

Des formes pour fromages à pâte molle

Dans le galetas de la même famille Dépraz du Séchey, là où nous trouvâmes le chaudron dont il est traité précédemment, se trouvaient des formes à pâtes molles. Les longs cylindres étaient pour les pâtes molles, les cylindres courts et de plus grand diamètre pour les vacherins.

Tout cela sous-entend des fabrications de pâtes molles non dans le cadre du village, la laiterie était pourvue d'un tel matériel, mais dans les deux alpages que loua la famille Dépraz, les Grands Esserts et la Landoz Neuve. Et qui dit pâtes molles en notre région combière, dit forcément vacherin et tomme. Les vacherin pour les grosses formes et les tomes pour les formes allongées.

En d'autres temps et dans nombre de maisons, les formes à vacherins, ou même à tomes, étaient nombreuses. Elles l'étaient particulièrement dans les laiteries. Notre père, laitier, emmena les siennes avec lui quand il abandonna la laiterie en 1964. C'étaient encore pour la plupart des formes en fer blanc, avec cette tendance qu'elles avaient de rouiller. Les formes actuelles sont en alu, voire en plastique. Il faudra quand même les laver soigneusement avant tout usage.



Formes à tomes.



Formes à vacherin. Etonnamment elles n'ont pas de trou sur la circonférence, les dits permettant un meilleur égouttage du caillé.



Gaston Rochat et ses formes à vacherin remplies en 1939 à la laiterie des Charbonnières.