

Pour l'une des dernières fabrications de vacherin à la laiterie des Charbonnières.

La dite laiterie n'existe plus. Elle a été vendue à un privé qui en a même effacé le nom.

Cette petite laiterie située au cœur du village, avait été la première du pays à fabriquer du vacherin en société. Elle était en conséquence historique. Cela n'a rien pesé dans la balance quand il a fallu prendre une décision à son sujet.

Triste fin, pitoyable fin.

Oublions cela , car ce ne fut jamais qu'un établissement typique à fermer ses portes parmi tant d'autres. Tout passe, tout lasse, et notre société évolue vers une forme dont à vrai dire nous ne savons encore rien. Qui vivra verra. Donc !

Dernier laitier : Markus Tchopp, qui reste toujours affineur en cette heure où nous réalisons ce nouvel opus sur le vacherin. Il nous accueille en sa laiterie le 28 décembre 2016 pour une série de photos qui gardent déjà le fumet de la nostalgie.

Pénétrons en ces lieux où tout un petit monde s'active, les paysans d'abord, puis le laitier lui-même entouré de ses employées qui vont se mettre à sangler.



Fin décembre. Les nuits sont les plus longues. Au petit jour, vers sept heures, on coule.



Alain Genier regarde le lait de sa boule couler dans le filtre et dans la cuve tandis que le laitier prépare déjà le matériel sur la table de travail d'alu.





Juste après le coulage, Alain Genier sera allé chercher son pain à la boulangerie voisine.



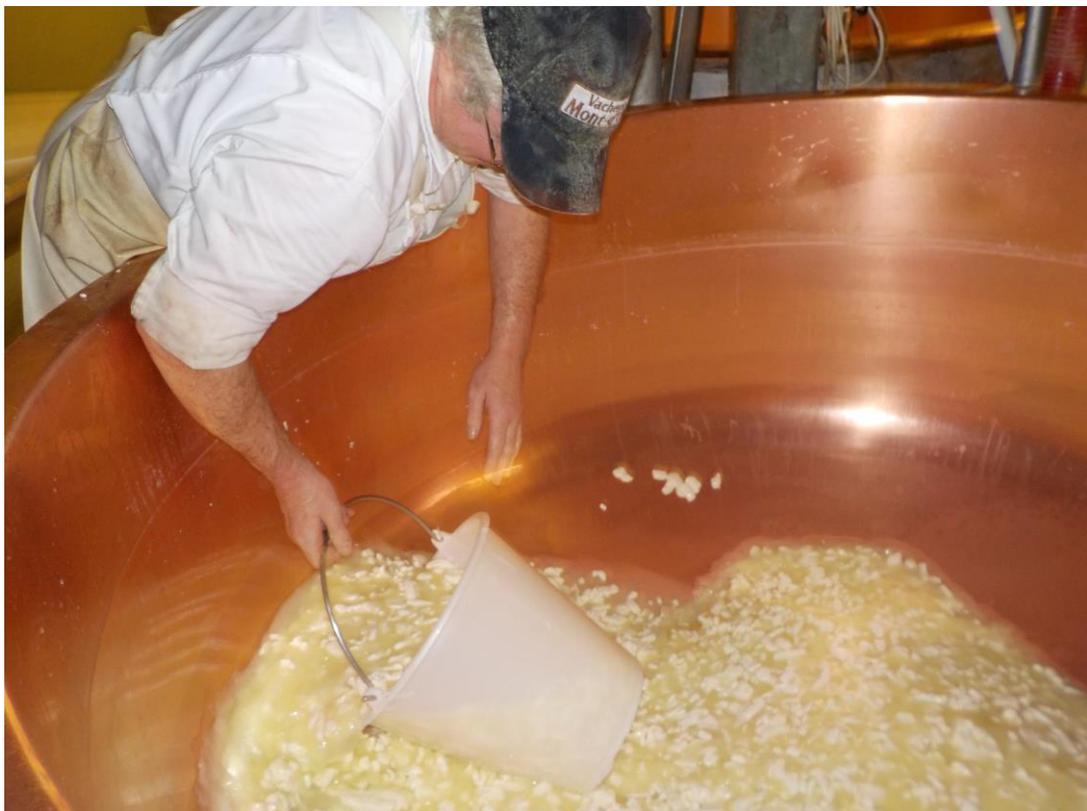
Le lait repose encore dans la chaudière.



Plus tard, après les opérations traditionnelles, le lait a caillé.



Le travail du caillé et le contrôle de son état.



On sort le caillé avec un bidon afin de le couler dans le multimoule. On remarquera ici l'usage prépondérant du plastique et non de l'innox.



Moules et multimoule.



Les sangles ont été mises à tremper dans un bac.



Le caillé s'est épuré et durci suffisamment, les sangles sont prêtes sur la table, on va pouvoir commencer le sanglage.



Les employées féminines sont à pied d'œuvre.



Markus Tchopp découpe les rondelles de caillé qui formeront chacune un vacherin.



Le sanglage.



Idem. La sangle est tenue par un élastique dont l'employée a une réserve autour du poignet gauche. Et notre reportage se termine ici. Sachons cependant que ces vacherins seront ensuite pressés puis ayant acquis leur dureté suffisante, ils seront mis au bain de sel. Après quelques heures il ne restera plus qu'à les déposer sur les planches qui prendront place sur les pendants. Débutera alors leur affinage de trois semaines, avec chaque jour les soins appropriés.