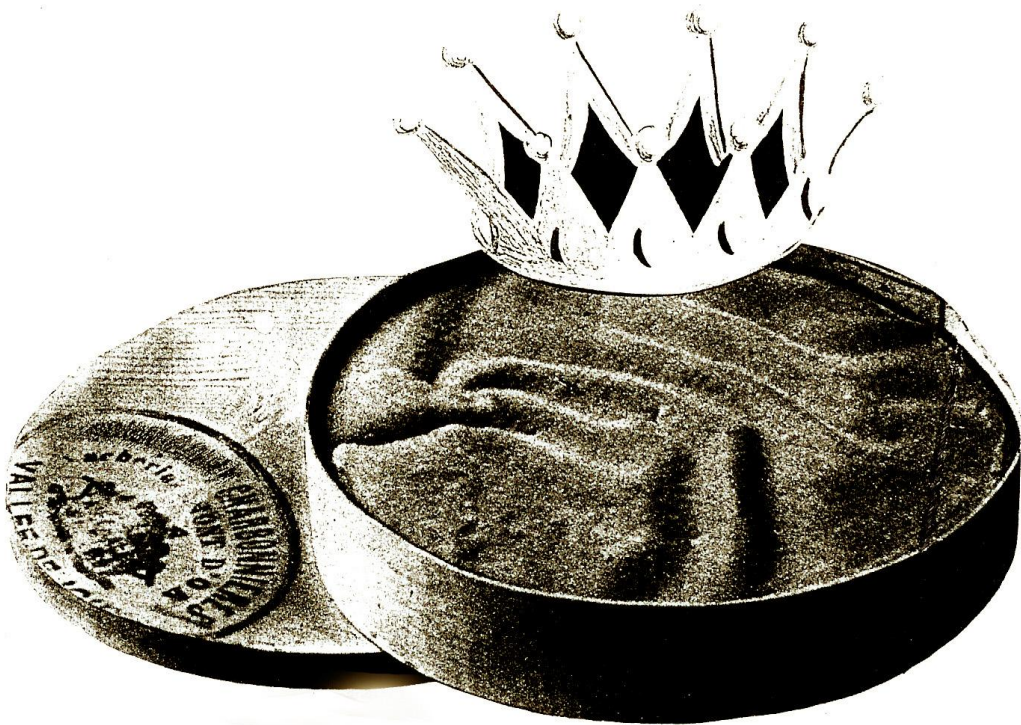


CHARLES-AD. GOLAY

LE VACHERIN

de 1952 - 1953

R o i
d e s f r o m a g e s
f i n s



Editions Le Pèlerin, Les Charbonnières

Ce texte devait à l'origine constituer une brochure à part.

PREFACE

Ce dépliant produit autrefois, dans les années 1952 - 1953, par la Centrale du vacherin Mont-d'Or, écrit par Charles-Adrien Golay, est exceptionnel. Par le fait surtout qu'il fut le premier texte un peu conséquent sur le vacherin et qu'il n'eut guère de suite. Et que tout y est, ou presque. L'histoire - disons un léger survol de celle-ci, extraordinaire, qui plonge ses racines, selon nos dernières sources, dans le XIII^e siècle du val d'Aoste! -, la fabrication, la commercialisation, et sans oublier, bien entendu, la partie gastronomique, celle qui intéresse surtout le consommateur, ici pleine de bon sens et de bons conseils.

Charles-Adrien Golay, combier de souche, a véritablement plongé dans l'univers riche et complexe du vacherin pour nous le restituer dans sa substance et sa poésie par un texte passionnant. L'homme était journaliste, il ne lui coûtait que peu de trouver le mot juste, d'autant plus que le vacherin, assurément, il devait lui aussi l'aimer. Les illustrations nombreuses et de qualité, quand bien même l'impression atténue un peu celle-ci, font de ce dépliant un documentaire de base. Celui-ci avait paru en son temps dans un numéro spécial de l'Industrie laitière, journal professionnel romand. Il connu un très grand succès, distribué dans les différents magasins de produits laitiers de Suisse romande. Sauf erreur il ne fut pas traduit.

S'il était parfait pour l'époque, aujourd'hui il garde sa saveur par ce petit côté un peu désuet auquel la couleur d'impression, un brun chamois assez foncé, que nous ne pourrions probablement pas reproduire, contribue dans une large mesure. Une nouvelle mise en page a été rendue nécessaire par le format A4 employé. La reproduction des illustrations, ma foi, selon notre système, ne saurait être parfaite. Nous espérons toutefois que malgré cette approximation, les lecteurs retrouveront l'ambiance si particulière de nos caves où il fait tiède et humide, où l'on sent cette odeur à nulle autre pareille du vacherin et de la flore qu'il développe en surface, retrouveront aussi avec émotion le geste de l'homme. Un film sera fait ultérieurement à la production de ce dépliant, quelque cinq ans après. Il porta le titre fort évocateur de: "De main d'homme". Quoi de plus exact, puisque dans l'affinage, et même dans la fabrication du vacherin, tout était fait à la main, comme c'est d'ailleurs encore le cas aujourd'hui. Point de machines. Des brosses et des tabliers pour les soins, des brosses, des couteaux et des tabliers pour la mise en boîte... c'est tout pareil à autrefois.

Chère ambiance des années cinquante. Il ne manque-là que la neige, et l'odeur de la neige, et cette vision inoubliable le soir, quand vient la nuit et que l'on voit derrière les lumières allumées des caves, au ras du sol, les silhouettes de ces hommes et femmes qui s'activent diablement pour arriver à livrer à la gare du Pont à l'heure.

Car pour aucun, c'est une certitude, le train n'attendra...

Les Charbonnières, en octobre 1999:

Rumpelstilzchen

AU PAYS DE SA NAISSANCE

En notre temps de faciles déplacements, la vallée de Joux n'est plus la lointaine région d'autrefois. On y accède par la route qui franchit le col du Mollendruz ou celui de Pétra-Félix. Avec le train, il faut un peu plus de temps, la ligne devant contourner la Dent-de-Vaulion pour profiter du passage le plus bas.

Mais, bien qu'elle soit ainsi réunie au reste du pays, La Vallée demeure un monde à part, tant par son climat que par son paysage, ses coutumes et ses traditions. On s'y sent un peu « à l'étranger », mais cette impression est vite effacée par l'accueil et l'hospitalité que pratiquent les Combiens avec une générosité proverbiale.

