

La Grande Encyclopédie de la Vallée de Joux
No 11

Chroniqueurs et photographes des temps passés et actuels

**POUR UNE HISTOIRE DU VACHERIN MONT-D'OR PAS PLUS
TRISTE QU'IL NE LE FAUT !**

Volume premier

**Editions Le Pèlerin
2015**

Table des matières :

Introduction	3
A la recherche des origines du vacherin	6
Les traces de l'histoire du vacherin dans la littérature locale ainsi Que dans différents documents d'époque	31
Des articles tous azimuts	44
La rupture	83
Le tsar de l'année 1987	98
Naissance et marche d'une Centrale	99
Première tentatives pour retrouver l'histoire du vacherin, avec :	
Un secret de fabrication bien gardé, le vacherin, 1939	113
Le vacherin roi des fromages fins, 1952-1953	123
Savez-vous comment se prépare le fameux vacherin de la Vallée de Joux ?	138
Deux prospectus de qualité	140
Ces merveilleux poètes	149
Le vacherin par petits bouts, avec :	
Et trotte donc, ma belle Bichette	161
Cher oncle William	166
Fonds, foncets et autres planches à vacherin	168
Les liteaux et autres carrelets	180
Un monde à part	183
Emboîtage	186
Tamponner et ficeler	190
La marque	196
Quelques timbres	197
Le Syndicat des laiteries de la Vallée	205
Des sangles à vacherin au km	213
Sur la piste du vacherin, 1975	227
L'extraordinaire aventure des boîtes à vacherin	232
Un village d'affineurs et de monteurs de boîtes	248
Le vacherin, son histoire, sa fabrication, par Auguste Piguet, 1942	263
Et en route pour le tome second	264

Introduction

Plus que pour tout autre sujet, cet ouvrage ne sera qu'un condensé d'une matière assez considérable, puisqu'elle constitue une sorte d'encyclopédie de 20 volumes et plus, ceux-ci jamais publiés, bien tranquilles au fond de nos tiroirs et qui ne gênent donc personne !¹

On peut se poser la question du pourquoi d'une telle matière pour un simple fromage. Bonne question, puisque, si l'on considère les tentatives anciennes d'établir un historique de ce noble fromage, on se rend compte que celles-ci se limitaient souvent à une ou deux pages.

On appréhendait l'histoire d'un fromage plus selon la tradition qui pouvait subsister quant à ses origines, que d'après des documents authentiques, analysés avec soin, et même reproduits. On faisait volontiers aussi dans la légende, la plus farfelue d'un bouquet de celles-ci étant celle où l'on énonçait sans peur du ridicule que c'étaient les Bourbakis, ces pauvres soldats du général de ce nom réfugiés en Suisse en 1871, qui avaient introduit la recette. Rien de plus faux et de plus stupide que cette légende qui pourtant eu vie dure et subsista durant de nombreuses décennies.

Pour expliquer ce fait, il convient de savoir qu'un dénommé Raguin, de Rochejean, fut longtemps fromager aux Charbonnières, travaillant pour une société de laiterie qui avait été la première sur territoire vaudois à fabriquer des vacherins en commun. Raguin, Rochejean, début des années septante, de tout cela on eut vite forgé cette légende invraisemblable, comme si les Bourbakis avaient eu des recettes dans leurs bagages, alors que ce n'étaient que de pauvres soldats venus de tous les coins de la France. Et d'autre part leur court séjour à la Vallée de Joux, deux ou trois jours tout au plus, n'avait permis à aucun de ceux-là de se fixer de manière définitive dans notre région.

Le vacherin. On sait désormais qu'il était déjà connu à la fin du XVIII^e siècle à la Vallée de Joux. Reste cependant la grave question : y était-il fabriqué, ou simplement importé de France où le produit était produit depuis un siècle et demi au moins ? Nous pencherions volontiers pour l'importation. Ceci au vu de l'absence dans les différents inventaires concernant notre région et en notre possession, de tout objet, moules en particulier, en rapport avec le vacherin. On ne peut certes prétendre à connaître tous les inventaires, et d'autre part on ne fut pas là derrière chaque producteur de lait pour savoir ce qu'il en faisait au cas où il fabriquait du fromage. Néanmoins voilà, les documents font entièrement défaut pour expliquer la situation. Et même ceux que l'on découvrira traitant du produit, n'expliqueront pas où se fabriquaient les vacherins que l'on commençait à commercialiser.

Ce qui est certain, c'est que ces fabrications commencèrent au moins dans la première moitié du XIX^e siècle. Elles devaient peu à peu supplanter les

¹ Tous ces volumes, ou plutôt cartons, ont depuis lors été déposés aux archives du Patrimoine de la Vallée de Joux.

importations françaises, quoique celles-ci purent jouir d'une certaine forme de libre passage à la frontière pendant longtemps encore. Ainsi voit-on au début du XXe siècle, un affineur des Charbonnières importer en quantité des vacherins fabriqués à Chaux-Neuve. La marchandise n'était malheureusement pas toujours de la qualité que l'on souhaitait. Sans toutefois jeter un doute quelconque sur cette production qui était telle qu'on la retrouvera en suisse, d'une qualité très fluctuante. Une semaine, ça va, la semaine suivante, vous voilà dans la panade jusqu'au cou avec des vacherins durs comme bois du Risoud. On disait aussi dur comme du tourteau ! Des cailloux. Du béton ! Ce qui revient à dire que vous vous trouviez alors avec une sacrée cassibaille et dans une belle mistoufle ! Et qu'il convenait quand même d'écouler ces produits dévalués. D'où l'intérêt, et cela fut très certainement depuis toujours, d'avoir ce que dans le jargon du métier, on appelle des marchands de deuxième, cela sous-entendant deuxième choix. Pour ne pas dire troisième ou quatrième, tant l'échelle de qualité de ce produit peut être grande.

Sacrés vacherins ! Le lecteur sera très étonné de découvrir une telle richesse historique, technique, anecdotique, culturelle, pour un seul et même fromage. Il est vrai que celui-ci possède trois particularités au moins qui en font un produit qui n'a pas son pareil au monde :

- Il est entouré d'une sangle d'écorce.
- Il est livré brut pour net dans une belle boîte de sapin.
- Il possède un nombre record de formats différents, passant du 12, voir même du 11, au 32 ou 33, avec la totalité des numéros intermédiaires, quand ce n'est pas avec des demi-numéros ! On a toujours eu dans l'idée de faire une pile de boîtes vides partant du no 33 pour la base, et arrivant au numéro 11 pour le sommet. Une telle photo aurait sans aucun doute pu figurer au Livre des records ! On ne l'a malheureusement jamais faite. Ni non plus l'étalage de tous ces numéros, si nombreux qu'ils vous en donnent le tournis et qui pourrait faire croire au lecteur que de garder un pareil assortiment de boîtes de dimensions diverses, relève d'un manque flagrant de rationalisation. C'est très certainement vrai, et pourtant pour celui qui a connu ce métier, cette prolifération de numéros ne créait pas des problèmes irrésolubles. Il fallait tout simplement plus de place pour stocker ces différentes boîtes.

Le vacherin, qui connut ses heures de gloires, quand la Centrale du vacherin Mont-d'Or pouvait claironner à tous vents que l'on avait dépassé la barre du million de kg produit chaque saison. Mais qui, retour de manivelle, sombra dans la déchéance avec l'affaire listéria. Un tel fromage ne pouvait certes que se remonter, et pourtant, l'affaire fit tellement de bruit, et causa finalement un si grand tort aux professionnels de la branche, que la production allait chuter de moitié, pour ne pas même offrir, pas loin de trente ans après ces événements, un retour aux productions d'antan. En ce laps de temps, tout produit ou presque eu le temps de subir des augmentations de vente substantielles, seul le vacherin, ayant fléchi, ne réussissait pas vraiment à remonter la pente.

Le vacherin doit aussi sa richesse à ce qu'il mobilise différents corps de métier. Citons le fabriquant, anciennement l'affineur, le leveur de sangle et enfin le fabricant de boîtes. Chacune de ces branches étant un petit monde en soi, il n'est pas étonnant que le fromage possède un riche patrimoine qu'il convient aujourd'hui d'explorer et de mettre en valeur, si faire se peut.

Nous vous souhaitons donc bonne découvertes dans ces quelques pages, en vous assurant une nouvelle fois qu'elles ne sont pas complètes, juste une approche de quelque importance, choix parmi des centaines voire des milliers de documents.

Les Charbonnières, en octobre 2015 :

A la recherche des origines du vacherin combier

Préambule

Le vacherin se signale chaque automne à l'attention du public par la grande publicité faite autour de sa fête désormais traditionnelle qui coïncide avec la désalpe, ou descente en terme local. Cette grande manifestation gastro-touristique se passe aux Charbonnières où l'on peut découvrir depuis quelques années le musée du vacherin.

L'histoire de ce produit a paru en 2006, sous la plume de M. Denis Bonnot². Toutefois cet excellent ouvrage, avec un texte « fleurant » bon le terroir et une qualité irréprochable des reproductions, ne s'attarde que peu sur les origines du vacherin combier, discourant du produit d'une manière plus générale et moins ciblée³.

Ce livre récent, le premier du genre sur un tel fromage, montre qu'un produit de haute tradition peut ne pas avoir retenu pendant longtemps l'attention des historiens. A quoi cela tient-il ? En général ceux qui ont pour tâche de le fabriquer et de le distribuer ne sont guère intellectuels et historiens, et donnent tout leur temps à leur entreprise. Et, chose curieuse, sur Suisse plus que sur France, les historiens issus des milieux universitaires, n'ont guère été retenus par la production laitière et fromagère, dès les origines à aujourd'hui⁴. Faut-il croire qu'ils sont en général d'un milieu dont les attaches avec le monde paysan se sont distendues au point que celui-ci, dans son histoire fondamentale, ne les intéresse plus ?

Avant le vacherin

Les documents qui nous parlent « vacherin » sont bien rares pour le XVIII^e siècle et antérieurement. Plus nombreux sont ceux qui n'en parlent pas mais qui pourraient néanmoins nous rendre service, ne serait-ce que pour envisager qu'à cette époque le vacherin n'était pas encore fabriqué dans notre région.

Des listages des mets d'autrefois nous sont connus par des factures et autres pièces comptables ou d'inventaire.

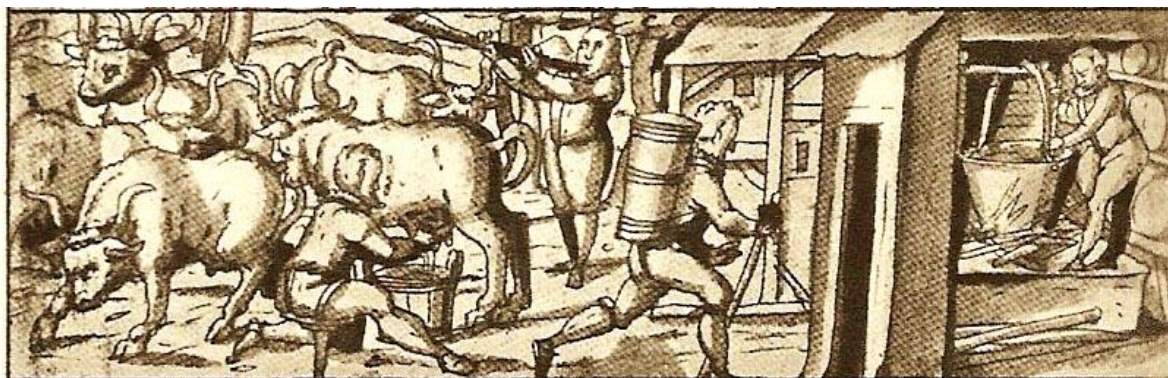
² Denis Bonnot, *Le vacherin Mont-d'Or franco-suisse, un fromage qui sort du bois & du froid*, Lons-le-Saunier, 2006.

³ Nous devons avouer ici que nous avons mis en chantier deux volumineux ouvrages sur le vacherin, en 1990 et en 2000, mais que cette énorme matière, de par trop d'imprécisions et d'interrogations, n'a jamais été diffusée.

⁴ Il faut tout de même citer les ouvrages suivants : Roland Ruffieux, Walter Bodmer, *Histoire du gruyère en Gruyère du XVI^e au XX^e siècle*, Fribourg, 1972 – Paul Hugger, *Le Jura vaudois, La vie à l'alpage*, 24 Heures, Lausanne, 1975 (bibliographie dans l'édition allemande de 1972) – Claude Quartier, *Le Pays-d'Enhaut, les fromagers et l'avenir des Alpes*, 24 Heures, Lausanne, 1980.

En Praz-Rodet, au plein milieu du XVI^e siècle, vers 1560, les bourgeois de Morges font bombance, à l'occasion peut-être de l'achat d'une montagne⁵.

Pourtant, s'il y a, du vin, naturellement fruit des vignes de la Ville, des viandes à nourrir un bataillon, aucun fromage n'est signalé. Peut-être que ces Messieurs ne l'aiment-ils pas, ou que celui-ci est compris dans le terme « de toute sorte de frutage », ensemble où figureraient ainsi fruits et fromages.



Les Travaux et les Jours (vitrail du XVI^e siècle)

6

La fabrication est déjà toute traditionnelle, posée exactement dans ses bases fondamentales

Il nous faut remonter au XVIII^e siècle pour découvrir d'autres documents de ce type, cette fois-ci plus explicites quant au fromage.

Ces Messieurs les avocats, dans le cadre du procès du Risoud, visitent notre grande forêt en août 1759⁷. Il s'agira à nouveau de les nourrir, et bien ! Ils prennent leurs repas à l'Hôtel de Ville du Sentier. Parfois on leur amène le pique-nique sur place. L'un de ceux-ci en particulier, pris à la Roche de Champion⁸, nous permet de penser que cette équipe ne fut pas particulièrement malheureuse les jours qu'elle passa à la Vallée !

Découverte, outre les vins et les plats de subsistance, de beurre, de fromage et de tome⁹.

Question de vacherin, étant en août, et la saison de ce fromage ayant commencé de temps immémoriaux après cette période de l'année, la liste ne prouve pas forcément son absence des tables locales en haute saison.

⁵ Texte paru dans le journal, « L'Ami de Morges », du 4 avril 1934 sous le titre : « Fragments d'histoire locale », XIV, « Au temps de Gargantua ». Signé Emile Küpfer.

⁶ Illustration tirée de l'ouvrage : Paul Budry, La Suisse qui chante, Lausanne, 1932.

⁷ Archives communales du Chenit, E215/7, « Partie du Sieur Isaac Benoit du Chenit, hôte à la Maison de Ville du dit lieu, pour dépenses faites chez lui au mois d'août 1759, par Messieurs les avocats qui ont été à la Vallée et ceux qui les ont accompagnés ».

⁸ Sommité dégagée en dessus de Chapelle des Bois. De cette région on peut admirer un paysage splendide comprenant de vastes espaces, avec bois, lacs et campagnes, de cette région périphérique de la Franche-Comté.

⁹ Nous écrirons tome avec un seul m, orthographe des temps passés. On écrit plutôt aujourd'hui tomme avec deux m.

Un autre document, de 1768¹⁰, nous montre une nouvelle fois des officiels montés à la Vallée en tant qu'arbitres, et ceci dans le cadre d'un partage des bochérages communs compris dans la région du Marchairuz. Ces Messieurs sont à nouveau surpris en plein délit de bonne chaire ! Les menus, certains dégustés probablement à l'Hôtel de la Lande au Brassus, d'autres consommés sur place en guise de pique-nique, sont fort alléchants.

Ici, plus que dix ans plus tôt, le fromage a une place privilégiée avec trois sortes : fromage – chevrotin – tome. Comme autre produit laitier, présence ordinaire de beurre frais. Le séré ne figure pas au menu, et pour cause, très certainement considéré à l'époque comme un sous-produit laitier indigne d'être offert à des invités, juste bon à nourrir les bergers dans les montagnes qui en font l'essentiel de leur alimentation avec leur traditionnelle « laitia »¹¹.

Aucun autre document de ce type ne nous étant parvenu, nous nous tournerons maintenant vers le monde des objets pour tenter d'y découvrir des instruments propres à la fabrication du fromage, et en particulier des moules à vacherin.

Dans le livre des inventaires fait par Benjamin Golay, secrétaire du consistoire du Chenit¹², qui porte sur les années 1759 à 1765, en apparence aucune trace d'un moule quelconque. Il est vrai que peu d'inventaires concernent de grosses exploitations agricoles, avec amodiation de chalet où pourrait justement se fabriquer le vacherin.

Vraiment, il ne semble pas connu.

L'inventaire Benoît¹³, établi une fois encore par le secrétaire Benjamin Golay, porte sur l'année 1766, date du décès d'Isaac Benoît et de deux de ses fils. Il nous permet de mieux pénétrer dans une exploitation du type décrit ci-dessus.

La maison familiale elle-même, avec ses dépendances agricoles supposées, offre déjà quelques objets intéressant le monde alpestre :

- 8 cuillers de frutier (fruitier)
- Une grande forme à tome
- Une potze (poche) écremoire et 5 autres
- Une boille
- Un demi tonneau à fromage plein d'orge, moins d'un pied
- Un tonneau à fromage vide

Ce qu'il y a dans la maison de Monsieur le capitaine Thomasset¹⁴ louée par la famille Benoît se révèle plus intéressant encore. Parmi l'ordinaire, en fait de produits propres à une fabrication :

¹⁰ Archives communales de l'Abbaye, KH42, Dépenses de Messieurs les arbitres et députés des trois communes. La visite eut lieu du 22 juillet au 2 août 1768.

¹¹ Sorte de soupe à base de lait et de séré mise dans un petit baignolet (ou guiche) placé au milieu de la table et où chacun des convives se sert avec sa cuillère de bois personnelle. Préfiguration, en tant que repas commun, à notre bonne vieille fondue.

¹² ACV, fonds P. Auguste Piguet, D 95, 137 page.

¹³ Archives communales du Chenit, EC50.

¹⁴ Qui n'est autre que la célèbre Fontaine du Planoz, située sur la rive gauche de l'Orbe, en face du village du Brassus. On lit sur la plaque apposée contre la façade à bise : Fontaine du Planoz abergée en 1568 par la

- Un grand chaudron de cuivre d'environ 6 seillées¹⁵
- 16 baignoires à lait, grands et petits
- 4 seillons à lait
- 3 couloirs à doutes
- 5 petits guichets à lait
- 2 beurrières
- 2 tapettes
- 5 boilles à présure
- 2 boilles à brente
- 5 dites à porter à la main
- 2 potzes de cuivre à lever le serai
- 2 dites de bois à écrémer
- 2 tramois à serai
- Un enrochoir et les fonds à presser le fromage
- Une forme à tome
- 5 dites à chevrotins
- 2 chaises de fruitier
- 3 lavioiret à doutes
- 2 seilles ordinaires
- 3 seillons dits
- Un tonneau à aisi
- Un âne à porter le fromage
- Un métra de frutier
- Deux barils
- Deux chalits

Il est évident qu'il conviendrait d'expliquer chaque objet et de le replacer dans le cadre d'une description complète de la fabrication des fromages, ce qui nous entraînerait trop loin.

Une question demeure cependant, fabrique-t-on à la cuisine de la Fontaine du Planoz, ou les objets ne sont-ils là que dans l'attente d'être montés au chalet ?

Le gros chaudron à faire le fromage est probablement resté en celui-ci dont il fait partie intégrante.

Nous découvrons donc ci-dessus, pour la première fois, des formes concernant deux fromages à pâte molle, tome et chevrotin. Par contre nulle trace de formes à vacherin. Celles-ci, apparemment, ne sont pas encore

commune du Lieu à M. Courcul et P. Lecoultré. Acquisée en 1577 par J. d'Aubonne, en 1765 par G. Thomasset, en 1804 par J.J.-H. Doxat, en 1805 par L. de Saussure, en 1805 par J.F.P. Grand, en 1854 par G. Audemars.

¹⁵ Le contenu nous apparaît un peu faible pour procéder à la fabrication d'un fromage. Fabrication de pâtes molles telles que tommes ou chevrotin ? Autre usage naturellement possible, d'autant plus que ce chaudron figure dans les articles de cuisine.

connues dans la région. Quant aux formes pour la fabrication du fromage, soit gruyère, elles sont probablement elles aussi restées au chalet.

Nous nous tournons maintenant du côté où l'on suppose que le vacherin combier fit ses premiers pas : aux Charbonnières.

Les différentes pièces concernant la succession de Jacques-David Rochat, gros marchand de fromage¹⁶, qui fut réglée en 1778-1780¹⁷, nous offrent de renouer une fois encore avec le milieu alpestre et laitier de l'époque.

Sous le titre batterie de cuisine, on découvre une chaudière de cuivre pesant avec l'anse 106 livres, poids de 17 onces. Elle est d'une valeur de 192 florins 6 batz. Sans trop nous avancer nous pouvons penser qu'elle sert à la fabrication du fromage au chalet. Hors saison d'alpage on peut supposer qu'elle puisse servir encore à la confection de fromages de plus petites dimensions, et cela directement à la cuisine dont l'âtre aurait été suffisamment vaste pour l'accueillir.

Ustensiles de bois avec 8 pièces tant seilles que demi-seilles, un couloir, une beurrière, 2 bollies (boilles), une à main, l'autre à porter derrière le dos, 4 seillons, 5 loches (louches) en bois, 2 seillons à tirer (à traire) gâtés.

Au chapitre « mobilières du chalet », on découvre :

Une rèche (enrochoir ?) à faire le fromage, un tramois (support de l'enrochoir ?), deux petites bollies pour la présure, 6 pieds (?) dont deux ne valent rien, 4 seillons à tirer, 2 tonneaux pour lazy (l'azy), une bonne demi seille et deux mauvaises, un lavoir, un entonnoir pour lazy, une poche à serai de cuivre, une poche à écrémer, un brochet où on tient le sel, un puits pour la cuite, une beurrière, une poche pour le petit lait, deux berouettes (brouettes) assez mauvaises, une chaise à une jambe (tabouret de fruitier), trois lâches (?) qui ne valent rien, un râteau à dents de fer, 9 baignoires, 3 petits dits dans lesquels on mange, 12 lins (liens) de vaches en fer et un chez les Lardiet en Bourgogne, un petit toupin et une mauvaise sonnaille¹⁸.

Pour la chaudière, soit elle reste au chalet, probablement chez Lardiet¹⁹ en Bourgogne, soit on monte celle enregistrée dans le chapitre des objets de cuisine.

Nous sommes deux ans après le décès de Jacques-David Rochat marchand survenu le 7^e juin 1776 alors qu'il devait être né en 1727. Il n'est pas certain

¹⁶ Jaques-David Rochat (1727-1776), construisit aux Charbonnières une maison d'importance avec caves spécialement prévues pour l'entreposage et les soins aux fromages achetés dans les différents alpages de notre région franco-suisse. Ce bâtiment, daté de 1763, est encore visible aujourd'hui.

PP 742/828

¹⁷ ACV, PP, 142/828

doit-on lire ici PP 142/828, ou 146/826 ?

¹⁸ Chose curieuse, il manque là aussi les formes à gruyère que l'on supposera une fois de plus restées au chalet.

¹⁹ Aujourd'hui chez Liadet, alpage situé au bord de la route conduisant des Charbonnières à Mouthe, sur France, à trois kilomètres à vol d'oiseau de ce dernier village.

que ses successeurs aient eu autant de goût que lui pour l'alpage et d'attentions quant au bon état du matériel de chalet²⁰.

La pauvreté de la batterie (cloches à vaches diverses) nous étonne quelque peu. Faut-il envisager que cet aspect de la vie alpestre n'était encore pas très important à l'époque ?

On constate ici, puisque nous sommes en juillet lors de l'inventaire, soit en pleine période d'estivage et que tout le matériel de chalet est resté au village, que les fils n'ont pas du poursuivre les activités d'amodieur de leur père. L'un d'entre eux, David Frédéric, dit aussi marchand, reprit néanmoins le commerce de fromage et poursuivit les activités agricoles menées sur un vaste domaine.

Le chapitre « marchandises » offre lui aussi de précieux renseignements quant à la production fromagère de la maisonnée. On découvre ainsi :

3 restes de pièces de pied pour fromage contenant 9 grands et 14 médiocres (?), 67 douzaines de peaux de caillet, 96 pièces de fromage dont environ la moitié sont fendus et éclatés, pesant poids de 18 onces, 4156 livres, évalués les uns dans les autres à 23 livres 10 sols le %, font 2441 florins 6 sols ; 9 pièces petits fromages soit tomes, pesant au dit poids 240 livres à 20 livres le %, 120 florins. On a laissé quelques tomes fabriquées à la maison pour l'usage des gens de la maison et des domestiques.

Pas trace de vacherin, ni même de moule. Ce qui oblige à penser une fois encore qu'à l'époque on n'en fabriquait pas.



La maison no 90, avec Jules-Louis Rochat, Mme Bélaz et Robert Rochat dit Binoce, fils de Jules-Louis.

²⁰ Les enfants de Jaques-David Rochat et de son épouse Anne Judith Meylan furent : David Moïse, pasteur - David Frédéric, marchand (successeur de son père dans la profession) - Abram Elie, né le 27 janvier 1765, décédé le 15 juillet 1840, à l'âge de 76 ans ; longtemps pasteur à Agiez, dit le Doyen Elie ; les papiers de la succession font partie de ses archives déposées en partie aujourd'hui aux ACV - Suzanne Julie, épouse Jaques David Aubert, conseiller aux Charbonnières - Louis Charlotte, épouse David Nicole, secrétaire du Lieu -.

Oublions les inventaires. D'autres renseignements nous proviennent des archives publiques par le biais des différents registres de procès-verbaux et de comptes.

Des chevrotins se fabriquaient déjà au début du XVIII^e siècle.

*Le 15. Juin pour un dîner soit vers de vin présente à d.
mons. Colomb le jour de la présentation y étant mons.
Colomb son frere m.^r le Juge de la Saraz le Juge Nicolet
est le Gouvern.^r le tout par ordre du Conseil p.^r ce paysi... 13 6
Plus pr.^rvee reconnaissance a luy envoie, Jean S. & J. de
Beure & une douzaine de Chevrotin, p.^r ce 4 3 "*

21

Différentes annotations des comptes de la commune pourraient révéler d'autres inscriptions du même genre, notamment en ce qui concerne ces petits cadeaux que l'on offrait au Seigneur Baillif ou à quelque autre fonctionnaire de Berne dont il convenait d'obtenir les faveurs, ce qui s'appelait graisser la patte (de l'ours) !

On retrouve le même genre d'annotations dans les comptes du village des Charbonnières.

1778

Livré au Sr. Samuel Golay, cabaretier, pour 10 livres de tome de chèvre pour un présent, 7/1/6

Du 28 août, livré à la femme du Sr. Emanuel Rochat, pour 10 livres de beurre à 3 batz ½ la livre pour même fait, 8/9/.

A celui qui a porté le dit présent à Romainmôtier et à un député pour le présenter, pour les deux, 6/6/.

Livré à Madame la veuve du Sr. Rochat marchand pour 6 livres de beurre pour l'amodiation d'un taureau, 5/3/.

Pour la montée et la descente du dit et attestation, ./6/.²²

1785

*Le 11 juin pour un présent à Monsieur le Colonel Roland pour 9 livres de .
beurre à 3 batz ½, 7/10/6 ; pour 5 livres de poisson à 4 batz la livre, 8/./.*

²¹ ACL, A1, comptes de 1709, p. 337

²² AHC, AA2. Idem pour toutes les annotations qui suivent

quatre livres de tome de chèvre à 10 crutz, 2/6/. ; pour l'avoir porté, 2/./. ; journée au recteur le dit jour pour l'avoir présenté, 3/./. ; 23/4/6

1786, 9 et 10 mars

Pour un présent fait audit avocat²³, pour 8 L. 1 cart Beurre, 8 L 1/3 ; pour 2 vacherins pesant 11 L. 2 once, 10/./. ; pour procurer le tout, 1/./. ; 19/3/.

1786

Le 5 juin journée pour prier le T : N : S : B : pour marquer la journée du jugement, porté un présent à Monsieur Roland, 4/./. ; pour 8 ¼ beurre, 8/3/. ; pour 10 L. tomes de chèvre à 10 crutz, fait 6/3/. ; pour procurer le tout, 1/./. ; à la femme qui l'a porté chez le dit, .6/.

L'annotation des 9 et 10 mars 1786 est très certainement la plus intéressante, qui nous révèle pour la première fois de notre histoire la présence de vacherins dans les produits fromagers de la Vallée de Joux.

C'est la première fois aussi que l'on peut découvrir que ce fromage est susceptible de plaire à LL.EE. qui ne seront pas fâchées de mettre ces pâtes molles sous le couteau tout en pensant que les Combiens ont quand même du bon !

La question pourtant essentielle que l'on peut se poser est celle-ci. Ces vacherins étaient-ils déjà fabriqués dans notre région, ou faut-il au contraire comprendre qu'ils proviennent encore de la Franche-Comté voisine où l'on se ravitaille de ce produit depuis longtemps.

Plusieurs écritures prouvent en effet une importation importante et d'ancienne date du vacherin français.

1^{er} juin 1751. Rapport de Roland. Contrôle de quelques particuliers du Bois d'Amont, conjointement avec des français. « Nous rencontrâmes un particulier du Bois d'Amont, en Franche-Comté, qui m'étoit connu pour venir fréquemment vendre des boîtes dans ce pays »²⁴.

Le terme « boîtes », était toujours utilisé en Franche-Comté pour désigner le vacherin.

²³ Il s'agit du procès avec ceux du Lieu fait à l'occasion du partage des communaux. L'avocat est sauf erreur Cart et habiterait Morges.

²⁴ ACV, Bb 365. Roland était secrétaire baillival de Romainmôtier.

*Saisie de vacherins au préjudice de Guignard. L'intendant des péages transmet, par sa lettre du 24 courant, un rapport de gendarmerie stationné à la Frasse portant qu'elle a saisi le 8 avril (1834), au préjudice d'Antoine Guignard, 150 vacherins qu'il tentait d'introduire en contrebande. Vu la réclamation du sieur Guignard et les détails que donne l'intendant de cette saisie, le département décide de faire répondre à ce dernier qu'on n'a pu avoir égard aux raisons d'excuses qu'il donne, et que si, dans la huitaine, il n'a pas passé expédiant, sa contravention sera portée devant les tribunaux.*²⁵

Le vacherin franc-comtois est une production de vieille date. Nous le retrouvons ainsi déjà fabriqué au milieu du XVII^e siècle, sous ce même terme de « boîte » ou de « boette ²⁶ » :

*... ils trouverent (dans le Risoud) deux Bourguignons de Fontaine travaillant illec a preparer du bois pour faire **des boytes***²⁷. *Incontinent les dicts Bourguignons esmeus commencerent a fuir lung contre le pays vers les hommes du Chenit ne disant mot et lautre du coste des Bourguignons criant bien-fort a layde*²⁸.

L'aventure fut tragique, puisque l'un des deux protagonistes francs comtois reçut un coup de fusil dont il mourut. C'était là du bois cher payé !

La production franc-comtoise devait passer la frontière pendant tout le XIX^e siècle, et même se poursuivre encore au début du XX^e. En témoignent deux missives envoyées outre Risoud par Jules-Moïse Rochat des Charbonnières, commerçant en fromage :

7 octobre 1902

Monsieur E. Michaud, négociant, Chaux-Neuve,

Bien reçu votre honorée du 3 courant, mais je trouve vos prix un peu élevés. Nous avons acheté ici à la Vallée des laiteries à 1.10. Ne vous serait-il pas possible de livrer pour ce prix, bien entendu pour de la marchandise de 1^{er} choix et de recette pour l'arrivée. Si vous êtes d'accord, nous comptons sur votre chargement du 20 courant et ainsi de suite chaque semaine jusqu'au Nouvel-An. La correspondance échangée servira de convention.

29 octobre 1902

²⁵ Archives des douanes du Ve arrondissement, Lausanne, reg. 43/221, du 28.4.1834.

²⁶ On reconnaîtra le parler bourguignon au travers de cette orthographe !

²⁷ Terme souligné par nous. Nous ne voyons pas d'autre usage à la boîte que de loger un fromage.

²⁸ De Gingins, Annales de l'Abbaye du Lac-de-Joux, 1842, pp. 449 et 450, document XCIV, Anno 1635, 31 juillet, avec pour titre : L'information prinse du commandement du seigneur baillif de Romainmostier touchant la mort d'un certain Bourguignon a esté vérifiée ce qui s'ensuit.

Monsieur E. Michaud, négociant Chaux-Neuve,

J'ai le regret de vous dire que je ne suis absolument pas content du chargement de vacherins que vous m'avez amené samedi dernier. Ce n'est pas du tout du 1^{er} choix ; ils sont durs comme la pierre, une quantité ont un goût tellement amer que nous n'osons pas les expédier par crainte de perdre nos clients. Nous avons acheté des vacherins de pâte molle faits à point et non vernis, enfin quoi, du 1^{er} choix, c'est ce que nous exigeons. Notre clientèle est excessivement difficile, ce qui ne nous permet que de prendre du tout premier choix.

Veuillez prendre note de notre réclamation et recevez, Monsieur, nos salutations empressées.

p. Jules-Moïse Rochat²⁹

Cette marchandise ne donnait ainsi pas toujours satisfaction. On abandonna les fabrications françaises dès que les affineurs de la Vallée de Joux purent s'approvisionner auprès des fromageries du Pied du Jura. Mais n'en doutons pas, avec les mêmes problèmes, les intérêts du fabricant n'étant pas forcément ceux de l'affineur³⁰.

Mais revenons à la fin du XVIII^e siècle alors que nos vénérés baillis se régalaient de notre produit.

