnin ou un Pinot Noir de choix !

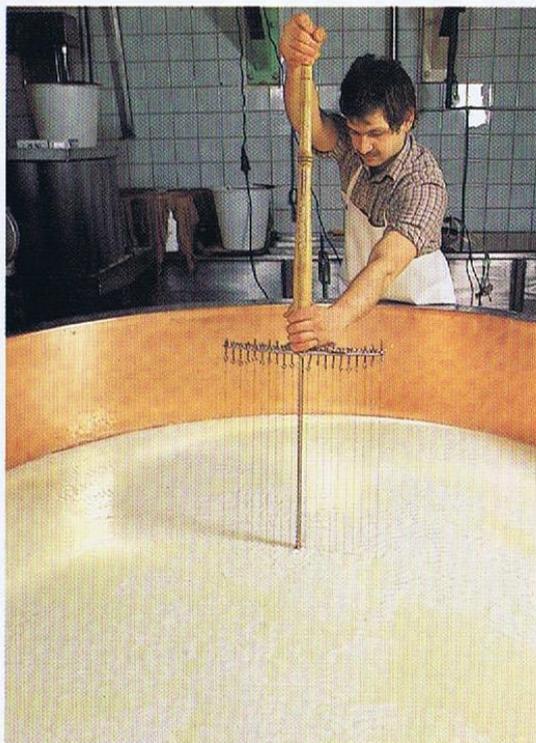
– **Toutes les fois qu'il est agréable de faire une pause.** Et de manger quelque chose de bon et de ravigotant. Par exemple avec des ballons bien cuits. Un régal royal. Pour petits et grands.

– **Au dessert des repas de famille et de fête.** Il a alors le privilège et la particularité uniques d'être servi comme seul fromage. Un grand honneur que lui font la plupart des éminents gastronomes et cuisiniers. Vous lui réserverez alors le dernier ... et bien sûr le meilleur vin du repas.

– **En tant que nouvelle découverte.** En le dégustant comme la fondue ! Il suffit alors d'entourer le Vacherin (dans sa boîte) d'une feuille d'aluminium, de verser un petit verre de vin blanc à sa surface... puis de le mettre au four (environ 25 minutes à 200°).

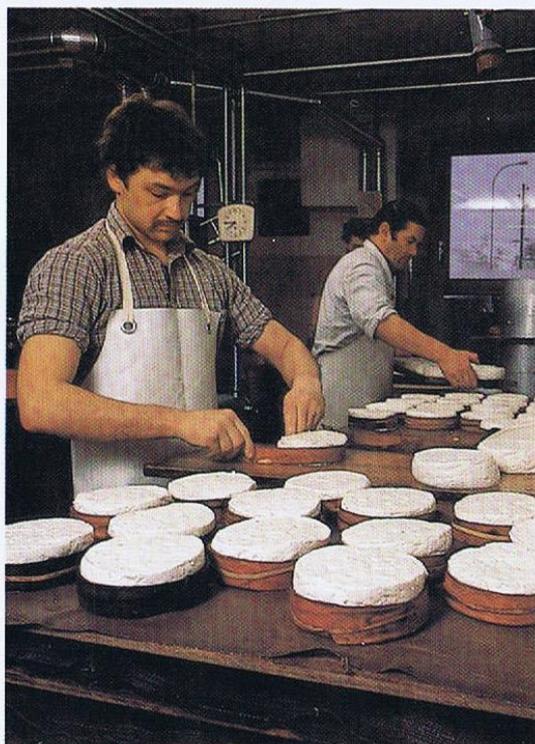
Les vacherins ont été démoulés et sont maintenant sanglés de leur écorce de sapin. «Levées» par des spécialistes dans la forêt, elles apportent une fine touche de tanin au Vacherin Mont-d'Or.

L'élaboration du Vacherin Mont-d'Or dans les grands chaudrons de cuivre. Ici le travail du grain au moyen du «tranche-caillé».



Le Vacherin Mont-d'Or, délicieuse spécialité des artisans-fromagers du Jura vaudois.

Depuis la mi-septembre jusqu'à mi-mars, une quarantaine de fromageries élaborent le vacherin dans des grands chaudrons de cuivre. Puis le mettent en forme, avant de le sangler d'une écorce de sapin des forêts voisines. Ensuite 11 affineurs vont l'encaver. Dans leurs superbes caves où la



température oscille entre 15 et 18° et où l'humidité naturelle approche les 100%.