Il y a un siècle, La Vallée était un pays de loups et s'en éloigner durant les mois d'hiver représentait une véritable expédition. Les premiers marchands de vacherins l'ont d'ailleurs entreprise maintes fois et le souvenir de ces voyages est dans toutes les mémoires !

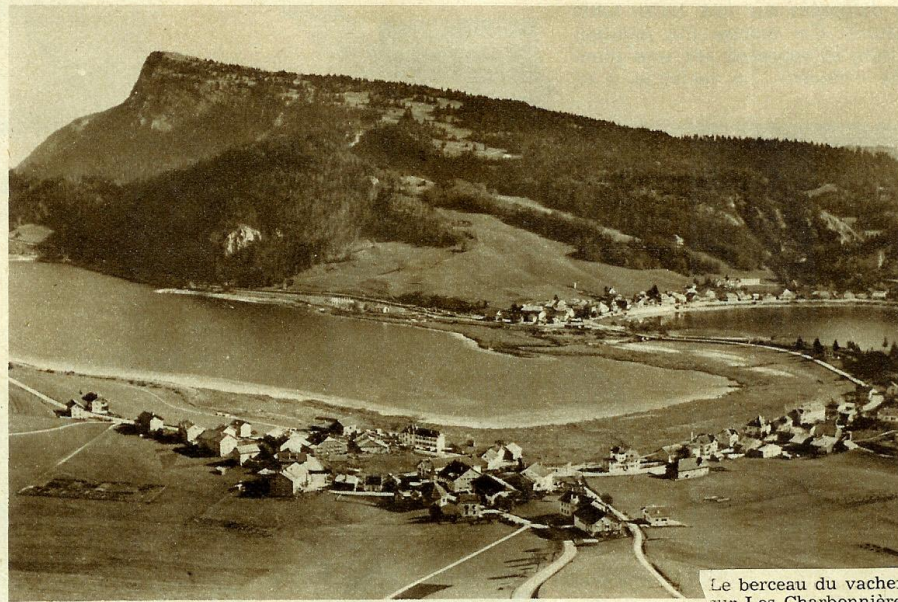
Il y a un siècle donc, la principale ressource des habitants du Jura, tant français que suisse, était l'élevage du bétail et la fabrication de produits laitiers. Cette activité subsiste de nos jours, mais a vu croître à ses côtés l'industrie horlogère, dont chacun connaît la prodigieuse prospérité.

Sur les versants suisse et français du Risoud et le long du Doubs, les laitiers préparaient, à côté du fromage à pâte dure de gros format, des petits fromages

à pâte molle en partant du lait de chèvre. Ils les appelaient **chevrotins**. On suppose qu'un jour la quantité de lait de vache ne suffit plus à fabriquer une pièce normale, un fromager eut l'idée de l'employer comme son lait de chèvre. Il désigna le fromage obtenu, par analogie, du nom de **vacherin**. On suppose également que l'ayant sorti de sa forme, il constata son extrême mollesse et vit la nécessité de le cercler pour qu'il ne s'affaisse complètement. L'écorce de sapin constituait une sangle parfaite à cet usage et avait l'avantage de se trouver à profusion dans les forêts des alentours, à portée de la main. On s'aperçut par la suite qu'elle donnait à la pâte un léger parfum très particulier, original et délicieux, ce qui laisse à penser que la main du Seigneur a guidé celle de l'humble pâtre dans le choix des moyens qui aboutirent à une si heureuse fin.

Il restait, pour transporter le vacherin du chalet chez le consommateur, à lui trouver un emballage. Les sapins, encore, fournirent une matière première inépuisable. Taillés en fines planches et en copeaux, ils se transformèrent en boîtes si parfaitement adaptées à leur destination qu'elles n'ont pas subi le moindre changement jusqu'à nos jours, si ce n'est qu'au lieu d'être fabriquées à la main, elles le sont mécaniquement.

Comme quoi le hasard fait bien les choses !



Le berceau du vacherin. Vue d'avion sur Les Charbonnières et le lac Brenet (au premier plan) et Le Pont

L'HISTOIRE ET LA LÉGENDE

La tradition veut que l'implantation du vacherin en Suisse soit une conséquence de la guerre de 1870 et plus spécialement de la retraite de l'armée du général Bourbaki. On raconte qu'un groupe de soldats stationnés dans la région de Mouthe traversa le Risoud pendant l'hiver et aboutit aux Charbonnières. Ce fut là un véritable exploit car les quantités de neige accumulées dans l'immense forêt jurassienne rendaient tout passage à pied impossible. Mais les ingénieurs Français résolurent le problème en poussant devant eux un troupeau de vaches qui leur fraya le chemin. Or, quand il y a des vaches, il y a des vachers et c'est l'un d'eux, nommé Roguin, natif de Rochejan, qui aurait apporté avec lui le secret de fabrication du vacherin et l'aurait révélé à son entourage après s'être fixé aux Charbonnières.

Selon M. John Golay, affineur spécialisé descendant des plus anciens fabricants de vacherin, cette histoire serait consignée dans les procès-verbaux de la société de laiterie dont faisaient déjà partie ses aïeux. Toutefois, lors d'investigations plus poussées, la Centrale du vacherin Mont-d'Or a découvert chez M. Hector-Albert Rochat un livre de comptes ayant appartenu à Moïse Rochat, dit « Mouison », sur lequel sont faites à plusieurs reprises mentions de livraisons de vacherins... à la date de 1845, soit vingt-six ans avant la retraite des Bourbakis ! Ce livre, dont nous reproduisons une double page ci-contre, donne donc une preuve indiscutable du commerce du vacherin aux Charbonnières bien avant l'époque à laquelle on prétend généralement qu'il y soit apparu. Peut-être en fouillant d'antiques archives trouverait-on la rigide et authentique généalogie de ce grand seigneur...

En attendant, il se contente d'approximations, c'est-à-dire de la légende.

* * *

Quelle que soit l'époque exacte à laquelle le vacherin est apparu chez nous, il est en tout cas certain que ce n'est guère qu'à partir de 1875 à 1880 que sa renommée passa le Mont-Tendre. Dès lors, la fabrication prit un essor rapide sous l'impulsion de quatre marchands des Charbonnières : trois Rochat et un Golay.

Ils destinaient leurs produits au ravitaillement du marché de Lausanne et ils s'y rendaient chaque semaine en traîneau. Le voyage d'aller durait trois jours, au cours desquels une partie de leur chargement était vendue dans les villages qu'ils traversaient. Le jour du marché, ils arrivaient à Lausanne avec le solde qui n'en était d'ailleurs pas un, les meilleures pièces ayant été cachées avec ruse tout au long du trajet.

