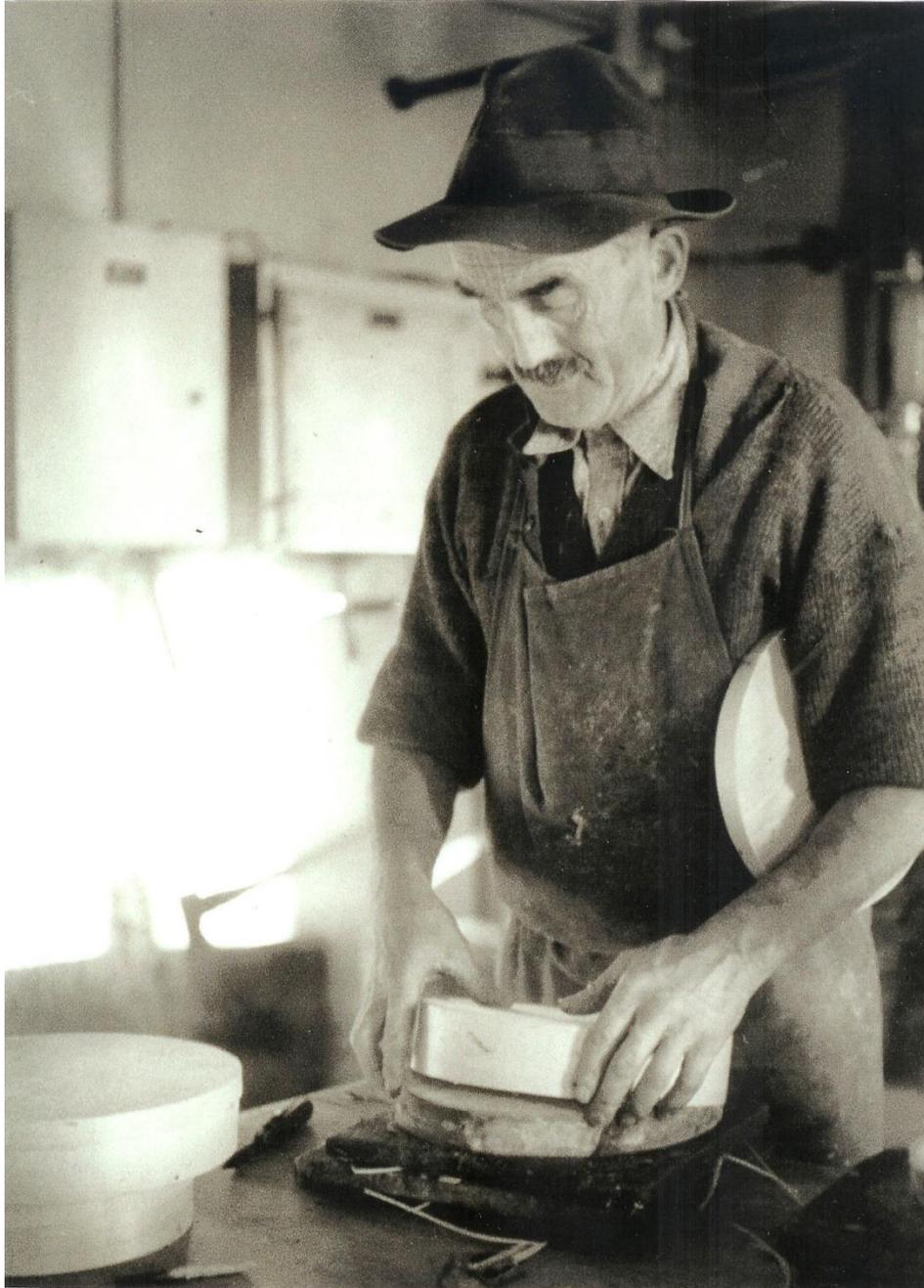


L'emboîtage

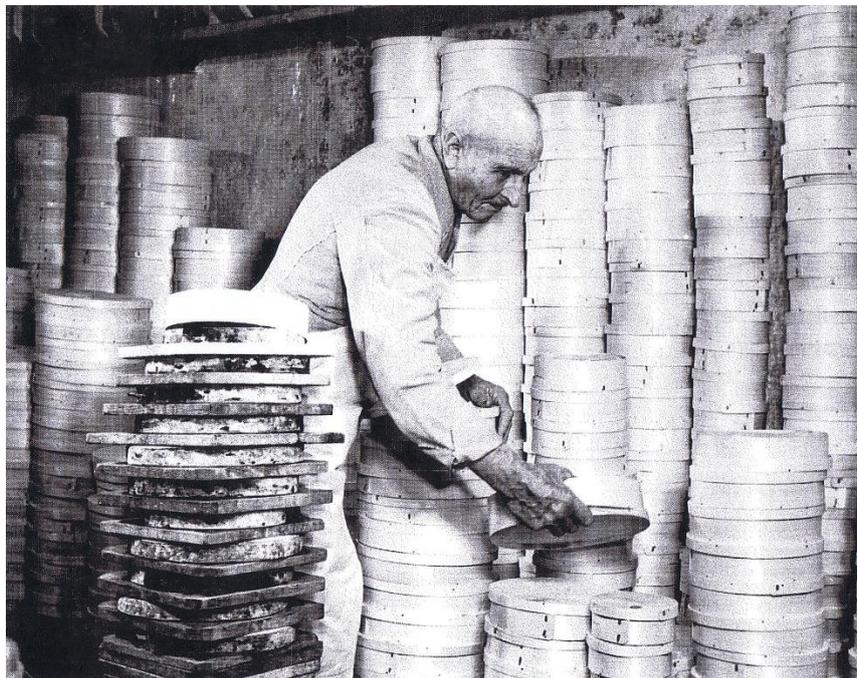
Une fois le vacherin affiné, après trois semaines environ, il convient de l'emboîter. Ce que fait en général l'affineur plutôt que ses employés affectés d'ordinaire aux soins en cave.