Alors le vacherin est posé sur des foncets de sapin rugueux. Il est tourné chaque jour, de même que le foncet.

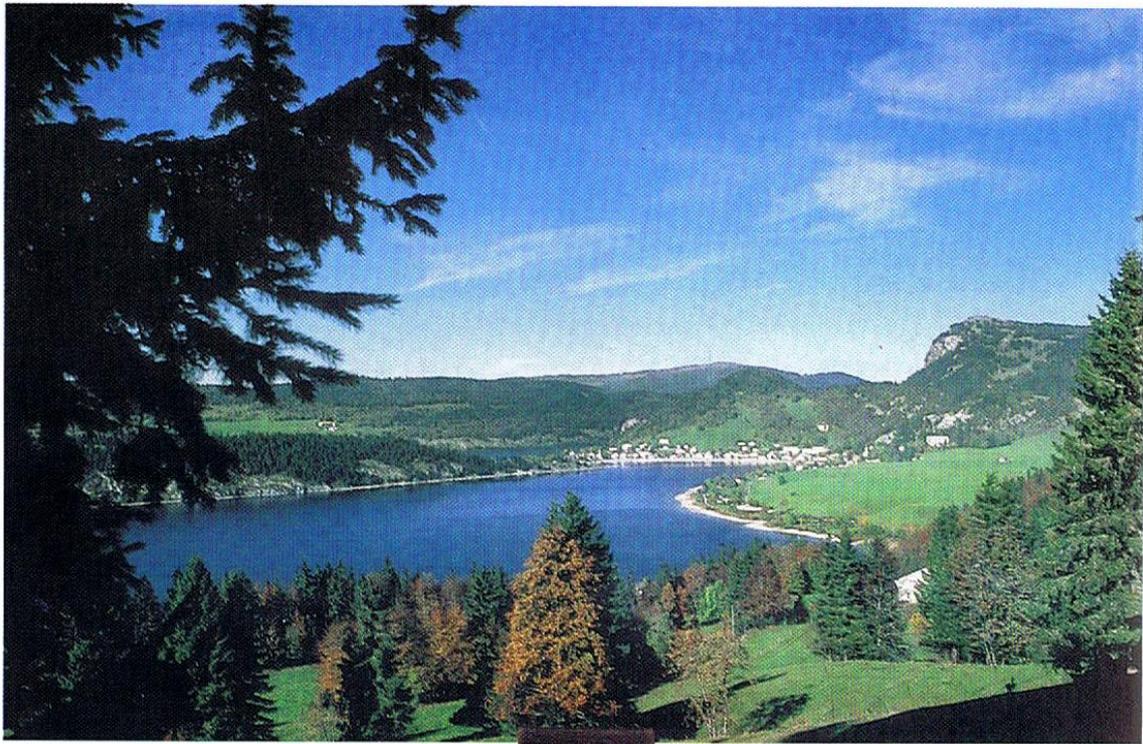
Après une dizaine de jours environ, un léger duvet blanc apparaît à sa surface. Dès lors, le vacherin est en plus journalièrement frotté à l'eau salée.

Il lui faudra environ un mois de cave avant d'être placé dans sa traditionnelle boîte de sapin.

Le Vacherin Mont-d'Or présente alors sa belle croûte ambrée et ses typiques ondulations.

Il est appétissant et savoureusement «à point».

Pour le plus grand plaisir des gourmets.



La Vallée de Joux. Berceau du Vacherin Mont-d'Or.

Autour du Lac de Joux, la «Vallée» est une contrée paisible et chaleureuse, dans son écrin de forêts et de pâturages. Entre le Mont Tendre, la Dent de Vaulion et le Mont d'Or. Un univers sympathique où la nature est reine, à quelques dizaines de kilomètres de l'agglomération lausannoise. Le Lac de Joux se situe à 1'000 mètres d'altitude et le sommet le plus élevé, le Mont Tendre, à 1680 mètres.

Principalement, deux cols relient la «Vallée» aux bords du Léman: le Marchairuz et le Mollendruz. Au début du siècle, ce dernier était emprunté toutes les semaines par les affineurs et leurs charrettes pour apporter les Vacherins Mont-d'Or au marché de Lausanne.