Nos anciens maîtres une fois partis, à l'aube de 1798, faut-il croire que la coutume des « petits cadeaux » allait disparaître ? Pas tout à fait. En témoigne ces deux nouvelles notes :

Du 9 janvier 1862, le boursier est chargé de faire une reconnaissance à Mr. le Ministre Simond³¹ en reconnaissance de son voiturage deux vacherins³².

Il est ensuite proposé qu'il conviendrait de faire une petite reconnaissance à Monsieur le Pasteur pour son voiturage de l'année écoulée quand il vient faire le sermon.

Le Conseil décide de lui donner deux vacherins et charge Frédéric Rochat boursier de les lui porter de suite³³.

²⁹ Tirées d'une copie lettre de l'entreprise Jules-Moïse Rochat, collection Le Pèlerin.

³⁰ Problèmes de fabrication liés surtout au rendement. En clair, avec 100 litres de lait, un fabricant a intérêt à fabriquer la plus grande quantité de fromage, quitte à dépasser une certaine limite au-delà de laquelle la qualité du produit souffre d'un trop grand pourcentage de petit-lait resté dans la pâte.

³¹ Le ministre Simond ne fit guère que deux ans dans la paroisse du Lieu. Il avait épousé Rosalie Suchard de Serrières. La correspondance de cette dernière avec sa famille donnera lieu à une publication dans le cadre des Editions le Pèlerin.

³² AHC, AA4, p. 153.

³³ Idem, du 31 décembre 1862.

Serait-ce dire que l'on graissait aussi la patte de nos ministres ? Comparaison n'est pas raison. La population de la commune savait, à l'époque de ces notes, la condition précaire de notre pasteur Simond et de son épouse. Car en plus d'un salaire probablement modeste, le couple connaissait de passables conditions de logement au Séchey, conséquence de l'incendie du village du Lieu d'août 1858 et d'une reconstruction de la cure qui tardait. On pouvait donc sans crainte offrir des produits du pays à ce couple sympathique.

Le vacherin dès après sa première apparition de 1786 reste discret. Au point que nous ne le retrouvons qu'en 1812. Il figure alors pour la première fois dans un imprimé. Il s'agit de la loi du 6 juin 1812 sur les péages. Fromages et vacherins paient 6 batz (le quintal) d'entrée et 1 batz 5 rappes de sortie.

Ce vacherin placé dans un listage qui comprend notamment sous la lettre f des fleurs, du foin, des fourches, des friperies, des fruits et de la futaille, nous pose plus de questions qu'il n'en résoud.

Car faut-il croire qu'à Lausanne, au département des finances duquel émane probablement la loi, l'on connaisse déjà le vacherin de la Vallée de Joux, ou plutôt comprendre que ce terme recouvre une pâte molle connue depuis longtemps déjà dans un large rayon, et cela autant d'un côté que de l'autre de la frontière ?

Nous optons pour cette dernière hypothèse.

Des droits de douane se payaient aussi du côté français, chose prouvée par des documents encore plus anciens.

Le vin de bon vignoble est taxé à 20 sols, la miche de pain blanc bien pannetté à 4 sols, le bon fromage de vacherin ne peut se vendre plus de 12 sols la livre³⁴.

Un vacherin à vrai dire, pour nous éloigner un peu du Jura où il ne dut pénétrer que tardivement, plus vieux encore que le gruyère et dont l'aire de fabrication primitive était les Alpes. Les notes historiques qui suivent le prouvent :

Val d'Aoste :

En 1270 nous rencontrons un nouveau mot : Le vacherinus pour définir le fromage local : il est mentionné au cours d'une contestation née à Issogne entre l'évêque et les propriétaires Johannes Albi, Martinus de Perino et consortes super usagi in Alpe dal Corneir. L'évêque demande 41 formes de vacherinorum comme cens de l'alpage sous son administration. Les producteurs n'étaient pas d'accord et précisaient qu'ils n'étaient pas tenus à livrer la marchandise mais qu'ils devaient en payer l'équivalent en argent. Le prieur de Saint-Gilles de

³⁴ Histoire de Jougne, Edmond Jeantet. Pontarlier. Imprimerie Simon, 1902, p. 159. Document daté du 25 août 1790.

*Verrès, nommé arbitre de cette querelle, le 17 janvier 1270, donnait raison aux producteurs et fixait à quatre sous le cens à payer le jour de la fête de la décollation de Saint Jean Baptiste.*³⁵

Savoie :

*De même les jours de marché est-il interdit de vendre du fromage ailleurs que sur le marché : en 1328-29, le dénommé Jean Cottet est condamné à une amende de cinq sols pour avoir vendu une douzaine de vacherins sans les porter sur le marché*³⁶.

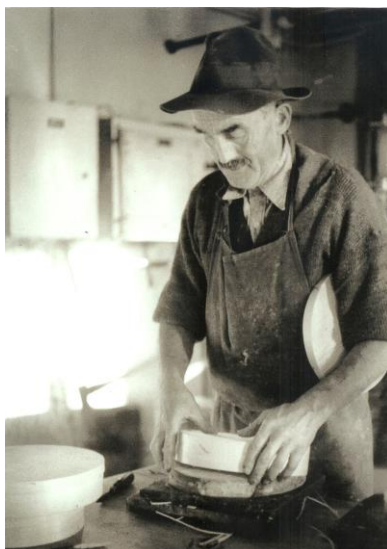
Vaud et Savoie

*Des vacherins, en revanche (vacharini, vacherini, vachirini), figurent aux menus, comptés à part des fromages du type courant. Ainsi à Chillon, le 14 novembre 1271, s'inscrivent 6 fromages, 4 serés, 4 vacherins ; le 17 décembre, 1 fromage et 3 vacherins. Bientôt après, pour la veille de Noël, à Evian, à 28 gros fromages et 10 serés s'ajoutent 52 vacherins ; tout ne fut pas consommé, il resta en particulier 36 de ces derniers. Un relevé de 1270 constate une réserve de 65 vacherins. Ils devaient être plus petits que les fromages habituels, peut-être aussi moins estimés, car leur prix, dans les rares occasions où il est noté, varie de 4 à 20 deniers, approximativement 3 à 15 de nos francs. Les péages ne les inscrivent pas à part. La seule fois que j'en vois dans une liste de redevances, c'est dans un compte du châtelain de Chillon, 39 vacherins venant d'alpages qui me semblent appartenir tous au Bas-Chablais*³⁷.

³⁵ Mathiou François, Le fromage Fontine, origine, commerce et fabrication, Aoste, 1991, pp. 29-33

³⁶ « Le reblochon », Revue annuelle des Amis du Val de Rhône, n° 12, juin 1987. L'auteur de l'article qui ne nous est pas connu, ne donne malheureusement aucune référence quant à cette note.

³⁷ Dr Eugène Olivier, Médecine et santé dans le Pays de Vaud des origines à la fin du XVIIe siècle, tome second, Lausanne, librairie Payot, 1962. Le vacherin coûtait moins cher peut-être parce qu'il était d'un meilleur rendement que le fromage à pâte dure et que de plus son affinage exigeait moins de temps.



Affineur heureux emboîtant l'une de ses « gommes »³⁸ sans stress aucun³⁹.

Pour une époque plus récente on peut citer :

Motiers, le 29 décembre 1764

....

Les vacherins que vous m'envoyez seront distribués en votre nom dans votre famille. La caisse de vin de Lavaux, que vous m'annoncez, ne sera reçue qu'en payant le prix, sans quoi elle restera chez monsieur d'Yvernois⁴⁰.

... autre certains fromages mous nommés vacherins, qui sont destinés pour les tables des riches et qui se mangent pendant l'hiver qui suit l'automne pendant laquelle on les faits, etc.⁴¹

Cette dernière note prouve de nombreuses choses. Premièrement que le vacherin est une pâte molle. Deuxièmement qu'il est saisonnier. Troisièmement qu'il plaît même aux riches, preuve de son excellence.

Je pense que la messagerie vous aura remis le petit pot de moutarde qui vous était destiné. C'est un produit de mon crû qui n'a pas une influence sensible sur ma récolte, mais je n'en aurais plus une autre année. Si vous l'échangiez contre les vacherins qui, quoique vous en disiez, ne se produisent plus sur vos

³⁸ Terme affectueux , avec une pointe d'ironie, pour désigner le vacherin. Mais cela uniquement entre connaisseur et uniquement aussi il semble, au village des Charbonnières !

³⁹ Photo de 1939, prise à la laiterie des Charbonnières. Il s'agit de Jules Rochat laitier.

⁴⁰ Œuvres de J.J. Rousseau, citoyen de Genève, tome huitième, 1^{ère} partie, correspondance, 1817, p. 158. Lettre de Jean-Jacques Rousseau adressée à M. d'Ivernois.

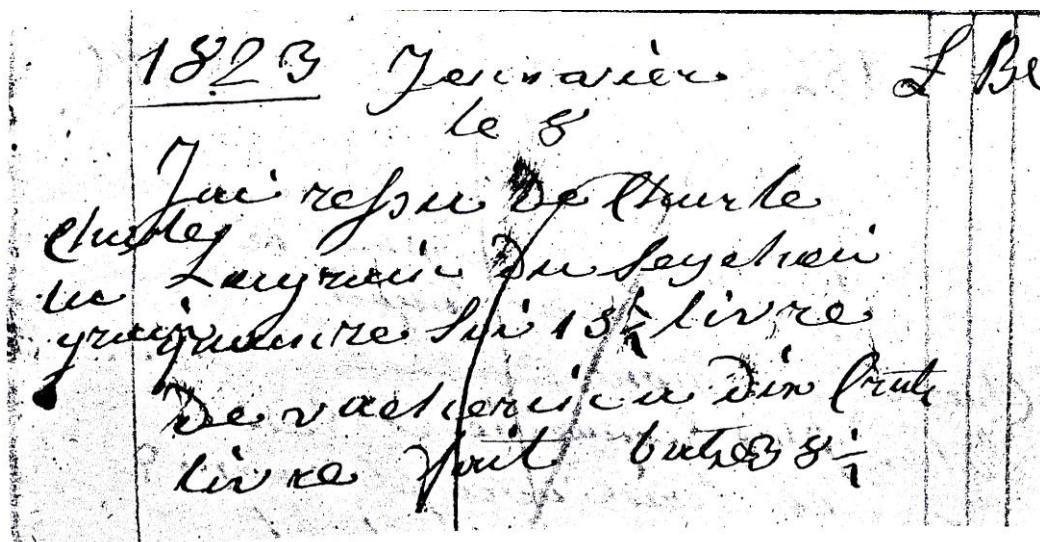
⁴¹ Encyclopédie d'Yverdon, vers 1770, article fromage écrit par Gabriel Mingard.

montagnes quoique envoyés du Pays d'Enhaut. Monsieur Albert n'en fabrique plus.

D'ailleurs nous ne mangeons presque plus de fromages, ma femme et moi. Les vacherins surtout ne vont pas à nos débiles estomacs⁴².

Ainsi donc le vacherin serait déjà en voie d'abandon dans certaines régions des Alpes, alors même qu'il prend de l'extension dans le Jura. Il délaisse donc peu à peu son pays d'origine qui se tournera vers la fabrication d'autres fromages, pour gagner une région où il a pu arriver par la voie des échanges, en particulier empruntant cette route du sel permettant le ravitaillement des Salin aux points les plus divers liés à l'économie, alpestre en particulier.

Nous retournons à la Vallée de Joux où nous ne retrouvons le vacherin qu'en 1823. Alors les propriétaires du Vieux-Cabaret, aux Charbonnières, achètent 18 livres et demi de vacherin en provenance de Charles Lugin du Séchey :



1823 Janvier L Be
le 8
J'ai ressu de Charle
Lugin du Seychai
quinze soit 18 1/2 livre
de vacherin a dix crutz
livre fait batz 38 1/2

1823 Jenvier le 8 Jai ressu De Charle Lugin du Seychai quinze soit 18 1/2 livre de vacherin a dix crutz livre fait batz 38 1/2⁴³.

Charles Lugin du Séchey est le premier fabricant ou marchand de vacherin connu à la Vallée. S'il fabrique lui-même, il ne saurait le faire qu'au chalet ou à domicile, puisqu'il n'y a pour l'heure pas de fromagerie dans la commune⁴⁴.

Le Séchey précède donc quelque part les Charbonnières dans la manipulation de ce produit.

Un second marchand de fromage important de ce dernier village, le premier ayant été Jaques-David Rochat rencontré plus haut, est David-Louis Rochat

⁴² ACV, fonds Martin, PP 293, de 1824 probablement. Lettre adressée à Madame Martin née Guinard à Orbe. Non signée.

⁴³ Archives Le Pèlerin, Livre de compte du Vieux-Cabaret

⁴⁴ Les deux premières sont celles du Pont et de l'Abbaye. Elles datent de 1811.

(1779-1867). Celui-ci est originaire de la Cornaz, maisons foraines situées sur les hauteurs. Il rachète une maison aux Charbonnières au début du XIXe siècle où il poursuit ses activités. Il est aussi municipal, titre qu'il portera jusqu'à la fin de ses jours. Ses ambitions commerciales le font échanger sa maison, no 114 du cadastre de 1812, étroite et resserrée au milieu du long voisinage du haut du village des Charbonnières, contre une autre, située dans un petit ensemble situé au nord du grand, numéro 101. Nous sommes en 1809.

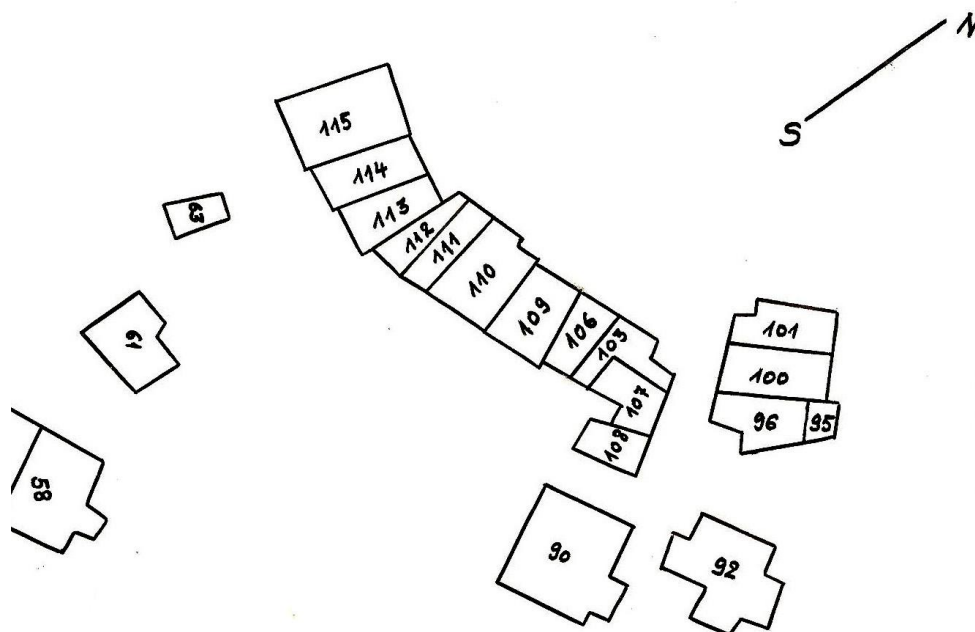
Son commerce prend de l'ampleur. Dans cette nouvelle maison il tient boutique, la première peut-être du village. En plus il commerce en gros avec Lausanne, descendant des fromages de la région, remontant en contre-voiture, les marchandises diverses dont ses concitoyens ont besoin, farine et autres produits du genre.

A Lausanne, dans les années 1829-1832, David Louis Rochat commerce avec les frères Samuel et Frédéric Rochat du Haut-des-Prés, autres commerçants de fromage du village installés désormais dans la capitale vaudoise. Des feuilles de comptes font état de diverses ventes de vacherins.

David Louis Rochat semble aller plus loin encore dans ses ambitions commerciales en louant une cave à Lausanne où il peut entreposer ses diverses marchandises, tant celles qu'il descend que celles que bientôt il remonte à la Vallée. Il est alors locataire d'une dame du nom d'Elise Mouthey en 1830. En 1842, il a du changer d'emplacement en louant une autre cave à la Veuve Beausir.

Concernant les marchandises, il achète du vin ou du vinaigre au Magasin de Marc Stouky-Dilly, place de la Palud no 6.

Le gros du commerce porte sur le fromage, gruyère, mais cependant peu à peu le vacherin fait sa place. La tomme est aussi présente.



Plan 1814 des Charbonnières, quartier du haut. Les maisons successives de David-Louis Rochat sont les numéros 114 – 101 – 90. Il posséda en même temps les nos 101 et 90, cette dernière bâtisse anciennement de Jaques-David Rochat, construite en 1763.

David Louis Rochat, aux Charbonnières, rachète les productions fromagères de divers fabricants, en alpage le plus souvent, notamment en 1834 à Abram Jaillet de Vallorbes, fermier au chalet du Crêt à Châtron. Celui-ci produit des chevrotins dont une part importante elle aussi prendra probablement le chemin de Lausanne.

Notre homme traite en 1836 avec Louis Rochat Pantalón⁴⁵ du Vieux Cabaret. Il lui rachète des chevrets, autre désignation probable pour le chevrotin⁴⁶, fromage fabriqué toujours en quantités importantes durant tout le XIXe siècle dans la région, et notamment à la fromagerie du Pont.

Il garde des attaches commerciales avec la Cornaz en vendant du vacherin à son frère Isaac.

Il est très certain que l'activité commerciale de David Louis Rochat fut considérable, qui lui avait permis entre autre de racheter trois maisons dont la dernière en 1840, ancienne propriété de Jaques-David Rochat, d'établir un magasin, et que celle-ci avait généré une masse documentaire considérable dont il ne reste plus hélas que deux ou trois feuilles aujourd'hui⁴⁷.

Selon les souvenirs transmis par un M. Jean Rochat de St-Prex, David-Louis était surnommé David la Déroute, ou David de la Déroute. Dans un établissement public, s'il prenait un tabouret par un pied, tout le monde s'en allait. Il avait la force de soulever et de mettre sur ses épaules une gueuse de plomb de 200 kg ! Au village ses enfants, voire ses petits-enfants, étaient surnommés « Les Déroutons ». Certains d'ailleurs avaient hérité les traits de caractère de leur ancêtre.

Ses activités commerciales perdurèrent avec son fils David François, né aux Charbonnières le 11 août 1812, décédé en ce même village le 30 juin 1890. Ce dernier garda domicile dans la maison dite désormais « Chez Pitôme » en laquelle il procéda à des travaux d'aménagement, c'est-à-dire qu'il la partagea en deux dans le sens du faite pour que puissent y loger convenablement ses deux fils Paul Frédéric et Jules François qui en hériteront. David François est simultanément agriculteur, fromager et probablement aussi transporteur. Il lègue à son tour un gros héritage à ses descendants. De religion protestante, la plupart des membres de sa famille avaient adhéré à l'assemblée évangélique

⁴⁵ Au sujet des Pantalons, on lit dans Auguste Piguet (ACV, fonds P, Auguste Piguet) *Historica* VIII, p. 15 :

« Ce fut Siméon Rochat des Charbonnières qui se fit faire le premier pantalon à la Vallée alors que chacun restait fidèle à la culotte. De là ce surnom de Pantalón porté par toute la famille ».

⁴⁶ Il est possible que le chevrotin, vu son nom, ait été fabriqué au début avec du lait de chèvre. La fabrication put comprendre ensuite une part de lait de vache, puis fut entièrement menée avec du lait de vache.

⁴⁷ Toutes ces informations sont tirées des quelques pièces qu'il reste encore de ce qui dut être un dossier énorme. Nous en devons la possibilité à l'un des descendants indirects de David-Louis Rochat, Gaston Guignard, encore possesseur d'une moitié de la maison de 1840. Les pièces du fonds Gaston Guignard sont déposées aux ACL sous la cote KAAB, quittances diverses, lot I, 1776-1836, lot II, 1783-1922.

(darbystes). Il est d'ailleurs probable que David François ait rencontré John Nelson Darby lors des nombreux séjours de ce dernier à Lausanne entre 1840 et 1850. Une salle de réunion avait été aménagée dans la maison Pitôme. On raconte à ce sujet que lorsque la fenêtre était ouverte par beau temps afin d'aérer quelque peu une salle surchauffée, les habitants du village qui passaient dans la rue à proximité pouvaient entendre les fidèles chanter des cantiques avec ferveur⁴⁸.

Avec David Louis Rochat, le vacherin est désormais connu de manière prouvée sur les étals de la ville de Lausanne. Ce n'est plus une nouveauté, mais un produit de consommation courante. A-t-il désormais remplacé les vacherins des Alpes ou Préalpes qui se consumaient antérieurement et cela depuis de nombreux siècles ? Y a-t-il eu un certain temps concurrence au sujet d'un produit issu de deux provenances différentes, tandis que bientôt la plus ancienne cédait sa place à la plus récente promue par des commerçants beaucoup plus dynamiques et qui en voulaient, pour parler en terme populaire ?

Nul en l'état des connaissances ne saurait le dire.

Il faut témoigner ici d'une autre famille du village très fortement liée au commerce de fromage, celle d'Henri-Frédéric Rochat régent. Celui-ci laisse un livre de comptes⁴⁹. Les annotations courent de 1789 à 1810 environ. La page 15 est consacrée à des chevrotins que l'on a pesé en 1808. Il y a en tout dix-sept pesées portant sur un poids total de 508 livres.

Malheureusement le document ne dit pas si on les achète ou si on les vend, ces chevrotins fabriqués probablement au chalet de la Gentille, en territoire français.

Nous voilà donc avec une nouvelle famille des Charbonnières liée au fromage. Les successeurs poursuivront de telles activités, menées de manière plus ou moins importante selon les générations, promues en grand avec l'apparition de Jules-Moïse Rochat. Celui-ci, resté d'abord dans la ferme ancestrale placée dans le long voisinage du haut du village, construira cependant bientôt une nouvelle maison au Crêt-du-Puits. Celle-ci, conçue selon le style paysan émanant de la plaine vaudoise, Pied du Jura en particulier, sera aussi dévolue à l'affinage et au dépôt des fromages, vacherins et gruyères, par la mise en place de trois caves voûtées. Nous sommes en 1877, un an après la construction du collège voisin.

⁴⁸ Les notes sur David François tirées de la brochure : Notre famille Rochat, ascendants d'Emile Rochat Collomb, par Jean-Paul Grand-Guillaume-Perrenoud, 2008.

⁴⁹ AHC, UA1



Trois étapes de la fabrication et de l'affinage du vacherin

Une autre famille verra elle aussi son sort lié au commerce de vacherin. Elle possède alpage, lieu dit le Bonhomme, au-dessus des Charbonnières, et cela depuis le début du XVIII^e siècle où l'ancêtre Pierre Abraham Rochat s'établit en ces lieux et y construisit, outre un ou plusieurs chalets, une véritable ferme habitable à l'année, l'endroit ayant offert, à force de patience et de ténacité dans les défrichements, un vaste lot de champs parfaitement cultivables.

Les membres de cette famille s'appelleront les Mouïson, d'un ancêtre du nom de Moïse. Ce seront parmi les plus fortunés du village, avec un domaine d'une importance considérable, outre qu'ils avaient cette immense montagne à gérer.

Un livre de compte appartenant aux descendants de cette famille avait été produit dans les années cinquante du XXe⁵⁰, alors que naissait la Centrale du vacherin Mont-d'Or avide de renseignements qui puissent poser l'histoire du produit qu'elle avait à défendre et à promouvoir.

Ce livre a malheureusement depuis lors disparu. Il ne reste que la photographie d'une page reproduite dans un dépliant publicitaire du début des années cinquante⁵¹, et les commentaires du chroniqueur. On sait ainsi, pour 1845, que des vacherins se fabriquaient l'automne à l'alpage du Bonhomme et qu'on les livrait à différents particuliers qui en faisaient commerce, notamment au Séchey, aux Charbonnières et au Pont, belle preuve que le produit, plus que d'être resté cantonné dans un seul village, traçait sa voie dans le cadre même de toute une région.

On parlait de boîte de vacherin, preuve que celui-ci connaissait déjà son emballage traditionnel. Celles-ci pesaient environ 5 livres chacune. La livre se monnayait environ 28 raves.

De nombreux descendants de cette famille continueront la tradition commerciale, et se retrouveront nombreux à posséder un commerce. D'autres du village les suivirent ou les avaient précédés. Les Golay Tsalottet par exemple, qui avaient alpé pendant tout le XIXe siècle, fondé un commerce de vacherin en 1877, que l'on découvre actif pendant tout le XXe siècle et que l'on retrouve encore en activité aujourd'hui. Il s'agit-là du plus ancien commerce d'affinage du canton.

On reste cependant, dans cette première moitié du XIXe siècle, indépendant en tout, fabrication ou achat, affinage, vente. A chacun de se débrouiller de la manière dont il veut et peut.

Le vacherin entre dans la littérature historique en 1835 :

On commence à fabriquer chez nous des fromages persillés, dits de Gex, ainsi que des vacherins du Mont-d'Or, qui ne le cèdent en rien à ceux qu'on tire de ces localités. – Je connais deux propriétaires à la Vallée qui exploitent leurs montagnes de cette manière, et qui y trouvent fort bien leur compte. – Il serait étonnant, en effet, que nos montagnes, ayant une bien meilleure qualité d'herbes que celles de la Franche-Comté et de la Bourgogne, nous ne fussions pas en état

⁵⁰ Malheureusement celui-ci n'a plus jamais revu le jour. On sait de lui seulement une fraction de page imprimée dans un document publicitaire.

⁵¹ Le vacherin, roi des fromages fins, dépliant imprimé en brun, tirage à part possible du journal Pour Tous, vers 1951. Longtemps diffusé par la Centrale du vacherin Mont-d'Or à Lausanne puis à Moudon, organisme mis en place dès l'été 1951.

*de produire les diverses espèces de fromages qui plaisent le plus aux consommateurs*⁵².

Le terme Mont-d'Or est aussi appliqué ici pour la première fois. En ce sens on reconnaît à son produit une même origine que le vacherin fabriqué de l'autre côté de la frontière, et précisément dans cette région proche de la montagne du Mont-d'Or située sur la ligne franco-suisse de la région de Vallorbe et de Jougne.

Nous avons toujours eu affaire pour l'heure à des initiatives privées, tant pour la fabrication que pour la commercialisation.

Trois fromageries sont construites dans la commune du Lieu en 1834. Malheureusement, pour chacune d'elle, les problèmes d'entente menacent la bonne marche de ces institutions qui finissent toutes par rendre leur tablier en attendant des jours meilleurs.

Pour la fromagerie des Charbonnières, ceux-ci arrivent en 1865 où l'on crée une nouvelle société qui occupera les mêmes locaux construits trente ans plus tôt. Chose particulièrement intéressante, on procéda tout aussitôt à une fabrication de vacherin en commun⁵³.

Il s'agit ici de la première fabrication de ce type dans le canton. La méthode sera bientôt suivie par toutes les fromageries de la Vallée qui se mettront au vacherin. Puis nous verrons bientôt les fromageries de plaine produire à leur tour ce fromage à pâte molle. Leurs productions remplaceront rapidement celles de la France limitrophe avec laquelle les rapports commerciaux, de ce fait, pourtant vieux d'un siècle et plus, s'interrompent.

*Le commerce du vacherin connut un tel essor que vers 1890, la production de la Vallée ne suffisait plus à satisfaire les besoins de la clientèle. Les marchands eurent alors recours aux vacherins français. En 1893, le fromager Decollogny, de Cuarnens, se mit à produire du vacherin, imité en 1894 par son collègue Jousson de Moiry. Dès lors la fabrication du vacherin s'était solidement implantée au pied du Jura*⁵⁴.

Cette première production en commun, débutant à l'automne 1865, ne pouvait se faire que selon des règles bien précises qu'il serait trop long de détailler ici. Ces premiers vacherins furent fabriqués par un fromager du Pont, Marc Rochat dit Kako. Puis il fut remplacé en 1872, lui ou les collègues qui lui

⁵² S. Berdez, Notice sur l'agricole et manufacturière de la Vallée du Lac-de-Joux, Journal de la Société vaudoise d'utilité publique, Lausanne, 1835, p. 312. Reprint du texte complet aux Editions Le Pèlerin en 1993.

⁵³ Nous tenterons de savoir dans un prochain texte si le système de la taille et du tour fut utilisé à la Vallée dans le cadre de la production fromagère.

⁵⁴ Albert Neuenschwander, Le vacherin Mont-d'Or, Editions le Pèlerin, 2000, p. 1. Texte de 1957. Notons que M. Albert Neuenschwander, en plus d'être directeur de l'Ecole de fromagerie de Moudon, fut longtemps gérant de la Centrale du vacherin Mont-d'Or. Il l'était en particulier quand il rédigea ce texte.

avaient succédé, par Lucien Raguin de Rochejean qui travailla de nombreuses années au village.



Le village des Charbonnières vers 1866. La fromagerie est au centre, à gauche de l'église. Elle garde encore à l'époque la forme exacte de sa construction de 1834. Elle sera réaménagée vers 1880 pour adopter, à peu de chose près, son architecture actuelle. A sa gauche, le four commun (boulangerie actuelle), avec salles d'étages pouvant servir de petite école et d'appartement.

La présence de ce franc-comtois allait malheureusement donner corps à une légende selon laquelle le vacherin de la Vallée aurait été introduit par un rescapé de l'armée de Bourbaki en 1871 ! Stupidité manifeste qui eut pourtant l'heure de plaire à tous les journalistes traitant de l'historique du produit pour lequel par ailleurs ils n'avaient qu'un bien maigre intérêt.

La société de fromagerie procédait donc à une fabrication de vacherin par un fromager dont le cahier des charges était impressionnant. Celui-ci avait notamment pour tâche de soigner « les rondelles », de les amener à parfaite maturation sans faire aucun rebut, puis de mettre les vacherins en boîtes tandis que la société se chargerait de la mise.

Les premiers acheteurs furent naturellement du village, puis bientôt concurrencés par d'autres de toute la région. Les fabrications en commun faite dans la plupart de nos localités, allaient créer une nouvelle corporation de commerçants : les marchands de vacherins.

Prenons note cependant qu'il ne s'agissait nullement encore d'affineurs, les pâtes molles étant achetées aux sociétés de fromagerie déjà mises en boîte. L'achat de vacherins blancs, de deux jours, ne se fit que peu à peu et à mesure que ces sociétés abandonnaient un système qui ne donnait guère satisfaction.

L'époque exacte de l'apparition de nos premiers affineurs n'a pu pour l'heure être fixée avec précision. Elle date de manière certaine de la fin du XIX^e siècle déjà. L'étude à ce sujet reste à faire.

Les premières boîtes provinrent de France, de Mouthe en particulier, livrées par la famille Carrez. Il en fut de même des premières sangles. Mais les problèmes de frontière amenèrent tôt la Société de fromagerie des Charbonnières à envisager une fabrication locale, celle-ci, par incidence, susceptible d'amener un nouveau gagne-pain à certains habitants du village ou de la région.

Anecdote amusante, en 1866 la société dut payer 85.- d'amende appliquée par le département français des péages pour boîtes vides passées en contravention à

la frontière ; et savez-vous qui fut délégué pour aller les chercher et se fit ainsi pincer par la douane d'outre-Risoud : Elie Rochat... juge !



En fin de saison d'alpage, des fabrications de vacherins se faisaient dans la plupart des chalets de la région, en particulier en celui-ci, propriété du village du Pont.

Les fabrications en commun n'allaient toutefois pas éclipser les fabrications de chalets qui les avaient précédées. Nombreuses furent celles-ci que l'on pratiqua, et pendant encore fort longtemps, de fin août à fin septembre, alors qu'il était l'heure de redescendre les vaches dans la vallée ou en plaine.

L'utilité de ces fabrications faites en fromagerie était déjà démontrée en 1890 :

Nous devons attribuer, du reste, la réussite de la fabrication du vacherin de la Vallée, où elle a été introduite vers 1850, à l'exploitation en commun, qui seule peut donner toutes les garanties et toute la régularité nécessaires⁵⁵.

Le même auteur expliquait encore le pourquoi de la naissance et du développement du vacherin dans la région, sorte de premier historique de ce fromage :

Les deux districts inspectés présentent un véritable intérêt au point de vue de l'industrie. Favorisés par un terrain calcaire qui donne des fourrages excellents, beaucoup d'esparcette en particulier, ils peuvent fournir des produits laitiers de qualité supérieure. Ces avantages naturels ont certainement contribué à implanter dans les deux districts précités la fabrication des fromages à pâte molle, vacherins, tommes, chevrotins, etc. ; elle est en pleine prospérité non seulement à la Vallée, mais aussi dans les villages du pied du jura : Vaulion⁵⁶, Croy, Juriens, Romainmôtier⁵⁷. Les fermes y sont parfois assez éloignées des fromageries, et bon nombre de laiteries n'ont qu'une petite

⁵⁵ G. Martinet, Rapport sur le concours de fromageries et d'alpages en 1890, Editions le Pèlerin, 1999, pp. 1 et 2.

⁵⁶ Vaulion, par l'intermédiaire surtout de la famille Magnenat, fut un village de grosses productions fromagères, cette localité placée quelque part idéalement entre la Vallée et la plaine et au cœur du vaste complexe d'alpages de la région Dent-de-Vaulion – Mollendruz.

⁵⁷ Ces fabrications de plaine déjà en 1890, permettront de compléter les données fournies plus haut par M. Albert Neuenschwander.

