

Les hommes de 1972

La liste des affineurs de 1972 fut donnée par le prospectus de cette année-là. Notre iconographie sera malheureusement incomplète, surtout pour les affineurs hors Charbonnières.



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



Michel André, de Romanel sur Morges.



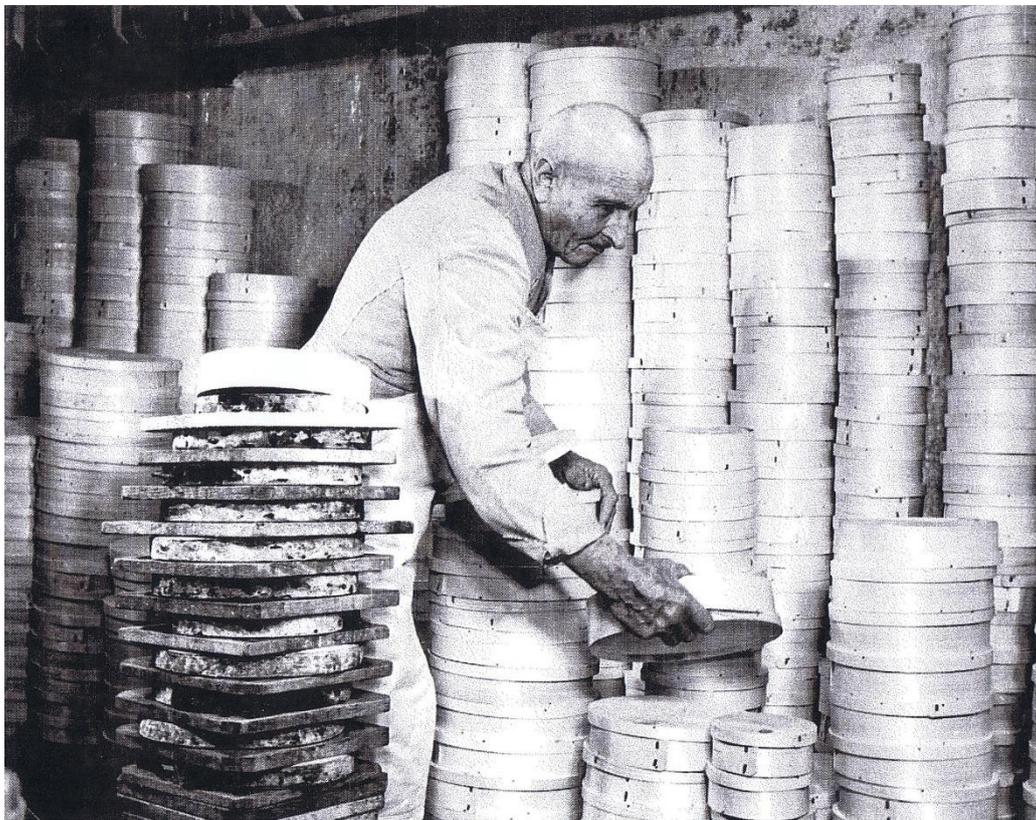
Aimé Baudat, de La Sarraz.



Victor Golay, des Charbonnières.



Mme Paulette Golay à la préparation des expéditions.



Le grand John Golay, le prédécesseur.



Christian Golay, le successeur. 24 Heures, du 16 septembre 1978.

