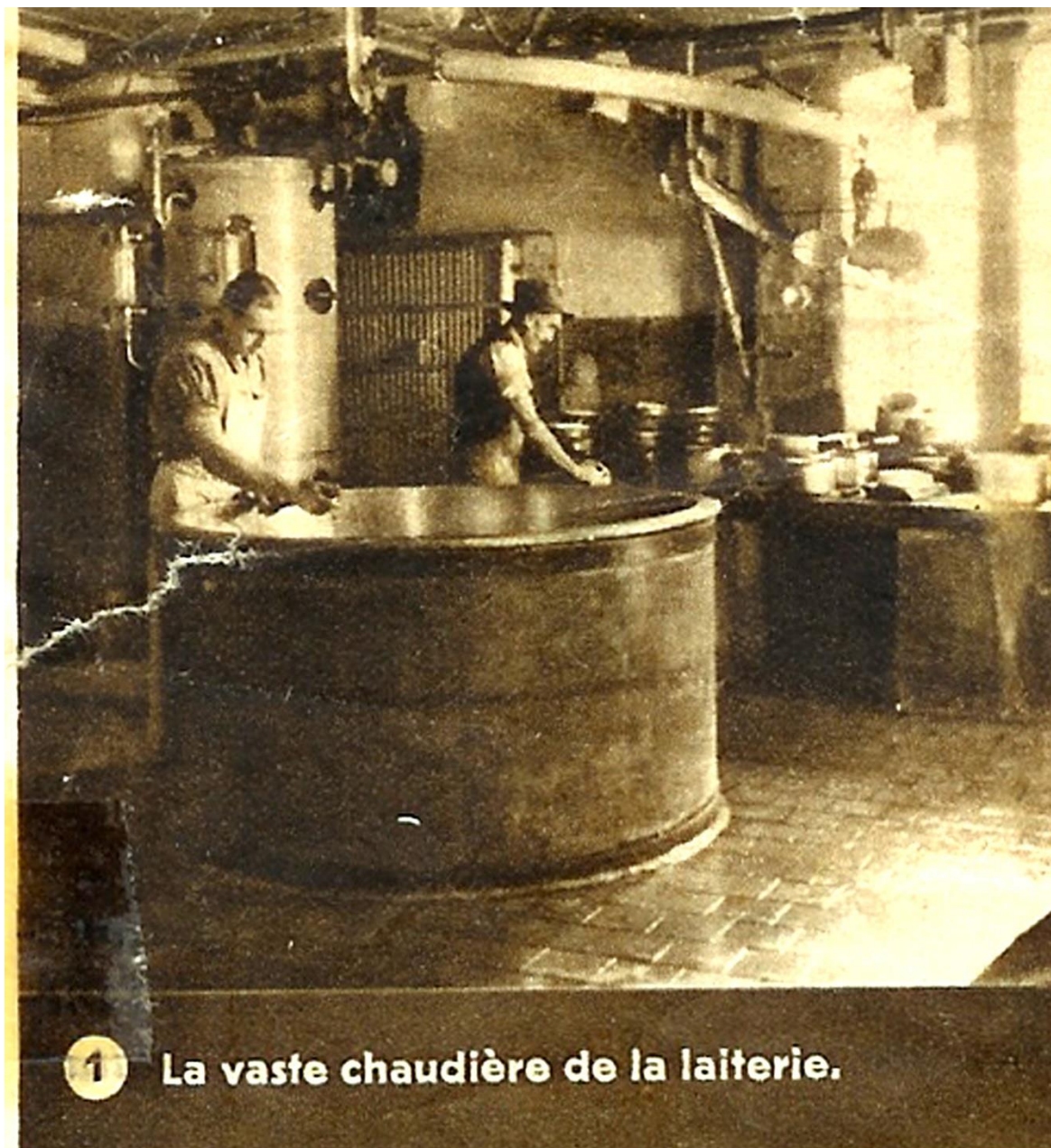


Premières tentatives pour retrouver l'histoire du vacherin

Jules-Jérémie Rochat, **Un secret de fabrication bien gardé, le vacherin**, article paru dans le Journal L'Abeille, de 1939.

Notes sur les photos : Celles-ci illustrent l'article 1939 du journal l'Abeille. L'exemplaire que nous avons en notre possession est en très petit état. Nous avons remplacé les reproductions de mauvaise qualité par des photos similaires.

Jules-Jérémie, son grand-père avait trempé jusqu'au cou dans le vacherin qu'il avait voulu promouvoir de manière moderne à la fin du XXe siècle, est le premier à s'être penché sur l'histoire de notre vénérable pâte molle.