*quantité de lait après la montée des vaches. La transformation en fromages mous était donc un moyen tout indiqué d'utiliser avantageusement ces petites quantités de lait ; pour les petites bourses, elle a le grand avantage de pouvoir rentrer dans ses avances au bout de peu de temps. En présence de l'élévation de tarifs sur les fromages expédiés en France, la fabrication des fromages à pâtes molle sera un bon moyen de tirer parti de notre lait, au moins dans les fermes isolées et les petites laiteries. L'écoulement rapide des petits fromages est du reste facilité, dans cette région, par les lignes de Vallorbes et du Pont.*⁵⁸

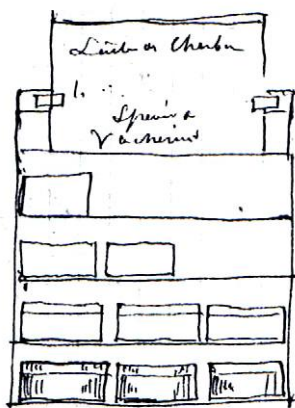
Un produit auquel la laiterie ou fromagerie des Charbonnières, par le biais d'un excellent secrétaire qui participa activement à sa promotion, donna une extension importante. Elle en arriva à une si belle renommée que déjà on put le proposer dans les expositions agricoles, telles celle de Moravie, en Autriche, en 1870, celle d'Yverdon en 1874, et surtout celle de Zürich en 1883. A cette occasion le secrétaire et caissier Jules-Jérémie Rochat, se permit des recommandations d'une précision de professionnel et donna des explications historiques intéressantes.

La laiterie des Charbonnières , Vallée de Joux, au Comité central à Zürich

Messieurs,

Nous avons l'avantage de vous expédier aujourd'hui, en gare de Vallorbes, une caisse contenant 1/ une étagère 2/ un tableau.

- 1o Retirer préalablement les tableaux enveloppés de carton et de papier*
- 2o retirer entre 2 personnes l'étagère sur les rayons de laquelle sont les boîtes en empoignant par la première tablette.*
- 3o L'étagère, une fois mise en place, les 2 tableaux se placent au-dessus, l'un d'un côté, l'autre de l'autre, ainsi :*



⁵⁸ G. Martinet, op. cit, mêmes pages.

Soins à leur donner jusqu'au moment de la vente. Ils sont frottés le soir avec un chiffon imbibé d'eau salée : ils sont essuyés avec un linge propre et doux le matin. Pendant l'ouverture, le jour, ils peuvent être découverts et les couvercles placés sous la boîte. Le soir les boîtes sont refermées.

Les vacherins se fabriquent aux Charbonnières depuis environ 60 ans ; cette industrie a été importée chez nous de nos voisins les Français d'outre Jura. Pendant 40 ans les Charbonnières avaient le monopole exclusif de cette marchandise qui ne franchissait guère les limites de la Suisse française. La laiterie des Charbonnières s'est fondée il y a 20 ans. Elle s'est faite une spécialité de ce genre de fabrication et y a apporté tous les perfectionnements possibles. Elle a de nombreux imitateurs faisant plus ou moins bien ; mais elle a tenu à conserver sa vieille réputation et à ne livrer que des produits excellents. Nos frères de la Suisse allemande commencent d'apprécier le bon vacherin et les envois dans les cantons allemands devraient d'année en année se faire plus nombreux. L'Italie, l'Allemagne font de même, quelques centres de l'Amérique commencent à y goûter.

La bonne saison pour ce genre de fabrication est du 1^{er} septembre au mois de janvier, et les vacherins doivent se manger dès qu'ils ont 5 ou 6 semaines de bons soins. C'est dire que l'époque actuelle n'est pas favorable à l'exhibition de ce fromage. Néanmoins nous exposons 6 vacherins du printemps conservés en cave jusqu'ici dans de bonnes conditions, ce qui est un fait assez rare, plus 6 vacherins du 1^{er} septembre courant qui ne pourront se mettre au couteau que dans 15 jours ou 3 semaines.

...

Le 8 juillet 1891, J.-Jérémie Rochat secrétaire⁵⁹.

Les propos de ce brave greffier sont à prendre au sérieux. L'homme habitait les Charbonnières depuis toujours. S'il avait entendu de ses parents ou même grands-parents que le vacherin était un produit fabriqué de longue date, nous entendons par là depuis au moins un siècle, et cela en quantités importantes, il l'aurait su. A moins que ces fabrications anciennes aient été si modestes et si intermittentes que leur souvenir s'en serait perdu.

L'un dans l'autre, pour des fabrications vraiment régulières, on peut croire Jules-Jérémie Rochat. Et, soustrayant soixante ans à 1891, on tombe sur 1831, date approximative de nombre de documents cités ci-dessus.

Les fromageries de la Vallée produisaient pratiquement toutes du vacherin. Les conditions de vente n'étaient cependant pas toujours les mêmes et cela créait une gabegie néfaste au produit. Il convenait en conséquence de remettre de l'ordre dans cette production foisonnante.

⁵⁹ Archives de la Société de fromagerie des Charbonnières déposées aux ACL, document coté JBH 48.

Sous l'impulsion du même Jules-Jérémie Rochat, et à la suite du concours des fromageries de 1890 qui avait permis d'éclairer cette fabrication si originale, en 1891 se créait le Syndicat des laiteries de la Vallée de Joux.

Des statuts en bonne et due forme furent établis et les fromageries encouragées d'y adhérer. Ce qu'elles firent.

Malheureusement, l'esprit de clocher et la crainte viscérale d'être toujours pénalisé par rapport aux autres, aussi pour des motifs futiles qui pouvaient être par exemple une cotisation pourtant modeste jugée malgré tout trop élevée, la plupart des fromageries devaient peu à peu s'en retirer, celle des Charbonnières en tête. Disons franchement ici que ce village n'honorait que peu par cette attitude un secrétaire dévoué à la cause du Syndicat qui ne sut ou ne put pas convaincre ses collègues trop attachés à la finance et pas assez à l'esprit de corps.

Le Syndicat ne dépassa guère le début du XXe siècle pour disparaître dans l'indifférence générale.

Cette tentative pourtant innovait et proposait une sorte d'AOC avant la lettre qui aurait permis de réguler le système et d'assurer des avantages à chacun de ses acteurs.

Le commerce de vacherin devait cependant progresser malgré les défauts de son organisation générale. Il le fit en particulier pendant les périodes de guerre où la Suisse-allemande devenait bonne cliente suite à des restrictions sur le beurre, certains d'outre-Sarine utilisant le vacherin comme fromage à tartiner.

La concurrence entre marchands, non réglementée, tirait naturellement les prix vers le bas. Le Syndicat ayant vécu, que même l'on avait résolument oublié, il convenait de recréer des structures véritablement professionnelles à l'échelle de la région.

Les avaient précédées des organisations plus générales, cantonales ou fédérales. Ce fut le cas en 1916, avec la mise sur pied de la Fédération du Jura qui regroupait les fromageries du Pied du Jura et de la Vallée de Joux, la plupart productrices de vacherin.

Ce n'était pas suffisant. Les affineurs créèrent en 1937 l'Association vaudoise des marchands de vacherins, qui eut très certainement dans ses buts premiers une tentative de fixation des prix.

Programme apparemment sans lendemain. Deux ans plus tard éclatait la seconde guerre mondiale. La Confédération contrôlait désormais tout le secteur laitier à partir de l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation (O.G.A.). Cet organisme tracassier et bureaucratique à l'extrême travaillait main dans la main avec l'Union Centrale des producteurs de Lait (UCPL), elle aussi toute puissante. Les deux ensembles commandaient l'entier de la production laitière et fromagère du pays, y compris le vacherin Mont-d'Or.

Quoiqu'il en soit, pour le vacherin, l'ère de la pleine liberté commerciale était révolue. On s'avancait au contraire vers un dirigisme presque absolu où, sous le couvert de règlements apparemment stricts, se développait souvent en réalité un

favoritisme outré allant vers les entreprises les mieux placées, forcément les plus puissantes.

L'Association vaudoise des marchands de vacherins ne suffisant pas à régler tous les problèmes et à établir des liens suffisamment étroits entre tous les partenaires de la filière, se créa la Centrale du vacherin Mont d'Or, en 1951, dont le premier gérant fut Pierre Arnold, futur grand patron de la Migros.

Sous le terme « Interprofession du vacherin Mont d'Or », elle reste active.

Depuis 1981, l'appellation de vacherin Mont-d'Or est officiellement protégée par une ordonnance sur la désignation des fromages suisses.

Le vacherin Mont-d'Or obtint son AOC en 2004.

La fête du vacherin, créée en 1997, en est à sa quatorzième édition.

Sous quelque forme il soit produit aujourd'hui, les affineurs s'étant vu peu à peu remplacés par des fabricants-affineurs, le vacherin reste d'actualité.

On découvrira mieux son histoire contemporaine dans l'ouvrage cité plus haut : Denis Bonnot, Le Vacherin Mont-d'Or franco-suisse, un fromage qui sort du bois et du froid. Cet ouvrage, édité en 2006, a connu le succès qu'il mérite. Il offre un complément indispensable à cette courte évocation de l'histoire du vacherin combier.



Les traces du vacherin dans la littérature historique locale ainsi que dans différents documents d'époque

On a vu plus haut que le vacherin était rentré dans la littérature historique déjà en 1835, sous la plume de s. Berdez.

Quelque trente ans plus tard, en 1861, le vacherin est déjà un produit de consommation courante et traditionnelle. On lit de telle manière dans les procès-verbaux de la Société de jeunesse du Pont :

Assemblée du 19 janvier 1861

Présidence du citoyen Moïse Rochat, l'assemblée étant en nombre pour délibérer, le président donne connaissance à l'assemblée que le citoyen Henri Mouquin horloger ci-devant président de notre société se pause avec une fille de notre localité et à donné la finance de quinze francs, finance qui a été décidée de boire et de manger chez Alexandre Rochat au Café du Lac, proposition qui a été décidée à l'unanimité, le citoyen Jules Golay propose que l'on fasse une dance, cette proposition est rejetée par l'assemblée. Les citoyens Louis Rochat fils de David forestier et Henri Rochat fils d'Henri du Mont du Lac ayant demandé de faire partie de notre société ont été reçus à l'unanimité des suffrages et feront par conséquent partie de notre société. L'assemblée décide de manger du pain et du vacherin, le citoyen Henri Mouquin horloger caution du recteur quittant la société et par conséquent ne peut plus être caution il est décidé de lui faire fournir une caution et porter pour caution solidaire Louis Rochat bon pour caution solidaire du caissier signé Louis Rochat. La séance est levée à 9 heures et 10 minutes du soir

Le secrétaire

Henri Mouquin

Lucien Reymond, de manière étrange, ne parle nullement du vacherin dans son historique de 1864, alors qu'il cite le persillé comme fabrication connue et appréciée. Cela donne à penser que le vacherin, s'il était particulièrement connu dans la partie aval de la Vallée, l'était moins au Chenit, et cela alors même qu'il était vendu depuis plusieurs décennies sur la place de Lausanne en particulier.

Le vacherin est même si populaire au Charbonnières en ce milieu de XIXe siècle, que le régent du village, Jules-Jérémie Rochat, l'utilise pour en faire un problème de comptabilité.

Jules Samuel Rochat. de L'Épine 1868

L'année 1868.

N° 24

Jacques Roy fait le vendredi et le samedi de chaque semaine à Laisanne pour le débit de ses tommes, de chèvre, de sont fromage, de ses vacherins, et de son bœuf. Plus 6 mois d'été il débite chaque semaine en moyenne 140 l de tommes, 60 de f. et 80 de bœuf. Son gain s'élève à 8 p. centime par livre, sur le fromage à 10 p. par livre, sur les tommes, à 20 p. par livre sur les bœuf. Pendant les 6 autres mois de l'année il vend avec le même bénéfice et chaque semaine la moitié moins de tommes; un cart de plus de fromage mais point de bœuf. Mais comme c'est la saison des vacherins, il en vend chaque semaine 24 boîtes de 1/2 livre portant chacune 6 3/4 livre bénéfice de 25 p. la livre. Il ramène d'ailleurs des contrevoitures qui lui procurent un bénéfice de 10 francs par semaine. Il a engagé pour mener ce commerce un capital de 4000 francs dont il fixe le 1/2 pour rent.

L'entretien de son cheval des objets nécessaires à son commerce s'élève annuellement à 2000 francs par an.

Si Jacques Roy restait chez lui à travailler de son état qui lui permet de gagner 3 francs par jour il n'aurait pas besoin en son absence de payer un journalier qui lui revient à 2 francs 50 p. par jour.

D'après ces données le bon quel bénéfice net procure à Jacques Roy le commerce qu'il a entrepris.

1. Extrait d'un cahier de problèmes comptables à destination des grands élèves de l'école des Charbonnières, original composé par Jules-Jérémie Rochat, régent d'école.

Lucien Reymond se rattrape dans sa Notice historique de 1887, p. 123 :

... Sur quelques pâturages on fabrique ce qu'on appelle vulgairement des petites tommes ou chevrotins, produit qui est vendu en détail sur les marchés de la plaine. La fabrication des vacherins ou fromages du Mont d'Or, a pris une grande extension et est l'objet d'un commerce important.

Le même Lucien Reymond traitera du vacherin dans son ouvrage : Les Contrebandiers du Risoux, Lausanne, 1888, pp. 116-117. Il s'agira cependant ici de vacherin français, que l'on fabrique de l'autre côté de la frontière :

Et la vieille de reprendre son oraison ; mais, craignant d'avoir oublié quelque chose, elle cria encore :

- Dis donc, Matthieu, tu tâcheras de choisir du bois de fente ; tu sais que nous n'avons plus de plûre pour les vacherins.

Cette fois, la prévoyante mère de famille termina sa prière d'un air de complète satisfaction.

Le dictionnaire historique et commercial du canton de Vaud de 1888 nous révèle quelques adresses intéressantes dans le cadre de la commune du Lieu :

Dictionnaire géographique, historique et commercial
du canton de Vaud - 1888 -

- Bourgeois* : Rochat, Golay, Reymond, Guignard, Aubert, Lugrin, Meylan, Nicole, Chouet, Piguet, Longchamp, Humberset, Dépraz.
- Pasteur* : Paul Payot.
- Syndic* : Jules-Jérémie Rochat.
- Secrétaire* : Samuel Rochat. *Officier civil* : M. Reymond.
- Instituteur* : Jules Matthey. *Régente* : Guignard née Simond.
- Postes et télégraphe* : Eugène Aubert-Cart.
- Hôtel de Ville*. Tenu par Marcellin Meylan.
- Marcellin Aubert*, fabricant de contre-pivots.
- *Louis Dépraz*. Fromages et vacherins.
- Emile Meylan*, horloger. *Louis Cart*, boisselier.
- Eugène Aubert*, boulanger. *Jules Guignard*, boucher.
- La Fer*, entre Le Lieu et Le Séchey.
- Le Séchey*. Hameau entre Le Lieu et Le Pont.
- Ecole primaire : François Nicole.
- Fournitures d'horlogerie : Henri Dépraz, François Lugrin.
- Aux Charbonnières**. Jules-Jérémie Rochat, syndic et député.
- Instituteur : Henri Dudan. Régente : Anna Pochon.
- Hôtel du Cygne. Tenu par Auguste Rochat.
- Fromages et vacherins : Auguste Rochat, Albin Rochat.
- Les produits de la laiterie des Charbonnières sont tellement estimés, ainsi que les fromages « Mont-d'Or » de la fabrication Albin Rochat, que l'on en expédie aux cours princières d'Europe.
- C'est ainsi que M. Albin Rochat, en outre de lettres de félicitations, a été agréé comme fournisseur du roi Humbert; sans compter que, à titre de gratification, il a reçu de la part de feu Guillaume I^{er} 100 fr. par mandat postal.
- Fournitures d'horlogerie : Charles-Louis Rochat.
- Commerce de vins : Rochat frères.
- Commerce de bois : Jules-Jérémie Rochat.

Le concours des fromageries et d'alpages de 1890 est un épisode clé dans l'histoire du vacherin Mont d'Or. C'est à ce moment-là en effet que fut émise l'idée de créer un Syndicat des laiteries de la Vallée.

Celui-ci fut réellement mis en place et durera une vingtaine d'année. On a lu plus haut la manière dont se déroula cette aventure malheureusement interrompue par l'avarice des participants qui rechignaient à mettre deux sous

dans les frais d'organisation de cet organisme pourtant à première vue promis à un bel avenir.

L'époque n'était pas mûre, on peut le croire, pour des entreprises de ce genre, l'esprit d'individualisme, et malgré la présence de laiterie dans chacun des villages, persistait encore en plein. Et il y avait surtout ce manque de clairvoyance quant à la gestion collective d'un produit, quant à la réclame que l'on pouvait faire pour favoriser les ventes, et améliorer les conditions de commercialisation. Il restait un bon petit bout de chemin à faire en ce domaine.

**authentique,
naturel,
le vacherin
Mont-d'Or...**



Centrale du Vacherin Mont-d'Or, Moudon

Une réclame pour le vacherin dans les années cinquante. Naturellement, il y a mieux !

RAPPORT

SUR LE

CONCOURS DE FROMAGERIES ET D'ALPAGES

en 1890.

Considérations générales.

Les années précédentes, le Département avait chargé la Société vaudoise d'agriculture de l'organisation du concours. En 1890, la Station laitière étant en activité, le Département a procédé lui-même à l'exécution du concours ouvert dans les districts d'Orbe et de la Vallée.

Le Jury, présidé par le soussigné, a été composé comme suit :

1^o Pour les fromageries de village, MM. Wüthrich, fromager-chef à l'Ecole de Moudon ; Chapuis, expert fromager à Faoug ;

2^o Pour les alpages, M. Thoney, à Vuarrengel, amodieur de montagne et des forestiers des arrondissements inspectés, MM. Piguet, au Sentier, et F. Comte, à Yverdon. M. le député Rochaz, à Romainmôtier, a été désigné comme suppléant.

En appelant les forestiers d'arrondissement à faire partie du Jury des alpages, le Département a eu pour but d'intéresser l'autorité forestière surveillante, très bien placée pour cela, au bon entretien de nos alpages, ainsi qu'à la répartition judicieuse du sol entre la forêt et le pâturage.

Les deux districts inspectés présentent un véritable intérêt au point de vue de l'industrie laitière. Favorisés par un terrain calcaire qui donne des fourrages excellents, beaucoup d'espar-cette en particulier, ils peuvent fournir des produits laitiers de qualité supérieure. Ces avantages naturels ont certainement contribué à implanter dans les deux districts précités la fabrication des fromages à pâte molle, vacherins, tommes, chevrotins, etc. ; elle est en pleine prospérité non seulement à la Vallée, mais aussi dans les villages du pied du Jura : Vaulion, Croy, Juriens, Romainmôtier. Les fermes y sont parfois assez éloignées des fromageries, et bon nombre de laiteries n'ont qu'une petite quantité de lait après la montée des vaches. La transformation

en fromages mous était donc un moyen tout indiqué d'utiliser avantageusement ces petites quantités de lait; pour les petites bourses, elle a le grand avantage de pouvoir rentrer dans ses avances au bout de peu de temps. En présence de l'élévation de tarifs sur les fromages expédiés en France, la fabrication des fromages à pâte molle sera un bon moyen de tirer parti de notre lait, au moins dans les fermes isolées et les petites laiteries. L'écoulement rapide des petits fromages est du reste facilité, dans cette région, par les lignes de Vallorbes et du Pont.

A la Vallée, les vacherins souffrent depuis longtemps d'une concurrence déloyale de la part de marchands de la contrée qui achètent à bas prix des fromages français de qualité inférieure et les revendent avec d'autres vacherins de la contrée, non sans avoir apposé une inscription qui peut faire croire à leur origine vraiment indigène. De là ce manque de régularité dans la qualité des vacherins observé par les consommateurs. Tout cela nuit à la bonne réputation de nos vacherins et à la confiance des acheteurs ¹.

Nous devons attribuer, du reste, la réussite de la fabrication du vacherin de la Vallée, où elle a été introduite vers 1850, à l'exploitation en commun, qui seule peut donner toutes les garanties et toute la régularité nécessaires. Avec le système de vente du lait qui laisse au laitier toute liberté pour l'exploitation du lait, il suffisait d'un laitier ne possédant pas un capital de roulement suffisant, obligé de battre monnaie avec le beurre et de faire du vacherin avec du lait écrémé, pour perdre la réputation d'une laiterie. Pourvu que le laitier paie, on ne s'inquiète malheureusement pas de savoir si la fabrication est bonne et consciencieuse; et pourtant la réputation bonne ou mauvaise des produits laitiers s'attache plutôt au nom de la localité qu'à celui d'un fabricant.

¹ Nous avons engagé les diverses laiteries de la Vallée à s'organiser en syndicat. Ce syndicat disposerait d'une marque bien visible à mettre sur les boîtes. Les laiteries du Brassus, du Lieu, des Charbonnières et du Séchey se sont réunies; leur marque, qui sera déposée à Berne, portera une vache, avec l'inscription: « Syndicat des laiteries de la Vallée de Joux ». L'organisation du Syndicat était d'autant plus facile que les diverses laiteries de la Vallée de Joux fabriquent au compte général de la Société: le Comité du Syndicat pouvait être formé des Présidents de chaque Société. Nous espérons que le Syndicat fonctionnera régulièrement cet automne; quant au succès, nous en sommes assurés.

En 1891 paraît un ouvrage fondamental signé Hector Golay : La Vallée de Joux de 1860 à 1890. On pouvait y lire à la page 31 concernant le vacherin :

La fabrication du fromage de Gruyère qui est une des industries maîtresses de notre région de montagne et une de ses ressources les plus assurées, s'est complétée par celle des vacherins qui se généralise et occupe bientôt toutes nos laiteries pendant une partie de l'année. A côté de ces deux produits principaux, l'industrie du laitage a deux autres spécialités, le persillé et les chevrotins qui se fabriquent aussi à la Vallée.

Le Val de Joux, Almanach-annuaire, publication éphémère qui ne parut qu'en 1895 et 1896, édité par Eug. Lecoultre, éditeur le Brassus, offre non seulement un article signalant de manière attentive le vacherin, mais aussi plusieurs réclames de commerçant liés à la fabrication et à la commercialisation de cette pâte molle.

Le Val de Joux, Almanach-annuaire de 1895, Ed. Eug. Lecoultre, éditeur, Le Brassus.

1895

Probablement les premières réclames imprimées pour le vacherin.

COMMERCE DE VACHERINS

Renommés, du Syndicat des Laiteries de la Vallée de Joux

Prix d'honneur et prime à l'exposition d'Yverdon de 1894

Expéditions promptes et soignées

Eugène Cart-Rochat, Le Lieu

Commerce de Fromages, Vacherins
Beurre, petites Tommes

Produits appréciés et très recommandés. Vacherins du Syndicat des Laiteries de la Vallée, sur demande.

EXPORTATION - GROS et DÉTAIL

EMILE SIMOND, AU SENTIER

Spécialité des Vacherins de la Vallée de Joux

S'expédient dans tous les pays par colis postaux de 2 1/2 à 5 kilos

FROMAGES DU JURA

Edgar ROCHAT, au PONT

LOUIS GOLAY, GHARBONNIÈRES

Vacherins du Mont-d'Or, des meilleures laiteries
GROS Marque connue AU CHALET DÉTAIL

PRIX MODÉRÉS

EXPÉDITIONS PROMPTES ET SOIGNÉES

LE LIEU

→ Cart-Rochat. Commerce de vacherins.

LES CHARBONNIÈRES

- Rochat, Jules-Moise. Assesseur. Commerce de vacherins et fromages.
- Rochat, Auguste, Beau-Moise. Même commerce.
- Rochat, Louis. Hôtel du Cygne.
- Rochat, frères. Marchands de vins.
- Gisclon. Roulanzer.
- Rochat, Jules-Jérémie. Commerce de bois et de vacherins.
- Bloch. Marchand de bétail.
- Rochat, Eugène. Marchand de bétail.
- Rochat, associés. Amodiateurs.
- Rochat-Balissat. Epicerie, mercerie, etc.
- Golay-Rochat, Ami. » » »
- Rochat-Reymond. » » »
- Golay-Reymond. » » »
- Golay-Berney, Rosalie. Fournitures pour lapidaires.
- Rochat, Charles-Louis. Pierres fines pour l'horlogerie.
- Golay, frères. » » » »
- Rochat, Jules-Isaac. Fabricant de verres.
- Rochat-Baudin. Café-brasserie.
- Rochat, Louis. Sapeur. Marchand de vacherins.
- Golay, Louis. Cafetier, négociant. (Vacherins)
- Mattiola. Aubergiste. En Bonport.
- Clot. Entrepreneur maçon.

LE PONT

Société des glaciers de Joux.
Rochat, Edgard. Hôtel de la truite. Commerce de bois et vacherins.

Peu d'années après l'établissement des lapidaires, on commença à s'occuper de la fabrication des fromages sur une échelle un peu vaste. Nos grands et beaux paturages avaient, d'une manière imparfaite, été exploités par des étrangers. Les habitants de La Vallée ne savaient faire autre chose de leur lait que ce qu'ils appelaient des *tommes* ou petits fromages de mauvaise qualité pour leur usage. Ils commencèrent à devenir fermiers des montagnes et à fabriquer pour le commerce. Cette fabrication s'améliora rapidement et son produit ne tarda pas à atteindre le degré de perfection qu'il a aujourd'hui. Le plus important progrès obtenu dans la manipulation du lait a été la fabrication des *présures*. Les *fruitiers* et *fruitières* d'autrefois mettaient, pour obtenir le fromage, la peau de *cailler* détrempé dans la chaudière.

La fabrication des fromages vacherins n'est, relativement, pas ancienne. Elle a commencé, il y a environ quatre-vingt ans chez nos voisins d'outre-Risoux, sur les paturages et dans les fermes du Mont-d'Or, d'où leur est venu le nom de fromages du Mont-d'Or.

Il y a septante ans environ que cette industrie fut importée aux Charbonnières où, pendant quarante ans, elle a été le monopole presque exclusif de ce village.

La laiterie des Charbonnières, qui date d'environ trente ans, s'est fait une spécialité de cette production et y a apporté tous les perfectionnements dont elle est susceptible. Et, quoique ayant eu de nombreux imitateurs, elle a maintenu sa vieille réputation de ne livrer que des produits excellents. Aussi a-t-elle obtenu des récompenses aux expositions d'Yverdon, de Zurich et de Genève.

Il y a cinq ans, c'est-à-dire avant l'application du tarif douanier actuellement en vigueur, en vue de soutenir avantageusement la concurrence déloyale que les vacherins français faisaient aux nôtres, les principales laiteries de La Vallée, Les Charbonnières, Le Pont, Le Lieu, Le Séchey, Le Solliat, le Brassus, etc., se sont syndiqués sous la raison syndicale des *Laiteries de La Vallée* et ont adopté une marque de fabrique commune.

Un comité est à la tête de cette entreprise ; par des visites fréquentes, il s'assure de la bonne fabrication de la marchandise et de la bonne tenue de la laiterie, exerçant ainsi un contrôle sérieux sur tout ce qui se rapporte aux vacherins.

A l'Exposition d'Yverdon, le syndicat a exposé 24 vacherins. Il a obtenu le prix d'honneur de 50 fr. et la première prime de 50 fr.

Ce commerce des vacherins prend une extension toujours plus grande.

Il se fabrique aussi à La Vallée les *chevrotains* ou *tommes* de chèvre et quelques fromages appelés *persillés*.

* * *

Almanach - Annuaire du Val de Joux

SPÉCIALITÉ DES VACHERINS DE LA VALLÉE DE JOUX

S'expédient dans tous les pays par colis postaux de 2 1/2 et 5 kil.

FROMAGES DU JURA

EDGAR ROCHAT AU PONT

LE LIEU

Guignard, Louis. Fournitures pour montres.
Meylan-Guignard & C^{ie}. Contre-pivots, rubis, sertissage.
Cart-Rochat & fils. Boissellerie.
Cart, Julien. Boissellerie.
Dépraz, Léon. »
Aubert, Paul. Epicerie, mercerie.
Piguet, Henri. »
Guignard, François. »
Aubert, Eug. Boulanger., pâtisserie.
Dépraz, Eugénie. »
Meylan, veuve. Hôtel-de-Ville.
→ Dépraz, Louis. Commerce de fromages. Café.
→ Cart-Rochat. Commerce de vacherins.
Rochat, Ch^e-Dav. Epicerie, mercerie.
Chapuis (Frasse), distillateur. Café.
Lugrin-Guyaz (Séchev). Pierreries.
Epicerie, mercerie.
Golay (Séchev). Café suisse.

LES CHARBONNIÈRES

→ Rochat, Jules-Moïse, assesseur. Commerce de vacherins et fromages.
→ Rochat, Aug. Moïse. Comm. de vacherins et fromages.
Rochat, Louis. Hôtel du Cygne.
Rochat frères, marchands de vins.
Gisclon, boulanger.
→ Rochat, Jules-Jérémie. Commerce de bois et de vacherins.
Bloch, marchand de bétail.
Rochat, associés. Amodiateurs.
Rochat-Balissat. Epicerie, mercerie.
Golay-Rochat, Ami. »
Rochat-Reymond. »
Golay-Reymond. »
Golay-Berney, Rosalie. Fournitures pour lapidaires.
Rochat, Ch^e-L^e. Pierres fines p^r l'horl.
Golay frères. »
Rochat, Jules-Isaac, fabric. de verres.
Rochat-Baudin. Café-brasserie.
→ Rochat, Louis. Sapeur, marchand de vacherins.
→ Golay, L^e, nég. Café. Commerce de vacherins.
Mattiola (Bonport), aubergiste.
Clot, maçon. Entrepreneur.

LE PONT

Société des glaciers de Joux.
Rochat, Edgar. Hôtel de la Truite. ←
Pension d'étrangers. Commerce de bois et vacherins.
Rochat, Pⁱ, bural. Dépôt de ciment.
Rochat, Ch^e-F^e. Fourn. d'horlogerie.
Rochat, Numa. Contrepivots et pierres percées (rubis p^r horlogerie).
Rochat, Ernest. Epicerie, mercerie, chapellerie.
Mouquin, Tell, rhabilleur.
Rochat, Jules-Louis. Montres et contre-pivots.
Bornand, Ida. Epicerie, mercerie.
Meylan-Rochat, Georges. Contrepivots.
Rochat, Jules-L^e. Montres et contre-pivots.
Rochat, L^e-Sⁱ, établissement d'horlog.
Rochat, Edouard. »
Rochat-Guignard. Epicerie, mercerie.
Rochat, Godefroy, cafetier.
Rochat, Aug^e, marchand de bois.
Aubert, César, boulanger-pâtissier.
Rochat, Emile, boucher. Dépôt au Brassus et Orient.
Société par actions de la laiterie du Pont. ←

ABBAYE

Guignard, L^e, maréchal-ferrant.
Guignard, Jules, charron et huissier municipal.
Golay-Develey. Hôtel-de-Ville.
Scieries importantes appartenant à M. J. Capt, notaire, Sentier.
Guignard, Paul, scieur et marchand de bois.
Guignard-Reymond, Paul. Mercerie, épicerie.
Reymond, Constant. Horlogerie, épicerie, mercerie.
Berney, Louis-Ami, march. de bois.
Guignard-Debluc, cafetier.
Rochat, Henri, boulanger.
Rochat, James, établ. d'horlogerie.
Berney, Louis, ébéniste.
Simond, Jules, marchand de bois. ←
Laiterie de l'Abbaye. Vacherins.
Molles, docteur-médecin.
Rochat-Piguet, veuve. Laines, thés.

Samuel Aubert, en 1900, dans sa thèse sur la flore de la Vallée, assez curieusement traita de l'économie alpestre, et même du vacherin. Tout cela à la page 474 de son monumental ouvrage :

A la montagne, on fabrique essentiellement des fromages genre Gruyère, ou, dans le mois de septembre, des vacherins, fromages à pâte molle. Pour la saison d'hiver, les propriétaires d'un même village sont groupés en « société de fromagerie », qui fabrique, vend les produits laitiers et répartit ensuite à chacun un dividende proportionnel à son apport de lait à l'association, ou bien encore la société vend à un professionnel, à tant le litre, par voie de soumission ou par la mise aux enchères, tout le lait qui sera apporté dans l'établissement. Les vacherins sont le produit exclusif des fromageries pendant les mois d'octobre, novembre et décembre ; plus tard, on fabrique des fromages. Depuis quelques années, la plupart des fromageries sont en activité toute l'année et maintenant il se manifeste une tendance à les alimenter pendant l'été par l'apport du lait traité sur les alpages les plus inférieurs, sis à proximité des villages : Orient, Brassus, etc.

La manutention du lait dans les fromageries a lieu actuellement d'après les procédés les plus modernes et les plus délicats au point de vue de la propreté et de la minutie.

Ajoutons encore que la plupart des sociétés de fromagerie sont groupées en un « Syndicat des laiteries de la Vallée de Joux », dans le but de faciliter l'écoulement des produits et d'assurer à ceux-ci la juste réputation qu'ils méritent.

Edouard Rod quant à lui introduit le vacherin dans sa nouvelle « Un coupable » parue en 1891 dans l'ouvrage : « Nouvelles romandes », Librairie Payot, Lausanne :

La diligence me prenait à la station de Romainmôtier, vers les quatre heures de l'après-midi et me conduisait pour la nuit au Sentier, en me laissant le temps de « souper » à l'auberge dans un des villages de la vallée. Là, on me servait, après une assiette de soupe, une de ces délicates truites de rivière qui sont la spécialité de l'endroit et un morceau d'excellent « vacherin », le savoureux fromage du pays. L'hôte me saluait, acceptait un verre de « petit blanc », et, au départ, me serrait la main avec un cordial « au revoir ».

Le vacherin apparaît aussi, quoique de manière succincte, dans le Guide illustré des Vallées de l'Orbe et de Joux de 1905.