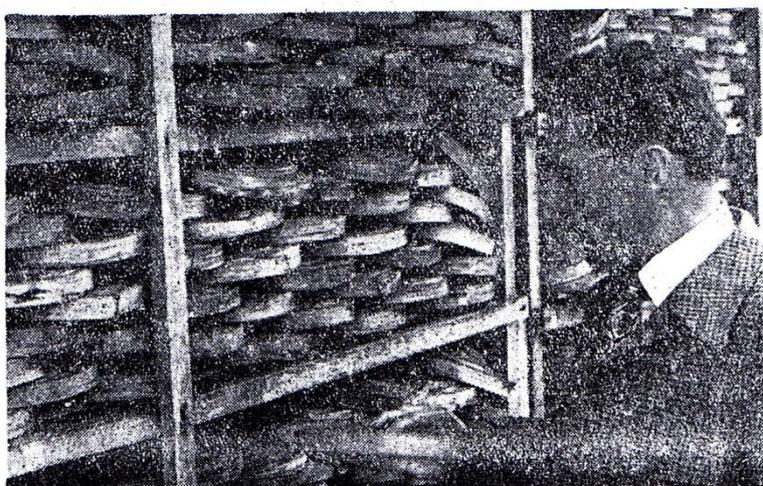
Christian Golay, des Charbonnières, a repris des mains de son père la plus grosse affaire d'affinage du pays. Sans brusquerie, mais avec brio et efficacité.

« J'en avais assez de jouer les déracinés », a-t-il déclaré.

Licencié HEC, Christian Golay, après un séjour en Allemagne, puis un stage dans le secteur bancaire, donnait des cours de management et de marketing au Centre de formation horloger (CFH), à Lausanne.

Une force irrésistible l'a fait regagner, lui et sa famille, les rives du lac Brenet, s'enfoncer dans les forêts du Risoux pour y lever l'écorce qui, le temps venu, enserre les vacherins.

Notre photo : des kilomètres de sangles, enroulées, attendent le début de la campagne. Debétaz



Commerce de vacherin depuis 1872. A droite, Jonet.

Le vacherin de Vaulion

Le temps des affineurs

Pierre Farday

Si Vaulion est le siège d'une des principales scieries préparant le matériel pour la confection des boîtes de vacherin (voir «Construire» du 14 décembre 1977), le village compte également deux affineurs du célèbre fromage. Le hasard nous a conduit chez l'un d'eux, Samuel Raymondaz, gendre de Mme Guignard, qui, nous l'avons vu, monte les boîtes de vacherin.

L'art délicat de l'affineur

L'affineur donne au vacherin les derniers soins pour en faire cette pâte onctueuse et odorante bien connue des amateurs. Ce sont les laiteries - trois pour M. Raymondaz - qui lui livrent, tous les deux jours, des fromages déjà en forme. La pâte est salée mais elle n'a pas encore commencé sa maturation. Le principal outil de l'affineur est sa cave. C'est là que se poursuit le lent processus qui amènera une pâte inodore et sans saveur au point de maturation idoine qui fait le fromage de qualité.

La première qualité de la cave d'affinage est sa haute teneur en humidité et sa température constante, oscillant toujours autour de 15 degrés. Les vacherins sont disposés sur des rayons, à l'abri de la lumière. Chaque pièce est régulièrement retournée et brossée à l'eau, subissant ce traitement durant le temps nécessaire, soit de 18 à 21 jours. Ce sont donc des soins constants qu'exige le vacherin pour devenir propre à la consommation. C'est d'ailleurs le cas de nombreux fromages. Mais si l'on songe que la cave de M. Raymondaz peut recevoir jusqu'à dix mille pièces, on imagine le temps qui doit être consacré à cette activité. D'autant que ces soins sont personnels, si l'on peut dire. Rien de mécanique ou d'automatique; c'est à l'affineur de décider du moment où le fromage est à point pour être livré à la vente. C'est affaire de doigté, d'odorat... et de grande habitude.

La mise en boîte ne s'effectue qu'au dernier moment. On ne sait ce que l'on doit admirer le plus, de l'onctuosité de la pâte ou du fini de la boîte de bois lisse qui la renferme. Ce n'est pas dans le magasin où s'achète le fromage que la bonne facture de cet ensemble harmonieux apparaît le mieux, encore qu'un observateur attentif et amoureux du travail bien fait pourrait dès ce moment se rendre à l'évi-

dence, car c'est bien en suivant tout le processus de fabrication qu'on peut apprécier à sa juste valeur ce travail d'artisan.