Voici encore quelques renseignements au sujet de l'histoire du vacherin, emprunté à un exposé très complet de M. A. Neuenchwander, ingénieur-agronome :

« Le premier magasin qui détailla le vacherin dans la capitale vaudoise fut celui de Mme Vve Rigoud. L'écoulement était facile car la demande surpassait la production ; très tôt, nos marchands firent appel, chaque semaine, aux vacherins français pour compléter leur provision en vue du marché et satisfaire ainsi au mieux leur clientèle lausannoise. Il en fut ainsi de 1880 à 1895.

» La plus ancienne maison de commerce fut inscrite au Registre du commerce en 1878 ; pour faire face à la demande croissante, les marchands eurent recours à de nouveaux fabricants et leurs regards se tournèrent vers le pied du Jura.

» En 1893, le fromager de Cuarnens, Decollogny, originaire d'Apples, commençait la fabrication des vacherins ; il fut suivi en 1894 par Jousson, fromager à Moiry. Jusqu'à et passé 1900, ces deux fromageries furent les seules au pied du Jura qui se livrèrent à cette fabrication.

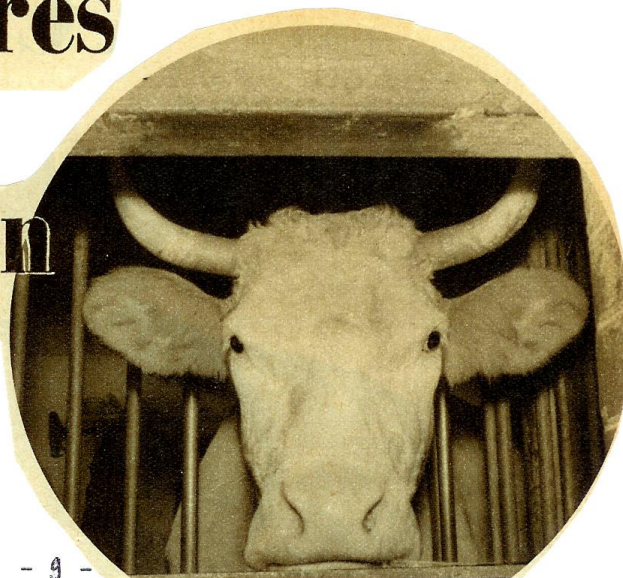
» A la suite d'expositions qui firent connaître ce produit en Suisse, la demande devint telle que la fabrication de ce fromage prit de plus en plus d'importance.

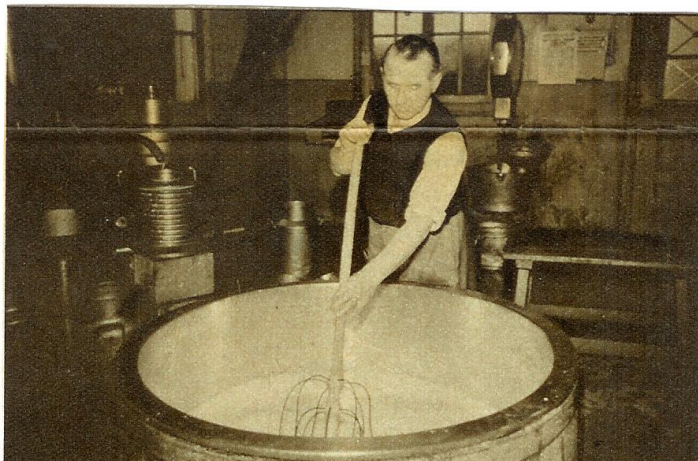
Mais entrons maintenant dans les secrets de sa fabrication.

Ponctuel, doré, parfumé, le vacherin a fait son entrée automnale dans le royaume des fromages. Il a pris sa place sur le trône dressé pour lui par ses électeurs, les gastronomes. Pour quelques mois, il conservera cette triomphale situation que nul ne songe à lui disputer. Puis il rentrera dans l'ombre, silencieusement, pour préparer de nouveaux éclats à sa gloire future. Tel est le destin du vacherin, ce roi prestigieux mais éphémère, respectueux des usages forgés depuis plus d'un siècle à son berceau, la rude et belle vallée de Joux. Car c'est dans cet austère pays du Jura vaudois, coupé de forêts de sapins et de verts pâturages, baigné de trois lacs, que naquit le vacherin. Sa naissance se perd dans la nuit des temps, tandis que son émancipation paraît historiquement établie.

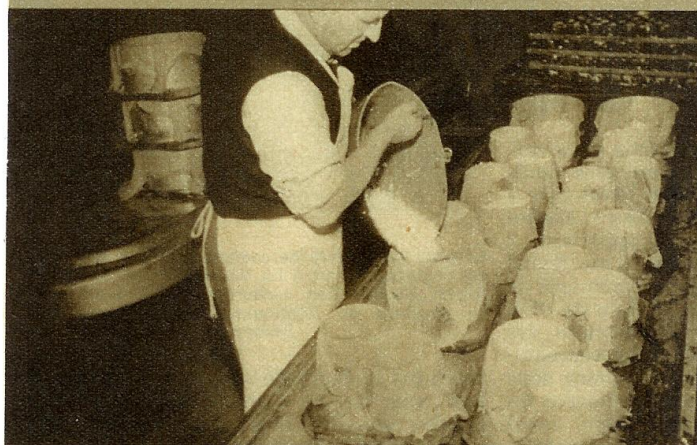


Les mystères de la fabrication





Le grain est travaillé au débattoir...

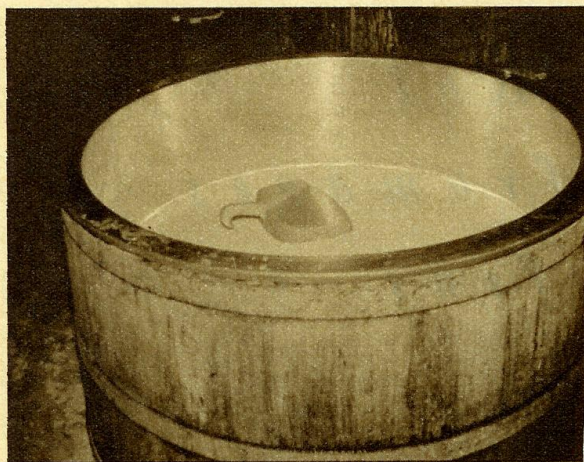
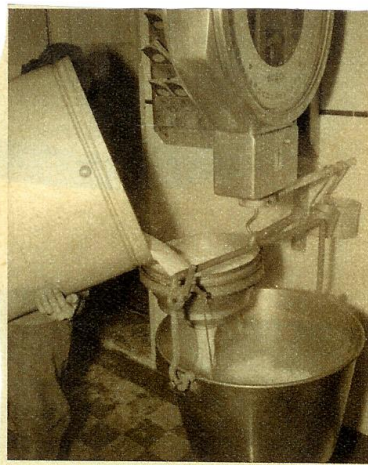


... puis vient la mise en moules



Les vacherins blancs « ressuyés » peuvent être sortis des moules...