Ernest Aubert, dans : La Vallée de Joux de 1890 à 1905, parle à son tour du vacherin. Il écrit :

Grâce aux laiteries établies dans presque chaque village, et au prix élevés du bétail, l'agriculteur intelligent peut tirer un très bon parti de son domaine. La plupart des laiteries fabriquent chaque automne des vacherins, autrefois une spécialité du village des Charbonnières qui lui doit une partie de sa prospérité.

Il s'en expédie en automne et pendant une partie de l'hiver des quantités considérables. On peut voir à la gare du Pont, lorsque la saison bat son plein, des wagons entiers de ce produit. Les négociants des charbonnières, du Pont et du Séchey, qui s'occupent spécialement de ce commerce, ont des clients dans toutes les parties de l'Europe.

En 1929 René Meylan publiait son étude sur la Vallée de Joux. Tout un chapitre est réservé à la production du lait. Le vacherin n'y occupe qu'une place assez maigre malgré qu'à l'époque c'était une production véritablement importante de la Vallée de Joux. On découvre ainsi à la page 145 :

La Vallée de Joux s'est encore spécialisée dans la fabrication de fromages à pâte molle, les « vacherins ». Beaucoup sont, il est vrai, fabriqués au village par les laitiers, du mois d'octobre au mois de décembre, mais c'est la règle, au moins sur les plus petites montagnes, d'arrêter en septembre la fabrication du gruyère pour commencer celle des vacherins dont la réputation n'est plus à faire. Il s'agit pourtant là d'une industrie récente. Vers le milieu du XI^e siècle, les procédés d'une fabrication déjà ancienne dans la région de Mouthe et du Mont d'Or furent introduits dans le pays, aux Charbonnières, village qui est resté le centre de ce commerce.

Les montagnes de la Vallée produisent une moyenne annuelle de 1600 qm. de fromages gras et mi-gras, genre gruyère, et environ 50 qm. de pâtes molles (vacherins).

Les journaux, professionnels avant tout, ne semblent s'intéresser au vacherin qu'à partir de la seconde guerre mondiale. On avait déjà pu lire l'article : Notre reportage sur un secret bien gardé la fabrication des vacherins, dans le journal l'Abeille en 1939. Le Sillon romand quant à lui se penche sur le vacherin dans son numéro du 25 octobre 1940.

Le dépouillement systématique de ces différents journaux agricoles et professionnels, permettrait très certainement de mettre la main sur quantité d'articles du même type. Ils se ressemblent tous, et surtout il n'offre pas la

moindre lumière sur l'origine du vacherin et de l'évolution des structures du monde de l'affinage.

Le laitier romand, dans son numéro 37 de 1956, propose un article complet sur les fromages à pâte molle en Suisse romande. Sans aucun doute ce « papier » du plus haut intérêt, fut proposé par M. Albert Neuenschwander. On en trouvera une transcription complète plus bas.

M. Neuenschwander fut aussi l'auteur, en 1957, d'une brochure sur le vacherin en 1957. Son étude des origines du produit est des plus lacunaire.

LE VACHERIN MONT-D'OR

1957

par *Albert Neuenschwander*

Le vacherin Mont-d'Or est un fromage d'origine française; sa fabrication est connue depuis longtemps dans le Jura français où d'ailleurs elle se pratique encore de nos jours. Il n'a cependant jamais trouvé en France la réputation qui lui fut réservée dans notre pays, et n'est guère resté qu'une spécialité locale.

D'après les documents retrouvés, il semble que l'introduction de sa fabrication à la vallée de Joux date du milieu du XIX^{ème} siècle.

La production du vacherin s'est rapidement développée car il répondait à une nécessité dans cette région. En effet la diminution de la production laitière à la descente des pâturages ne permettait plus la fabrication des fromages à pâte dure de gros formats. Aussi l'introduction du vacherin comblait-elle une lacune, en rendant possible l'utilisation rationnelle du lait à disposition.

Le commerce du vacherin connut un tel essor que vers 1890, la production de la Vallée ne suffisait plus à satisfaire les besoins de la clientèle.

Les marchands eurent alors recours aux vacherins français. En 1893, le fromager Decollogny, de Cuarnens, se mit à produire du vacherin, imité en 1894 par son collègue Jousson de Moiry. Dès lors la fabrication du vacherin s'était solidement implantée au pied du Jura.

A la suite d'expositions qui firent connaître ce produit dans le pays tout entier, son commerce ne cessa de se développer, ce qui incita même les fromagers de plaine à se mettre à cette fabrication.

Actuellement on compte 54 fabricants de vacherins, ce qui montre bien la faveur dont ce fromage n'a cessé de jouir depuis le temps héroïque de ses débuts en territoire vaudois.

Charles-Adrien Golay, déjà bien connu pour avoir entièrement rédigé le dépliant-publicitaire de la Centrale du vacherin Mont-d'Or vers 1953, est aussi l'auteur d'un ouvrage sur la Vallée de Joux paru aux Editions du Griffon à Neuchâtel en 1958. Il parle du vacherin :

Le vacherin

Puisque l'on parle des spécialités de la Vallée, on ne peut passer sous silence la fameuse production de vacherin. Cet onctueux fromage à pâte molle y est fabriqué depuis une centaine d'années. Son origine exacte est imprécise, mais on suppose que des fromagers de montagne, n'ayant en fin de saison plus assez de lait pour faire des « pièces » normales, moulèrent ces disques de deux à trois kilos et, pour les maintenir en forme, les cerclèrent d'écorce de sapin, seule matière souple se trouvant à leur disposition. Ils les baptisèrent « vacherins » par analogie aux petits fromages de chèvres appelés « chevrotins ».

Peu à peu, le vacherin trouva des amateurs de plus en plus nombreux. Au siècle passé, les fabricants des Charbonnières, son lieu d'origine, et du Pont allaient livrer leur production à Lausanne, en traîneau, au cours de voyages qui duraient plusieurs jours.

La demande allant croissant, la production laitière de la Vallée ne suffit plus et il fallut recourir au lait « d'en bas », nom sous lequel le Combiér désigne toute la partie du canton de Vaud qui n'est pas la vallée de Joux. Le vacherin se fabriqua dès lors dans toute la campagne vaudoise et même neuchâteloise, mais une très grande partie de cette production « monte » toujours à la Vallée pour atteindre sa maturité, dans les caves spéciales des « affineurs ». Il y a là une ambiance bactériologique spécialement favorable et des traitements particuliers qui font que le vacherin de la Vallée acquiert une qualité et une authenticité qui le font préférer par tous les véritables connaisseurs.

La fabrication du vacherin commence en fin d'été et se prolonge jusqu'en février. La consommation se fait de novembre à mars.

Paul Hugger, bien connu pour avoir écrit l'ouvrage : *Le Jura vaudois, la vie à l'alpage*, Lausanne, 1975, avait auparavant produit une brochure intitulée : *La fromagerie d'alpage dans le Jura vaudois*. Elle avait paru dans la série des *Vieux métiers* éditée par la Société suisse des traditions populaire. Plusieurs pages avaient été consacrées au vacherin. On s'y référera. Il en fut de même pour son second ouvrage de 1975 sur les alpages, où l'on découvre à nouveau de nombreuses informations sur le vacherin.

Des articles tous azimuts

La fabrication du vacherin à la Vallée de Joux – Sillon romand du 25 octobre 1940 –

Ce genre de fromage – que l'on rencontre spécialement au début de l'automne et pendant l'hiver, dans les magasins de vente de nos principales villes de Suisse romande – tire son nom de la Vallée de Joux, ainsi que du sommet du Jura français situé au nord de cette vallée, le Mont-d'Or. Fabriqué spécialement dans la partie nord de la Vallée, celui-ci se présente au consommateur dans une boîte ronde en sapin rouge qui provient de la fameuse forêt du Risoux, forêt réputée pour ses grands sapins et son bois de qualité. Cette petite industrie des boîtes à vacherins occupe un personnel spécialisé soit dans le montage de la boîte, soit dans la préparation des fonds et « pliures », soit dans la levée des sangles, bande d'écorce entourant le vacherin proprement dit.

Il est à remarquer que ce fromage se fabrique surtout dans la période de fin de lactation et au début de celle-ci, les vaches, dans cette région, étant orientées pour une velaison s'étendant d'octobre à janvier. Le climat, beaucoup plus frais qu'en plaine, permet une fabrication plus avancée et plus sûre que dans les exploitations de plaine pendant le début de l'automne. La manutention de ce fromage se répartit en deux stades. Le premier, concernant la fabrication proprement dite par les différents fromagers ; la seconde, par la fermentation et l'expédition chez le marchand de vacherins.

La fabrication ne rencontre pas de difficultés très prononcées. Néanmoins, une bonne pratique est indispensable. Le lait de deux traites est mi en caillée, à 32-35° C., suivant les saisons. Comme présure, on emploie une présure douce à la recuite, la poudre étant mise de côté. Le temps de coagulation est plus long que pour le fromage, afin d'obtenir un caillé fin et délicat. Pour le décaillage, on se sert de la baguette servant à la sortie du fromage et l'on découpe des prismes ayant un carré de 4 à 6 cm de côté, puis renversement de la masse et repos suivant une appréciation toute professionnelle. La formation du grain se fait ensuite avec la poche à écrémer d'une part et la main libre de l'autre. Un repos assez prolongé termine les opérations et l'on sort la masse de caillé

lorsque celle-ci a atteint une consistance que seule la pratique permet de déterminer. Pour le remplissage des moules, l'on se sert soit d'une toile à fromage, soit d'un bidon.

Ce remplissage doit se faire très rapidement, afin que tous les vacherins aient la même consistance, celle-ci pouvant varier. Il est à remarquer que la température ne doit pas descendre en dessous de 32,50 C. au moment de la sortie des vacherins. Soigneusement tournés pendant vingt-quatre heures, ceux-ci sont ensuite sanglés et soumis à une légère pression pendant un ou deux jours, simplement en les empilant les uns sur les autres et en changeant de fond chaque fois. Suffisamment secs, ceux-ci sont salés, tout en continuant la même opération qui consiste à les empiler les uns sur les autres, puis acheminés dans les caves du marchand. Là, les vacherins sont soigneusement répartis sur des tréteaux composés de plusieurs lattes en bois superposées, du plancher jusqu'au plafond. On attend généralement que le vacherin se soit complètement ressuyé avant que de passer au frottage journalier à l'eau salée. Celui-ci est retourné chaque jour sur son fond de bois pour permettre à ses deux côtés d'avoir une croûte identique. La formation de cette croûte est indispensable pour sa présentation et elle doit se former au contact de l'air chaud et humide de la cave plutôt que d'un arrosage massif au moment du frottage. Petit à petit, sous l'influence de la chaleur humide de la cave, la pâte amorphe se transforme et prend la délicieuse saveur qui fait la réputation de ce fromage.

Sitôt à point pour être envoyé sur le marché, celui-ci est enformé dans sa boîte de sapin, laquelle lui permettra de se présenter au client dans un parfait état et à l'abri des impuretés. Très prisé par les gourmets, ce fromage permet une existence digne à une certaine partie de cette population douce et laborieuse de la Vallée de Joux.

R.G.

Le vacherin du Mont-d'Or, une organisation du marché – Laitier Romand
du 17 août 1951 –

L'origine du vacherin du Mont-d'Or est la Vallée de Joux. Il devrait au fond porter le nom de cette vallée. La montagne française « Mont-d'Or » est proche de la belle vallée de Joux. La proximité de ce sommet de montagne de notre pays a déterminé l'appellation d'un fromage typique à pâte molle de la Suisse romande. Il est probable que les moines de l'Abbaye de la Vallée de Joux ont, en son temps, introduit le vacherin du Mont-d'Or dans la vallée⁶⁰. Dans le Jura bernois, au couvent de Bellelay, les moines ont aussi introduit un fromage à pâte molle typique, la « Tête de Moine »⁶¹.

Une monographie du vacherin du Mont-d'Or rendrait certainement d'excellents services. Au début, il fut uniquement fabriqué dans la vallée de

⁶⁰ Affirmation du chroniqueur absolument ridicule.

⁶¹ La Tête de Moine est un fromage à pâte mi-dure et non à pâte molle.

Joux. Ultérieurement, les fromages du Sud du Jura ont aussi introduit cette fabrication. Cependant, les caractères typiques du vacherin du Mont-d'Or se rencontrent parmi ces fromages de la région d'origine, la vallée de Joux.

Zollikofer et Hofer, dans leur manuel, caractérisent le vacherin du Mont-d'Or comme suit :

*Le vacherin du Mont-d'Or est un fromage à pâte molle fabriqué dans la vallée de Joux. Sa maturation débute par l'action de moisissures (*Cospora lactis* et *Penicilium album*) et par une morge d'une teinte rouge clair. Il est fabriqué en automne quand les quantités de lait ne suffisent pas pour la fabrication du Gruyère.*

D'autre part, le lait d'automne, grâce à sa riche contenance et la température de cette saison, convient fort bien pour la fabrication de cette spécialité des fromages à pâte molle.

Le vacherin du Mont-d'Or est livré sur le marché emballé dans des boîtes en bois. Sa fabrication se prolonge de l'automne au début de janvier ; c'est donc un fromage typique saisonnier. Dans le canton de Vaud, pendant la saison du Mont-d'Or, ce fromage est couramment répandu sur la table des consommateurs.

Les affineurs sont les marchands de fromage qui reprennent du fromager le Mont-d'Or frais, qui lui donnent les soins voulus et en font la vente en boîte. Grâce à leur activité, ce fromage est largement connu bien au-delà des frontières vaudoises. Pendant les années de guerre, il fut largement apprécié par les consommateurs zurichois. Dans bien des familles le vacherin du Mont-d'Or fut utilisé en automne et en hiver comme fromage à tartiner en remplacement du beurre. En tenant compte de ses bonnes possibilités d'écoulement, bien des fromagers fabriquent pendant la période saisonnière du vacherin du Mont-d'Or en remplacement du Gruyère ; cette fabrication a augmenté d'année en année. Malheureusement l'écoulement n'a pas suivi l'augmentation de la production. Au moment où il ne fut plus question du rationnement du beurre, maints consommateurs de la Suisse allemande ont diminué leurs achats de vacherin. La situation des affineurs devint d'année en année plus difficile, circonstance nécessitant l'organisation de ce marché.

Quoique cette question intéresse particulièrement le canton de Vaud, la délégation suisse des fabricants de fromages à pâte molle s'est occupée de cette organisation du marché. Ultérieurement, cette nouvelle organisation du marché est assumée, d'une part par l'Union centrale suisse des producteurs de lait ; d'autre part, ce sont : les fabricants de vacherins du Mont-d'Or représentés par l'Association des fromagers du canton de Vaud, par la Fédération suisse des fabricants de fromages à pâte molle, par les fédérations laitières du Jura et Vaud-Fribourg, ainsi que par l'Union des marchands de vacherin représentant les affineurs.

L'organisation du marché du vacherin du Mont-d'Or a pour but de protéger les petites exploitations qui, en automne, sont basées sur cette fabrication. Son but est aussi de stimuler l'écoulement de ce fromage par la propagande et d'en assurer une fabrication de première qualité.

Cette organisation du marché est assumée par l'activité d'une commission qui comprend les représentants des organisations diverses que nous venons de mentionner.

Une centrale du vacherin du Mont-d'Or surveillera l'organisation du marché. En principe, il est entendu que la fabrication du vacherin sera maintenue dans sa région d'origine. La fabrication dépend d'une autorisation et de l'octroi d'un contingent de fabrication. Le fabricant qui demande un contingent doit s'engager à ne pas en dépasser le montant et à remettre la quantité fabriquée à un affineur au prix fixé par la commission. Un contrat de vente réglera toutes les modalités. La livraison complète étant prévue, la vente hors de la localité de fabrication est exclue, ainsi que le colportage.

Est reconnu comme « affineur » celui possédant des aptitudes pratiques mises en œuvre et qui dispose des locaux indispensables. La Commission du vacherin désignera les affineurs reconnus. Un contingent sera reconnu à chaque affineur et il aura l'obligation de prendre livraison de la marchandise adjugée. Les affineurs passent le contrat avec les fabricants et ces derniers doivent être acceptés par la Centrale du vacherin. Lors de la vente les affineurs sont liés au prix de vente par la commission. Ils sont soumis à un contrôle indispensable pour assurer l'organisation du marché.

La nouvelle organisation du marché du vacherin du Mont-d'Or a un but utile et bien déterminé. L'association des fromagers du canton de Vaud a convoqué dernièrement une assemblée des fabricants de vacherins. Ils furent exactement renseignés sur la nouvelle organisation du marché et une votation intervint ensuite. Les fabricants de vacherins, à quelques exceptions près, furent d'accord avec l'organisation prévue en partant du point de vue que la liberté pratiquée précédemment n'assurait pas une réussite. Après l'avis favorable des acheteurs de lait fabricants de vacherins, il reste encore la décision à prendre par les autres intéressés au contrat.

fr.

Les fromages à pâte molle en Suisse romande – Laitier Romand no 37, 1956 –

Evolution et importance de leur fabrication

La fabrication du fromage en Suisse romande a toujours été une activité importante ; en effet, le fromage de Gruyère faisait l'objet d'un commerce d'une certaine importance au XVI^e siècle déjà. Par contre, la fabrication des fromages à pâte molle appartient à un passé beaucoup plus récent.

La tomme vaudoise semble être le fromage à pâte molle le plus ancien fabriqué en Suisse romande ; faite autrefois de lait de chèvre, on l'appelait chevrotin⁶². C'est par analogie que l'on baptisa vacherin le fromage fabriqué au moyen de lait de vache ; la fabrication du vacherin chez nous date d'un siècle environ. Quant aux autres fromages qui donnent lieu actuellement à un commerce florissant, l'introduction de leur fabrication ne remonte qu'au début de ce siècle.

C'est en effet en 1904 que l'Ecole cantonale de fromagerie de Moudon – qui fut un des pionniers de cette activité – introduisait la fabrication du camembert et du brie. Celle du reblochon, imitation du reblochon savoyard, date également de cette époque.

Exception faite de la tomme vaudoise, qui est un fromage indigène de la première heure, toutes les autres spécialités de pâtes molles fabriquées actuellement chez nous sont d'origine française. Notre grande voisine paraît du reste avoir donné naissance à tous les fromages mous connus, puisqu'aujourd'hui on ne compte pas loin de 300 sortes différentes dans ce pays.

Que de progrès accomplis en ce demi-siècle de fabrication ; activité auxiliaire des fabricants de fromages de Gruyère en ses débuts, la fabrication des pâtes molles est devenue peu à peu une industrie indépendante. Nombre de petites laiteries ne disposant pas d'une quantité de lait suffisante pour la fabrication d'un Gruyère, ne tardèrent pas à se livrer uniquement à cette activité.

Grâce à la modernisation des installations et à l'impulsion donnée à la commercialisation de leurs produits par les fabricants, ainsi que par les centrales laitières urbaines, qui elles aussi se sont adjointes ces fabrications, une amélioration considérable de la qualité permet aux pâtes molles de jouir d'une vogue méritée auprès d'une clientèle de plus en plus nombreuse. Très souvent le fabricant écoule une grosse part de sa production sur les marchés de nos grandes villes, où certains étalages tenus de père en fils, ont contribué à créer le climat de confiance et de tradition indispensable au maintien d'une clientèle fidèle.

Les centrales laitières assurent elles-mêmes le ravitaillement de leurs propres magasins de vente, tout en contribuant également, avec les autres fabricants, à fournir au commerce de détail des produits de choix.

* * *

Quelles sont les spécialités actuellement fabriquées en Suisse romande, qui jouissent de la faveur du consommateur ?

⁶² Nous devons avouer ici que ce début d'article, historiquement parlant, est très imprécis. Les années cinquante ne disposaient guère d'informations que sur le gruyère. L'histoire des pâtes molles du pays était très méconnue. Par ailleurs elle le reste encore. Il n'est ni ne sera jamais possible de passer des semaines en bibliothèque ou dans des archives pour écrire un seul article de journal. C'est la raison pour laquelle on prend ce qu'il y a, et comme il y a peu, on fait avec !

La *tomme vaudoise* est un petit fromage rond, d'un poids de 100 grammes ; sa forte teneur en eau (60 % environ) et son petit format, en font un produit prêt à la vente après 6-7 jours de maturation.

Le *reblochon*, fromage à croûte lavée, de 250 grammes, nécessite une maturation de 3 à 4 semaines.

Le *brie* et le *camembert* sont deux fromages de fabrication identique, mais qui se présentent sous des formes différentes : le camembert est plus épais et d'un diamètre plus petit que le brie qui, lui, est large et plat, en forme de gâteau. Fromages à moisissures superficielles, ils sont tous deux recouverts d'un gracieux duvet blanc, formé par le *Penicillium candidum* ; cette moisissure végète sur le fromage en voie de maturation et contribue à lui donner son goût caractéristique.

Le camembert fut inventé par une femme, Mme Marthe Harel, en 1789 ; un monument élevé à Camembert, petite ville de Normandie, honore sa mémoire.

Citons en passant – bien que fromages à pâte semi-dure – deux spécialités dont s'enorgueillit à juste titre la Suisse romande. Il s'agit du *vacherin fribourgeois* utilisé pour la préparation de fondues réputées, et du *fromage de Bagnes*, spécialité valaisanne permettant de savourer de délicieuses raclettes.

Le vacherin de la Vallée ou du Mont-d'Or, fromage à pâte molle authentique, d'un format respectable ; l'extrême mollesse de sa pâte exige sa mise en boîte. Produit typique du canton de Vaud et de la Vallée de Joux en particulier, qui fait la joie de tous les gourmets, il mérite bien que l'on décrive un peu plus longuement son histoire et les mystères de sa fabrication.

Origine et évolution du vacherin du Mont-d'Or

Le vacherin du Mont-d'Or est un fromage d'origine française ; sa fabrication est connue depuis longtemps dans le Jura français, où d'ailleurs elle se pratique encore de nos jours. Il n'a cependant jamais trouvé en France la réputation qui lui fut réservée dans notre pays, et n'est guère resté qu'une spécialité locale.

D'après les documents retrouvés, il semble que l'introduction de sa fabrication à la vallée de Joux date d'un siècle environ. Il en est fait mention pour la première fois, en 1845, dans un livre de comptes ayant appartenu à Moïse Rochat, des Charbonnières. Le vacherin a rapidement pris pied à la vallée de Joux, car il répondait à une nécessité dans cette région. En effet, la diminution de la production laitière à la descente des pâturages ne permettait plus la fabrication des fromages à pâte dure de gros formats. Aussi l'introduction du vacherin comblait-elle une lacune, en rendant possible l'utilisation rationnelle du lait à disposition. Chaque semaine, les marchands s'en allaient vers la capitale vaudoise, en chars ou en traîneaux, pour y écouler leur marchandise ; le voyage d'aller durait trois jours !

Le premier magasin qui détailla le vacherin à Lausanne, fut celui de Mme veuve Rigoud⁶³. Le commerce du vacherin ne tarda d'ailleurs pas à se développer et, vers 1890, la production de la Vallée ne suffisait plus à satisfaire les besoins de la clientèle. Les marchands eurent alors recours aux vacherins français. En 1893, le fromager Decollogny, de Cuarnens, se mit à la fabrication du vacherin, imité en 1894 par son collègue Jousson, de Moiry. Dès lors, la fabrication du vacherin s'était solidement implantée au pied du Jura.

A la suite d'expositions qui firent connaître ce produit dans le pays tout entier, son commerce ne cessa de se développer, ce qui incita même les fromagers de plaine à se mettre à cette fabrication.

Actuellement, on compte 85 fabricants de vacherins, ce qui montre bien la faveur dont ce fromage n'a cessé de jouir depuis le temps héroïque de ses débuts en territoire vaudois.

Comment se présente le vacherin du Mont-d'Or ?

C'est un fromage à croûte lavée, pourvu d'un emballage rappelant de façon pittoresque ses origines jurassiennes. Sa grande finesse de pâte et son goût si particulier, contribuent à faire du vacherin un fromage à nul autre pareil. Son poids varie entre 0,8 kg. et 3 kg., boîte comprise, ce qui correspond à des diamètres de 14 à 30 cm. C'est le seul fromage à pâte mole qui possède une aussi grande diversité de grandeurs, ce qui souligne bien le caractère artisanal de sa fabrication⁶⁴. Il est sanglé d'une écorce de sapin, qui enrichit encore le goût de sa pâte savoureuse.

Fromage de fabrication saisonnière, le vacherin apparaît sur le marché dès la mi-octobre, pour disparaître vers fin février, à l'approche du printemps et de la hausse de la production laitière.

Du lait au vacherin

Suivons très brièvement les différentes phases de la fabrication. Le lait chaud, filtré, est mis en chaudière peu après la traite. Chauffé à 30-35° C., on le fait coaguler en 20-25 minutes au moyen de présure en poudre ; puis survient le décaillage. On travaille ce coagulum en chaudière jusqu'à l'obtention de grains dont la grosseur dépendra des qualités techniques et fermentatives du lait. De la grosseur d'une noisette en plaine, le grain peut atteindre celle d'une noix dans le Jura.

Sortis de la chaudière au moyen d'une toile ou d'un bidon, les grains sont répartis dans des moules (en fer-blanc ou en aluminium) percés de nombreux petits trous pour permettre l'écoulement du petit-lait. Après divers retournages,

⁶³ Ce n'est probablement pas exacte, cette honorable dame n'intervenant qu'après que le vacherin eut été bien connu sur la place de Lausanne. On la retrouvera en d'autres lieux.

⁶⁴ Il s'agit-là probablement d'un cas unique au monde.

les vacherins sont démoulés, puis sanglés. (La sangle est fixée au moyen d'une cheville de sapin.) Ils sont alors prêts pour le pressage qui dure un jour environ.

Transportés dans un local à 14-16° C., les vacherins, sur leur foncet, sont mis en piles de cinq pièces et subissent encore un égouttage de trois jours.

Après salage, la marchandise est transportée dans la cave d'affinage, dont la température est de 15° C. et l'humidité relative de l'air de 90 %. Au bout de deux ou trois jours, la sangle adhère au vacherin et dès le cinquième ou sixième jour, une moisissure (*oospora lactis*) forme un léger duvet blanc sur tout le fromage.

Alors commence le *frottage* et le *retournage* des pièces, et grâce à des soins attentifs, la formation d'une « morge » rouge-brune apparaît vers le dixième jour.

Après trois à quatre semaines d'affinage, le vacherin mis en boîte est prêt à être livré au commerce.

De la cave d'affinage au consommateur

Pour comprendre le commerce du vacherin, il faut bien distinguer les trois groupements intéressés à sa fabrication et à sa commercialisation, savoir :

Les fabricants, ce sont les fromagers au bénéfice d'un contingent qui livrent leurs vacherins blancs, sitôt l'égouttage terminé (quatrième jour) à un affineur.

Les fabricants-affineurs. – ce sont les fabricants qui assurent eux-mêmes l'affinage de leurs produits dans leurs propres caves et écoulent directement leur marchandise auprès d'une clientèle régulière (marchés urbains, magasins de détail, etc.).

Note : Malheureusement sans suite, bien que l'on arrivait gentiment au terme de l'article qui ne peut qu'être signé Albert Neuenschwander, directeur de l'école de fromagerie, futur gérant de la Centrale du vacherin Mont-d'Or.

Il s'agissait-là d'un excellent article, bien documenté, avec néanmoins assez peu d'informations historiques dont par ailleurs l'auteur ne disposait pas.

Il est évident que les techniques de fabrication ont quelque peu changé depuis lors, et que les temps surtout se sont écourtés dans un peu près tous les domaines. On est devenu des hommes pressés !

Un film documentaire sur le vacherin Mont-d'Or – Laitier romand du 6 décembre 1957 –

Les soins à donner au vacherin ne peuvent pas se faire à la machine, mais dans le sens le plus profond du mot : « de main d'homme ».

L'une des spécialités saisonnières de fromage les plus recherchées de notre pays est le vacherin du Mont-d'Or qui se fabrique dans le canton de Vaud. C'est un fromage à pâte molle de qualité supérieure, qui n'est produit qu'en automne

et durant les premiers mois de l'hiver, à la Vallée de Joux, ainsi que dans de petites fromageries du Jura et du pied du Jura vaudois. Comme cette spécialité de fromage s'écoulait difficilement dans les années qui suivirent la guerre, les producteurs de lait intéressés, fabricants et marchands de vacherins se groupèrent en 1950 en une sorte de petite « union du fromage », la Centrale du vacherin Mont-d'Or, dont le but était d'assainir et d'organiser le marché du vacherin. Grâce à la discipline observée par tous les milieux participant à cette organisation du marché, les résultats obtenus par la centrale au cours des six années de son existence sont excellents. Les buts que s'étaient fixés les fondateurs peuvent être considérés comme atteints dans une large mesure. Ils visent notamment :

1o Sauvegarder les intérêts des petits fromageries qui se sont spécialisées dans la fabrication du vacherin Mont-d'Or.

2o Maintenir et développer l'écoulement de ce fromage par une propagande appropriée.

3o Garantir la production d'une marchandise de qualité homogène et améliorer continuellement cette qualité.

Il a presque été possible de doubler le volume des ventes de vacherin Mont-d'or depuis la création de la centrale. Cela ressort nettement des chiffres suivants indiquant les quantités produites par saison :

Les principales dépenses de la Centrale sont consacrées à la propagande en faveur du Mont-d'Or, alors que jusque tout récemment, on cherchait uniquement à faire cette propagande par annonces dans la presse, on s'est également mis depuis peu à recourir au cinéma. Le 15 novembre 1957 fut présenté pour la première fois à Lausanne le film en couleur sur le vacherin du Mont-d'Or. Cette manifestation fort bien organisée était placée sous le haut patronage du chef du Département vaudois de l'agriculture, de l'industrie et du commerce, le conseiller d'Etat Oulevay.

L'assemblée très nombreuse fut saluée tout d'abord par le président de la Centrale du vacherin Mont-d'Or, H. Massy, secrétaire romand de l'Union centrale des producteurs suisses de lait. Dans son allocution, le conseiller d'Etat Oulevay souligna surtout la collaboration féconde instaurée entre les producteurs de lait, les fabricants et les marchands de vacherin, qui a permis de mettre en valeur près d'un demi-million de kilos de vacherin sans qu'on ait eu recours en quoi que ce soit à l'aide de l'Etat. Le gérant de la centrale, Arnold, renseigna les assistants sur les buts de l'organisation, ainsi que sur la situation du marché. Des remerciements particuliers furent adressés au laitier Rochat, de Chavannes-le-Veyron, ainsi qu'à la famille du commerçant en vacherin John Golay, des Charbonnières, qui ont mis à la disposition des cinéastes pour les prises de vues, opérations souvent fastidieuses pour ceux qui ont à s'y prêter. Dans les scènes particulièrement consacrées au travail en fromagerie, le président de l'Association vaudoise des fromagers, André Graber, à Suchy, a

également collaboré comme régisseur, invisible il est vrai sur la pellicule ; il récolta lui aussi les vifs remerciements des organisateurs.

Il serait impossible de donner ici une idée véritable de cet excellent film qui, bien que présenté sous forme d'un documentaire, constitue certainement l'un des meilleurs films de propagande de notre industrie laitière. On ne peut que féliciter chaudement ses créateurs, le cinéaste a. Revel, de « Télépresse film », à Lausanne et l'auteur du texte, J.-P. Macdonald, journaliste à Lausanne. Comme il n'en existe pour le moment qu'une version française, il faut espérer qu'on pourra prochainement disposer d'une adaptation allemande pour que la Suisse alémanique puisse aussi avoir sa part de cette splendide réalisation.

A.W.

Notes diverses :

Tout d'abord concernant les chiffres, on constate que malgré tous les cocoricos de la Centrale et des journalistes, le chiffre de production de vacherins de 1951-52, soit des débuts de l'activité de la Centrale, est supérieur à celui de 1956-57. L'efficacité de grandes campagnes publicitaires ne fut donc pas très probante.

Quant à la discipline de tous les membres de la nouvelle organisation, celle-ci ne fut guère que sur le papier, chacun s'efforçant, selon une bonne vieille coutume, de faire de la sous-enchère afin de surpasser le concurrent !

Pour quant au film, des cassettes furent tirées de l'original, l'une en notre possession, d'autres peut-être disponibles auprès de l'Interprofession du vacherin Mont-d'Or.

Ce fut un bon film, avec un bon texte, et naturellement la voix métallique et empesée de l'époque, aspect qui aujourd'hui prête à sourire.

L'article était accompagné de nombreuses photos. Celles-ci, copies de copies, étant d'une qualité fort médiocre, nous ne pouvons pas les reproduire ici. Nous donnons simplement les sujets :

Victor Golay dit Toti contemplant une belle rondelle sur sa planche.

Johnet, père de Victor, emboîtant un gros vacherin.

Victor Golay et le fabricant, Gustave Rochat de Chavannes-le-Veyon, tâtant un gros vacherin en cave, tout autant satisfaits l'un que l'autre.

Assemblée des huiles de la Centrale dégustant un vacherin, avec pain et vin.

Johnet à l'emboîtage.

Un employé lavant un vacherin à la brosse.

Le Pont et les Charbonnières depuis le Mollendruz.

Le cinéaste filmant un leveur de sangle.

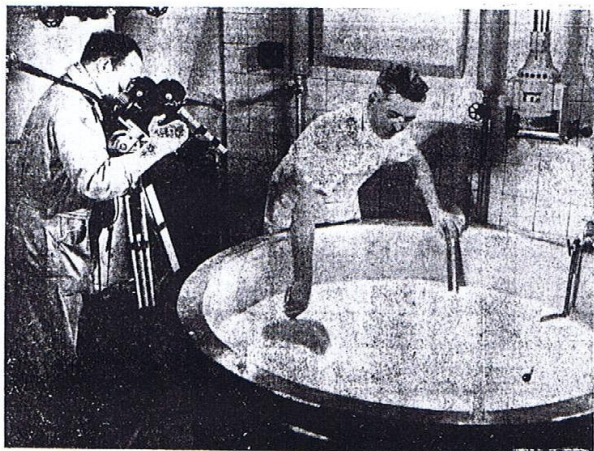
Le sanglage.