C'était en décembre. Mon ami Charles Baronnet m'avait retenu à souper – ou à dîner, si vous préférez -. Repas succulent : Baronnet fêtait ce jour-là ses 40 ans. Il nous servit au dessert un vacherin, un Mont-d'Or splendide, brun de peau, légèrement ridé, tendre, bref, un mets de roi. Quand chacun eut vanté les mérites de ce magnifique fromage, Baronnet se tourna vers moi :

- Toi qui es de la Combe, me dit-il, tu dois savoir comment ça se fabrique ?

Eh bien ! non, je ne le savais pas, ou pas très bien. Je dus l'avouer en rougissant.

- Mais je vais me renseigner, ajoutai-je. Mon ignorance me fait honte. J'espère que dans quinze jours je pourrai répondre à ta question.

Une semaine plus tard, je débarquais donc aux Charbonnières. Il neigeait.

Je me rendis tout d'abord chez le secrétaire de la société de laiterie. C'était lui, me semblait-il, qui pouvait le mieux me renseigner sur les débuts du vacherin. En effet, je ne fus pas déçu. Cet aimable secrétaire¹ me reçut avec la plus grande amabilité dans une chambre ornée de gravures anciennes.



¹ Probablement Marcel Rochat dit du Moulin, aussi secrétaire de plusieurs organisations politiques locales. Voir notre rubrique GFCA.

- Depuis quand nous connaissons le vacherin, me dit-il ? Au milieu du siècle dernier les Français fabriquaient déjà du vacherin dans la vallée du Doubs, à Mouthe et dans les environs de ce grand village. Cependant la pâte de ces produits laissait encore un peu à désirer. Du moins me l'a-t-on dit.

- Nos relations avec la Franche-Comté étaient aussi bonnes autrefois qu'aujourd'hui. Il n'est pas étonnant que nos fromagers aient appris assez rapidement à confectionner le Mont d'Or. C'est au Bonhomme que pour première fois on fabriqua du vacherin en Suisse. Le chalet du Bonhomme est à trente minutes des Charbonnières, sur un haut plateau. Il y avait là-bas, au milieu du siècle dernier, une ferme appartenant à plusieurs personnes du village.

- Et du Bonhomme le vacherin descendit ici ?

- Oui. La société de laiterie des Charbonnières fut fondée le 1^{er} septembre 1865. Elle comptait alors une vingtaine de sociétaires et son premier secrétaire était... eh ! votre grand-père, parbleu...

- Ah !



Photo en remplacement de la 3. montrant Gaston, fils de Jules Rochat laitier, maniant le tranche-caillé dans la chaudière. Légende : la caillebotte est coupée menu au moyen du tranche-caillé.

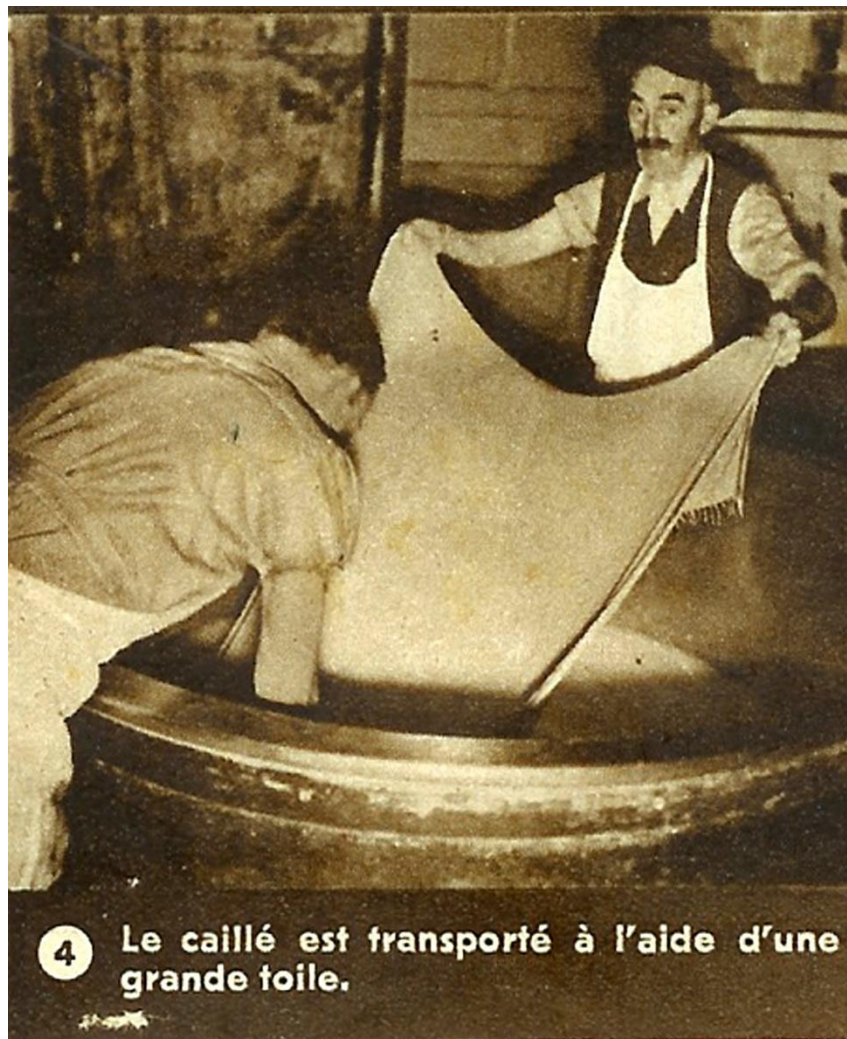
- Eh ! oui, votre grand-père Jules-Jérémie Rochat. La société se mit immédiatement à fabriquer des vacherins. Elle avait engagé comme laitier Marc Rochat dit Kako du Pont, qui connaissait très bien son métier. Aussi les premiers vacherins des Charbonnières furent-ils fort bien réussis.