De
la source
au
local de
fabrication



Le lait est « mis en caille »



Une fois le caillé coupé, il est retourné à la poche
A gauche, le tranche-caillé

La production du vacherin se fait en deux phases : la fabrication proprement dite et la maturation, appelée affinage.

La fabrication a lieu dans les laiteries de toute la région de production, au nombre de septante-huit. L'affinage a lieu dans des caves spéciales presque exclusivement situées à la vallée de Joux, plus particulièrement aux Charbonnières et au Pont.

Dans quelques cas, assez rares du reste, il se trouve que les fabricants disposent de leurs propres caves et amènent eux-mêmes leur production à maturité, puis l'écoulent auprès de leur clientèle.

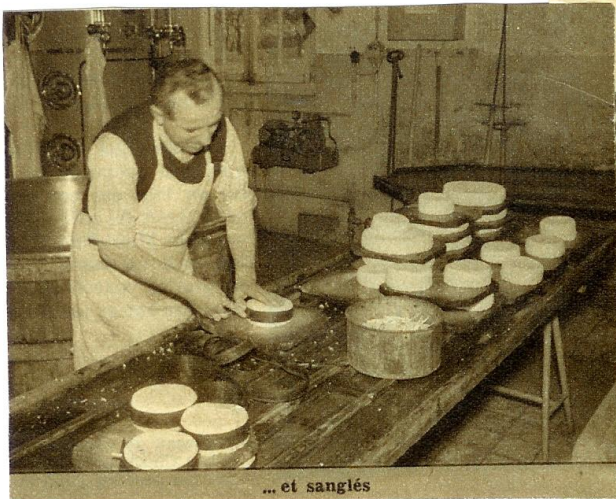
La fabrication du vacherin est saisonnière et ne dure que quatre mois et demi par année, soit du 15 septembre au 31 janvier. Cette limite dans le temps est imposée par trois facteurs. Le premier concerne la **production laitière**. On sait qu'elle diminue énormément à la fin de l'été car l'herbe devient rare, la température baisse et on commence à tarir les vaches en vue de leur vêlage prochain. On ne peut donc guère poursuivre la fabrication des grosses pièces de fromage à pâte dure. Celle du vacherin, qui se fait en unités de 800 grammes à 2 kg. 500, permet en revanche d'absorber la production, quelle que soit son importance et si minime soit-elle. Le second facteur est donné par la **température extérieure**. La pâte du vacherin étant très délicate, elle ne supporterait pas sans mal les chaleurs du printemps et de l'été et aurait en tout cas de la peine à se conserver. Il faut, en effet, pour la maintenir en bonne condition, de la fraîcheur et de l'humidité, mais jamais le froid des appareils frigorifiques. Dernier facteur enfin, le **goût du consommateur**. Il est ainsi fait que, dès les brises automnales, il appelle avec avidité l'onctueuse pâte de ses rêves, tandis que les premières bouffées de printemps le font s'en détacher curieusement mais de façon péremptoire.

Suivons, si vous le voulez bien, les phases de cette fabrication !

Du « coulage » à « l'enrochoir »

Le hasard a voulu que nous nous arrêtions en ce début d'après-midi d'hiver devant une très belle laiterie du pied du Jura.

La petite odeur aigrelette typique de ces lieux caresse nos narines. Une propreté méticuleuse règne partout, la demi-journée est finie. Sur une table, une pile de vacherins « blancs » attend le passage de l'affineur qui fait sa tournée de ramassage.



... et sanglés



Tôt le matin, les paysans ont livré le lait de la première traite. C'est le coulage, manifestation bi-quotidienne bien connue de tous les villageois de notre pays. Peu après, la fabrication commence. Le fromager a allumé sa chaudière à vapeur dont la pression monte lentement. Il verse dans les chaudrons le lait qui vient d'arriver, auquel il ajoute le lait de la veille, livré le soir.

Maintenant, l'opération capitale va commencer : le caillage. C'est un travail fort délicat qui exige une solide expérience et le coup d'œil du connaisseur. Le fromager procède d'abord à l'emprésurage qui consiste à verser dans le lait les ferments qui le feront cailler. Les mesures et balances les plus précises ne remplacent jamais, pour cette opération, le doigté du spécialiste.

Le caillage du vacherin se fait à 30—35 degrés, mais cela dépend aussi de divers facteurs : la quantité de lait à cailler, la température du local, la dimension des moules, etc. Le thermomètre donne bien ses rigoureuses indications, mais la main du fromager plongée dans le liquide découvre bien d'autres choses encore.

Voici maintenant la coagulation ou « mise en caille ». Elle dure de vingt à vingt-cinq minutes ; après quoi, au moyen d'un instrument curieux formé de fils d'acier tendus sur un cadre et nommé tranchecaille, on coupe la masse coagulée en cubes, puis en grains dont la grosseur varie d'un praticien à l'autre. Ils ne doivent être ni trop petits, ni trop gros. Une fois encore, le coup d'œil et l'expérience décident...

Après avoir laissé cette masse au repos durant quelques minutes, le fromager puise le caillé et le verse dans les formes disposées sur une large table à gorges, appelée égouttoir. Ces formes (ou moules) contiennent une fine toile et reposent sur une planchette de sapin appelée « foncet ». Le vacherin, à ce

moment, a environ trois ou quatre fois l'épaisseur finale. Il s'égoutte lentement, se tasse, cependant qu'on le retourne à plusieurs reprises pour que tout le liquide qu'il contient puisse bien s'éliminer. L'égouttage dure quatre à cinq heures.

On remarque en passant que les formes ont des diamètres différents qui vont de 14 à 26 centimètres. Les plus petites donneront des vacherins d'environ 800 grammes, tandis que les plus grandes en fourniront d'environ 2 kg. 500.