L'entreposage, avec la mise sur les planchettes et la répartition sur les pendants.

Signalons pour finir qu'il semblerait qu'un premier film ait été produit avant « De main d'homme », au tout début de l'activité de la Centrale du vacherin Mont-d'Or. Cette première version pour l'heure n'a pas été retrouvée.



Un employé heureux !



A GAUCHE : Une fromagerie du Jura comme les autres, celle de Chavannes-le-Veyron : un fromager comme ses frères : M. Rochat ; voilà comment on fait un film. — A DROITE : A la sortie des moules où ils ont laissé couler un peu de leurs humeurs, vite une sangle d'écorce de sapin pour liquer au vacherin encore délicat le maintien nécessaire et ce goût de là-haut, des grandes forêts d'épées qui fleurissent bon la résine



A la gloire du vacherin Mont-d'Or

Le monde moderne est ainsi fait que plus rien ne se vend, ne se consomme et ne s'apprécie qui n'a été introduit ou rappelé au souvenir par une publicité plus ou moins tapageuse. On fait de la propagande pour tout aujourd'hui : pour le pain, pour le savon, pour les vêtements et pour le lait, donc même pour les objets de première nécessité. A combien plus forte raison faut-il en faire pour des spécialités du genre du vacherin, friandise saisonnière qu'il faut régulièrement rappeler au bon souvenir du gourmet, au palais de l'amatteur des bonnes spécialités du pays.

Les producteurs de vacherin, fabricants et affineurs, l'ont compris lorsqu'en 1951, ils ont créé la Centrale du vacherin Mont-d'Or. Ils la chargeaient d'organiser le marché, de fixer des prix et des marges, puis de veiller qu'ils soient respectés ainsi que les autres décisions des responsables de la bonne marche de l'entreprise. Il se fait à la centrale du vacherin, sans bruit, sans éclats et sans grands frais, un travail administratif considérable qui permet de suivre l'évolution du marché, de savoir en tout temps à quoi chaque fabricant et affineur en est de son contingent, bref ! d'assurer la paix au sein d'une corporation petite certes, composée de gens sympathiques, mais actifs et commerçants, fort jaloux de leurs affaires.

Cet esprit d'économie sur le plan administratif permet surtout de financer plus largement et utilement ce qui fait vendre : la publicité. Annonces, croquis suggestifs, slogans bien placés dans la presse de toute la Suisse font dire plus souvent qu'on ne le croit à celui ou celle de qui ils caressent le regard : « Tiens, si on achetait un

vacherin ! » Des paroles aux actes, il n'y a souvent pas loin.

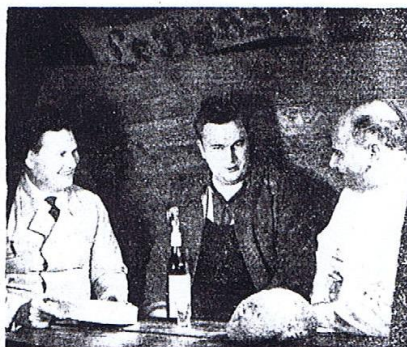
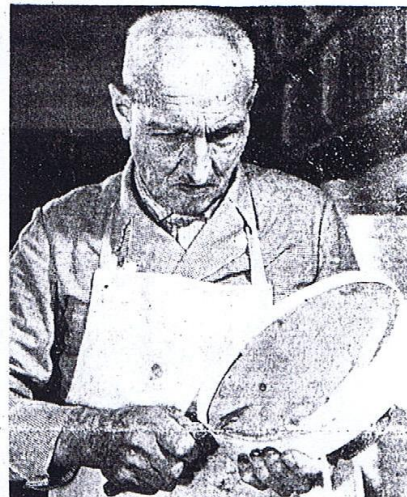
Et c'est ainsi que, grâce à une publicité sage, orchestrée, grâce à un marché bien organisé qui favorise les produits de qualité, grâce à de judicieux conseils techniques partout où il y a dérangement de fabrication, les ventes de vacherin ont progressivement passé de moins de 300 000 kilos par an à plus de 450 000 kilos. C'est autant d'avantages dont ont pu profiter les paysans du pied du Jura et du Jura pour mettre en valeur d'une manière particulièrement rentable leurs faibles apports de lait des mois d'automne.

Mais la centrale du vacherin n'en est pas restée là. Pour toucher le public d'une manière plus efficace, pour montrer le comment et le pourquoi de telle ou telle opération de la fabrication et de l'affinage du fromage, que pouvait-elle faire de mieux qu'un film ? D'une durée de quinze minutes, sonore cela va de soi, et en couleurs, ce film montre et fait entendre comment, d'un grand chaudron de lait, on fait un mets succulent qui réjouit le cœur de celui qui aime les produits de chez nous.

Avec tous ceux qui ont assisté récemment à la première de ce film à Lausanne, au Cinéac, nous disons bravo à celui qui a lancé l'idée, le gérant de la centrale, M. Arnold. Bravo aussi à MM. Revel et Macdonald, respectivement, cinéaste et auteur d'un texte qui, joint à l'image, vous fait venir l'eau à la bouche. Bravo et merci enfin aux nombreux acteurs, tous de chez nous et qui, pour faire un bon film, n'ont rien fait d'autre que leur métier de tous les jours, peut-être avec un peu de « trac » mais aussi avec beaucoup de naturel, de soin et d'attention.

Après la sangle et trois à quatre semaines dans la profondeur de caves isolées (petites, profondes et peu aérées), on s'habille pour le grand départ... Les boîtes sont de la confection ; à l'affineur de trouver celle qui convient, celle qui exposera un peu, la pâte délicate et provoquera ces légers valonnements qui, cédant à la pression du pouce, disent simplement que le vacherin est à point. Et puis, enlevons le bois qui n'est pas strictement nécessaire !

La trilogie du bien-boire et du bien-manger : le pain, le vin et le vacherin

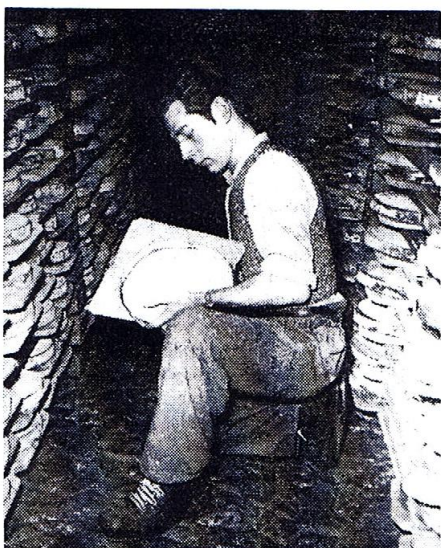


Article de fin 1957, réf. perdue.

Le vacherin n'est-il pas l'or blanc du Jura ? Cet article est paru dans le journal « Construire » du 6 février 1963 :

Le vacherin, or blanc du Jura

Eh oui ! Le vacherin vaut bien quelques puits de pétrole, or noir du Texas ou de l'Iran, ou une petite mine du Klondyke. Il aide à vivre à de nombreuses familles de fromagers, d'affineurs, de fabricants de boîtes... et de revendeurs. Tel fabricant des Charbonnières, dans la vallée de Joux, en livre jusqu'à 30 000 par an. La centrale du vacherin Mont-d'Or, créée il y



De nombreuses fois, au cours de l'encavage, les vacherins doivent être retournés pour que leur surface soit bien égale de chaque côté.

a douze ans, organisation interprofessionnelle des petites laiteries du Jura, a livré près de 500 000 kilos cet hiver et groupe vingt-deux fabricants et affineurs des Charbonnières, de L'Auberson, du Pont, de La Sarraz, d'Orny, de L'Abbaye, de Vaulion, de Bofflens, de Romanel, etc...

Mais attention, il ne s'agit pas du vacherin que les Fribourgeois emploient pour la fondue, ni de celui des «moitié-moitié» des restaurants lausannois. Nous parlons d'un fromage de table,

honoré au dessert, moment suprême, dirait Brillat-Savarin, péché mignon des gourmets. Il n'apparaît qu'avec l'hiver, onctueux, gras et crémeux. Sa fabrication commence à l'automne. C'était une spécialité exclusive, autrefois, de la vallée de Joux, ce petit pays calme, rude, austère, à l'écart du canton derrière la ligne bleue du Jura. Mais, la demande augmentant, cette fabrication émigra peu à peu dans les villages échelonnés le long des pentes boisées du pied du Jura. On en fabrique même à Romanel.

Sa confection et sa maturation procurent une occupation accessoire importante, durant les mois creux de l'hiver. La fabrication des boîtes est l'une des rares entreprises artisanales subsistant encore chez nous. En revanche, elle occupe presque toute la population adulte de Bois-d'Amont, ce village français situé dans le prolongement sud-ouest de la vallée de Joux. Le fromage se fait dans quelque quatre-vingts laiteries du canton. L'affinage exige des caves spéciales, quant à la température et à l'humidité. Un gros avantage économique de cette fabrication est qu'elle ne demande pas de grandes quantités de lait. Or, durant la période qui nous occupe, la confection des grosses pièces de fromage à pâte de lait est terminée, la production laitière ayant diminué dans les proportions que l'on devine, en raison de la terrible sécheresse de l'été dernier sur les pâturages.

Le fromager transforme d'abord le lait en y incorporant des ferments. Une fois le lait caillé, la masse est travaillée et le petit-lait s'en écoule. On remplit des moules, où, après plusieurs heures, la masse se tasse. Après avoir entouré cette masse blanche de cercles de bois, on la soumet à une légère pression pour en expulser les dernières gouttes de petit-lait. Cette fabrication et les premiers soins durent plusieurs jours. Les vacherins sont ensuite confiés aux affineurs qui leur font subir, dans des conditions particulières et propices, au cours de quelques semaines, la maturation amenant la pâte à la consistance voulue et au parfum idéal. Toutes ces opérations sont délicates. Elles consistent essentiellement à faire agir dans des conditions de chaleur et d'humidité favorables diverses bactéries plus ou moins mystérieuses... C'est là que se «fait» le vacherin de haut lignage, ce vacherin qui doit vous apporter, au «moment suprême», toutes les senteurs balsamiques du Jura.

Jean-Claude Jaccard



La fabrication des boîtes en sapin est une source de revenu bienvenue, pendant le long hiver jurassien, pour de nombreuses familles.

Le vacherin Mont-d'Or⁶⁵, un produit tout en or⁶⁶ - Sillon Romand, article composé entre 1964-1968 environ –

Note initiale :

Le titre de l'article découvert ci-dessus résume bien l'époque. Tout baigne. Les ventes progressent d'année en année. Aucun problème bactériologique à l'horizon, la production peut se faire en pente ascendante selon les bons vieux principes et sans que cela ne gêne personne.

Le vacherin, de la fin des années soixante, reste dans un environnement traditionnel à 100 %, mis à part que question prix, il faut de plus en plus s'adapter aux grandes surfaces. Mais à tout bien considérer, cela favorise aussi les ventes, donc participe au développement du produit.

Cette belle progression, cet état de grâce pourrait-on dire, va perdurer encore pas loin de deux décennies.

Alors profitons de cette douce tranquillité⁶⁷.

Il y a deux Mont-d'Or dont on parle beaucoup dans notre pays ; celui sur les pentes duquel, bénéficiant de l'ardent soleil du Valais, mûrissent les grappes de raisin donnant un vin généreux.

Puis il y a cette sommité séparant Vallorbe de la Franche-Comté et à qui l'on doit le nom d'un délicieux fromage pâte molle ayant depuis longtemps sa place dans la gastronomie.

La Vallée de Joux berceau du vacherin Mont-d'Or

Quand on parle de La Vallée, il ne s'agit pas d'une quelconque vallée, mais bien de celle qui s'étale comme un bijou dans un des écrins du Jura.

Là, d'après un livre de comptes ayant appartenu à Moïse Rochat des Charbonnières, l'introduction de la fabrication du vacherin au Val de Joux date de 1845.

Ce fromage était déjà connu dans le Jura français. Mais il n'a pas trouvé en France la réputation qui lui fut réservée dans notre pays.

A la Vallée de Joux, le vacherin a rapidement pris pied ; car sa fabrication devenait une nécessité, vu la diminution de la production laitière à la descente de l'alpage qui ne permettait plus d'obtenir en suffisance des fromages à pâte dure. La lacune était comblée en rendant possible l'utilisation du lait à

⁶⁵ On prendra conscience ici que l'on dit désormais vacherin Mont-d'Or, et non plus vacherin du Mont-d'Or.

⁶⁶ Un jeu de mot qui ne correspond pas tout à fait à la réalité !

⁶⁷ Nous exagérons manifestement dans cette analyse pour le moins sommaire. La réalité veut que le commerce de vacherin, en vertu des structures de la corporation, soit un combat de tous les jours. De quiétude point vraiment même dans les périodes où en apparence, tout au moins sur le plan général, tout baigne. Des articles de journaux par ailleurs, ça et là, font état d'alertes diverses concernant divers problèmes, celui de l'érosion des prix n'étant pas le moindre.

disposition. Chaque semaine, les marchands s'en allaient vers les centres en chars ou en traîneaux, pour y écouler leur marchandise. A Lausanne, le premier magasin qui détailla le « Mont-d'Or » fut celui d'une dame Rigoud.

La fabrication

Il y a deux phases bien distinctes dans la confection du vacherin : la fabrication proprement dite et l'affinage.

La première a pour cadre quelque 70 laiteries disséminées dans le Jura et au pied de celui-ci et au bénéfice d'un contingentement. En automne et au début de l'hiver, on abandonne momentanément la fabrication du gruyère pour elle du vacherin.

Le procédé consiste à obtenir un certain caillage du lait, chauffé à la température désirée ; ensuite, la pâte obtenue est mise dans des moules de diverses grosseurs où elle s'égoutte durant 24 heures. Puis cette pâte est encerclée d'une écorce de sapin, d'une « sangle », qui est fixée au moyen de deux « chevillons », de sapin également. C'est pourquoi l'on dit volontiers que le vacherin est un enfant des forêts du Jura.

Deux ou trois jours après sa naissance, le jeune fromage est remis aux affineurs qui sont une dizaine, pour la plupart installés à la Vallée de Joux. En passant, notons qu'il existe quelques fabricants qui sont en même temps affineurs.

Dans les caves humides et profondes, en de grands rayonnages et placés sur des planchettes spéciales appelées « foncets », les vacherins sont l'objet de soins permanents durant trois à quatre semaines. Après quoi, ils sont livrés au commerce dans ces boîtes rondes bien connues des consommateurs.

Développement et organisation

Pendant longtemps, il n'y eut aucune organisation du commerce. La fabrication du vacherin était en plein essor et l'écoulement se faisait normalement.

Mais, vers 1930, période de grande production laitière, la situation changea. Pour mettre un terme à la sous-enchère et dans le but d'assainir le marché, les affineurs se groupèrent en 1937. Leur but principal était de réaliser une entente avec les marchands pour la fixation des prix.

Un manque de cohésion ne favorisa guère le développement du commerce et au lendemain du dernier conflit mondial, la concurrence se manifesta au détriment de tous les intéressés.

C'est alors qu'en 1951 fut instituée la « Centrale du vacherin Mont-d'Or », après une entente survenue entre les producteurs, les fabricants-affineurs et les affineurs. Les buts de cette association sont : la sauvegarde des intérêts des petites fromageries spécialisées dans la fabrication du produit ; le maintien et le

développement de cette spécialité par une propagande judicieuse ; la garantie d'une qualité régulière et toujours meilleure.

Les résultats obtenus par cette association, actuellement présidée par M. François Bonnard, directeur de l'Union laitière vaudoise, et dont M. Albert Neuenschwander, directeur de l'Ecole cantonale de fromagerie de Moudon est le gérant, sont excellents.

La production, qui était de 284 000 kg en 1938-1939, a aujourd'hui doublé⁶⁸. C'est dire que le vacherin Mont-d'Or est de plus en plus connu, de plus en plus apprécié.

En suivant l'acheminement

Désireux de nous rendre compte sur place de la fabrication et de l'affinage de ce roi des fromages à pâte molle, il nous fut possible de faire un petit pèlerinage en compagnie de M. A. Neuenschwander cité ci-dessus.

C'était par une de ces lumineuses journées d'automne que dame nature a bien voulu nous offrir en compensation de certaines périodes quelque peu maussades.

La chaîne du Jura s'étalait dans des teintes pastel ; vergers et forêts offraient la splendeur de leurs feuillages mordorés où la pourpre et l'or s'unissaient dans la plus belle des symphonies sylvo-pastorales.

Au passage, nous avons choisi une laiterie, celle de La Chaux-sur-Cossonay, où le maître de céans, M. Albert Tanner, nous réserva une cordiale bienvenue.

Le moment était propice ; car c'était celui du sanglage d'une série de vacherins de grosses dimensions. A La Chaux, l'apport du lait est encore de 500 000 litres par an et la production du vacherin, qui se termine à mi-décembre, est de 10 000 à 12 000 kg.

Très intéressante visite s'il en fut, qui devait permettre de constater que la fabrication du Mont-d'Or n'est pas une sinécure.

Passées les dernières maisons de Mont-la-Ville, la belle route du Mollendruz serpente à travers de magnifiques forêts. Dès le carrefour de Pétrafélix, la Vallée de Joux offre le charme de ses paysages aux teintes changeantes.

Le Pont, les Charbonnières : nous sommes au pays du vacherin. Dans cette seconde localité, nous faisons halte en la demeure de M. Victor Golay, syndic du Lieu, un des principaux affineurs, puisque plus de 100 000 kilos sortent de ses caves chaque année.

Nous l'avons surpris au travail en compagnie de son épouse, de sa fille et de quelques employés, Italiens et Espagnols, qui s'entendent fort bien.

⁶⁸ C'est la seule indication qui puisse nous permettre de dater approximativement l'article. 284 000 kg en 1938-1939, le double, soit environ 570 000 kg à l'époque de l'article, cela nous porte sur 1964 à 1968, où, curieusement, les ventes n'ont pratiquement pas bougé en l'espace de quatre ans.

Nous avons pu nous rendre compte du temps, de la patience et des soins nécessaires jusqu'au moment de l'expédition dans toutes les régions de la Suisse et de l'étranger.

Le règne de ce délicieux produit ne dure guère ; c'est pourquoi il faut en profiter quand il est là.

Dessert idéal, le vacherin Mont-d'Or peut aussi constituer un succulent repas. Accompagné de pain frais et d'un bon verre de vin blanc ou rouge, c'est un vrai régal.

Dès lors, on comprend que ce fromage de grande classe soit de plus en plus répandu et apprécié.

Reportage Gil Burlet⁶⁹

Un mariage prolifique : épicéa et vacherin, mais... jamais le dimanche ! - Tribune de Lausanne du 7 janvier 1972 –

- Nous « roulons » pour la double quine » (on dit « un » quine, entre parenthèses !) ... Boutefas, vacherins !

Les produits du pays attirent, ce mois, bien des Vaudois au loto. Mais fort curieusement, l'abondance de vacherins aux étalages de ce jeu infiniment populaire, n'influence nullement la production de ce fromage coulant et estimé : on connaît la rentrée tardive, la pomme de terre bouillie, le coup de rouge, et le journal coincé entre le mur et le litre ! Le loto n'a pas vaincu les us et coutumes datant de cent ans.

Le canton de Vaud livre aux consommateurs 700 tonnes de vacherins par an. 67 tonnes sont allées à l'exportation (France, principalement) l'année dernière. Les plus gros mangeurs de ce plat délectable sont les Vaudois et les Genevois, mais la Suisse entière l'estime. L'aire géographique du vacherin se limite au Jura et des deux côtés. Pas plus qu'un Appenzellois ne pourrait en produire, un Vaudois ne pourrait s'attaquer au schabziger : les chasses sont bien gardées. Par loi.

Le vacherin est une exclusivité de la vallée de Joux, qui a débordé sur le versant opposé du Jura. Mais ils ne sont guère que treize à se nommer « affineurs » : cinq aux Charbonnières, deux à Vaulion : treize pour dépêcher un à La Sarraz, un à Romanel-sur-Morges, un à Lausanne, deux à Vaulion : treize pour se dépêcher sur le marché, du 15 septembre au 15 mars, pour 7 millions de francs de vacherin : fromage pas « très » noble en vérité, traité comme le gruyère, moins chauffé, moins longtemps, mais dont l'apprêt fait les délices de saison (10 litres de lait pour un kilo de gruyère, 7,5-8 litres pour un kilo de vacherin).

⁶⁹ L'article est excellent, quoiqu'il doit beaucoup à l'article vu plus haut de M. Albert Neuenschwander sur les pâtes molles de Suisse romande.

Pas de trucs

D'aucuns prétendront que tel vacherin est meilleur que tel autre : essai d'intoxication, fausse propagande. Les « affineurs » que nous avons interrogés sont catégoriques : « Il n'y a pas de truc ! Le vacherin est bon selon le moment où l'on tombe dessus. La fabrication est identique, le traitement aussi. »

Epicéa

L'« affineur » des Charbonnières que nous avons rencontré, aimable et sans détours, M. V. Golay ne fait aucun mystère (180-200 t. par an) : « Nous ramassons la production de cinquante laiteries du Jura et Pied du Jura. C'est « le blanc », le vacherin brut en quelque sorte. Nous l'entreposons dans les caves que voilà... »

Les caves respirent – si l'on peut dire – l'artisanat : du bois, du bois... de l'épicéa, car le sapin blanc ne convient pas. Le « blanc » repose sur des plaques de bois, les « foncets » ; il est entouré de pelure d'épicéa. Les boîtes sont d'épicéa aussi, confectionnées par des familles, à la veillée (12 ct. par boîte assemblée, petits sous pour tout le monde). De la forêt à la scierie, par le pâturage, le mariage des produits naturels jurassiens est un mariage d'amour parfait. L'« affineur » surveille la progéniture, tourne et lave chaque jour le vacherin qui attend son heure et son client. « Mais jamais le dimanche ! »

Le repos est bon pour tout le monde.

Les caves suent de l'oïdium lactique, un « champignon de lait », une moisissure nécessaire, qui donne le ton, le goût, l'ambiance, l'odeur. Très humides à Chavanne-le-Veyron, elles satisfont totalement le jeune exploitant qui traite 50 tonnes par an.

« Comment dites-vous ? Si je ressens l'influence des lotos ? explique M. Gaudin. Pas du tout ! Notre problème est de synchroniser la production et l'écoulement au bon moment, ce qui fait un vacherin trop dur ou trop coulant. La production augmente de 10 % environ par an, mais les organisateurs de lotos se servent chez les grossistes... »

Le vacherin part de chez l'« affineur » à 7 fr. 20 le kilo. Il est vendu 10 fr. Marge raisonnable.

Sévérité

Et les revendeurs sont sévères. Un vacherin « cassé » en surface, trop dur, attire la remarque. Car la ménagère sait voir parfois la différence. Mais savez-vous que certaines, dans les grands magasins, tapotent du doigt sur la précieuse denrée et ne choisissent que les plus résistants ? Encore une éducation à faire !

Ce que le public ignore peut-être, c'est qu'il existe du vacherin de deuxième choix. On n'en trouve fort peu, semble-t-il, à la production. Mais il advient

qu'un vacherin n'ait pas trouvé à temps son destin : il est relégué. Le producteur le cède alors – en très petits lots, il est vrai – à des prix extrêmement inférieurs : autour des deus francs. L'ennui est qu'en magasin, on ne retrouve pas tellement ces distinctions !

La part est très faible, avons-nous dit. La marge entre la vente aux grossistes et le prix sur le marché est raisonnable.

Mais il se peut que le goût des ménagères pour le vacherin raté permette d'élargir la marge. Si l'une d'elles prend du deuxième choix parce qu'elle le pense meilleur, elle peut redonner au grossiste la part qui s'étend de 2 fr. à 7 fr. 20.

« Part négligeable ! », répondent les affineurs.

A notre tour, soyons coulants !

Raymond Pittet⁷⁰



La neige tombe sur le petit village... C'est l'heure d'un bon vacherin !

⁷⁰ On est loin du style à Mc Donald ou à Sirius, mais enfin... ça fait toujours un article de plus !

LES FRANÇAIS L'APPRECIENT DE PLUS EN PLUS

La fabrication du vacherin a démarré

Il faut être des Charbonnières ou bien connaître les Combiens pour remarquer, à quelques détails, que le grand événement de la saison survient. C'est très simple, depuis mardi, dans les cinquante-deux laiteries du Jura et du pied du Jura vaudois, on a chauffé le lait d'une façon particulière, on a versé le « grain » dans des formes plus modestes que celles destinées au « ressuyage » du gruyère ; on a trempé dans les bains d'eau salée les vacherins nouveau-nés de la matinée, encore tristement blancs et sans beaucoup de goût. Mais, on le sait, le relais est repris par messieurs les affineurs qui, au nombre de dix — dont cinq aux Charbonnières — se lèvent chaque jour à 5 heures du matin, histoire de retourner les jeunes vacherins, de les brosser, de les soigner, d'en surveiller l'affinage. Dans trois semaines, soit à partir du 2 octobre, les premiers vacherins de l'année et du Jura vaudois apporteront le goût de l'automne et un peu de l'hiver aux amateurs de cette pâte merveilleuse quand elle est onctueuse et qu'elle s'abandonne avec volupté.

Oui, les familiers ont remarqué une certaine agitation autour des maisons des affineurs, la présence des foncets alignés, le coup de balai donné à l'entrée, les caves aérées, la venue des premières pyramides de boîtes de sapin. Déjà, par téléphone, on note les commandes. Mais pourquoi ce départ du vacherin donne quasiment au coup de revolver ?

80 kilomètres de sangle

Nous sommes chez le syndic du Lieu qui demeure aux Charbonnières et se trouve être aussi l'un des principaux affineurs, président de l'Union vaudoise des marchands de vacherins. Pour lui, c'est la veille d'armes, la rentrée des classes. Pendant six ou sept mois, comme ses collègues, il travaillera avec un acharnement soutenu, en compagnie de son épouse. Les heures ne comptent plus. Souvent, à 22 heures, Victor Golay et sa femme sont encore à l'œuvre à choisir les vacherins, à procéder à l'emballage et à l'expédition. Les collaborateurs sont dans les caves à tourner des milliers de vacherins, à les laver, pour que, jour après jour, ils prennent leur mine définitive et une croûte joliment plissée, à la façon de la Vallée vue de la Dent-de-Vaulion.

Bon... mais, pourquoi messieurs les affineurs décident-ils d'un jour pour partir en fabrication ? L'usage s'est établi depuis vingt ans. Par le truchement de la Centrale du vacherin Mont-d'Or, la date est fixée et l'on s'y tient, histoire que le marché soit régulièrement et largement approvisionné au même moment.

On ignore, bien souvent, que le vacherin anime largement l'économie régionale. Pour la boîte, il faut donc un foncet de bois ordinaire, mais la



Les premiers vacherins de l'année.

pluie montée tout autour exige l'épice fin que l'on rabote en longs rubans. Les boîtes se montent dans beaucoup de familles, à la Vallée, le soir surtout, comme travail complémentaire. Il faut, bien quelque 800 000 boîtes pour une seule saison du vacherin. Quant à la célèbre sangle qui ceinture le fromage et lui confère son goût typique, elle est soulevée sur les sapins abattus, en forêt. La sangle est séchée, mise en rouleaux. Au vu des quantités de vacherin produites, il faut quelque 80 kilomètres de sangle !

Le vacherin et les Parisiens

Si, au siècle dernier, les arrière-grands-parents des Golay et des Rochat actuels portaient la hotte au dos pour franchir les neiges du Molendruz, histoire de livrer à Lausanne, aujourd'hui, la production est telle qu'elle prétend à une fort jolie exportation. Du reste, les vacherins se mul-

tiplient d'année en année et, lors de la dernière saison, il en a été fabriqué 793 218 kg., soit un accroissement de 11,9 % par rapport à l'exercice précédent. Le vacherin est de plus en plus connu en France. On le trouve à Paris, à Marseille, on préfère celui de la Vallée au vacherin du Jura français, très bon certes, mais à qui il manque l'accent combien, cette onctuosité particulière. Le vacherin de la Vallée franchit la frontière avec ses 127 000 kilos. La France vient en tête, suivie de la Belgique. Les Etats-Unis ont mis le couteau dans 240 kg. de vacherins, des Suisses, sans doute, nostalgiques de l'un des rares fromages à pâte molle du pays et qui sait avoir un goût encore authentique.

Voilà, nous étions à la Vallée chez messieurs les affineurs, pour les encourager à reprendre le travail. Aux vignerons maintenant, de suivre, afin que le vacherin et le vin puissent coussiner comme il se doit !

J.-P. Mac.

Délices d'une seule saison, le vacherin Mont-d'Or – article Images du Monde de l'automne 1973.

Note : cet article est d'une grande importance, non pas tellement par le texte qui reste dans la ligne, mais par les photos qui révèlent plusieurs opérations propres au vacherin que l'on ne retrouve pas souvent représentées. Deux photos supplémentaires ont été rajoutées. Nous les signalerons.

Pierre Androuet, le célèbre expert en fromages de Paris, prévôt de la Guilde des maîtres fromagers, prétend que notre vacherin de Mont-d'Or est un des meilleurs fromages de dessert du monde. Ce n'est pas nous qui le contredirons ! Bien affiné, arrivé à son juste point de maturité, il possède, sous sa croûte dorée, creusée de quelques profondes rides, une pâte d'un jaune pâle, crémeuse, onctueuse, riche de tous les parfums du Jura.

A notre époque où le consommateur tend à absorber toute l'année les produits les plus divers, en oubliant le rythme des saisons, négligeant souvent au profit de la nouveauté et de l'insolite les qualités gastronomiques de ce qui lui est proposé, il est réconfortant de trouver encore un fromage qui «tient sa saison». Fabricants et affineurs, groupés en une association diligente, préoccupés avant tout de ne mettre sur le marché que des produits de qualité irréprochable, ont tenu bon : on ne trouve pas de vacherins dans le commerce avant le 10 octobre environ, et la saison se termine en mars. Ce n'est en effet que pendant l'hiver que les laits conviennent à ce type de fabrication, et que l'affinage peut se dérouler dans des conditions optimales.

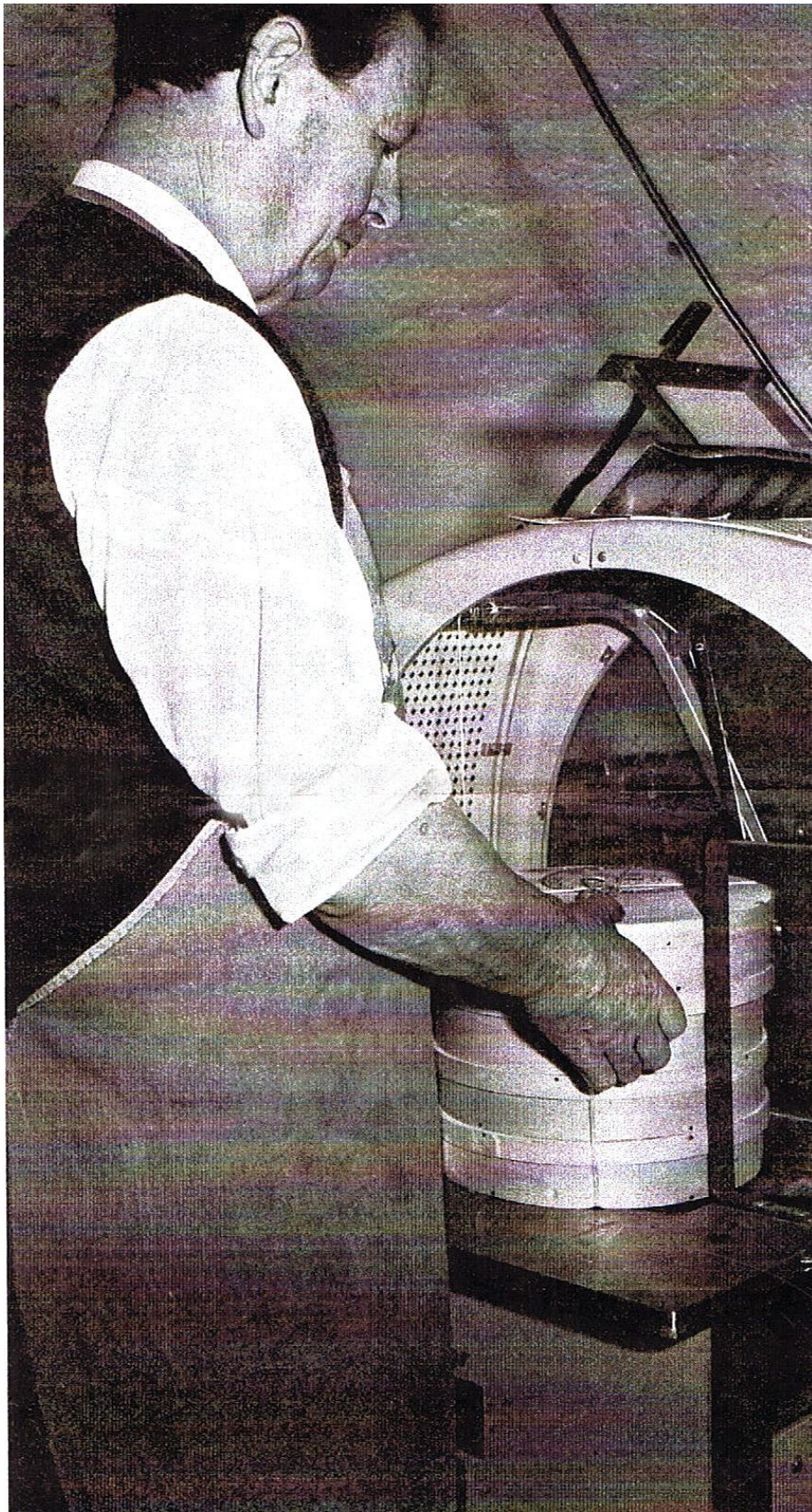
Curieux produit que ce vacherin ! Il a su aussi, malgré toutes les rationalisations, et le développement nécessaire de sa production, garder un caractère très artisanal. Les laits de la vallée de Joux ne suffisant plus à sa fabrication, des essais ont été entrepris avec ceux récoltés sur le pied du Jura, dans la région de Bière-Pampigny. Ils se sont avérés concluants, et les affineurs récoltent maintenant, dans une zone beaucoup plus étendue qu'autrefois, la production des fromageries de campagne.