Des wagons spéciaux se forment au Pont en direction de toute la Suisse. La période des fêtes de fin d'année est propice à la consommation du vacherin. On ne conçoit guère Noël ou Nouvel-An sans ce plaisir du palais qui s'est imposé dans les habitudes gastronomiques de toute la Suisse romande. Et sa renommée commence à franchir nos frontières nationales. M. Androuet, le célèbre fromager parisien, poète, écrivain et gastronome distingué, parle du vacherin en termes lyriques. Lui qu'aucun fromage de France - et Dieu sait s'ils sont nombreux et divers - ne laisse indifférent, a su reconnaître au vacherin une place de choix dans la nomenclature des fromages de qualité. Et venant d'un tel expert, cette reconnaissance vaut une distinction.

Des premières neiges au printemps

Pourtant, plus modestement, le vacherin trouve son heure de gloire le plus souvent dans les traditionnels lotos. Les boîtes s'empilent, formant une table de prix pour les heureux gagnants de ces joutes pacifiques sinon toujours paisibles. Mais cette modeste promotion ne vaut-elle pas de plus glorieux trophées?

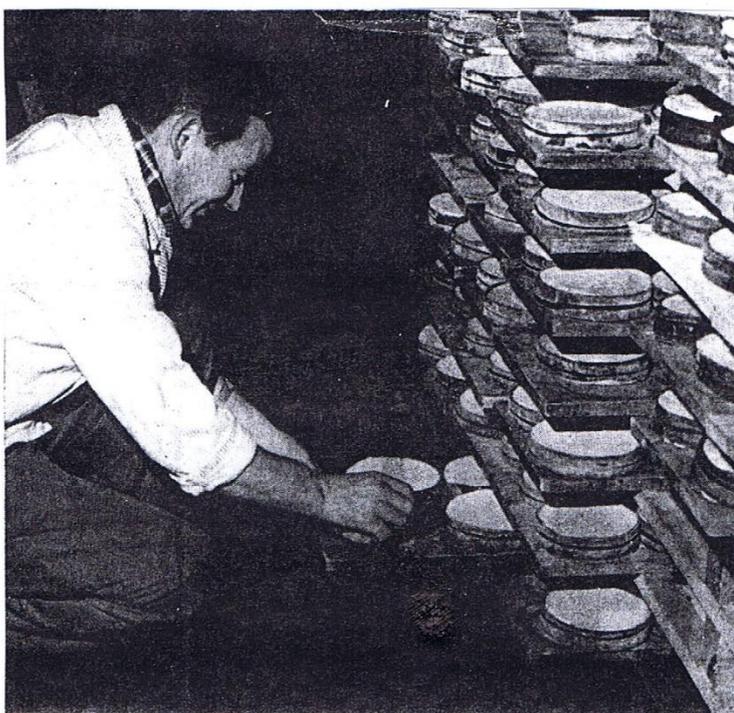
Le temps du vacherin, dit-on, s'étend des premières neiges sur le Jura jusqu'à ce qu'apparaissent les gentianes, premières printanières. C'est dire que son affinage est occupation saisonnière. Samuel Raymondaz ne déroge pas à la règle gé-

affineurs s'adonnent à l'élevage - qui paraît plus proche du fromage que le labeur sylvestre.

Gens de la montagne, ces Vaudois-là ont un sens enraciné de la tradition. Celle-ci veut que, par exemple, le nombre des affineurs soit limité et que les secrets de fabrication se transmettent le plus souvent de père en fils.



Mme Raymondaz à l'emboitage



*Samuel Raymondaz
aux Soins.*

Samuel Raymondaz racheta son commerce de l'hoirie de François Rochat des Places en 1964. Raymondaz affinera pour commencer au Pont, au chalet Mont d'Or, puis transférera son commerce à Vaulion. Revente de celui-ci à Produits Laitiers à Lausanne (PLL). Qui eux-mêmes revendirent leur contingent, moitié à Charles Hauser Le Lieu, moitié à Mignot de St-Georges.