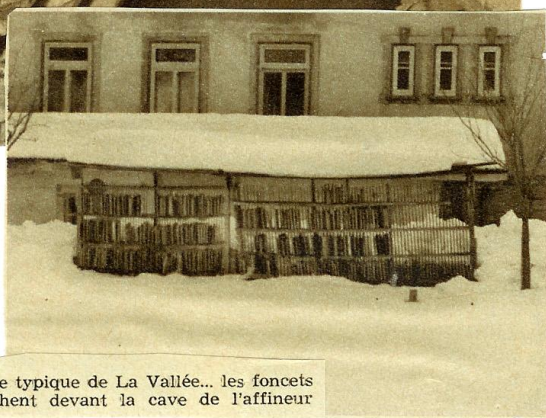
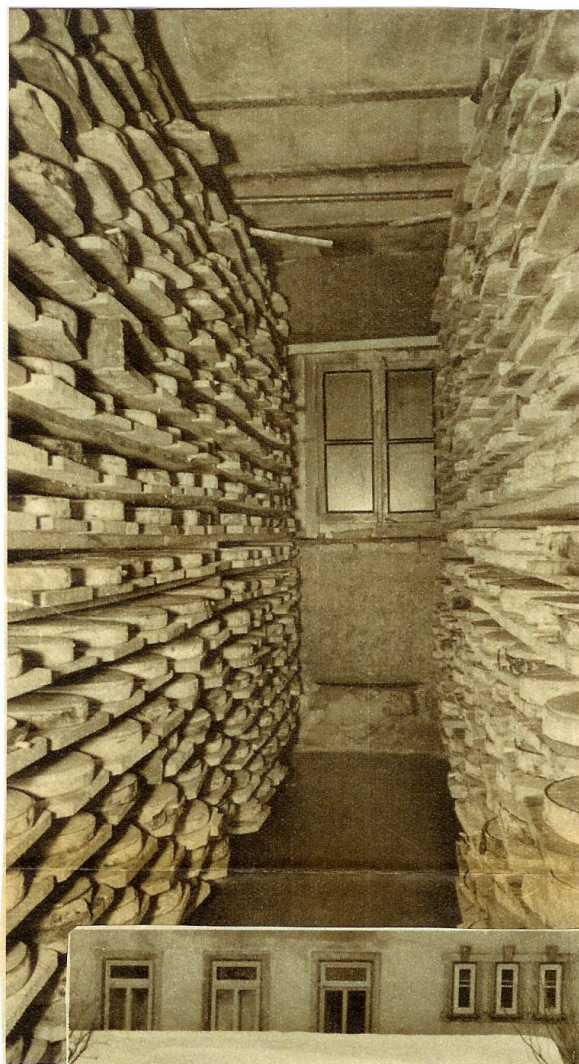
Les vacherins sont maintenant parvenus à leur épaisseur normale. Ils sont sortis des formes et sanglés, c'est-à-dire cerclés d'une bande d'écorce de sapin amollie dans l'eau, maintenue au moyen d'une cheville plantée dans le champ de la pâte. La fabrication touche à sa fin. Les jolis disques blancs sertis de brun sont maintenant placés sur l'enrochoir, une presse à contrepoids où, en piles de quatre ou cinq pièces, ils seront maintenus une journée sous une légère pression afin d'extraire les dernières gouttes de petit-lait qu'ils peuvent contenir. Le fromager les retire un à un et, à l'aide d'un couteau, rogne tous les bourrelets qui dépassent sur la circonférence par suite du pressage. Il les met égoutter une nouvelle fois durant deux ou trois jours, dans un local tempéré à environ 16 degrés.

Enfin, il procède au salage d'une face le matin, de l'autre le soir en les saupoudrant de sel... ni trop ni trop peu !

Les vacherins blancs sont terminés. L'affineur peut passer les prendre avec son camion. Il y en a des centaines, des petits, des moyens, des grands, rangés en piles, bien alignés, qui attendent la suite des opérations. De pâte friable et blanche qu'ils sont, ils deviendront ambrés et onctueux sous l'influence de mystérieux ferments qui, pendant trois semaines, se livreront à leur secrète activité dans l'ombre propice des caves...

Charles-Ad. Golay.

Dans la profondeur des caves des affineurs



Une vue typique de La Vallée... les foncets qui séchent devant la cave de l'affineur

De père en fils, les affineurs de la vallée de Joux se transmettent leur secrets et leur expérience. On a vu que les premiers qui associèrent leurs noms au commerce du vacherin étaient des Golay et des Rochat. Rien d'étonnant donc à ce que les affineurs actuels soient des Rochat et des Golay.

Poursuivant notre voyage, nous sommes allés leur faire visite, par une journée hivernale où les bourrasques de neige s'étaient mises de la partie pour nous montrer la région sous un de ses aspects les plus caractéristiques. Dans cette « cramine », comme on dit là-haut, l'accueil chaleureux de nos hôtes n'en fut que plus sympathique. Qu'il faisait bon dans ces caves tièdes où les milliers de vacherins, en piles serrées, lentement mûrissaient !

Nous y avons pénétré les secrets de l'activité des affineurs, plus exactement de leur art.

En fait, l'affinage n'a, théoriquement, rien de compliqué. Sa réussite dépend avant tout de la présence de ferments particuliers dont on s'efforce de favoriser la prolifération en entretenant un climat adéquat. La base de ce climat, c'est le pays qui la donne, tant par les particularités de son air que par son altitude. Puis, la présence dans les caves de vacherins en fermentation depuis des décennies constitue également un terrain de culture tout à fait favorable.

Ces conditions expliquent déjà pourquoi l'affinage du vacherin réussit particulièrement en ces lieux. Cela explique aussi pourquoi le nombre des affineurs est peu élevé.

Il reste maintenant à suivre le travail de l'homme et les effets de la maturation.

Les caves sont profondes et maintenues à une température régulière de 15 à 18 degrés. Une très forte humidité y règne.

D'immenses rayonnages très rapprochés les uns des autres occupent toute la place. Les vacherins sont rangés individuellement sur ceux-ci, posés sur leurs foncets de sapin rugueux, plus étroits que ceux qui ont servi à la fabrication. Ils sont tournés chaque jour, ainsi que le foncet dont la surface qui était en contact avec la pâte doit sécher pour ensuite mieux absorber l'humidité.



Chez l'affineur, les vacherins reçoivent chaque jour des soins minutieux



L'emboîtage... art difficile

Durant les cinq premiers jours, on se contente de tourner les vacherins. Pendant ce temps, la sangle adhère à la pâte et on voit apparaître à la surface du fromage un léger duvet blanc d'oidium lactis.