Mais s'il se fabrique aujourd'hui dans une assez vaste étendue du Jura vaudois, le vacherin ne s'affine que dans la Vallée. Il a besoin de cet air froid et sec, du climat de ce pays, pour acquérir toutes ses qualités.



C'est au moment de l'expédition que l'affineur appose sur le couvercle le gros tampon encreur qui caractérise la marque de ses fromages.

Les fromagers le préparent donc dans leurs diverses laiteries, en le cerclant, dès le début, de cette bande d'écorce de sapin qui va contribuer à lui donner son fumet typique. C'est dans les grandes forêts du Haut-Jura que, durant l'été, les bûcherons prélèvent sur les troncs abattus ces longues lanières. Elles sont roulées et séchées, et on les retrempera en hiver pour leur rendre la souplesse nécessaire. Ce cercle est tenu fermé, au moment de la fabrication, par une cheville de sapin, qui restera en place jusqu'à la fin de l'affinage, jusqu'à la mise en boîte.



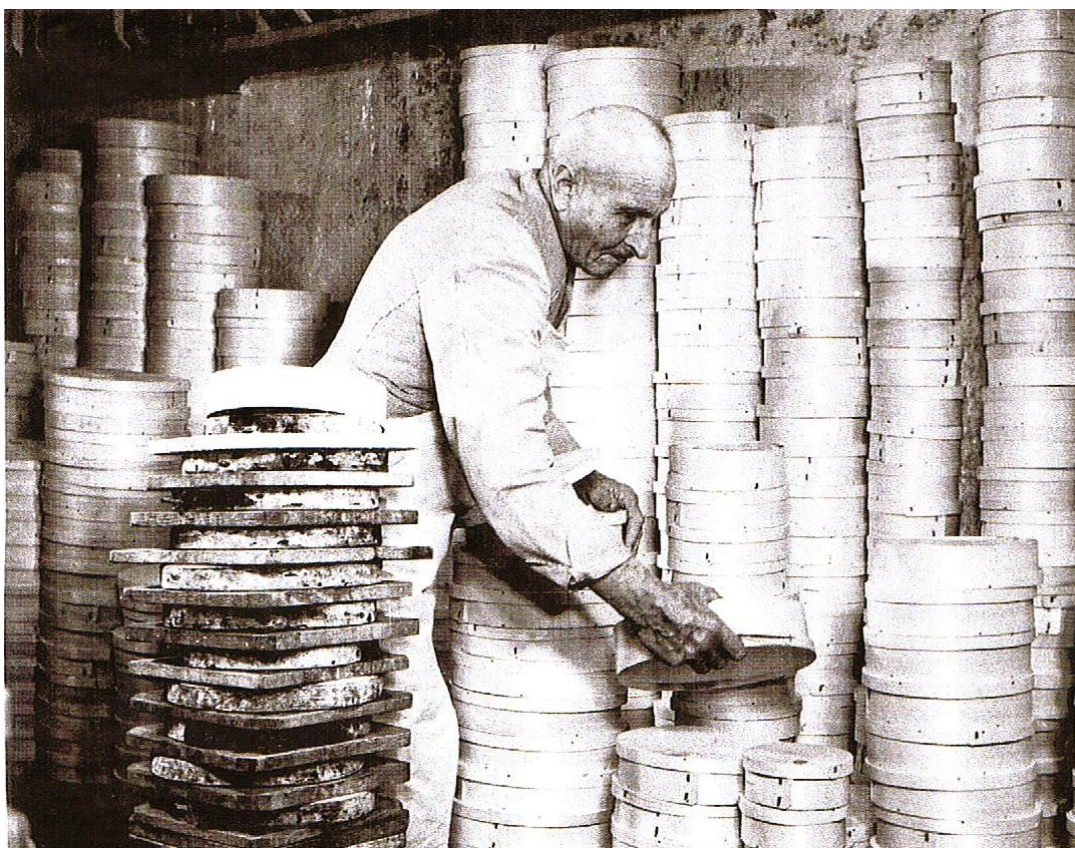
Les boîtes d'un même diamètre peuvent être simplement liées par ficelage pour l'expédition.

Mais ces vacherins ne restent pas dans les fromageries de production. Ils n'y sont qu'égouttés et, chaque jour, les affineurs viennent les prendre en charge pour les emmener dans leurs caves. Là, durant trois semaines environ, ils seront soignés, lavés, retournés chaque jour sur de petites planchettes qui supportent deux pièces seulement, et qui forment, sur les étagères des caves, de longs cortèges. Ce sont ces lavages répétés à l'eau salée qui formeront la croûte. Lisse d'abord, elle se boursoufle et se ride ensuite sous l'influence de la fermentation.

La tradition veut qu'on emballe toujours ces vacherins dans une boîte circulaire de sapin. Les affineurs, qui sont aussi les commerçants-grossistes centralisateurs, commandent donc aux scieries de la région des disques de bois qui formeront le fond et le couvercle, ainsi que les longs et fins copeaux qui deviendront les flancs de l'emballage.



Le haut de la boîte est coupé au couteau pour adapter l'emballage aux dimensions du vacherin.



Images rajoutées. Ci-dessus, John Golay dit Johnet, décédé en 1959, donc 14 ans avant la réalisation de l'article, et ci-dessous, Mme Paulette Golay à la préparation des fardeaux.



Le journaliste Gilbert Hermann, signant G.H. fut peut-être le premier à se pencher sérieusement sur l'histoire de cette pâte molle :

24H, 31/10/1973

Les origines d'un mets de gourmets

Dès le 1er octobre, le vacherin, ce fromage vaudois « pétri de forêts et de pâturages », est apparu sur le marché, pour le plus grand plaisir des amateurs gastronomes qui, à l'instar de Pierre Androuet, l'un des plus célèbres fromagers du monde, avouent une faiblesse pour le vacherin Mont-d'Or.

Les origines du vacherin sont imprécises. On a longtemps prétendu qu'elles coïncident avec l'entrée des Bourbakis en Suisse. C'est inexact ! Jeune affineur de 21 ans, Jean-Michel Rochat, aux Charbonnières, se passionne pour l'histoire du vacherin. Il a consulté de nombreux documents, antérieurs à 1871, qui indiquent que le vacherin ne doit rien aux réfugiés de l'armée de l'Est. Comme la Venoge, il est bien vaudois, jusqu'à preuve du contraire.

Le 8 janvier 1823, Louis Rochat, cabaretier aux Charbonnières, faisait figurer dans son livre de comptes l'achat de dix-huit livres et demie de vacherin au prix de dix batz la livre. Le fournisseur était Charles Lugin, au Séchey.

Il s'agit de la plus ancienne mention qui soit faite du vacherin. On peut donc affirmer que les origines de ce fromage remontent au début du XIXe siècle. Affirmation prudente, car il n'est pas dit que d'autres documents ne viennent, par la suite, infirmer nos propos.

Le livre de comptes de Frédéric et Samuel Rochat, négociants à Lausanne, indique qu'ils ont fourni, en échange de vacherins, de la farine et d'autres marchandises à David-Louis Rochat, aux Charbonnières. Des mentions figurent dans les comptes de 1829 à 1833.

Les affineurs n'ont pas tardé à recourir à la publicité pour faire connaître les vacherins. Ainsi trouve-t-on dans la collection de Jean-Michel Rochat un papillon ainsi libellé : « Les vacherins de la laiterie des Charbonnières qui, seuls ont été primés aux expositions d'Yverdon 1876, Genève 1880, Zurich 1883, sont expédiés contre rembour à prix modérés par le seul adjudicataire, Jules-M. Rochat, aux Charbonnières. »

En 1896, Jules-Moise Rochat vendit



Jean-Michel Rochat, aux Charbonnières n'est pas seulement affineur, comme le furent ses aïeux, mais également un chercheur. © Hermann

26 boîtes de vacherin, pour un total de 81,5 kilos, dans le cadre de l'Exposition nationale de Genève. Il y obtint un « prix de première classe pour fromage à pâte molle ».

On faisait alors des vacherins beaucoup plus gros qu'ils ne le sont actuellement. Aujourd'hui, les vacherins de 3 kilos représentent une part peu importante d'une fabrication axée principalement sur des vacherins d'environ 600 grammes. Les gros vacherins sont généralement débités au détail. Au début du siècle, par contre, les petits vacherins ne devaient pas exister si l'on en juge

par cette lettre adressée par Jules-Moise Rochat à un négociant bâlois : « Je livre mes Mont-d'Or au prix de 1 fr. 40 le kilo par boîte, par 5 boîtes 1 fr. 35 et par 10 boîtes 1 fr. 25. Le poids varie entre 2,5 jusqu'à 4,5 kilos. »

Si les poids ont diminué, les prix n'ont pas suivi la même tendance. Les prix cités ci-dessus correspondent, aujourd'hui, non plus à un kilo mais à 100 grammes de vacherin.

Par contre, les affineurs sont toujours demeurés exigeants quant à la qualité de la fabrication. En août 1904, Jules-Moise Rochat faisait des propositions à Eugène Baudin, laitier à Mollens : « Je vous offre par 150 vacherins, 88 centimes le kilo, marchandise de premier choix, entièrement grasse, toutes les traîtes et qui sera de recette. » La lettre précise que les vacherins seront pesés au départ de la laiterie et à l'arrivée chez l'affineur. En cas de différence de poids, la moyenne était prise en considération.

L'affineur allait chercher les vacherins avec un cheval et un traîneau. Aussi était-il stipulé qu'en cas de manque de neige, « les vacherins seront rendus jusqu'à la limite de la neige ».

Ces exigences quant à la qualité ne sont pas étrangères à l'augmentation de la consommation. Avant la guerre, il se vendait moins de 300 000 kilos par année. La saison passée, les ventes ont dépassé les 850 000 kilos.

— (gh)

Prochain article :
DU PRODUCTEUR AU CONSOM-
MATEUR

Mets de gourmets : le vacherin

Du producteur au consommateur

« Le vacherin est un ami qu'il faut mériter », Jack Rollan l'a dit avant nous. Et il a raison ! Que de sollicitudes entourent ce fromage avant qu'il n'arrive, coulant et crémeux, sur la table du consommateur.

La vie d'un vacherin est marquée par trois étapes importantes : sa fabrication chez le laitier, sa maturation chez l'affineur, sa consommation chez le gastronome. Inutile d'insister sur cette dernière phase que chacun organise à sa façon, pour le plus grand plaisir de son palais. Les deux premières phases, par contre, impliquent l'observation de règles strictes afin que le vacherin réponde aux critères de qualité fixés par la Centrale du vacherin Mont-d'Or.

La teneur en matière grasse du vacherin doit être de 50 pour cent. Aussi est-ce généralement un lait entier que le fabricant commence par faire chauffer dans de grands chaudrons de cuivre. Le lait est porté progressivement à une température de 25 degrés... Réaumur. On le laisse ensuite cailler, puis on le brasse lentement, pour former le grain. On sépare alors le petit-lait du caillé. Ce caillé est versé dans des moules dont le diamètre est fonction du vacherin que l'on désire obtenir. Les dimensions des vacherins vont de 11 à 32 centimètres de diamètre. La dimension la plus courante est 13 centimètres, ce qui correspond à un vacherin de 600 grammes.

Les moules sont percés de petits trous qui laissent échapper le solde du petit-lait. Une heure plus tard, les vacherins commencent à prendre forme. En effet, le laitier sort des moules des cylindres de pâte blanchâtre qu'il débite par tranches de quatre à cinq centimètres. D'une main habile, il coupe ensuite les sangles d'écorce qui seront maintenues autour du vacherin par un élastique. Pour les gros vacherins, on utilise encore des chevilles de bois pour maintenir les sangles.

Sanglés, entassés, les vacherins sont mis sous presse jusqu'au soir. En fin de journée, le fabricant procède à une opération essentiellement esthétique car la bonne présentation du vacherin est un autre élément de son succès. C'est ainsi qu'il arrange les bords de ses fromages, lesquels reposeront jusqu'au lendemain. Ils sont alors plongés dans un bain de sel. Lors-

qu'ils en sortiront, ils seront prêts à être pris en charge par l'affineur.

Trois semaines de soins

C'est généralement l'affineur qui, à intervalles réguliers, mais plusieurs fois par semaine, se rend chez le laitier pour prendre son stock de vacherins. Les fromages, posés sur des planchettes de sapin nommées « fonceurs », sont encavés à une température oscillant entre 14 et 18 degrés. La température peut accélérer ou au contraire retarder la maturation des vacherins. C'est à l'affineur de jouer en fonction de la demande du marché. Alignés sur des « pendants », les vacherins seront retournés tous les jours jusqu'à ce qu'une croûte se forme, ce qui prend de 5 à 7 jours.

Une fois la croûte formée, les vacherins ne sont plus seulement tournés, mais également frottés chaque jour avec une brosse ou une éponge mouillée. Cette opération a pour effet d'accélérer la maturation et d'enlever la moisissure.

Les vacherins demeurent en cave trois semaines, en moyenne. Ils sont alors prêts à être mis en boîte. Travail délicat qui demande une certaine adresse. Lavés une dernière fois, les vacherins sont serrés, afin que leurs croûtes forment une vague à laquelle les clients sont sensibles. Les boîtes de sapin reçoivent un coup de tampon encreur, signature de l'affineur. Vingt-quatre heures après, au plus tard, les vacherins partent dans des palettes, en fardeaux de cinq boîtes ou par camions chez des grossistes. De là, ils ne tarderont pas à arriver sur votre table... — 24

* Voir 24 HEURES du 3 octobre 1973.

Le vacherin Mont d'Or

C'est en 1951 qu'a été fondée la **Centrale du vacherin Mont d'Or**, dont le siège est à Lausanne et dont l'activité, sous l'experte direction de M. A. Neuenschwander, a été des plus bénéfiques pour les petites sociétés de fromagerie du Jura et du pied du Jura, puisqu'elle a assuré, par une efficace coordination des efforts de tous les intéressés, des débouchés qui s'étendent sans cesse. Producteurs de lait, fromagers et af-

te), alors qu'on connaît onze centres d'affinage, sis en majorité à la vallée de Joux et à Vaullion.

La fabrication est saisonnière, et dure généralement du 15 septembre au 31 janvier, soit pendant les mois où les apports de lait sont insuffisants pour la production rationnelle du gruyère.

Il faut souligner aussi que cette fabrication est essentiellement artisanale, et ne supporte pas la grande série.

Le vacherin Mont d'Or a ceci particulier que sa confection se fait en deux phases bien distinctes : la fabrication proprement dite et l'affinage.

La **fabrication** commence peu après le coulage du lait. Ce dernier est versé dans les chaudrons dès son arrivée le matin, et il y est mélangé avec le lait livré la veille au soir. Le tout est chauffé à 30-35° C pour arriver au « caillage », opération essentielle nécessitant le coup d'œil et l'expérience du spécialiste ainsi qu'une sûre technique de l'emprésurage. La coagulation dure alors 20-25 minutes. Elle est suivie du travail au « débattoir », qui consiste à découper la masse coagulée en grains ni trop petits ni trop gros (c'est là que chaque fromager a son coup de main propre). Le caillé, après quelques minutes de repos, est puisé et versé dans des formes (moules) placées chacune sur son « foncet » sur l'égouttoir. Le but de l'opération est de laisser égoutter le vacherin, dont la hauteur diminue d'autant. Il existe (et cela ressort de notre cliché) des formes plus ou moins grandes, selon que l'on veut obtenir des vacherins plus ou moins lourds. Produit artisanal par excellence comme tous les produits de haute qualité, le vacherin Mont d'Or varie en effet de 800 g à 2 kg 500 environ, pour répondre à des besoins divers, comme est variée l'importance des familles ou du nombre des hôtes, car le vacherin se mange frais. Sorti des formes, les vacherins sont cerclés dans une bande d'écorce de sapin ramollie au préalable dans l'eau, écorce qui contribue à donner au vacherin, avec l'emballage, son arôme si particulier. Ils passent ensuite une journée à l'« enrochoir », qui est une presse destinée à extraire les dernières gouttes de petit lait puis ils

sont placés quelques jours dans une cave tempérée à environ 16° C, où ils sont salés matin et soir. Ils sont alors prêts pour l'affinage, qui se fait généralement chez un spécialiste, rares étant les fromagers qui font eux-mêmes l'affinage.

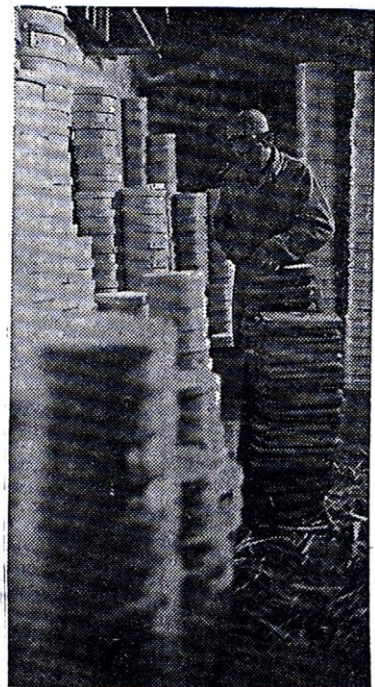
L'**affinage** est une activité qui se transmet de père en fils, avec les secrets idoine, et qui, si elle n'a rien de sorcier, n'en dépend pas moins de ferments particuliers qui ont besoin d'un climat spécial pour s'épanouir (température et forte humidité), climat qui est favorisé par la situation géographique et par la continuité de l'opération dans les mêmes caves depuis de très nombreuses années. Cela explique le nombre faible des affineurs, onze en tout nous l'avons vu, dont la plupart sont installés dans des localités des hauts du Jura, c'est-à-dire principalement aux Charbonnières et à Vaullion.

L'affinage consiste d'abord simplement à retourner les vacherins chaque jour, ensuite à les frotter régulièrement à l'eau salée, avec une brosse ou une éponge, ce qui provoque la formation de la « morge » caractéristique, c'est-à-dire de cette



fineurs affiliés à la Centrale profitent donc de son utile activité.

On rappellera qu'il existe une cinquantaine de centres de fabrication de vacherin Mont d'Or dans le canton de Vaud, de Longirod en passant par Bournens et jusqu'à Bonvillars, et un à La Côte-aux-Fées (Neuchâ-



croûte brun-rouge clair qui met l'eau à la bouche des connaisseurs. Il faut environ quatre semaines d'affinage pour avoir un vacherin « fait ». C'est alors le moment de la mise en boîte. Pour ce faire, l'affineur coupe la sangle et force un peu, comprimant le fromage dans la boîte correspondant à sa dimension. C'est ce qui explique les plis si caractéristiques que l'on voit à la surface du vacherin Mont d'Or, plis qui permettent pour une part de juger de la qualité de la pièce. Les boîtes sont enfin marquées au timbre humide. C'est une méthode qui peut paraître désuète au premier coup d'œil, mais qui vaut bien tant d'étiquettes tapageuses qui risqueraient d'ailleurs de se décoller vu l'humidité du produit. Il ne reste plus alors qu'à expédier les vacherins aux distributeurs (il y en a jusqu'en

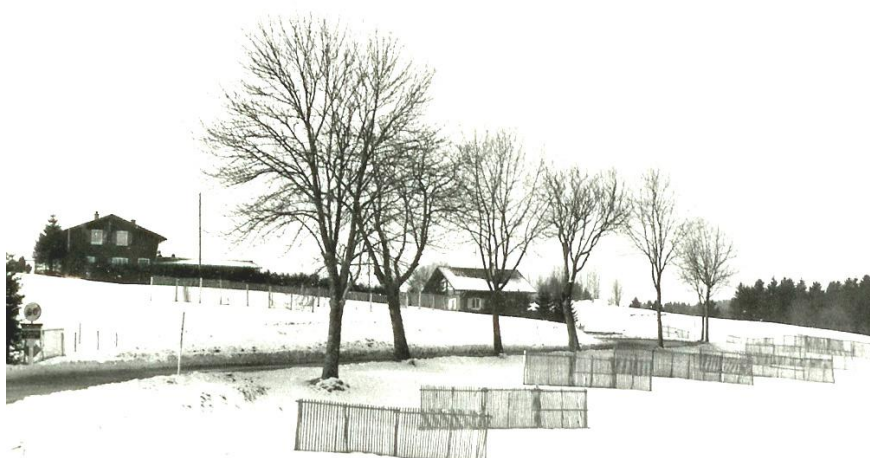
Suisse allemande), ce qui se fait par colis exprès.

La **consommation** enfin est un pur plaisir qu'il fait bon s'accorder ici et là pour les souper d'hiver. Certains aiment le vacherin ferme, d'autres le préfèrent « bien fait », comme le montre notre illustration. Pour ma part (mais des goûts des couleurs....), j'aime le vacherin « bien fait », accompagné d'un bon vin rouge vaudois, Salvagnin ou mieux encore Pinot noir, de pain bis et de quelques pommes de terre cuites au grill Mélior, si semblables à celles que nous faisons rôtir sous la braise dans notre enfance en gardant les vaches.

Mais quel que soit l'accompagnement (un très bon café au lait fait aussi l'affaire)... bon appétit à tous !

C. B.

Bel article du Producteur de lait du vendredi 28 décembre 1973. Les photos sont reprises du dépliant publicitaire que la Centrale du vacherin Mont-d'Or édita à l'époque.



C'est le temps d'un bon vacherin !

Quand l'assiette de la reine Elisabeth est toujours vide ! – Gazette de Lausanne du 30 avril 1980 –

La reine Elisabeth en Suisse romande



Berne/Wimmis, 30 (ATS). – Après sa longue journée de mardi, qui n'a pris fin qu'à 23 heures, avec le dîner offert à la Reine et à son époux par le Conseil fédéral, Elizabeth II est partie mercredi matin vers 9 heures pour son excursion en Suisse romande. Par un temps magnifique, elle s'est rendue du Lohn à Wimmis, porte du Simmental bernois, où elle a été acclamée par les enfants des écoles venus nombreux et par un public enthousiaste et chaleureux. Elle y a pris un train spécial des CFF jusqu'à Zweisimmen. De là, elle a emprunté une composition spéciale du train à voie étroite Montreux-Oberland bernois (MOB), qui l'a conduite dans le canton de Vaud, patrie de son hôte, le président de la Confédération Georges-André Chevallaz. La reine Elizabeth II, son époux et leurs hôtes sont arrivés à Chillon vers 12 h. 40.

GAZETTE DE LAUSANNE

Un bon coup de fourchette

Ah! qu'elle est belle la Monarchie sous la République! Avec quel vif intérêt et quelle chaude sympathie le peuple des bergers – et des banquiers – accueille la gracieuse souveraine des marins et des hommes d'affaires.

Mercredi, autour du lac, le pays s'était paré, pour Elizabeth II, de ses plus belles couleurs. A défaut de drapeaux – la décoration officielle était parcimonieuse – éclataient les lances dorées des forsythias, les hampes roses des pruniers, les bouquets blancs des pommiers. Une manière d'hommage aux jardins d'Angleterre. Dans les douves du château de Chillon tremblait le reflet neigeux des sommets. Et les vieilles pierres luisaient doucement, réchauffées par la lumière d'avril.

L'attente fut longue devant l'antique pont-levis où veillaient des policiers. Mais la foule massée derrière les barrières eut la primeur des arrivées vaudoises, de la Lincoln bleue du Conseil d'Etat, presque «in corpore» – seuls manquaient MM. Junod et Gavillet – au détachement de gendarmes en uniformes de parade de 1803, suivis de la Chanson de Montreux. Puis, sur les galets inégaux, tressauta la cohorte bigarrée des journalistes et photographes britanniques attachés au voyage royal.

Enfin, sur le coup de 13 heures, glissait silencieusement la longue Rolls «Fantôme», couleur fraise écrasée. Sortie d'un pas lesté, la Reine, tout de rouge vêtue, s'immobilise un instant. Sous son chapeau de paille écarlate, elle a toujours, à plus de cinquante ans, son air de jeune fille bien élevée, un peu timide et réservée, qui cache la

plus énergique détermination. A quel point elle accomplit son terrible métier de reine, toujours à la parade, cela se sent à sa démarche décidée, au regard pénétrant qu'elle pose sur ce qui l'entoure. Derrière elle, qu'accompagne M. Chevallaz en costume gris, le prince Philip allonge ses grandes foulées de chien de chasse. Le regard bleu dans un visage bronzé, il incarne toute la séduction des «squires», épris de feux de bois et de vertes prairies.

«Vigneron monte à ta vigne», entonne la Chanson de Montreux, tandis que les gendarmes rendent les honneurs et que M. Chevallaz présente au couple royal les personnalités réunies dans la cour intérieure. Dans la «salle du châtelain», la plus belle de Chillon, cinq tables rondes éclairées de chandelles et bellement fleuries, accueillent 62 convives. Pouchouse (soupe de poissons du lac), boules de Vinzel, filet mignon de porc aux bolets, vacherin de la Vallée, fraises et framboises à la crème, arrosés d'un blanc de La Côte et d'un rouge de Lutry, la Reine a mangé de grand appétit. «Son assiette était toujours vide», dira avec fierté un des cuisiniers.

Les impressions de Sa Majesté? Nous avons pu les recueillir par personne interposée: contente de découvrir la Suisse, très intéressée par ce qu'elle a vu, un peu surprise de voir tant d'uniformes militaires dans ce petit pays réputé pacifique...

Le temps d'un déjeuner, déjà il faut repartir après une brève visite au souvenir de Byron. Sa Majesté, qui a reçu une pendule et... un chalet en chocolat, disparaît dans la Rolls. Et, tandis que M. et Mme Chevallaz s'attardent un instant pour écouter «Molésou», le cortège des voitures disparaît en direction de l'autoroute où veillait tout à l'heure un gendarme solitaire.

Une reine a passé. Trait lumineux dans le sombre horizon du monde.

Colette Muret

Henri Rieben, **250 entreprises vaudoises**, 1980 :

La fabrication du fromage dans le canton de Vaud

La fabrication du fromage dans le canton de Vaud a une longue tradition. De la vallée de Joux, passant par le pied du Jura, à Moudon et à Payerne, la fabrication fromagère représente un appoint important à l'agriculture. En 1978, 93 millions de kg de lait, ce qui représente 40% de la production laitière vaudoise, ont été transformés en fromage dont 80% en gruyère, le reste en fromage à pâte mi-dure (fromage à raclette) et à pâte molle. Avec une production de gruyère de 6,5 millions de kg par an, le canton de Vaud produit environ un tiers de la production totale de ce type de fromage en Suisse. Le climat du pays, les particularités de son air et de ses pâturages et, en plus, les contrôles rigoureux auxquels la production laitière vaudoise est soumise assurent aux fabricants de fromage une matière première de grande qualité.

Commençons notre récit par le vacherin Mont-d'Or, la spécialité du Jura vaudois. Quelle que soit l'époque exacte à laquelle le vacherin est apparu, il est en tout cas certain qu'il était fabriqué aux Charbonnières — le berceau du vacherin — en 1845, mais que ce n'est guère qu'à partir de 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.

Le vacherin est un fromage saisonnier, il apparaît à la première neige jurassienne et achève sa saison au mois de mars. Il a l'accent typique du Jura, celui des pâturages et des forêts. Son goût sylvestre vient des fines écorces de sapin dont on le sangle pour le tenir en forme. Sa fabrication se fait en deux phases: la fabrication proprement dite qui est une spécialisa-

tion des petites laiteries du Jura et du pied du Jura, et la maturation, appelée affinage, qui a lieu dans des caves spéciales situées à la vallée de Joux et au pied du Jura. Dans ces caves les affineurs, dont les secrets se transmettent encore de père en fils, soignent les fromages pour favoriser la maturation qui dure trois semaines. Chaque jour, les vacherins sont retournés et brossés à l'eau salée. Seul l'œil exercé de l'affineur permet de bien conduire l'évolution de chaque fromage. C'est un travail exigeant minutie et précision, dans la tradition des horlogers jurassiens.

Dans les années d'après-guerre, la production totale du vacherin se situait autour de 300 000 kg par saison. Puis, sous l'impulsion de la Centrale du vacherin Mont-d'Or créée en 1951 d'entente entre les organisations des producteurs, des fabricants et des affineurs, la production atteint, pendant l'hiver 1951-1952, le chiffre record de 400 000 kg. Dès lors, la production ne cesse de croître en même temps que la renommée de cette spécialité s'étend en Suisse et à l'étranger.

Pendant l'hiver 1977-1978, la production s'élève à 970 000 kg dont 12% sont exportés, essentiellement vers la France. Les plus grands affineurs sont Victor Golay et Rochat & C^{ie}, les deux aux Charbonnières, puis Rochat-Golay S.A. à Lausanne.

N'oublions pas de parler de l'autre spécialité du canton de Vaud: la tomme vaudoise. Ce petit fromage rond et plat, qu'on trouve parfois épicé au cumin, est très apprécié dans toute la Suisse. Nous ne connaissons pas l'historique de sa fabrication qui aujourd'hui a lieu dans les laiteries du pied du Jura et dans la Broye. Les deux plus grands fabricants sont Michel André à Romanel-sur-Morges et André Meylan à Payerne.

Le vacherin Mont-d'Or: une institution (1)

Son histoire

A mi-chemin entre l'histoire et la légende, l'origine du vacherin ne semble pas remonter à la nuit des temps, mais plus simplement et plus près de nous, au milieu du XIX^e siècle. La légende veut que le vacherin soit une conséquence indirecte de la retraite des armées du général Bourbaki lors de la guerre de 1870. La chronique rapporte qu'un groupe de soldats stationnés à Mouthé traversa le Risoux pendant l'hiver pour fuir les troupes prussiennes devant lesquelles les restes du troisième Empire s'effondraient.

On sait que l'hiver de cette noire année compte parmi les plus rudes qu'ait enduré le Jura. Franchir le Risoux dans de telles conditions relevait, sinon du suicide, du moins de la plus folle des audaces. Ce fut toutefois l'ingéniosité de ces soldats montagnards qui triompha. Parmi eux se trouvait un vacher, du nom de Roguin, natif de Rochejean, qui connaissait bien la montagne et les secrets pour la franchir. Sur son initiative, les Français se firent précéder par un troupeau de vaches en guise de... chasse-neige! Cet habile Roguin aurait amené, outre ses vaches et ses compagnons, le secret du fromage à pâte molle sanglé avec de l'écorce d'épicéa.

L'adhésion à cette thèse est tentante, le récit des plus séduisants. Cependant le verdict de l'histoire l'infirmes sans bénéfice du doute: le livre de comptes de Moïse Rochat, dit «Mouison», mentionne des livraisons de vacherin dès 1845! Si ce document est le plus ancien que nous possédions au-

jourd'hui sur l'origine du vacherin, il est malheureusement insuffisant pour connaître les circonstances précises de la création de ce fromage hors classe. L'hypothèse la plus courante est la suivante: il y a plus d'un siècle, les fromagers suisses et français, sur les deux versants du Risoux et le long du Doubs, produisaient un fromage à pâte dure de grandes dimensions à partir du lait de vache, ainsi que des chevrotins à pâte molle. On suppose qu'un jour, un fromager se retrouve face à un reste de lait de vache en quantité insuffisante pour une pièce normale. Il prit le parti de le soumettre au même traitement que le lait de chèvre. Il en résulta un fromage à pâte molle qu'il désigna, par analogie, du nom de vacherin. Notre fromager inventeur se trouva ensuite confronté au difficile problème du conditionnement de sa découverte... coulante. Pour circonscrire un affaissement inéluctable, il eut l'idée de cercler autour de son fromage un morceau d'écorce de sapin, matière à la libre disposition des Jurassiens d'alors. Ce génie inconnu remarqua que le sapin frais transmettait au fromage un délicat parfum, très original, et persista dans cette voie. Le produit terminé, il s'agissait de le conditionner et notre pâtre eut à nouveau recours au sapin, matériau inépuisable, dans lequel il tailla de fines planchettes dont il fit des boîtes, si parfaites que les vacherins d'aujourd'hui les habitent encore.

Belle histoire, trop belle peut-être pour être tout à fait vraie. Il est plus probable que les diverses étapes qui ont mené du traitement particulier du lait de

vache à sa distribution sous emballage sont la résultante des efforts de plusieurs générations de fromagers du Mont Risoux. La renommée du vacherin ne date guère que du dernier quart du XIX^e siècle. Quatre marchands des Charbonnières, trois Rochat et un Golay en sont à l'origine. Chaque semaine, les quatre négociants quittaient leur montagne pour un long voyage de trois jours en train-neau qui les conduisait à Lausanne.

La norme est de rigueur!

Ils écoulaient une partie de leur production sur les places des villages qu'ils traversaient; en réalité les pièces les moins alléchantes, les chalands des marchés citadins méritant une marchandise de qualité supérieure pour les sommes plus rondelles qu'ils consentaient à verser!