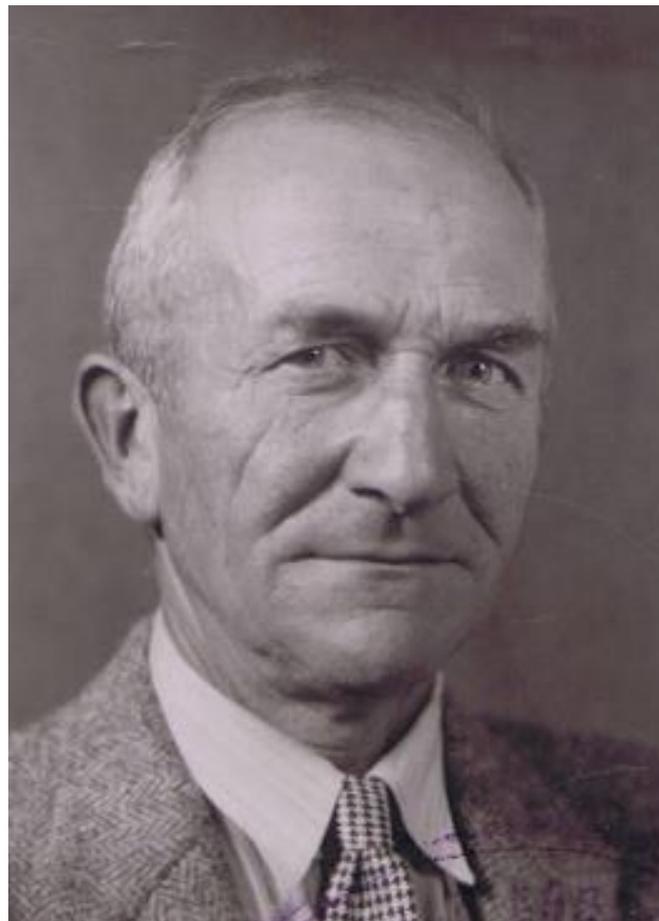
Le temple en 1913.



Affineur aux Charbonnières, Eric Rochat contrôle l'état de ses vacherins en cours de maturation.

3 - Luy-an

Eric Rochat, Les Charbonnières. Marque Le Trèfle.



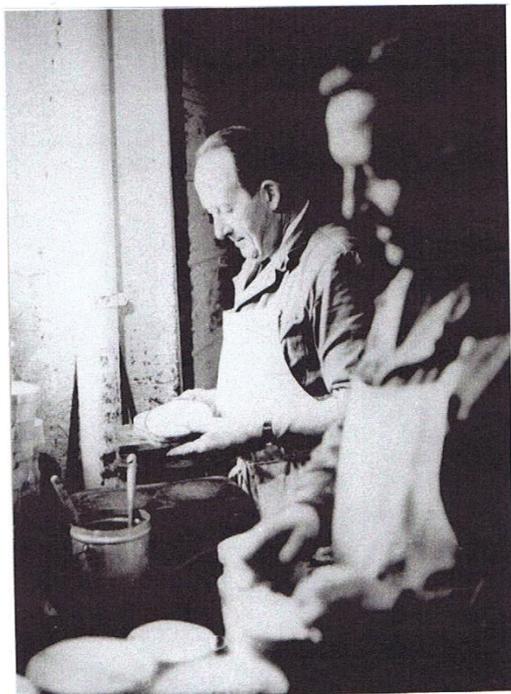
Wilfrid Rochat, son père, fondateur du commerce.



A défaut d'André Gras, son épouse Viviane Gras-Rosset, qui emboîtait tout autant si ce n'est plus que son mari.



Avant d'être André Gras, Franck Rochat, commerce de vin, et son épouse Huguette.