L'une des plus belle photo de l'emboîtage connue réalisée en 1939. Jules, le couvercle sous le bras – admirez en passant le tablier – a choisi une boîte d'un diamètre légèrement inférieur au vacherin afin que celui-ci, mis dans la boîte, se plisse. Toujours ces fameux trois plis réglementaire !. Il a pratiqué auparavant une incision dans la sangle avec son petit couteau – visible sur la gauche - afin de pouvoir resserrer la pâte molle. Toute une technique, simple en apparence, et pourtant demandant un apprentissage assez long pour être réalisée dans les meilleures conditions possibles et surtout avec rapidité.



La technique de l'emboîtage. Vous prenez une pile de planchettes avec leurs vacherins dessus. Voilà les deux vacherins supérieurs. Acte no 1, retirer le chevillon d'un coup de couteau, et acte no 2, couper ke petit bout de sangle qu'il y a en trop.



Le grand John choisi le format approprié pour mettre son vacherin en boîte. En fait il joue avec le photographe, puisqu'une boîte est déjà sur le vacherin à emboîter et qu'il en choisi une autre ! On pensait à l'époque que jamais personne en quelque temps que ce soit ne découvre l'astuce !



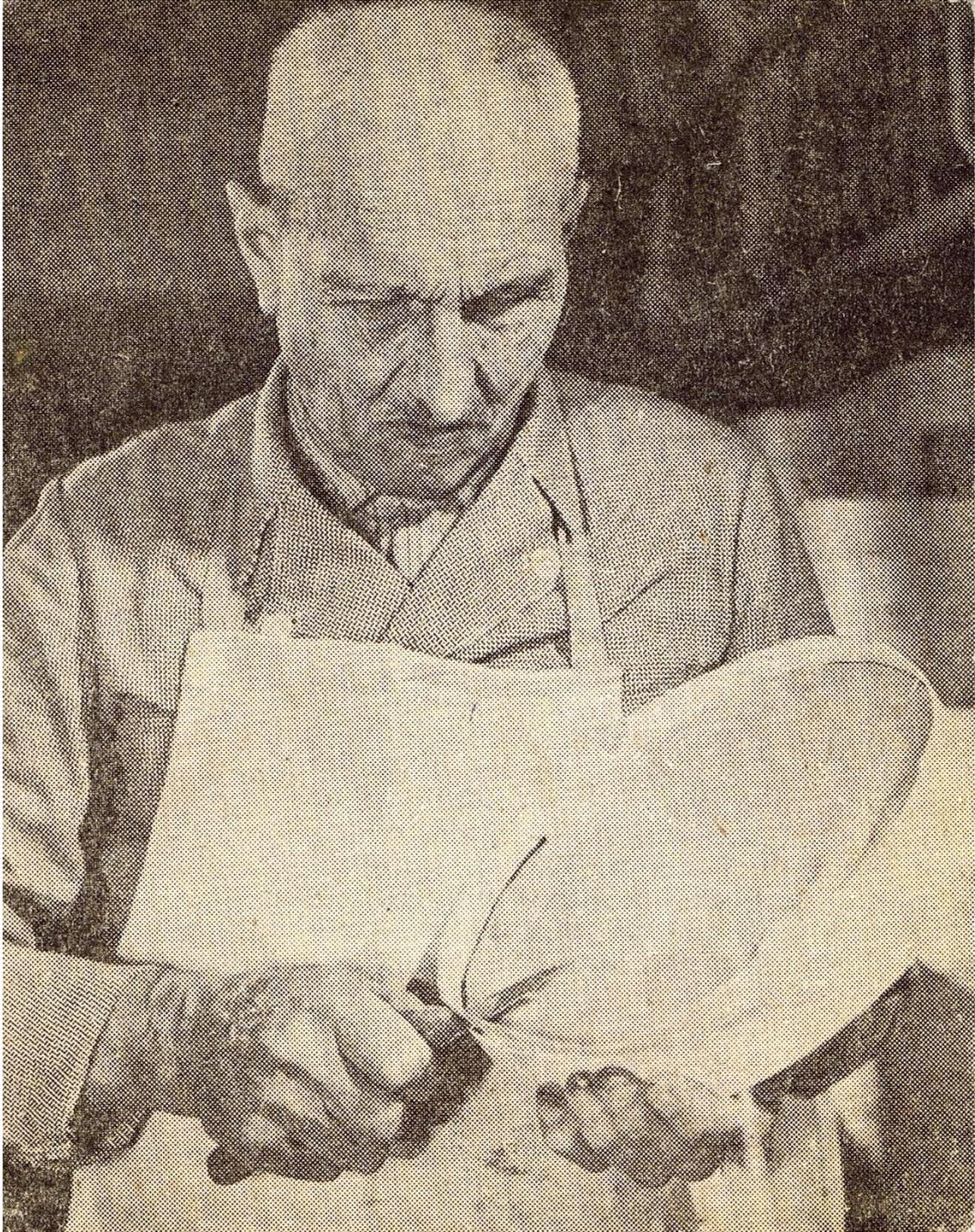
Mme Lina Rochat a mis son vacherin en boîte. Maintenant elle pare, c'est-à-dire qu'elle enlève le bout de pliure qu'il y a en trop afin que le vacherin ait bonne façon dans sa boîte, les clients exigeant une croûte à deux cm maximum du couvercle.



Gaston Rochat s'apprête lui aussi à parer. A chacun son petit couteau.



Eric Rochat à l'emboîtement.



Johnnet pare. Années cinquante. Le couteau est donc l'outil no 1 de l'affineur.