

## Les formes à vacherin et à tommes

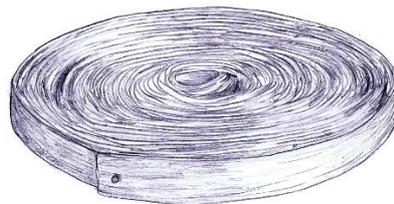
On sait qu'à l'alpage la lactation diminue au fil de la saison. On ne se retrouve donc plus au début de septembre qu'avec une goutte de lait qui ne permet plus de fabriquer un gruyère de dimensions raisonnables. On passe alors à la fabrication des vacherins. PH, en parle, p. 183 :

*Il nous reste à présenter une troisième sorte de fromage jadis fabriqué dans les fruitières d'alpage : le fameux vacherin du Mont-d'or, à pâte molle et à moisissure blanche. Vers la fin de la saison, alors que la production laitière diminue considérablement, les bergers faisaient encore quelques vacherins qu'ils emportaient le jour de la descente pour les laisser mûrir dans la demeure de « l'amodiateur », à la cave ou au fenil encore tempéré. En général ces fromages étaient destinés à la consommation personnelle. Tout le Jura vaudois, de la Dôle jusqu'au Creux-du-Van, fabriquait autrefois ces vacherins d'automne. Aujourd'hui cette pratique a disparu et le vacherin se fait exclusivement en laiterie.*

...

*Les anciens moules en bois ont été supplantés par des moules en tôle au pourtour troué. On les dispose les uns à côté des autres sur l'enrochoir soigneusement nettoyé ; autrefois quand on manquait de place, on les empilait en intercalant chaque fois une planchette carrée. Au fond des moules on a placé une toile dont on a rabattu les pans sur le caillé. Pendant une heure le petit-lait s'écoule et les fromages se tassent. On les retourne une fois pour obtenir des deux côtés une surface régulière. Puis on démoule, on enlève le linge et on « sangle » le fromage dans des cercles en écorce de sapin (les « sangles ») que l'on a préalablement ébouillantes, car l'entreposage les a rendus cassants. On les ajuste autour du fromage et on les fixe avec un élastique (autrefois on recourait à une cheville de bois). La sangle donne du corps à la masse molle du caillé. Elle entoure le fromage jusqu'à sa consommation et imprègne sa croûte de tanin.*

Note. La cheville de bois est dite chevillon. La sangle n'influence pas le goût de la croûte, mais plutôt le pourtour du produit.



La sangle. Aujourd'hui compactée en faisceaux et non plus en rouleau comme ici.



Moules à vacherin et à tommes, sangles. La fabrication du vacherin en alpage disparut en même temps que celle du gruyère. Cette fabrication resta longtemps en vigueur au chalet des Esserts, sur la commune du Lieu, du temps de l'amodiateur précédent, Arnold Lyon. Ses vacherins étaient souvent un peu durs et nécessitaient une période d'affinage un peu plus longue que la normale.

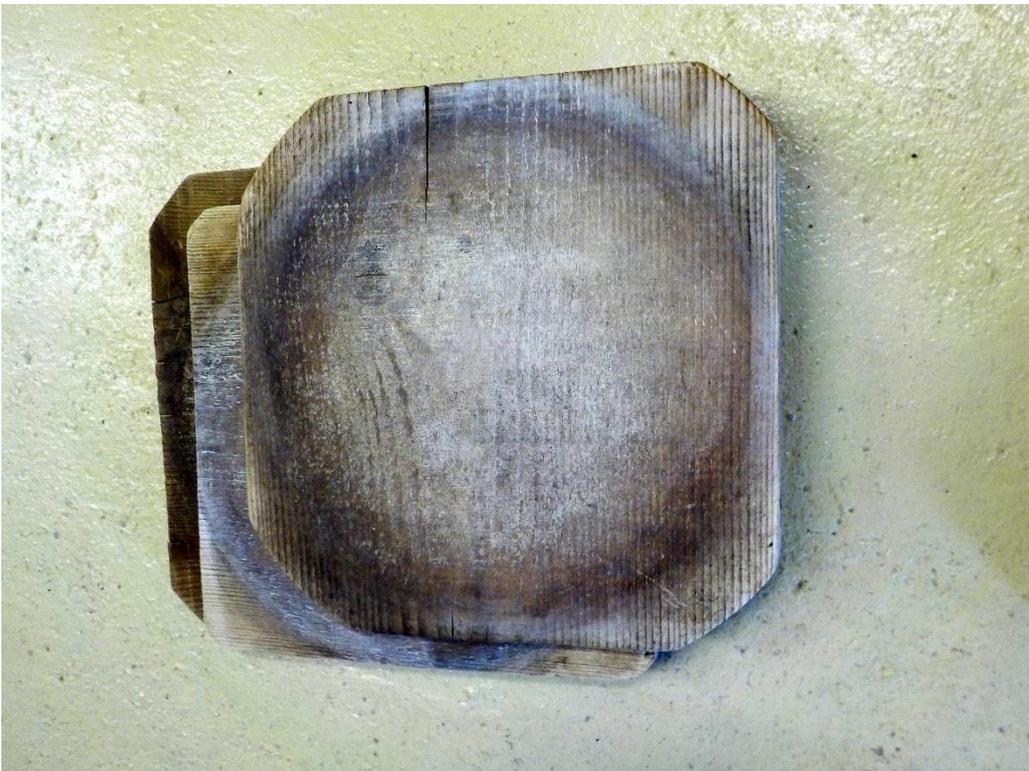
Certains fromager ou amodiateurs ou simples bergers purent procéder, sans doute avec un nombre limité de vaches, à une fabrication de tommes. Ainsi en fut-il au Chalet des Plans, sur la commune de Vallorbe, au début des années quarante.

*Le papa avait le droit d'estiver 3 vaches pour sa famille. Les paies n'étaient pas grosses. La première année il avait engraisé des veaux, mais cela ne rapportait pas beaucoup. Je me souvient que c'est votre grand-père Jules Rochat qui avait dit à maman de fabriquer des tommes. C'est ainsi que le lait avait un meilleur rendement.*

Laure Reguin-Jaccard, lettre du 17 août 1997.



On peut imaginer des quantités de beaucoup plus modestes sur l'embrocher d'un chalet quelconque.



Planches à vacherin.



C'est la fin de l'été. Il fait chaud, si bien que l'on peut encore souper dehors. On a abandonné la fabrication du gruyère pour entamer celle du vacherin. On a sorti le séchoir sur lequel on séchera les planches ou planchettes ou encore fonds à vacherin.



Rien de meilleur au monde que des tommes de chalet. Dire que c'est un régal'est encore au-dessous de la réalité ! D'aucuns les mangent avec de la moutarde, Thomy's de préférence une nouvelle fois.