Aujourd'hui, l'élaboration du Vacherin Mont-d'Or dépasse quelque-peu les frontières de la Vallée de Joux. La tradition s'étant répandue dans quelques villages avoisinants. Dans toute cette belle région, la production du Vacherin Mont-d'Or anime une grande partie de la population: vachers, fromagers, leveurs de sangles de sapin, fabricants de boîtes, affineurs ... et postiers!

La Vallée de Joux. Avec son lac, ses pâturages, ses forêts et ses villages pittoresques.

Le Général Bourbaki et le Vacherin Mont-d'Or.

Certains attribuent la naissance du Vacherin Mont-d'Or au passage des troupes du Général Bourbaki dans le Jura... après la guerre de 1870. Roguin, un de ses soldats, aurait apporté la recette du vacherin à la Vallée.

Une belle histoire! Mais il semble toutefois que l'origine du vacherin soit bien plus lointaine. Car déjà en 1800, à l'alpage de Crachatron, à ½ heure des Charbonnières, on fabriquait un fromage de chèvre ressemblant au vacherin. Le «chevrotin». Et il est fort probable qu'en passant au lait de vache, il devint «vacherin». Car dans les écrits anciens, le nom «vacherin» commence à apparaître dès 1823.

L'appellation «Vacherin Mont-d'Or» date du début de notre siècle. Elle est aujourd'hui protégée. Et strictement réservée à ce fromage typique du Jura vaudois.

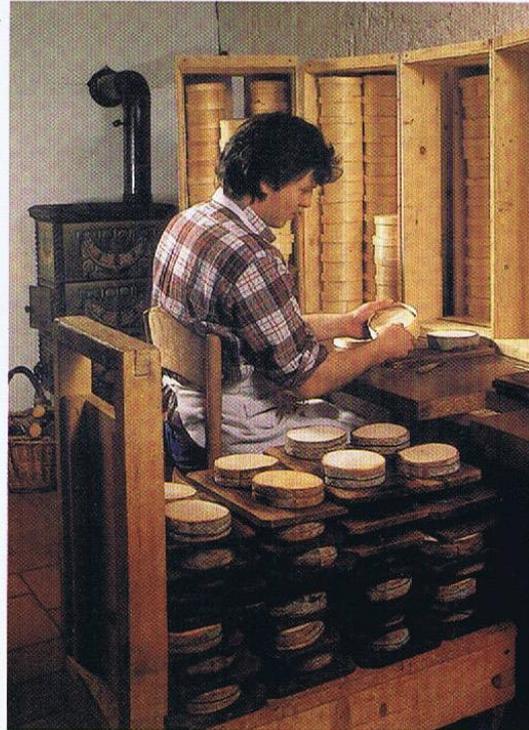




◁ Dans les belles caves voûtées de l'affineur, les Vacherins Mont-d'Or sont frottés et retournés chaque jour durant un mois environ.

L'emboîtage chez l'affineur lorsque le Vacherin Mont-d'Or est parvenu à belle maturité. Légèrement serré dans sa boîte de sapin, il présente de jolies ondulations. Un travail sympathique exigeant toutefois beaucoup d'habileté et de savoir-faire.

▽



Les caractéristiques du savoureux Vacherin Mont-d'Or.

Région de fabrication et d'affinage :

Jura et pied du Jura vaudois, dans 40 fromageries et 11 centres d'affinage.

Description :

- * Fromage à pâte molle de 12 à 32 cm. de diamètre et de 500 g. à 3 kilos. Entouré d'une écorce de sapin et emballé dans une boîte du même bois.
- * Croûte lavée, emmorgée, couleur légèrement rouge-brun à brun clair.
- * Pâte onctueuse, légèrement coulante.
- * Goût doux et aromatique, soutenu par une touche de tanin (apportée par l'écorce de sapin).
- * Matière grasse : 50% dans la matière sèche.

Conservation :

- * Dans un endroit frais (5 à 8°) et humide.
- * Le laisser «chambrier» quelques heures avant de le déguster. Comme les grands vins.
- * Supporte très bien la congélation.

Production saisonnière :

Du 1^{er} octobre à fin mars.

Qualité contrôlée :

Tous les Vacherins Mont-d'Or sont élaborés avec du lait strictement contrôlé. Du lait soumis à un traitement thermique approprié. Cette méthode garantit la sécurité du consommateur tout en sauvegardant le goût et la saveur inimitables du Vacherin Mont-d'Or.