- Et ils se vendirent ?

- Tous, à 54 centimes et demi la livre. Nos grands-pères voulaient que leur marchandise fût appréciée. Aussi édictèrent-ils des prescriptions sévères pour la

fabrication et la vente du vacherin. Celui-ci devait être tout gras ; il devait en outre demeurer deux mois en cave. Seuls les Mont-d'Or qui remplissaient ces conditions pouvaient porter la marque à feu « Laiterie des Charbonnières » apposée sur la boîte par un expert. Les acheteurs, sachant comment les vacherins de cette société étaient soignés, connaissant leur goût exquis, ne voulaient que ceux portant l'empreinte de sa marque à feu.

- Ces quelques détails sur l'origine du vacherin méritent de rester. Mais j'aimerais aussi savoir comment se fabrique le Mont-d'Or.



- Rien de plus facile... Mais pourquoi n'iriez-vous pas à la laiterie assister vous-même à la naissance du vacherin ?

Je m'y rendis le lendemain et j'y fus reçu par le plus aimable des laitiers et par son fils non moins charmant. Celui-ci était en train de faire tourner dans une immense marmite de cuivre, la chaudière, une masse de lait caillé.

Le laitier m'expliqua :

- On chauffe tout d'abord le lait de la chaudière. Quand il a 26 degrés, on lui ajoute un peu de présure qui le fait cailler. Il faut environ une demi-heure pour que le liquide se transforme en une masse plus ou moins consistante. Après avoir légèrement débattu la caillebotte, après l'avoir, au moyen du tranche-cailler, coupée menu, on transporte le caillé, à l'aide d'une grande toile, dans des toiles plus petites placées dans des moules de différentes grandeurs. Ces moules, percés, laissent fuir le petit-lait qui va remplir une vaste seille.

Au bout d'une à deux heures, le caillé est suffisamment épuré. Il est alors retiré des moules pour être sanglé ; c'est-à-dire que la masse solide est entourée



d'une bande d'écorce de sapin à laquelle on a enlevé sa partie rugueuse.

Enfin, déposé sur des fonds, des tuiles en bois, les vacherins sont salés et placés les uns sur les autres afin que, pendant un jour encore, ils continuent à s'épurer. Après quoi, ils sont transportés à la cave et les fonds déposés sur des lattes en bois. C'est alors que le vacherin doit recevoir les soins les plus attentifs, les plus importants, ceux qui le feront ce qu'il est...

- Le mystère de la cave...

- Parfaitement. Un vacherin peut avoir une pâte excellente : il ne donnera rien s'il n'est pas bien soigné en cave. Il importe tout d'abord que celle-ci ait toujours la même température : 16 degrés. Chaque jour le vacherin doit être tourné, puis lavé à l'eau tiède et salée.

- Et ces soins durent ?
- Autrefois, vous le savez, les Mont-d'Or ne devaient pas quitter les caves avant deux mois. Aujourd'hui, les amateurs les préfèrent plus jeunes ; au bout d'un mois les vacherins, bruns et ridés, sont emboîtés et livrés au commerce.



