

L'arrêt-fromage

A dire vrai, mis à part en laiterie où ce type d'objet est en métal, en inox de nos jours, nous n'avons jamais rencontré cet objet. Raison pour laquelle nous avons dû en fabriquer un de nos mains afin de pouvoir vous livrer un arrêt-fromage qui ait l'apparence de vérité. Il épouse la forme d'une petite chaudière d'alpage qui a retrouvé les lieux où elle servait pendant des décennies. Paul Hugger en parle dans *Le Jura*, 1975, p. 174 :

Puis il fixe une planche contre le bord intérieur de la chaudière. C'est l'«arrêt-fromage», la « planche », dont la forme épouse le profil du récipient. Au cours de la phase suivante, elle empêche la masse de caillé de tourner en rond dans la chaudière, en provoquant des remous qui chassent les fragments du bord vers l'intérieur.

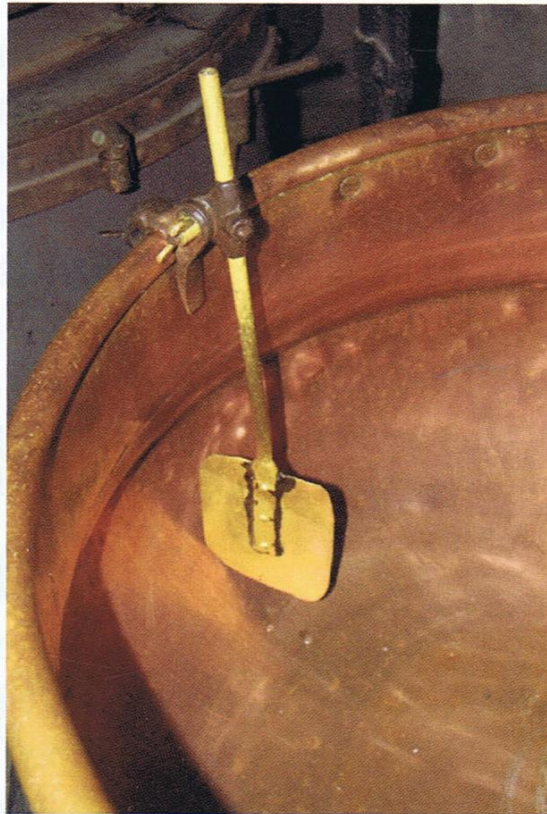


Planchette réalisée par nos soins, avec un petit serre-joint d'une conception toute artisanale.

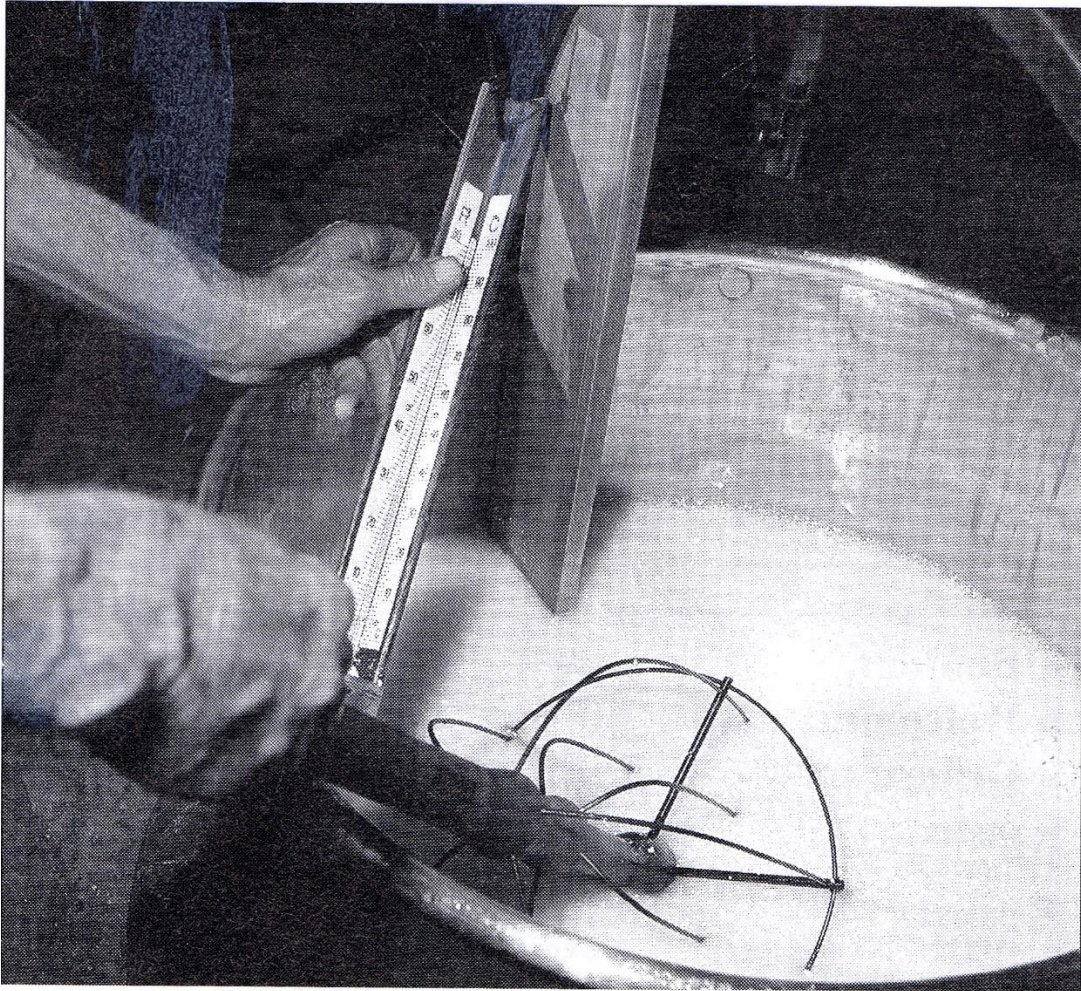
André Dasen, dans son excellent ouvrage sur le gruyère et le comté, 2013, p. 85, parle plutôt du disque, qui est en quelque sorte ce que l'on trouve en laiterie plutôt qu'au chalet. L'arrêt-fromage ou la planche, est d'une utilité primordiale. Et pourtant il ne s'est jamais trouvé dans toutes nos recherches sur les chalets. Sans doute, s'il était en bois, brûlé après la dernière fabrication, ainsi que beaucoup d'autres objets en bois de ce temps-là qui semblaient n'avoir plus jamais d'utilité. On changeait en quelque sorte de civilisation.

Le disque

Le disque est une lame en cuivre ou en fer étamé, mobile en tout sens. Il est fixé à une noix à vis au rebord de la chaudière et ajusté à proximité de la paroi. Dans le mouvement de brassage que l'on imprime aux grains de caillé en suspension dans le petit lait, les plus gros grains migrent à la circonférence et viennent heurter le disque qui les renvoie en direction du centre de la cuve améliorant ainsi l'homogénéité du mélange caillé-sérum. Ce disque est un accessoire indispensable à toutes les chaudières.



Photographie 41. Disque, accessoire des chaudières à potence.



Le fromage à raclette du Valais occupe 43,22% des ventes de la Fédération laitière valaisanne, ce produit leader, unique fromage à raclette au lait cru en Suisse, entend se démarquer des contrefaçons grâce au label AOC.

Preisig/LDD

On peut voir en bordure de chaudron la planche servant d'arrêt-fromage.