Les Lausannois réservèrent un tel accueil au vacherin que les producteurs, incapables de répondre à la demande, complétèrent leurs stocks avec des fromages venus de France. Cette situation, économiquement très moderne, dura de 1880 à 1895. La tradition du vacherin était maintenant solidement ancrée et le nombre de fromagers spécialisés allait s'accroître rapidement.

P. B.

Prochain article:

Sa fabrication

Journal Coopération du 8 janvier 1981

Le vacherin du Mont d'Or: une institution (suite)

Sa fabrication

Si le vacherin a pu acquérir de telles lettres de noblesse, c'est bien parce que les maîtres fromagers de la vallée de Joux ont su maintenir jusqu'à nous la tradition de sa fabrication. Elle se déroule en deux phases: la fabrication proprement dite et l'affinage, phase de maturation réclamant une attention permanente et des soins constants. Ces deux phases sont tout à fait distinctes et il n'est pas rare qu'elles se déroulent dans des lieux différents. Le village des Charbonnières, par exemple, est réputé pour ses caves d'affi-

nage dans tout le canton de Vaud. Le rite nécessaire de la fabrication du vacherin se complique encore d'une contrainte temporelle: on ne produit ce fromage que durant quatre mois et demi, du 15 septembre au 31 janvier, quand les vaches sont rentrées des pâturages. Cette courte période est imposée par plusieurs facteurs: tout d'abord la production laitière, fortement réduite dès la fin de l'été. L'herbe se raréfie et l'on commence à tarir les vaches en vue du vêlage. La pénurie interdit de poursuivre la production de fromages à pâte dure dont l'imposante taille nécessite de grandes quantités de lait. Par contre, les vacherins se cantonnent dans une gamme de poids réduite, en gros de 800 g à 2½ kg, pour lesquels de faibles quantités de lait suffisent. D'autre part, les chaleurs de l'été feraient subir au délicat vacherin du Mont d'Or des dégâts irréversibles, la fraîcheur et l'humidité étant indispensables à l'affinage. Certes, depuis l'apparition des congélateurs on pourrait croire que la conservation des fromages l'année durant ne pose aucun problème, c'est ignorer que les connaisseurs refusent généralement un traitement du vacherin par le froid, car, assurent-ils, il y perd une partie de sa saveur. Mais, même en admettant la congélation, le consommateur lui-même met une barrière à la consommation estivale du vacherin: il n'en veut tout simplement pas hors saison. L'expérience tentée lors de l'Exposition nationale de 1964, le prouve. Deux mille kilos avaient été fabriqués pour cet événement exceptionnel et distribués aux quarante-huit restaurants de l'enceinte de Vidy. Pas un seul fromage, pas une «lichette» même ne fut vendue! Inutile de signaler que cette expérience désastreuse ne fut jamais répétée. Revenons à la fabrication du vacherin qui commence tôt le

matin. Les paysans ont apporté le lait de la première traite. Le fromager verse dans le chaudron le précieux liquide auquel il ajoute le lait livré la veille au soir. Le caillage va commencer. C'est une opération délicate qui requiert toute l'expérience du fromager. La première phase du caillage s'appelle emprésurage: on verse dans le lait les ferments qui le feront cailler. Si le profane peut apprendre que le caillage se fait à une température de 30-35 degrés, il ignore généralement que la main du fromager, plongée dans le liquide, est plus déterminante pour la suite des opérations que le thermomètre-centigrade. La coagulation, ou «mise en caille», dure une vingtaine de minutes, puis la masse coagulée est débitée en cubes puis en grains à l'aide du tranche-caillé. Laissez au repos quelques minutes puis versée dans des moules, la masse de caillé travaillé va se transformer en vacherins inachevés qui vont s'égoutter pendant plusieurs heures. Ensuite, ayant pratiquement perdu les trois quarts de sa taille, le fromage est extrait de sa forme et sanglé au moyen de cette fameuse bande d'écorce de sapin, puis placé sous l'enrochoir, sorte de presse à contrepoids, qui permet d'extraire les dernières gouttes superflues de petit lait. Egouttés encore pendant trois jours, salés, une fois le matin, l'autre le soir, les vacherins vont rejoindre les caves des affineurs, humides et tempérées à 15-18 degrés où ils atteindront leur maturité en quatre semaines. Pendant les cinq premiers jours, on se contente de les tourner, la pâte adhère ainsi mieux à la sangle. Les trois semaines suivantes, les fromages sont frottés à l'eau salée des deux côtés. L'affinage ne nécessite en fait que peu de main-d'œuvre. Ce qui est prépondérant, c'est la qualité de la cave. Une cave dans laquelle on affine des vacherins depuis

un siècle est une garantie de qualité: les ferments nécessaires à la maturation s'y développent au mieux. Cette condition explique le nombre limité de caves d'affinage dans le canton de Vaud. Lorsque le vacherin est «fait», on procède à l'emboitage, opération qui fait appel à toute l'expérience de l'affineur. Le vacherin doit être très serré dans la boîte; c'est pourquoi elle sera choisie d'un diamètre légèrement inférieur à celui du fromage. Ainsi comprimé, le vacherin laissera apparaître à sa surface ces petites rides qui indiquent au connaisseur la consistance de la pâte: dure, si la croûte est un peu plissée, onctueuse dans le cas contraire. Les boîtes sont marquées avec les antiques timbres à encre que la tradition a maintenus jusqu'à nous, l'étiquette moderne se prêtant mal au taux d'humidité élevé des caves des affineurs. P. B.

Prochain article:

Son économie



l'économie... tout simplement

Cette série d'articles que nous avons inaugurée dans le numéro 1/2, avec un article sur l'histoire du vacherin, vise à rendre proches de nos lectrices et lecteurs les phénomènes économiques régionaux. La zone d'édition de ce supplément régional comporte, en effet, une série impressionnante d'entreprises où l'invention des hommes (et des femmes), leurs qualités professionnelles, leur amour du travail ont participé à la création de produits que nous retrouvons dans notre vie de tous les jours. L'exemple du vacherin est l'un des plus évidents. Mais il en est d'autres que vous découvrirez au fil de cette publication bimensuelle.

La rédaction

Le vacherin Mont-d'Or: une institution (III)

Son économie

Pétri de traditions dans son histoire et sa fabrication, le vacherin du Mont-d'Or est aussi une donnée économique de la vie rurale vaudoise.

Jusqu'en 1900, seules les fromageries Decollogny, à Cuarnens, et Jousson, à Moiry, fabriquaient le vacherin de ce côté-ci du Jura. Les expositions, très en vogue au début de notre siècle, firent connaître ce fromage dans tout le pays et même au-delà des frontières. Dès lors le nombre de fromagers spécialistes se multiplia. Dans son rapport de gestion de 1979, la Centrale du vacherin du Mont-d'Or recense, parmi ses membres, cinquante et un fabricants et onze affineurs, répartis dans tout le canton de Vaud (notez que cinq affineurs pratiquent leur art dans le seul village des Charbonnières, sur les rives du lac Brenet). La Centrale du vacherin et l'appellation Mont-d'Or

contrôlée, sont deux éléments qui ont contribué de manière prépondérante au maintien de la qualité et de la tradition de ce fromage à des moments où sa survie n'était plus évidente, notamment lors de ces trente dernières années. Après la Deuxième Guerre mondiale, la politique des prix pratiqués par les affineurs relevait de la plus folle anarchie et menaçait la survie des petites laiteries spécialisées du Jura. Une structuration des différentes organisations de producteurs de lait, de fabricants et d'affineurs par un organe de contrôle, de gestion et de propagande, devenait impérative. En 1951, la Centrale du Vacherin du Mont-d'Or fixait ses statuts et établissait son siège à Lausanne. Il est aujourd'hui transféré à Moudon. Producteurs et commerçants fixaient par convention leurs rôles respectifs dans le marché du vacherin et limitaient l'aire géographique de sa fabrication: Jura vaudois et pied du Jura avec une

exception. La Côte-aux-Fées (NE). Les résultats étaient immédiats. Lors de la saison 1951-1952, la production atteignait le chiffre record de 410 000 kilos, soit 100 000 kilos de plus que la moyenne des meilleures années d'avant-guerre. Depuis, la fabrication du vacherin, toujours artisanale, approche le million de kilos. Si l'essentiel est consommé en Suisse, la France, qui produit également le vacherin, achète annuellement plus de 100 000 kilos de vacherin suisse.

Cette situation paradoxale, qui voit un important producteur de vacherin être le principal importateur de vacherin helvétique, trouve ses raisons dans cette sentence: il y a vacherin et vacherin, ou plutôt, il y a le vacherin du Mont-d'Or et les autres. Et bien que le Mont-d'Or se situe en France, l'appellation «vacherin du Mont-d'Or» est strictement réservée aux fromages élaborés en Suisse romande comme le stipule un accord international entre les deux pays! Signé en 1975, ce texte est la conséquence des efforts que Berne avait consentis pour protéger cette valeur sûre du patrimoine rural helvétique. Face à l'assurance des autorités suisses, les négociateurs français ont accepté le principe du monopole de l'appellation sans trop se soucier, semble-t-il, des fromagers du Doubs, mal organisés, produisant sans planification. Depuis, un syndicat s'est créé, trop tard apparemment pour faire machine arrière. Mais le sacre du vacherin vaudois doit aussi et surtout à ses qualités intrinsèques. Le 23 avril de cette année, le SAM de Grenoble (Salon international de l'aménagement de montagne) décerna une médaille d'or au vacherin du Mont de la même qualité. Cette distinction, décernée en France, est la véritable consécration des efforts des fabricants et affineurs du vacherin du Mont-d'Or pour maintenir et développer cette production passée au rang d'une institution gastronomique.

P. B.

Journal Coopération du 5 février 1981

Vacherin folie

6 oct. 1938

La saison de ce fromage à croûte lavée vient de commencer. Profitons-en. Parce que ce délice est un pur produit artisanal, délicat et fragile, souple et savoureux



David Moginier

Il faut être fou pour produire du vacherin. Alors qu'ils pourraient tranquillement fabriquer leur petit gruyère — mûri tranquillement dans les caves et sorti juste quand le marché le réclame — voilà des fromagers et des affineurs qui produisent un des fromages les plus difficiles du monde. Car le vacherin se mérite, tant sa fabrication demande de manutention et tant sa mise sur le marché est délicate. Il se consomme à point, c'est-à-dire l'espace des quelques jours où il est coulant et crémeux à souhait. Il n'y a pas moyen de le garder au-delà: imaginez les soucis du producteur qui voit les commandes ne pas affluer au bon moment! Surtout qu'il n'y a pas, comme pour le gruyère par exemple, une centrale qui achète les excédents de production!

En fait, le principal ennemi du vacherin, c'est le beau temps. Sa saison est courte: de fin septembre à Pâques, au maximum. Mais il suffit que la chaleur s'installe en octobre, par exemple, ou que le printemps surgisse trop tôt, pour que le consommateur boude le précieux produit. Non pas qu'il soit moins bon, mais il semble que nous ayons (bêtement) un réflexe conditionné.

Le vacherin plonge ses racines dans la vallée de

Joux, où, vers 1800, des fromagers qui n'avaient plus assez de lait pour faire une meule ont commencé à produire quelque chose qui ressemblait à ce que nous connaissons aujourd'hui. Le petit tendre a essaimé tout autour du lac, créant une chaîne de production idéale pour ce coin isolé. La scierie débitait le bois, le sanglier écorçait les troncs, on fabriquait les boîtes à la maison, les petites mains lavaient puis emboîtaient.

Bientôt l'AOC

Aujourd'hui, pourtant, la Vallée ne produit plus que le tiers environ du Mont-d'Or suisse (pour un total d'environ 600 tonnes par année). Les dix-huit producteurs réunis dans la Centrale du vacherin vont du Solliat à Champagne, des Charbonnières à Saint-Livres. Ils se battent pour obtenir une appellation d'origine contrôlée (leurs collègues français l'ont obtenue il y a une dizaine d'années déjà) et pour séduire un marché d'exportation difficile, puisque, par le simple prix du lait, leur fromage est souvent 30% plus cher à l'étranger que le Mont-d'Or hexagonal.

Autant dire qu'il nous faut sauter sur les boîtes en sapin, autant pour aider de vrais artisans que pour notre plus grand plaisir gustatif.

Listeria oubliée

Après la grande crise qui a secoué le monde du vacherin lors de la découverte de la listeria, les producteurs ont réagi. Le lait est maintenant non pas pasteurisé, mais thermisé (15 secondes entre 57 et 63 degrés). Chaque fromagerie est équipée d'outils de désinfection permanents, sous contrôle régulier. Chaque lot est numéroté et isolé des autres, afin que, si problème il devait y avoir, toute une production ne soit pas contaminée. Même respect dans les caves, où les affineurs changent d'outils et de tenue entre chaque lot. Ces derniers doivent tous passer des contrôles d'hygiène, effectués à Liebefeld, avant d'obtenir le droit d'arriver sur le marché.

A déguster!

► Si on le conserve au frais, dans un linge humide (de 5 à 8 degrés), on le mange à température ambiante. Mieux vaut donc le chamberer quelques heures.

► Il paraît qu'il supporte très bien la congélation. À voir.

► On peut le manger avec du pain, évidemment, ou des pommes de terre en robe des champs. Mais on peut aussi en faire la «fondue du pauvre», en emballant la boîte de papier alu, en y versant un petit verre de vin blanc et en le passant 25 minutes au four (200 degrés).

Technique

Une fois chauffé à basse température, le caillé est mis en moule très rapidement, afin que le grain ne devienne pas dur. Puis, une demi-heure plus tard, le futur fromage est sorti du moule pour être sanglé. On utilise pour cela des sangles d'épicéa, prélevées juste sous l'écorce. Légèrement pressé, puis mis en bain de sel pen-

dant environ deux heures et quart, le vacherin prend ensuite le chemin des caves pour l'affinage.

Là, aux alentours de 13 degrés, la tomme est retournée chaque jour avant qu'on n'en brosse la croûte à l'eau pour éliminer la moisissure. Trois semaines plus tard, il est prêt à entrer dans le circuit de la consommation.

■ **Vacherin Mont-d'Or**

Fromage roi de la Vallée

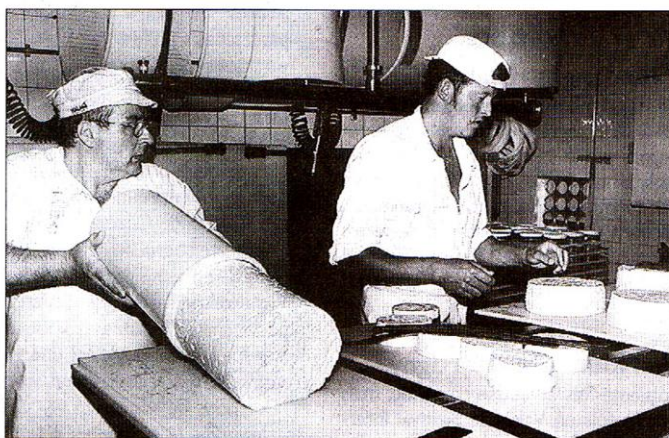


Marianne Golay, des Charbonnières, est l'unique femme leveuse de sangles de la Vallée.

Depuis fin août, la fabrication du vacherin Mont-d'Or bat son plein dans la vallée de Joux. Vous devrez toutefois patienter jusqu'au 19 septembre avant de pouvoir déguster les premiers fromages de la saison. Reportage

Six heures du matin, au centre du village des Charbonnières, la lumière filtre au travers des fenêtres de la laiterie-fromagerie de Markus Tchopp. «Je fabrique du vacherin

Mont-d'Or depuis dix saisons», annonce le fromager à l'aube d'une nouvelle journée de production. «Ici, on fabrique du gruyère, des tommes du Risoux et du beurre. Et, durant l'automne et l'hiver, un peu plus de 700 pièces de vacherin Mont-d'Or par jour.» Les origines du vacherin Mont-d'Or remontent au début des années 1800. A cette époque, les paysans passaient la belle saison avec leurs vaches dans les alpages du Risoux et du Mont-d'Or suisse et français. Ils fabriquaient de gros fromages comme le gruyère et, à l'automne, lorsque la production de lait baissait, du vacherin Mont-d'Or. Une tradition devenue un produit du terroir.



Démoulage du vacherin Mont-d'Or chez Markus Tchopp (à g.), aux Charbonnières. A dr., Christian Letoublon.

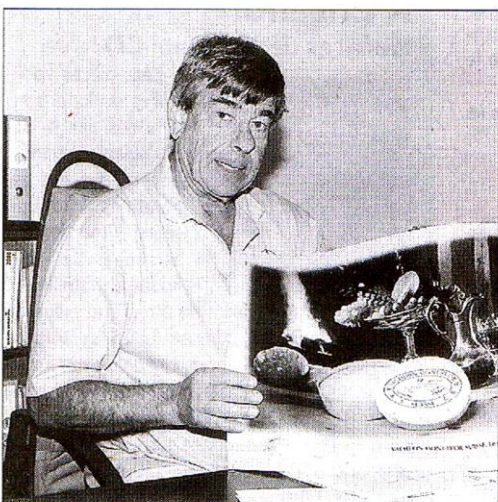
Fromage saisonnier, sa production s'étend aujourd'hui de septembre à avril. Son aire géographique de production est strictement limitée au Jura vaudois et à son pied. Une quinzaine de fromagers et d'affineurs en produisent environ 600 tonnes chaque année.

Trois semaines d'affinage

«Le lait, livré matin et soir, est thermisé à 62° C dans des cuves en cuivre. Ce procédé très doux laisse au lait cru toutes ses qualités, tout en l'assainissant sur le plan bactériologique. A 48° C, on ajoute les cultures lactiques. Puis on le refroidit à 35,5° C, explique Markus Tchopp. Arrivé à cette température, on met la présure. On attend alors cinquante minutes puis on coupe la masse en grains. Après quarante minutes de repos et de brassage, on réchauffe à 37° C. On pompe ensuite le petit-lait et on met la pâte dans des moules de différentes grandeurs pour obtenir des vacherins de 10 à 32 cm de diamètre et de 400 g à 3 kg.» Coupés, sanglés d'épicéa, puis pressés et trempés dans un bain de sel à 12% pendant deux heures quarante-cinq, les vacherins sont alors prêts à partir à l'affinage.

Plusieurs affineurs se partagent la production des fromagers, comme Jean-Michel Rochat, aux Charbonnières, le président des

■ Promotion: Label de qualité et bientôt AOC



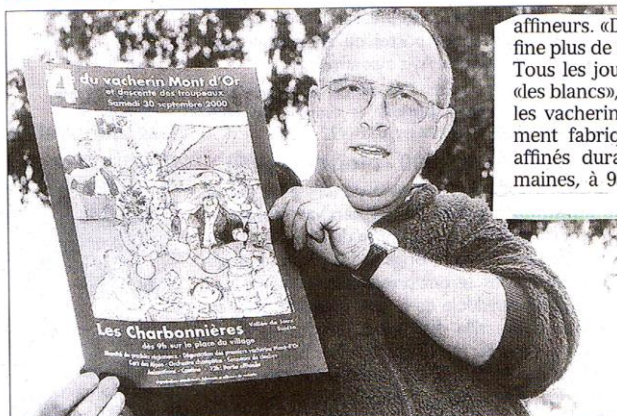
André Meylan, gérant de l'interprofession du vacherin Mont-d'Or à Moudon.

En 1865 fut fondée la Société de laiterie des Charbonnières et en 1890 le Syndicat des laiteries de la vallée de Joux. Depuis 1981, un label de qualité «Vallée de Joux» garantit la provenance. L'appellation «Vacherin Mont-d'Or» est officiellement protégée par une ordonnance sur la désignation des fromages suisses. En 1998, toute la filière vacherin Mont-d'Or a obtenu la certification à la norme ISO 9002.

Fondée il y a cinquante ans, la Centrale du vacherin Mont-d'Or, à Moudon, a déposé en octobre 1998 une demande d'appellation d'origine contrôlée (AOC), auprès de l'Office fédéral de l'agriculture à Berne. «Depuis quatre ans, une commission s'active à élaborer le cahier des charges pour son obtention. Nous avons bon espoir de voir notre demande acceptée avant la fin de l'année», souligne André Meylan, fromager et gérant de la Centrale. Récemment rebaptisée Interprofession du vacherin Mont-d'Or, elle est responsable des contrôles bactériologiques de la production et de sa promotion.

M. F.

■ Les Charbonnières: Une fête



Bernard Rochat, président de l'organisation de la fête.

Samedi 30 septembre, dès 9 heures, le vacherin Mont-d'Or sera roi aux Charbonnières, où se déroulera la quatrième fête en son honneur. Au programme: descente des troupeaux des alpages du Risoux, marché de produits régionaux, exposition d'animaux de la ferme, promenade en char, animations folkloriques, sonneurs de cloches, cors des Alpes, lanceurs de drapeaux. Egalement des démonstrations de levage de sangles, de montage de boîtes, d'un

tavillonneur et d'un maréchal ferrant.

«Pour les amateurs, le point fort de la journée sera sans aucun doute la dégustation et la vente des premiers vacherins Mont-d'Or de la saison 2000-2001, présentés par les maîtres fromagers et les affineurs eux-mêmes», souligne Bernard Rochat, agriculteur fromager d'alpage et président de l'organisation de la fête du vacherin Mont-d'Or.

M. F.

affineurs. «Dans nos caves, on affine plus de 100 tonnes par année. Tous les jours, je passe chercher «des blancs», comme on appelle ici les vacherins Mont-d'Or fraîchement fabriqués. Ils seront alors affinés durant environ trois semaines, à 95% d'humidité. Lors-

qu'ils sont arrivés à maturité et contrôlés bactériologiquement, ils sont mis dans leurs boîtes en épécia et ils partent pour les différents marchés en Suisse et à l'étranger.» A déguster dès le 1^{er} septembre!

Max François

Savoureux fromage

Le vacherin Mont-d'Or est un fromage à pâte molle, légèrement coulante, devenant onctueuse à maturité. Sa saveur crémeuse est douce, délicate et aromatique. La sangle et la boîte en épécia lui donnant une légère touche de tannin. Sa croûte est souple et ondulée, de couleur jaune ambré à rouge-brun. Il se conserve dans un endroit frais (5 à 8° C), soit dans un linge humide, soit dans une pochette plastique. Il supporte très bien la congélation.

Comme les grands vins, il faut le laisser chamber quelques heures avant de le servir. On le déguste alors à l'apéritif, comme amuse-bouche, sur des toasts passés au four. Ou encore comme la fondue. Il suffit de faire quelques trous à sa surface avec une fourchette, de verser un petit verre de vin blanc et de l'entourer (dans sa boîte sans couvercle) d'une feuille d'aluminium puis de le mettre au four environ vingt-cinq minutes à 200° C. Et bien sûr, traditionnellement, accompagné de pommes de terre en robe des champs ou de pain croustillant. — M. F.



Aux Charbonnières, Jean-Michel Rochat affine plus de 100 tonnes de vacherins Mont-d'Or par année.

La rupture

En novembre 1985 intervient ce qui sera l'une des trois grandes affaires du vacherin Mont-d'Or.

Dans une entreprise de la région, quelques lots sont contaminés par les salmonelles. L'affaire est relevée par la presse qui s'en donne à cœur joie. Les ventes chutent pour ne se remonter que peu à peu au cours de la saison. Néanmoins cette contamination conduit à des mesures importantes qui vont en quelque sorte transformer le produit. On passe d'un vacherin fabriqué au lait cru à un vacherin produit à partir de lait thermisé.

A nouveau les journalistes passent à l'action et dénoncent un vacherin devenu insipide.

L'un dans l'autre tous les milliers d'articles publiés à propos de ce nouveau vacherin pêchent par la méconnaissance du problème. Certes, la qualité du nouveau produit pour l'heure n'est pas à son maximum, pâte collante, goût de yogourt, et ainsi il y eut du vrai dans l'énoncé des défauts de cette nouvelle pâte molle. Cependant le regret de l'ancien fait abstraction d'une donnée essentielle : tout produit se doit être irréprochable sur le plan sanitaire. La fabrication au lait cru en ce sens ne pouvant plus garantir cet état, il était nécessaire de passer au lait thermisé. A charge des scientifiques de résoudre les problèmes qui découlent de cette nouvelle forme de fabrication, c'est-à-dire surtout de trouver les cultures et les ferments adéquats.

Mais revenons à cette première affaire. Nous l'avons dit, les articles furent probablement plus nombreux que tous les vacherins en cave à l'époque !

Psychose autour du vacherin – Vente en chute libre - Sillon romand du 8 novembre 1985 –

C'est un véritable phénomène de psychose », constate M. Charles Charvet, gérant de la Centrale du vacherin Mont-d'Or. Tous les vacherins, quelques que soient les affineurs, sont boudés par la clientèle. Les ventes sont en chute libre quand bien même les analyses donnent à penser que les cas de salmonelloses apparus la semaine dernière ne sont que ponctuels. Le coup est terrible pour le vacherin Mont-d'Or, qui aura de la peine à se refaire une place sur la table familiale.

A la fin de la semaine dernière, une trentaine de personnes ont été intoxiquées, en Suisse alémanique, par des salmonelles contenues dans les vacherins affinés par la maison Rochat & Cie aux Charbonnières. Tous les vacherins de cet affineur ont été retirés du commerce en attendant les résultats d'analyses. La production de dix autres affineurs restait disponible sur le marché. Mais, sensibilité, le consommateur boude la marchandise. D'où des répercussions économiques qui pourraient être importantes, voire catastrophiques, si la situation n'évolue pas favorablement. Car le vacherin a

une durée de conservation limitée : une fois parvenu à complète maturité, il doit être consommé.

L'attitude du consommateur est d'autant plus incompréhensible que les premières analyses se sont avérées négatives, précisait mardi M. Charvet en indiquant qu'un nouveau prélèvement de 54 pièces avait été effectué en vue d'une autre analyse. Le gérant de la Centrale du vacherin Mont d'Or se dit « presque persuadé qu'il s'est agi de cas très ponctuels ». Toujours est-il que les caves des affineurs se remplissent en raison d'une baisse considérable des commandes... alors que le marché se présentait bien les jours précédents l'affaire.

Aujourd'hui vendredi, une entrevue est prévue entre le gérant de la Centrale, le chimiste et le médecin cantonal et, probablement, le chef de l'Office fédéral de la santé publique, dont le communiqué a mis le feu aux poudres. « Il s'agira de faire le point de la situation et de rassurer le consommateur », dit M. Charvet. Il faudra aussi l'amener à racheter du vacherin. Ce qui ne devrait pas être trop difficile : le vacherin est un fromage sans pareil que le gourmet ne saurait boudier longtemps.

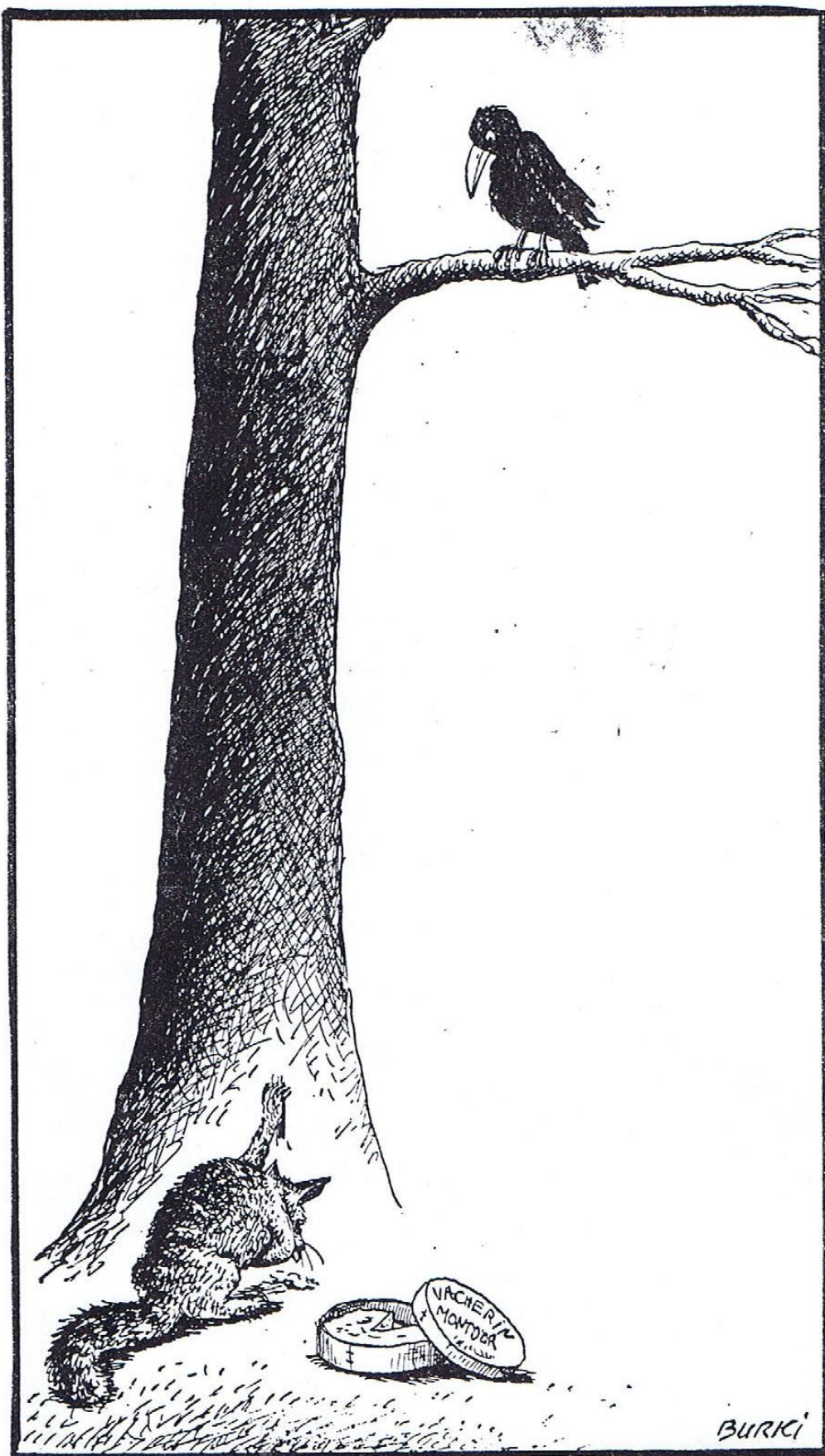
G.H.

Note : article accompagné d'une photo montrant une vendeuse présentant un couvercle d'une entreprise Rochat, mais nullement celle incriminée ! Avec pour légende : Les plus menacés par la « psychose vacherin » sont bien sûrs les deux autres Rochat des Charbonnières : Eric Rochat et Gaston Rochat et Fils. Or, les vacherins de ces affineurs ne sont pas contaminés.

Les producteurs de vacherins, par et suite à cette affaire, allaient comprendre au moins deux choses. Que les journalistes sont à l'affût de toute affaire de ce type, et que d'autre part les consommateurs, tout en faisant les fanfarons et vous donnant des gages de leur indéfectible attachement au produit, sont au contraire prêt à vous laisser tomber à la première occasion. D'où par ailleurs cette baisse spectaculaire des ventes, tout au moins au mois de novembre 1985.

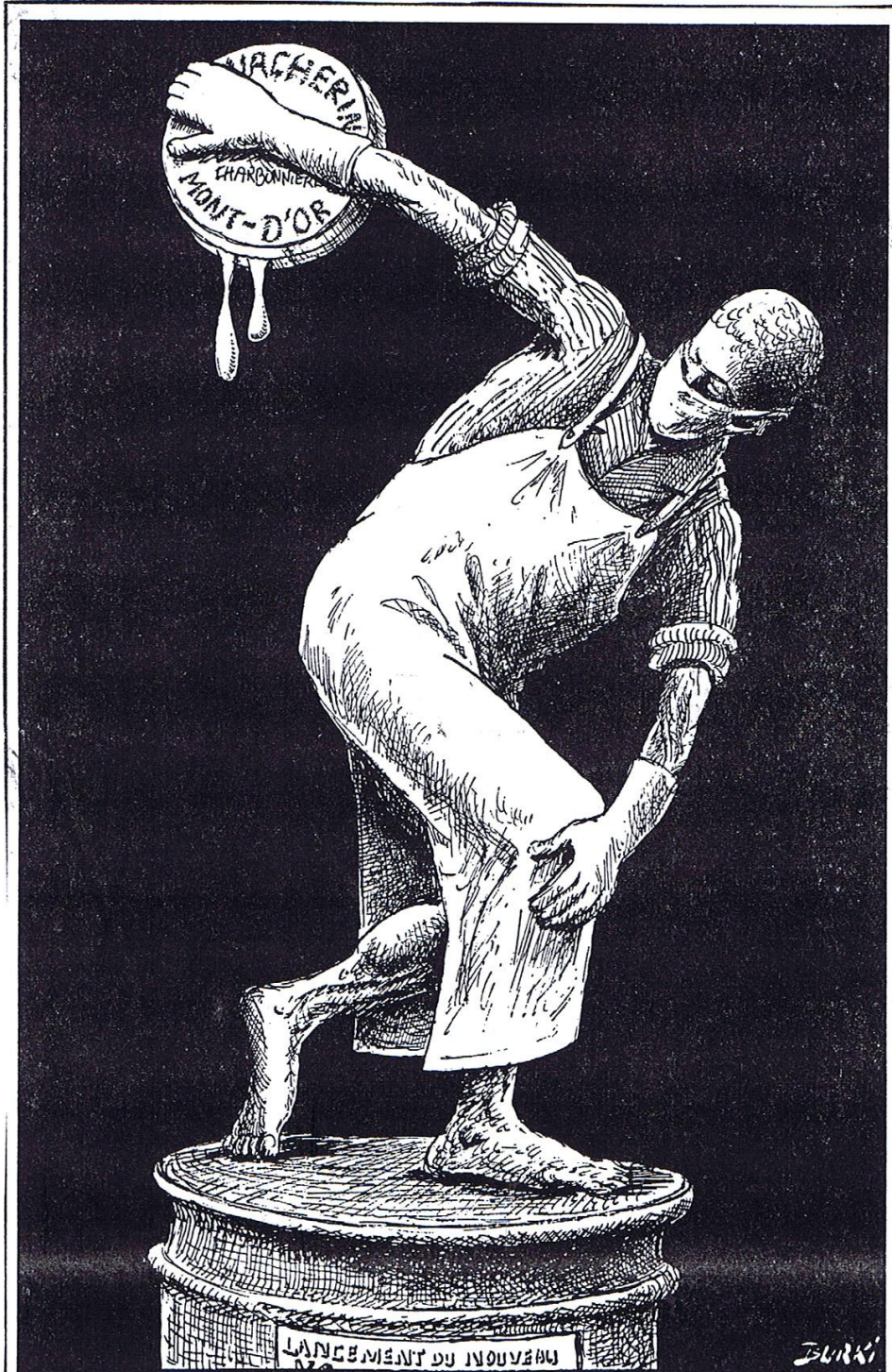
La Centrale du vacherin Mont-d'Or procédait donc à une thermisation généralisée du lait lors de la fabrication du produit. Et la valse des articles de recommencer, cette affaire, avec toutes ses incidences et conséquences pain béni pour nos journaux romands !