Alors, on commence à le frotter avec de l'eau salée, inlassablement, chaque jour, d'un côté et de l'autre. Cette opération est pratiquée au moyen d'une brosse ou d'une éponge. Vers le dixième jour commence la formation d'une croûte claire, rouge brun, qu'on appelle la « morge ».

Il faut environ quatre semaines pour amener un vacherin à maturité. A ce moment, on dit qu'il est « fait ». Plus mûr, il est « bien fait », puis, après, il devient « trop fait ». Il est des amateurs qui ne le veulent qu'en cet état !

Voici le moment venu d'une curieuse opération : l'emboîtage. Elle est curieuse en ce sens qu'il est nécessaire que le vacherin serre dans la boîte et que, pour satisfaire à cette condition, l'emboîteur coupe la sangle et comprime le fromage. Ceci a pour conséquence de faire apparaître à sa surface les plis, rides et ondulations qui donnent l'aspect typique et si appétissant du vacherin. Pour le connaisseur, ces rides sont de précieuses indications sur la nature de la pâte. Lorsqu'elles sont brèves et cantonnées en un point, elles annoncent une pâte plutôt dure. Lorsque, au contraire, elles sont arrondies et s'étendent sur presque toute la surface, la pâte est tendre et onctueuse à souhait. D'un coup d'œil, on peut donc juger la qualité de la pièce.



Dernière empreinte de l'affineur... sa marque

Il sied d'admirer en passant l'habileté avec laquelle l'emboîteur accomplit sa tâche. D'un œil infailible, il découvre à chaque coup le numéro de boîte correspondant à la dimension du vacherin qu'il tient entre ses mains. Il y a bien une douzaine de diamètres différents ; chaque fois, il tombe sur le bon !

Dernière opération avant l'expédition : le marquage. On ne saurait reconnaître un véritable vacherin Mont-d'Or si sa boîte n'était revêtue de cette inscription au timbre humide, imparfaite, rustique, un peu vieillotte même, mais si éloquente et conforme à l'usage séculaire. Une belle étiquette ferait-elle mieux l'affaire ? Certainement pas, et elle risquerait de se décoller, contenant et contenu devant toujours être maintenus en état d'humidité.

Voici notre vacherin enfin terminé, emboîté, timbré, prêt à l'expédition. Il va partir maintenant, par paquets

de trois, six ou douze solidement ficelés et munis de leur étiquette « Colis express ». Parfois, c'est sur la boîte même que s'écrit l'adresse, au crayon-encre. Ce n'en est que plus pittoresque.

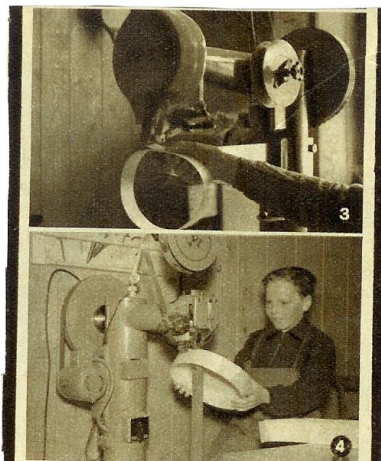
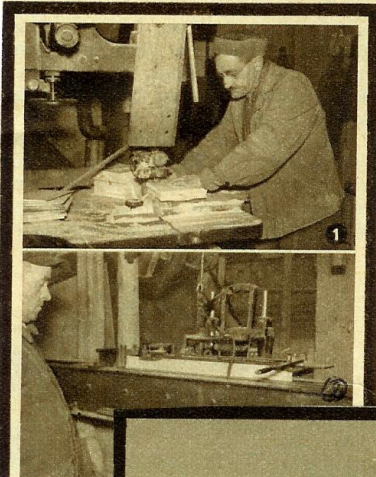
Durant la saison, et plus particulièrement avant les fêtes de fin d'année, la gare du Pont expédie les vacherins par wagons. Ils partaient autrefois presque tous pour Lausanne. Actuellement, ce sont toutes les villes de Suisse qui figurent sur les adresses, de Genève à Romanshorn, de Bâle à Lugano. Il n'est pas rare aussi que des vacherins partent pour l'étranger, particulièrement aux Etats-Unis. Cette spécialité locale, puis cantonale, devient de plus en plus un régal... national !

Aux mets de qualité,

[il suffit de paraître,

Pour, de tous les gourmets,

[se faire reconnaître !



Une industrie accessoire... la fabrication des boîtes

(1) Fonds et couvercles sont « chantournés » (découpés) dans des planches de sapin. (2) Les pliures qui donneront les bords de la boîte et du couvercle sont détachées à l'aide d'un rabot spécial. (3) La pliure est agrafée... (4) ... puis fixée sur les fonds ou les couvercles

Comment conserver le vacherin ?

Dès le moment où un vacherin quitte sa cave natale, il doit être entouré de quelques soins faciles mais indispensables.

Il doit être conservé au frais et à l'humidité. Pour ce faire, le moyen le plus facile consiste à envelopper la boîte dans un linge mouillé qu'on humecte une ou deux fois par jour.

Attention ! Le vacherin (comme d'ailleurs tous les fromages) ne doit jamais être mis au frigorifique ! C'est une règle absolue ; l'enfreindre, c'est bafouer le labeur de tous ceux qui ont voué leurs soins les plus assidus à réaliser ce régal incomparable.

Lorsque le vacherin est entamé, on l'empêchera de « couler » en appliquant contre la tranche une planchette de bois ou une plaque de verre.

Si le vacherin doit être conservé plus de trois ou quatre jours avant d'être entièrement consommé, on le frottera légèrement sur les deux faces au moyen d'un chiffon trempé dans de l'eau salée.

Il faut naturellement éviter d'acheter des vacherins dont la dimension dépasse les possibilités de consommation du ménage. On se souviendra cependant que les grandes pièces sont généralement mieux « faites » et plus onctueuses que les petites. Elles se dessèchent aussi plus lentement.

Le vacherin et la gastronomie

La naissance du vacherin fut un jour faste pour la gastronomie. Elle apporta aux gourmets l'un des desserts les plus complets et les plus flatteurs. Elle apporta aussi aux amateurs de simple et rustique pitance une manière de repas que beaucoup d'entre eux ne changeraient pas contre le plus somptueux des festins.