ANDRÉ GRAS

1343 LES CHARBONNIÈRES

Vallée de Joux

(Vaud)

COMMERCE DE VACHERINS « MONT-D'OR »

Téléphone (021) 85 12 94

Compte de chèques postaux 10 - 244 12

Les Charbonnières, le 2 Décembre 1974

Monsieur Gaston Rochat et Fils

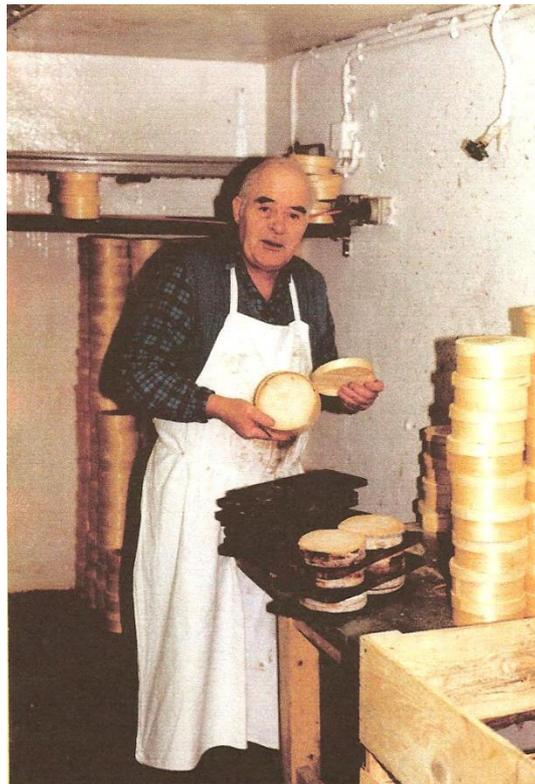
Les Charbonnières

Date	Kg.		Fr.	Ct.
18 XI	18	de Vacherins Mont d'Or à n 8,20	147	60
		5 X 23 à n 1,70	1,8	50
			156	10

Sur la photo, premier plan Franck Rochat, second plan, son frère dit Le Bouby.



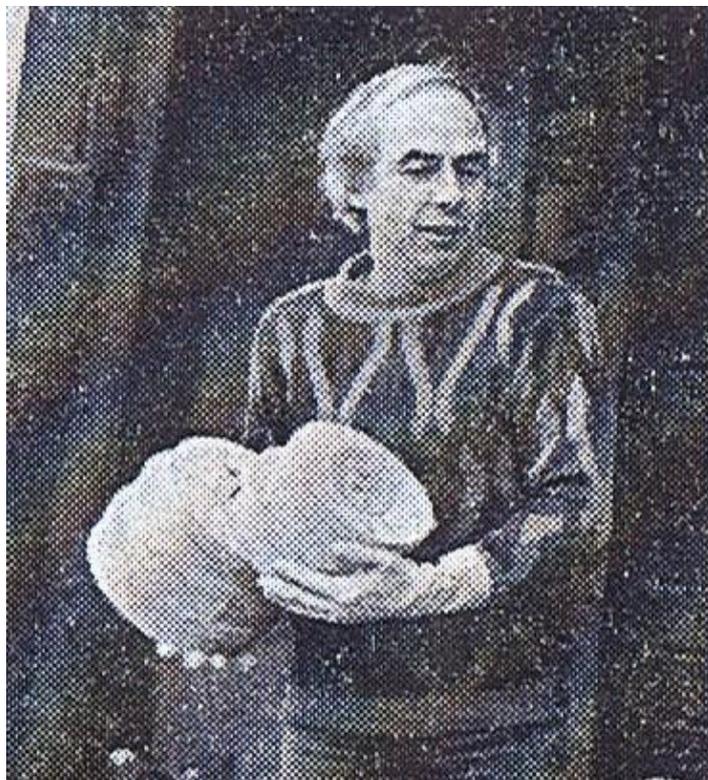
Famille Gaston Rochat constituée de cette manière dès 1973. Lina, Rémy, Gaston, Jean-Michel.



Pierre Rochat dit Pierrot, pour Rochat & Cie, et à la place de son frère René Rochat dit Guillaume, directeur d'usine et qui n'emboîtait guère qu'en fin de journée.