Pour compléter mon instruction, je me rendis ensuite chez l'un des plus grands marchands de vacherins du village. Cet homme aimable me fit parcourir de vastes caves où se trouvaient en ce moment-là 20 mille vacherins. Une odeur particulière, qui rappelait le lait caillé et la fermentation, se dégageait de ces locaux.

Je dis à mon cicérone :

- Est-il vrai que vous avez un secret de fabrication ?
- Bien des personnes, dit-il, ont essayé de soigner des vacherins et n'ont pas réussi à livrer aux consommateurs de la marchandise impeccable. Ne soigne donc pas des vacherins qui veut. Il faut savoir. Ailleurs que chez nous, bien des laitiers ont essayé de fabriquer des Mont-d'Or, de leur donner les mêmes soins que nous : ils n'ont pas réussi. Ils n'avaient pas la main ; peut-être n'avaient-ils pas non plus la cave, car celle-ci joue également un grand rôle. Peut-être, en effet, avons-nous notre secret.

Tels sont les renseignements que j'ai pu obtenir sur la fabrication du vacherin. Je les ai immédiatement communiqués à mon ami Baronnet. C'est lui qui m'a conseillé de les offrir aux « Lectures du Foyer ».

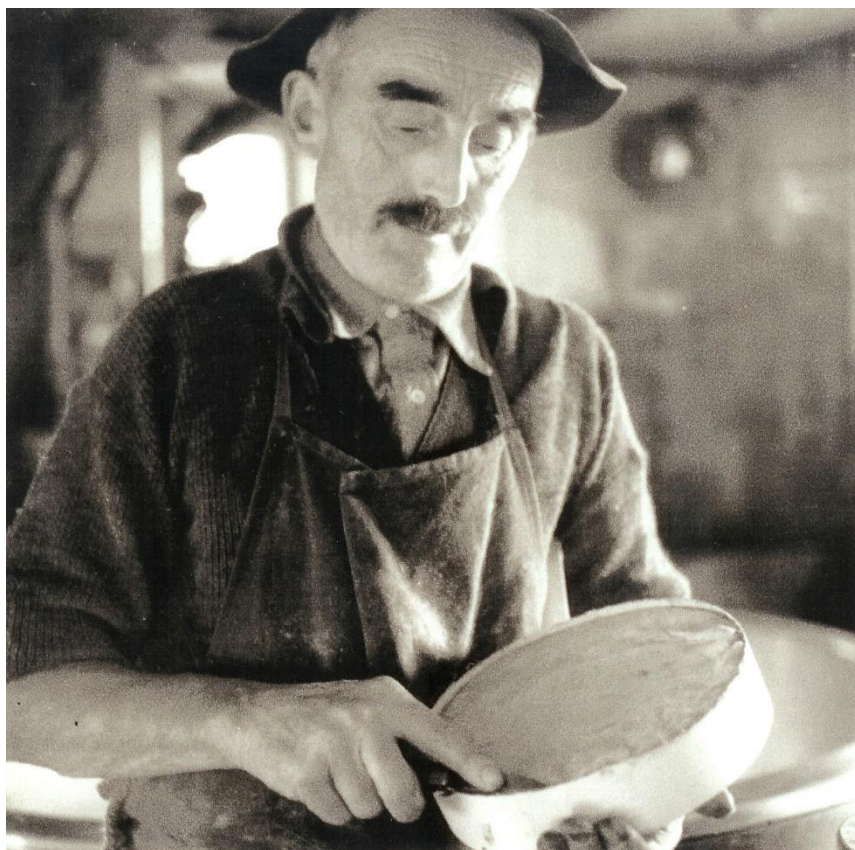


Ils intéresseront sans aucun doute les lecteurs de cette revue, me dit-il. Ai-je bien fait de le croire ?

JULES-JEREMIE ROCHAT



9. Photo de remplacement. Les soins à la cave, vacherins retournés tous les jours puis frottés à la brosse et à l'eau tiède légèrement salée.



9. Photo de remplacement. Le père Jules emboîte tranquillement derrière sa table que l'on a mise, tirée de la chambre à lait où on l'entrepouse d'ordinaire, dans le local de coulage, juste devant la grosse chaudière qui étincelle de ses mille feux de cuivre, lavée à la cendre de bois le matin même sitôt la fabrication terminée. Le vacherin tel qu'on le voit, est probablement un peu dur au milieu et clair sous la croûte !



11. La célèbre marque à feu de la laiterie des Charbonnières.



10. Photo de remplacement. Une cave chez Toti