Car le vacherin est vraiment le roi des fromages fins, par ce qu'il a d'onctueux, de discrètement parfumé, d'incomparable finesse et de goût à nul autre pareil où se rencontrent, s'unissent, se marient sa haute saveur fromagère, une douce amertume et ce soupçon de sève de sapin que prodigue l'écorce dont il est sanglé. Il n'est jusqu'à la vue que le vacherin régale : sa croûte onduoyante et mordorée, sa pâte d'ambre où des yeux minuscules vous regardent de coin, sa propension naturelle à couler lentement comme le miel de chez nous, tout cela est un spectacle dont on ne se lasse jamais, et qui fait au palais les plus douces promesses !

Le casse-croûte du
connaisseur



Que boire avec le vacherin ?

Les gastronomes et les bons auteurs sont d'accord sur ce point qu'on peut boire, avec les fromages, du vin blanc aussi bien que du vin rouge. Les fromages, quels qu'ils soient, embellissent en effet tous les vins. Ils ont ce pouvoir de préparer les papilles, de les exciter, de les sensibiliser de telle façon qu'aucune des subtilités d'un breuvage ne leur échappent. Les fromages ont aussi la vertu de faire disparaître la légère acidité qui pourrait subsister dans un vin trop jeune ou imparfait, si bien qu'ils vont ainsi jusqu'à leur apporter des qualités dont ils sont dépourvus.

Le vacherin se mange donc accompagné de vin blanc ou de vin rouge. Le choix entre les deux est une question de goût personnel. Voici tout de même quelques indications qui pourront être utiles aux amis du bien-boire et du bien-manger :

D'abord au sujet du vacherin servi comme dessert.

Qu'on me permette de rappeler une règle fondamentale : la gamme des vins, au cours d'un repas, doit aller des plus légers au plus corsés ; aucun d'eux ne doit nuire au suivant, ni faire regretter le précédent. Il se trouve donc qu'au dessert, seuls les grands vins subsistent sur la table. Comme c'est aussi l'heure du vacherin, il est donc fatal qu'ils se rencontrent... pour le plus grand bonheur des convives !

Je souhaite pour le plaisir de chacun que le repas que doit couronner le vacherin soit arrosé de vins suisses, dont une gamme incomparable suffit au bonheur complet des plus fins connaisseurs. Alors, au dessert, on verra apparaître un Dézaley de grande année, un Amigne flétri ou une Malvoisie si l'on sert du vin blanc, un vieux Cortailod, une Dôle ou un Pinot noir de derrière les fagots si l'amphitryon a porté son choix sur les rouges. Avec les uns et avec les autres, le vacherin fera bon ménage et mettra le point final à un menu que sa seule présence aura classé au rang des mieux composés.

Un fait assez curieux et maintes fois relevé doit être signalé au sujet du vacherin. C'est qu'il remplace le plus souvent, à lui seul, tous les autres fromages. Il est d'usage, en effet, que la mention « Froma-

ges » au menu se fasse au pluriel. Et on apporte un plateau où voisinent le Gruyère, le Roquefort, le Brie, le Camembert, le Tilsit, le Reblochon, le Petit-Suisse et quelques coquilles de beurre frais. Or, quand le menu porte « Vacherin », c'est au singulier. Et le vacherin arrive seul, conquiert tous les convives et leur fait oublier toutes les autres succulences dont ils ont l'habitude. Le vacherin ne doit pas tirer de cela trop de présomptions. Il profite, en effet, de l'avantage de sa présence éphémère, de son caractère saisonnier, qui lui valent pendant la brève période de son règne des faveurs qui lui seraient peut-être marchandées si, comme ses frères... de lait, on pouvait le consommer toute l'année. Il n'en reste pas moins que cette universalité, même passagère, est un bel hommage rendu à ses qualités et à la perfection de sa noble constitution.

Dessert idéal, le vacherin peut aussi constituer un succulent repas. Je dirai, pour ma part, que ce fromage accompagné de pain frais et d'un verre de vin représente vraiment un « moment gastronomique » ! Et je ne puis en parler sans que me revienne le souvenir de fins de soirées de mon jeune temps où, la répétition de chorale terminée, quelques amis se réunissaient chez l'un de nous autour d'un vacherin bien fait, arrosé d'un Lavaux bien doré ou d'un La Côte pétillant.

Car, quoi qu'en disent les adeptes du vin rouge, le vin blanc s'harmonise mieux que tout autre avec un fromage ou des mets au fromage pris en guise de repas. Il s'agit non seulement, dans ce cas, d'une affaire de goût, mais encore de digestion. Le vin blanc, et le blanc sec surtout, est beaucoup plus léger que le rouge. Il s'accommode donc mieux de la compagnie des fromages, tous très nourrissants, donc relativement lourds à l'estomac. Je préconise donc, lorsque le vacherin constitue le menu, de l'accompagner d'un bon La Côte, si possible légèrement pétillant, ou d'un Neuchâtel « qui fait l'étoile ». Les autres blancs vont très bien également, mais à la condition qu'ils soient secs et pas trop fruités. Il s'agit là, bien entendu, d'une opinion strictement personnelle. Je ne tiendrai rigueur à personne de ne pas la partager ! Je concède d'ailleurs à ceux qui ne sont pas de mon avis, qu'il existe chez nous de nombreux vins de couleur susceptibles d'embellir le menu-vacherin, dont l'Œil-de-Perdrix, célèbre bien au-delà de Neuchâtel, les Gamays vaudois, dont on trouve d'excellentes cuvées à Grandvaux, à Chardonne, Blonay,



Le couronnement d'un bon repas (Photos : Tornow)

La Centrale du vacherin Mont-d'Or

La fabrication des vacherins Mont-d'Or est une spécialité des petites laiteries du Jura et du pied du Jura. Elle doit le rester pour assurer aux producteurs et fabricants un débouché pour leur lait, même lorsque la quantité disponible ne suffit plus à la fabrication d'une meule de Gruyère.

La concurrence entre affineurs menaçait toutefois, dès la fin de la guerre, de priver les laiteries attirées des avantages que leur offrait la fabrication du vacherin. C'est alors que se créa, en 1951, d'entente entre les organisations des producteurs, des fabricants et des affineurs, la Centrale du vacherin Mont-d'Or, qui a son siège à Lausanne, route de Genève 82.

La Centrale du vacherin Mont-d'Or s'est fixée pour buts :

de sauvegarder les intérêts des petites fromageries spécialisées dans la fabrication du vacherin ;
de maintenir et de développer cette spécialité de fromage par une judicieuse propagande ;
de garantir une qualité régulière et toujours meilleure des vacherins.