Emy son épouse, qui lave les vacherins en fin d'emboîtement tant et plus.

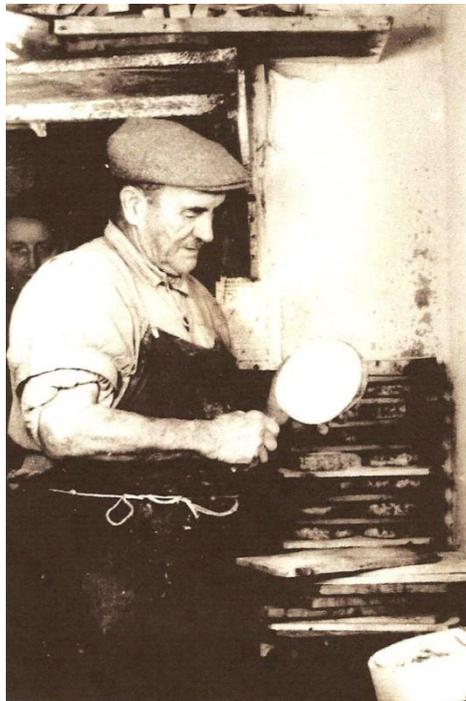


Le fils, Gilbert Rochat dit Gibus, qui aide à l'occasion.

Les anciens



Paul-Edouard Candaux, jusqu'en 1966, aidé ici notamment par son épouse à droite.



Son prédécesseur et père, Paul Candaux.



William Rochat, qui s'était séparé de Rochat & Co et tenait son commerce d'affinage dans la maison dite chez Will.



Epouse de William, Mathilde Rochat-Killer.



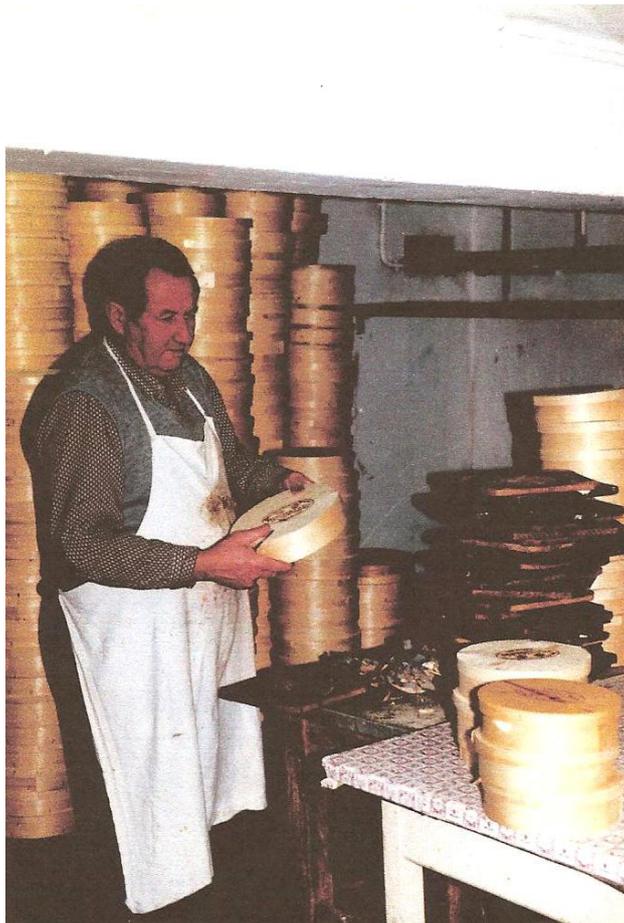
Camille Rochat-Marro, dit Dazou. Tenait son commerce au Bugnon.



Avec sa fille Janine.



Son fils Gérard, qui devait reprendre le commerce et le revendre plus tard à la Centrale du vacherin Mont-d'Or.



Gérard Rochat passa après cessation de commerce comme premier emboîteur chez Rochat & Co.