Une convention a été signée, qui définit exactement les rôles des organisations de producteurs, de la fabrication et du commerce.

Les résultats de cette organisation interprofessionnelle ne se sont pas fait attendre. En hiver 1951-1952, la production totale a atteint le chiffre record de 410 mille kilos, soit plus de 100.000 kilos de plus que n'importe quelle autre année d'avant ou d'après guerre.

Les affineurs de vacherin

1. Candaux-Golay	Les Charbonnières
2. Golay John & Cie	Les Charbonnières
3. Margot Etienne	L'Auberson
4. Rochat Frank	Les Charbonnières
5. Rochat Gérard	Les Charbonnières
6. Rochat-Killer	Les Charbonnières
7. Rochat & Cie	Les Charbonnières
8. Rochat Wilfred-H.	Les Charbonnières
9. Rochat-Golay S.A.	Le Pont
10. Rochat François	Le Pont
11. Steiner Alfred	La Sarraz

Les fabricants-affineurs de vacherin

1. Baudat Aimé	La Sarraz
2. Besson Alfred	L'Abbaye
3. Courvoisier Henri Orny	
4. Goy Georges	Vaulion
5. Leuba Louis	Bofflens
6. Pernet Ernest	La Chaux s/Cossonay
7. Pidoux Francis	Romanel s/Morges
8. Pidoux René	Agiez
9. Rochat Gustave	Chavannes-le-Veyron
10. Rochat Jules	Les Charbonnières
11. Simond Léon	Daillens

Article écrit en
1939

C'était en décembre. Mon ami Charles Baronnet m'avait retenu à souper — ou à dîner, si vous préférez —. Repas succulent: Baronnet faisait, 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 secrétaire me reçut avec la plus grande amabilité dans une chambre ornée de gravures anciennes.

— 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 la première fois, on fabriqua du vacherin en Suisse. Le chalet du Bonhomme... à trente minutes des Charbonnières sur...»

...était, 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 1er septembre 1865. Elle comptait alors une vingtaine de sociétaires et son premier secrétaire était... eh! votre grand-père, parbleu...

— Ah!

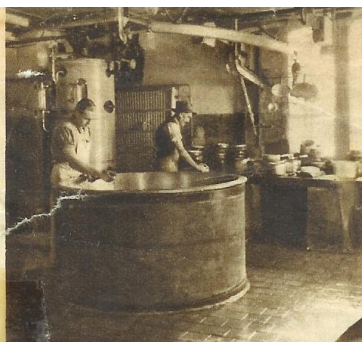
— Eh! oui, votre grand-père, Jules-Jérémie Rochat. La société se mit immédiatement à fabriquer des vacherins. Elle avait engagé, comme laitier, Marc Rochat, dit Kako, du Pont, qui connaissait très bien son métier. Aussi les premiers vacherins des Charbonnières furent-ils fort bien réussis.

— 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?



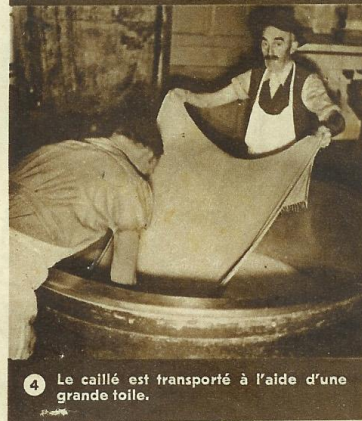
1 La vaste chaudière de la laiterie.



2 La caillebotte.



3 La caillebotte est coupée menu au moyen du tranchecaille.

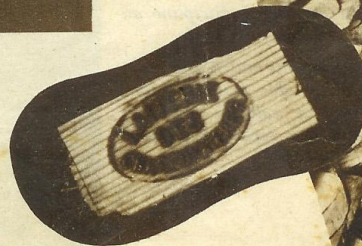


4 Le caillé est transporté à l'aide d'une grande toile.

La marque à feu
«Laiterie des Charbonnières»

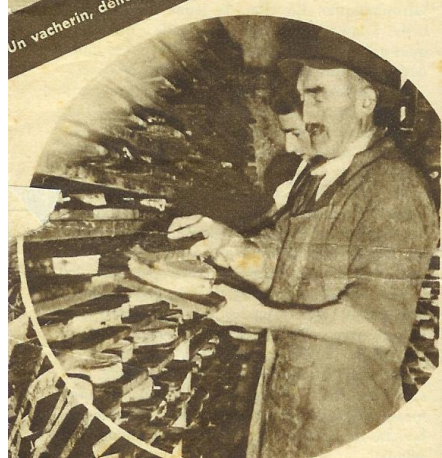
NOTRE REPORTAGE
SUR UN SECRET BIEN
LA FABRICATION

La mise en boîte.

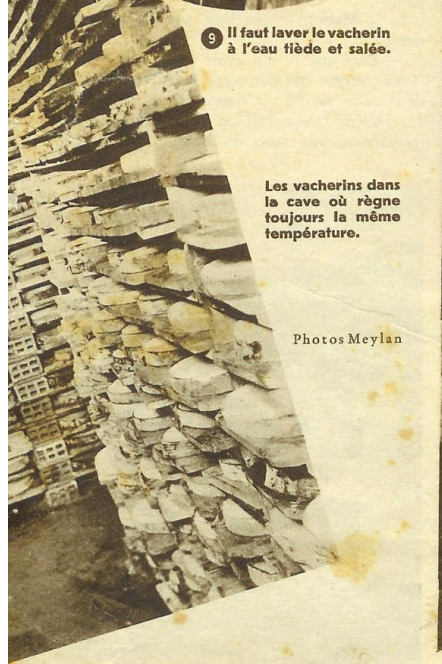




Un vacherin, délice du gourmet.



Il faut laver le vacherin à l'eau tiède et salée.



Les vacherins dans la cave où règne toujours la même température.

Photos Meylan



Le lait caillé est déposé dans de petites toiles placées dans des moules.



Ces moules laissent fuir le petit lait.



La pâte à vacherin est retirée des moules pour être sanglée.



Les vacherins sanglés sont salés et placés les uns sur les autres.

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 caille-botte, après l'avoir, au moyen du tranchecaille, 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, déposés 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 20,000 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 ?

Mon hôte ne répondit pas directement à mon indiscrete question :

— 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 veult. 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 Baronnnet. 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-JÉRÉMIE ROCHAT