Et plus encore pour le meilleur de nos caricaturistes, Bürki, qui pourra donner libre cours à son imagination et à son solide esprit créatif, non seulement dans le cadre de cette affaire, mais dans toutes celles qui suivront. Suivre la trace de ses multiples dessins liés au produit, c'est en retrouver tous les aléas de la fin de ces années huitante.



24 Heures, 2 novembre 1985

24 H. 12 nov. 1985



Lancement du nouveau vacherin (19)

Chacun y sera donc allé de ses propos, par écrit, dans les journaux, par des discussions sans nombre dans les bistrots et dans les chaumières, d'aucuns s'en prenant aux instances sanitaires accusées de tuer le produit.

Quelques titres nous remettent dans l'ambiance :

En réponse aux salmonelles, thermisation généralisée, Sillon Romand , du 15 novembre 1985.

Sept sages goûtent un fromage à la Chaux, Nouvelle génération de vacherins, 24 H. du 8 novembre 1985.

Thermisation désormais obligatoire. Les vacherins à 60o. 24 H. du 13 novembre 1985.

A-t-on voulu tuer les microbes ou les vacherins ? Embarras des « blouses blanches » fédérale, 24 H. du 15 novembre 1985.

Rochat & Cie fait front, Sillon romand du 29 novembre 1985.

Coup dur porté au vacherin. Redorer le blason, 24 H. du 29 novembre 1985.

Sauvez les germes ! Illustré du 30 décembre 1985.

Un coup vache (rin) ! Terre romande du 18 janvier 1986.

Plaidoyer pour le vacherin (au lait cru, svp). Tribune de Genève du 23 janvier 1986.

Enquête autour du vacherin Mont-d'Or. Différent, pas toujours apprécié ! Sillon romand du 14 février 1986.

Romands sous tutelle ! (sans réf.)

Et de repartir ronflant la caisse lors de la saison d'après, 1986-1987 :

Le vacherin en danger, 24 H. du 3 octobre 1986.

Grands chefs suisses et vacherin thermisé « On assassine un grand fromage », 24 H. des 25 et 26 octobre 1986.

Pour sauver le vacherin, J'achète mieux fin 1986, no 148.

Elastique, collant et acide, sans réf., du 29 octobre 1986.

Dix dégustateurs pour retrouver le goût du vacherin, 24 H. du 30 oct. 1986.

A bon entendeur. La mort du vacherin. 24 H. du 19 nov. 1986.

Vacheries au vacherin, Le Matin, du 21 novembre 1986.

Rhin et vacherin. Et si on thermisait la chimie ! Gazette du 24 nov. 1986.

Elus vaudois aux barricades. Unis derrière le vacherin. 24 H. du 2 déc. 86.

Les progrès du vacherin thermisé, sans réf., du 4 décembre 1986.

Le nouveau vacherin serait aussi bon que le traditionnel. Les producteurs pas d'accord avec Girardet. Tribune de Genève du 4 décembre 1986.

Du vacherin au lait cru, espoirs permis, 24 H. du 4 décembre 1986.

Vaud – Berne. Pas assez coulant avec le vacherin. Requiem pour un fromage, La Suisse du 4 décembre 1986.

Et ainsi de suite, la dite saison n'ayant été pour les producteurs et affineurs qu'un long pensum, soumis tout autant aux mass-médias qu'à un marché encore très timide dans sa reprise.

Cerise sur le gâteau pourrait-on dire, un article de 24 H. du 6 janvier 1987 qui alors aurait à nouveau pu mettre le feu aux poudres mais curieusement resté sans incidence majeure.

Il constitue néanmoins les prémices d'une troisième affaire auprès de laquelle les deux premières font figure d'amusement !

La listériose aime le froid. Femmes enceintes, attention ! – 24 H. du 6 janvier 1987 –

En 1986, vingt-neuf cas de listériose ont été recensés en Suisse romande, principalement dans le canton de Vaud. Cette mystérieuse maladie bactérienne se développe plus volontiers à basse température. Compte tenu de ce facteur saisonnier, les autorités sanitaires vaudoises viennent de recommander, dans un communiqué, aux femmes enceintes et aux personnes affaiblies dans leurs défenses immunitaires d'observer des règles rigoureuses d'hygiène alimentaire. Il leur est conseillé de s'abstenir de consommer la croûte des fromages à pâte molle, et de laver soigneusement les salades.

Ces recommandations, explique François Méan, du Département de l'intérieur et de la santé publique, sont des mesures préventives. » Ces dernières années, une recrudescence des cas de listériose a été observée, sans que les chercheurs puissent expliquer cet accroissement par l'amélioration des conditions de détection, ou par le développement de cette maladie.

Chez les femmes enceintes, l'affection déclenchée par ce germe bactériologique prend l'aspect d'une grippe banale. Non traitée, celle-ci peut contaminer l'enfant à naître (enfant prématuré, infecté à la naissance ou mort-né).

La pâte sans la croûte.

Chez tous ceux dont les défenses immunitaires sont affaiblies, le développement de la listériose cause essentiellement des méningites. Selon un récent bulletin de l'office fédéral de la santé publique, la bactérie n'a été isolée que rarement dans le lait et les légumes, mais assez fréquemment dans la croûte de certains fromages à pâte molle. C'est pourquoi la consommation de ces croûtes – et non de la pâte – est à éviter. Le germe de la listériose n'a été trouvé qu'une fois sur quarante échantillons de légumes, mais il est recommandé de bien laver les salades, herbes et légumes à consommer crus, même s'ils ont été prélavés et conservés au réfrigérateur.

Il s'agit donc de faire preuve de prudence, de « contrôler la situation », note François Méan qui tient à éviter toute panique. En attendant de mieux connaître cette maladie mise sous haute surveillance.

Cet article est d'une importance capitale. D'une part il restait explosif dans les conséquences qu'il aurait pu avoir si quelque journaliste s'était montré quelque peu curieux de cette nouvelle problématique, et d'autre part il révèle de manière assez évidente que l'on savait que le vacherin présentait de nouveaux problèmes. Certes, on ne le citait pas, mais quand on parlait de fromages à pâte molle il n'est pas difficile de comprendre qu'il pouvait y avoir aux premières loges le vacherin qui se fabrique précisément en saison froide.

Quant aux producteurs et affineurs, c'est à ce moment-là, au terme de deux saisons éreintantes quant aux conditions de travail, qu'ils furent avertis qu'un nouveau problème, de beaucoup plus préoccupant que les précédents, avait surgi et que celui-ci menaçait leur produit à brève échéance.

Ils ne purent en savoir plus.

Raison pour laquelle, lors de la nouvelle saison 1987-1988, à l'automne, ils repartirent tous avec de nouvelles fabrications.

Et ceci à l'heure même où en haut lieu on était parfaitement informé que le problème « listéria » passait par le vacherin !

Ainsi les instances sanitaires vaudoises temporisaient dans l'attente impossible d'une résolution du problème par le temps, cachant dans les tiroirs une épidémie qui allait encore se révéler mortelle pour quelques-uns ou quelques-unes.

C'était là un manque de courage flagrant, comme aussi une faute grave pour qui est sensé veiller à la santé publique. Si bien que ce qui devait arriver arriva.

L'affaire explose à mi-novembre 1987. Dont les conséquences, cette fois-ci, seront dramatiques, plus encore pour les personnes atteintes de listéria que pour le produit lui-même ou que pour les producteurs qui, tous, disons-le, s'en tireront relativement bien, comme on pourra l'apprendre plus tard, défrayés par l'Etat de Vaud. Et cela sans aucune sorte d'enquête sur la situation financière de tous ces professionnels qui se révélait tout de même excellente dans la plupart des cas !

Quelques articles paraissent, qui, certes, ne citent pas encore le vacherin mais préparent le terrain :

Fromages, croûtes dangereuses. Une bactérie dangereuse pour l'organisme. Touchez pas aux croûtes. 24 H des 14 et 15 novembre 1987.

La mort en croûte. Une redoutable bactérie se développe parfois dans le fromage. Elle peut être fatale. Le Matin du 14 novembre 1987.

Mais ce n'est plus qu'une question de jours, voire d'heures !

Vacherin Mont-d'Or interdit de vente, Tribune de Genève du 20 novembre 1987 :

Lausanne, AP. Le Conseil d'Etat vaudois, constatant une recrudescence des cas de listériose dans le canton, a décidé d'ordonner à titre préventif et avec effet immédiat la suspension de la production et de la mise en vente dans le commerce du vacherin Mont-d'Or.

Il est désormais établi avec certitude que la croûte de cette spécialité fromagère peut être contaminée par une souche de la bactérie listeria monocytogenes responsable de 80 % des cas de listériose enregistrés dans le canton depuis novembre 1983, indique un communiqué.

Hans Schwab, chef de la division du contrôle des denrées alimentaires à L'office fédéral de la santé publique (OFSP), a précisé que le vacherin Mont-d'Or allait être retiré du commerce dans toute la Suisse. Par ailleurs, il ne sera plus possible de l'exporter. Cette mesure est dure mais justifiée selon le spécialiste de l'OFSP.

Les croûtes d'autres fromages nous font actuellement l'objet de contrôles mais il n'y a pas lieu de prendre des mesures particulières.

150 tonnes à détruire.

Christian Golay, président des affineurs en vacherin Mont-d'Or, ne cachait pas sa consternation vendredi : « Vous assistez en direct à la mort d'une branche économique », a-t-il déclaré. Le professionnel a précisé que la saison du vacherin qui a débuté le 1^{er} octobre dernier s'annonçait bien : « Aujourd'hui nous devons nous résoudre à détruire nos stocks qui se montent à quelque 150 tonnes, à mettre la clé sous le paillason et à nous inscrire au chômage ».

Cette Tribune de Genève remettait l'ouvrage sur le métier le lendemain déjà, avec un montage-photo choc qui allait véritablement paralyser les consommateurs et traumatiser les producteurs, bien que pour ceux-ci il était désormais trop tard pour faire quoi que ce soit en vue de redresser la situation. Juste devaient-ils accepter avec philosophie ce nouveau coup du sort.

Nouveau coup dur pour le vacherin Mont-d'Or : ce fromage fabriqué dans le Jura vaudois doit être immédiatement retiré du marché et ne plus être exporté parce que sa croûte peut être infectée par une bactérie responsable de la listériose. Ainsi en a décidé vendredi l'Office fédéral de la santé publique (OFSP). Le Conseil d'Etat vaudois quant à lui a interdit avec effet immédiat la fabrication et la commercialisation du Mont-d'Or après avoir constaté une recrudescence de cas de listériose humaine dans le canton. Cette maladie provoque le décès de plusieurs personnes chaque année en Suisse depuis 1983. Dix cas, dont trois mortels, ont été recensés dans le canton de Vaud depuis la mi-octobre, date à laquelle une nouvelle épidémie s'est propagée.

LRIBUNE DE GENEVE

INTERDIT PAR LE CONSEIL D'ÉTAT VAUDOIS

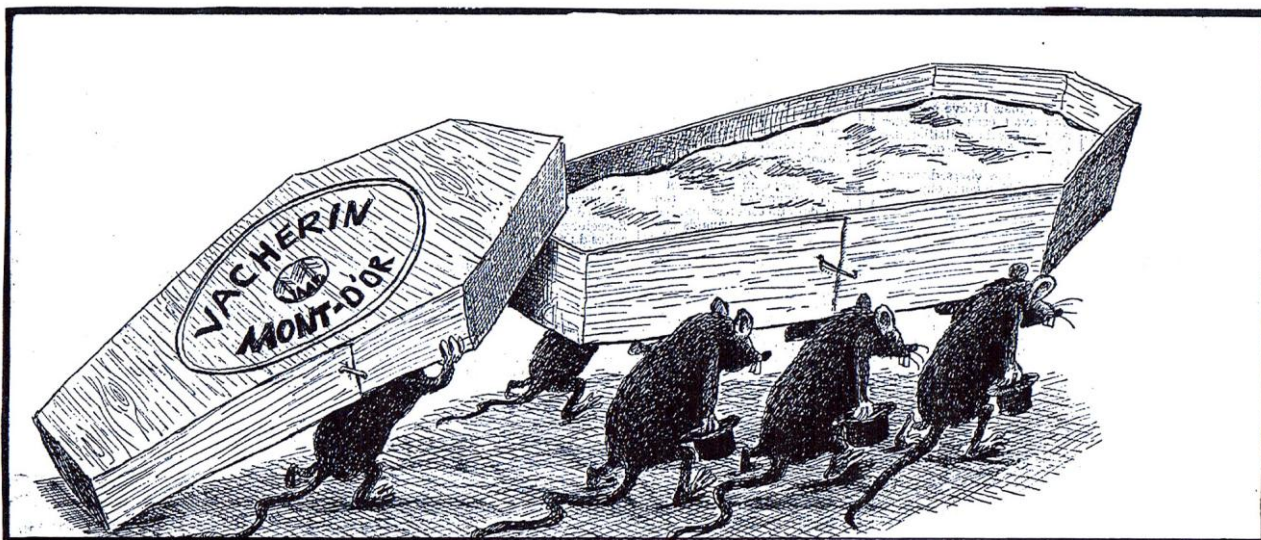
MORT AU VACHERIN



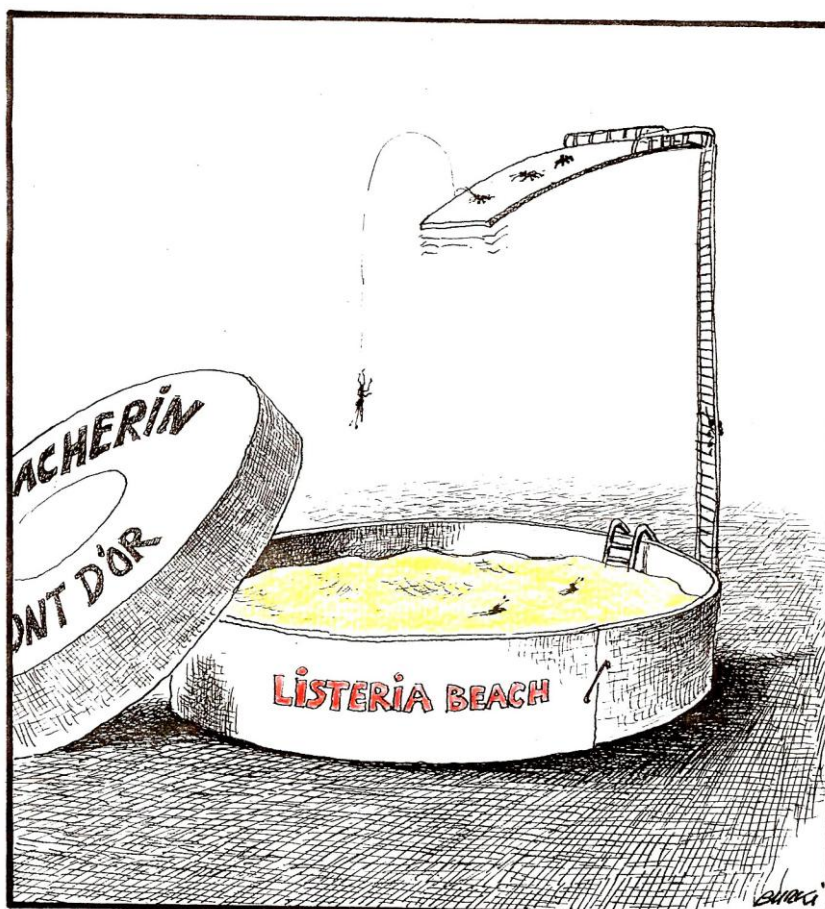
Articles d'un tel contenu dans tous les journaux de Suisse ! Et même de l'étranger, jusqu'aux USA et en Amérique du Sud ! Ce qui pourrait nous faire une documentation probablement unique au monde de quelques millions d'articles. Tout cela pour un fromage dont la production n'excédait finalement pas les 1000 tonnes annuelles !

Attitude des autorités sanitaires certes parfaitement justifiée. Juste que celles-ci, en connaissance de cause, n'auraient jamais du laisser repartir les producteurs et affineurs dans une nouvelle saison à l'automne 1987.

Notre Bürki national allait à nouveau pouvoir s'illustrer !



24 H. des 21-22 novembre 1987.



24 H. réf...

Le vacherin interdit dans le canton de Vaud ^{24 H. 21-22/M/} 1987



Des vacherins bons à jeter.

dr/Gérard Bosshard

Les affineurs s'inclinent

Hier matin, on brossait encore les vacherins, on les retournait en cave, afin de favoriser leur bonne maturation. Dans l'après-midi, toute activité avait cessé et l'un des objets de la réunion des onze affineurs — convoquée d'urgence aux Charbonnières — était de savoir ce que l'on allait faire des 200 tonnes en fabrication. L'assemblée a été brève et comme devait le déclarer Walter Michot, président de l'Association Mont d'Or, « devant la multiplicité des cas mortels constatés ces derniers temps, on ne peut que s'incliner. »

JEAN-PIERRE MACDONALD

Mercredi dernier, Walter Michot et le gérant de la Centrale Mont d'Or, Charles Charvet, avaient été convoqués par le conseiller d'Etat Philippe Pidoux. Devant un collège d'experts, on leur communiqua les résultats des enquêtes conduites à la suite de plusieurs décès et de cas de méningite. Ils concordèrent tous avec la consommation du vacherin. Dans un premier temps, on suggéra d'estampiller les boîtes afin que soit clairement mentionné le danger que représentaient les croûtes pour le consom-

mateur. Dans la suite de la discussion, on suggéra que la production du vacherin soit volontairement interrompue, une fois les stocks écoulés. On devait se revoir le 2 décembre pour faire le point. Hélas, l'urgence de la situation a fait que le Conseil d'Etat s'est décidé, hier, à faire suspendre la fabrication et la vente du vacherin.

Le bilan économique se soldera par de très lourdes pertes malgré une assurance de trois millions de francs qui avait été contractée, peu après la première alerte à la salmonellose, en automne 1985.

-135-

La production du vacherin était sensiblement remontée et, lors de la dernière saison, 900 000 kilos ont été consommés. On s'attendait cette année à un chiffre d'affaires de 17 millions de francs.

Les trente-cinq laitiers qui fournissaient les affineurs

vont se tourner vers la fabrication du gruyère.

Une autre question reste posée : les vacherins français sont-ils aussi touchés que leurs congénères vaudois par la redoutable bactérie ?

J.-P. Mac

Retrait immédiat

L'injonction des autorités vaudoises a eu un effet immédiat dans les commerces : ainsi, à la Migros, dans l'après-midi, on ne trouvait plus de vacherins dans les étalages. Les petits commerçants ont dû procéder de même, sans pourtant avoir été avertis officiellement de la décision prise par le Département de l'intérieur et de la santé publique. « Je l'ai appris par la radio », avait un professionnel lausannois. « J'ai fait faire des prélèvements la semaine dernière, nos vacherins sont sains. Pourquoi tout d'un coup cette mesure ? De plus, si maintenant tous les fromages à pâte molle sont menacés, cela devient beaucoup plus grave. Je me pose quand même une question qui n'a aucun fondement scientifique : et si l'on avait — en thermisant les vacherins — modifié un processus et entraîné ce phénomène ? » — 20

Cette troisième affaire, dont les conséquences seraient cette fois-ci beaucoup plus graves, allait provoquer en très peu de temps, un changement radical au sein du petit monde des producteurs et affineurs de vacherins Mont-d'Or.

Où l'on constatera, fait étonnant, que les plus importants des affineurs ne surent pas vraiment s'adapter aux nouvelles exigences, remplacés bientôt par d'autres commerçants, plus jeunes, plus dynamiques, plus aptes surtout à prendre le taureau par les cornes pour résoudre tous les problèmes liés à l'éradication de la terrible bactérie.

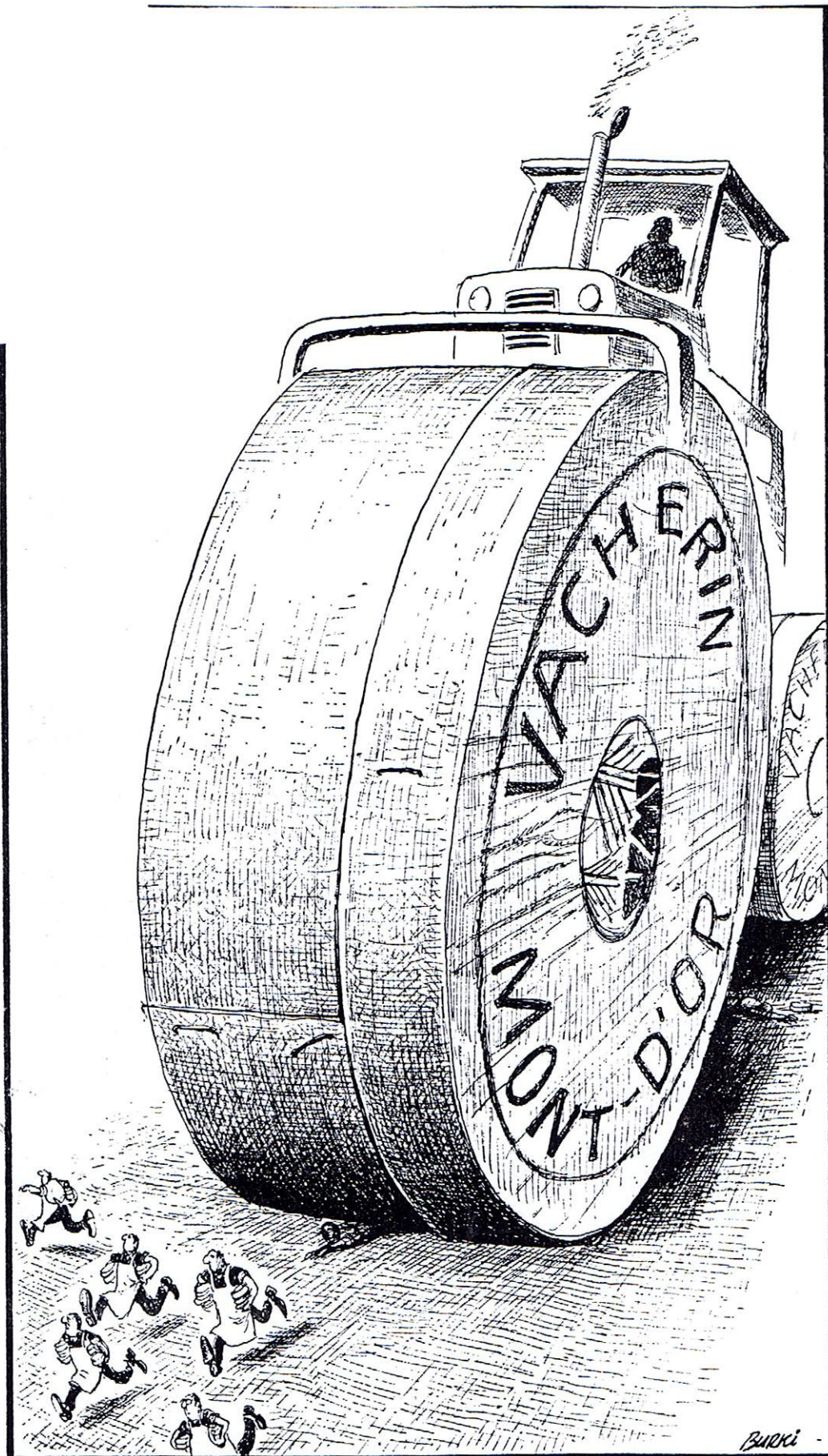
Le matériel changerait lui aussi du tout au tout, l'acier inox devant désormais remplacer le bois. Pour celui-ci certes, il serait nécessaire de garder les planches d'affinage, simplement que les planchettes traditionnelles, les fonds, seraient remplacées par des planches de plus grandes dimensions, étuvées après chaque passage. Les gestes ne seraient désormais plus les mêmes non plus.

Bref, cette troisième affaire, plus que les deux autres précédentes, fut une rupture totale avec ce que l'on avait pu connaître.

Les hésitations furent grandes, les rechutes inévitables, et surtout les ventes se ramèneraient pendant longtemps à la moitié de ce qu'elles avaient été avant ces événements de la fin des années huitante. Avec même cette constatation qu'elles n'ont pas encore retrouvé les chiffres du début de ces mêmes années huitante. On plafonne sans trouver une solution pour relancer le produit et lui faire retrouver le lustre d'antan. Et tout cela dans le même laps de temps où les français voisins, petits producteurs avant l'affaire listéria, deviendraient de superproducteurs avec des chiffres de vente à faire rêver tous les producteurs suisses. Et surtout avec des méthodes de fabrication et d'affinage d'une modernité confondante.

Resterait plus tard à Bürki à suivre les aléas du vacherin à la trace. On le retrouverait notamment quant à cette nouvelle menace planant sur l'ensemble des producteurs et affineurs de vacherin Mont-d'Or, alors que la Centrale se proposait d'établir un centre de fabrication et d'affinage unique après avoir tout simplement « volé » les entreprises de ses membres.

24 H. révéla l'affaire le 24 février 1989 :



Revenant sur les événements de 1987, le ci-devant avait pu y participer de près. Il vit même débarquer dans les caves de l'entreprise l'équipe de la RAI uno ou doue ou tre, attirée par le scoop. Il faut le reconnaître, c'était certes une atmosphère un peu fin de règne, tout au moins pour lui, et pourtant pleine de rebondissements et même d'excitation. Tellement de monde, journalistes à la pelle auxquels il fallait apporter les informations essentielles, parmi lesquelles celles-ci : pour cette année, on ferme boutique !



Aux Charbonnières, Remy Rochat doit encore vider sa cave avant d'être réduit au chômage technique. dr-Jean-François Luy

Dans de beaux draps suisses. Cœurs serrés. – 24 H. des 28 et 29 novembre 1987 -.

Dix kilomètres plus loin de retour en Suisse, c'est la désolation. Les caves à vacherins se dépeuplent. Aux Charbonnières, Remy et Jean-Michel Rochat, deux frères affineurs, ne sont pas encore réduits au chômage technique. Ils remplissent des caisses avec les restes moisissés de leurs fromages pour les acheminer vers l'usine d'incinération de Penthaz. Le cœur serré et la tristesse

fière⁷¹, tous deux voient s'envoler une partie d'eux-mêmes. « J'en ai encore mangé hier avec de la salade et des röstis. Il était extra. Heureusement que j'en ai congelé pour ma consommation personnelle ».

Au Séchey, Danièle Magnenat, la jeune fromagère qui vient de reprendre l'entreprise paternelle, est encore sous le choc. « Ca me fait mal de mettre ma petite production dans des sacs poubelles. J'en ai même la larme à l'œil. »

Les accros du vacherin, faute de pouvoir s'approvisionner à la Vallée de Joux, empruntent déjà le chemin de la France. Quitte à s'adonner à leur passion en ôtant la croûte.

S. St.



La maison Rochat & Cie se débarrasse elle aussi de sa marchandises. Il s'agit en fait de tourner la page au plus vite, d'attendre la suite pour préparer l'avenir, ou de se retirer du petit monde du vacherin qui n'apportait déjà en temps normal que d'éternels soucis. Les intervenants : Gilbert Rochat dit Gibus, à gauche, et Gérardo Caruso, fidèle employé de l'entreprise à droite.

⁷¹ Il faut avouer que les journalistes exagéraient très fortement la souffrance. Ce n'était finalement que de la marchandise, et puis aussi nous avions déjà l'habitude de jeter des cargaisons pleines de marchandise invendable en temps normal. Quand à la réserve mise en congélateur, nous ne croyons avoir jamais dit cela !

La preuve que ces événements ne furent pas anodins, sur le plan de la popularité, on luttait à armes égales avec Gorbatchev et le sida !

Le tsar de l'année 87

Les Américains le surnomment familièrement «Gorbie». Le magazine français «Le Point» et son équivalent américain «Time» l'ont élu «homme de l'année 87». Derrière le couple maudit sida-vacherin, c'est également le No 1 soviétique qui a fait le plus souvent l'objet des traits de crayon pointus du dessinateur Raymond Burki.

24 H. fin 1987.

Figuraient sous cet encart le fameux dessin de Bürki représentant les rats portant un vacherin en forme de cercueil. La légende était la suivante :

Samedi, 21 novembre : Le vacherin Mont-d'Or est porteur de listéria. Le Conseil d'Etat vaudois s'en mêle tandis que les producteurs combiens restent dignes dans le malheur. Partisans et adversaires de l'interdiction s'affrontent, mais le mal est fait.

Naissance et marche d'une centrale

La Centrale du vacherin Mont-d'Or, que nous appellerons désormais Centrale, est un organisme autour duquel gravitent dès sa création quantité de personnalités du monde laitier. Bien que la plupart de ces hommes - aucune femme à l'époque dans ce monde très fermé, hormis la secrétaire de l'organisation - très connus dans ce milieu sur le plan cantonal, parfois même fédéral, aient rempli leurs fonctions de façon consciencieuse, leur influence sur l'histoire du vacherin reste faible. S'ils ont tous, d'une façon ou d'une autre, fait marcher la Centrale, s'ils en ont huilé les rouages, ils n'en ont pas changé la ligne historique. C'est la raison pour laquelle peu d'entre eux seront cités ici. Un tableau des plus importantes de ces personnalités comblera en quelque sorte cette lacune.

La Centrale du VMO a été créée et organisée dès l'été 1951, suite à des prises de contact entre l'Union vaudoise des marchands de vacherins et l'Union centrale des producteurs suisses de lait à Berne (U.C.P.L.)

Ce n'était pas la première fois que se posait le problème de l'organisation du vacherin. En effet, les années d'après-guerre avaient vu un accroissement et une grande augmentation de la production sans que celle-ci ne soit adaptée aux possibilités de vente. Il s'avérait donc nécessaire de prendre des mesures pour éviter une concurrence trop grande avec son corollaire : l'abaissement des prix.

La première séance de la Centrale, où la convention fut ratifiée et le comité constitué, eut lieu le 10 septembre 1951 à Lausanne. Le premier président en fut Henri Massy, de l'UCPL, et le premier gérant, Pierre Arnold, de la Centrale du Beurre, futur grand patron de la Migros.

Les buts exacts de cette Centrale furent définis :

a) Sauvegarder les intérêts des petites fromageries spécialisées dans la fabrication du vacherin.

b) Maintenir et développer cette spécialité de fromage par une propagande judicieuse et par tout autre moyen, de garantir une qualité régulière et toujours meilleure de la marchandise.

La convention définit les rôles de chacune des parties impliquées dans cette organisation. Elle fixe également les compétences de la Commission de la Centrale du vacherin Mont-d'Or et du gérant.

Précisons que cette Commission peut être regardée comme l'organe législatif de la Centrale, qui fixe les tâches propres à la fabrication et à la commercialisation du vacherin et contrôle leur application. Et que son gérant représente l'organe exécutif qui règle les affaires courantes et accomplit les tâches qui lui sont confiées par la Commission.

Les bureaux de la Centrale sont à Lausanne pour ces débuts. Successivement à : rue de Genève 82 ; avenue Mont-Repos 4 ; rue du Midi et enfin rue du Grand-Chêne 6. Les frais de location sont alors partagés avec la Fédération romande des vignerons.

Sous la direction énergique de Pierre Arnold, la Centrale prend rapidement son envol et affine ses structures. Mais non sans que les membres parfois ne s'en plaignent. Car après avoir joui d'une pleine indépendance longtemps, il n'est pas facile pour eux de se plier à des règles très strictes et appliquées avec rigueur :

A plusieurs reprises, nous avons deviné un certain manque de confiance à l'égard de la gérance. Les affineurs sont très jaloux des noms de leurs clients et hésitent à nous fournir les renseignements nécessaires. On allègue fréquemment que les renseignements qui nous sont donnés risquent de servir les concurrents. Nous pouvons dans tous les cas vous assurer que nous tenons comme strictement confidentiel tout le matériel qui nous est remis. Nous savons que pour garder la confiance qui nous serait accordée, aucune faiblesse, aucun détail ne doivent passer. La confiance est la base de toutes bonnes relations et si l'assemblée, notamment les affineurs, ne l'accordent pas entièrement à la gérance actuelle, ils doivent renoncer au système adopté et chercher une autre solution.⁷²

Structures efficaces. Constatons pourtant que si la Centrale, en réglementant la fabrication et la vente du vacherin a permis d'assainir le marché d'une manière relativement concrète, et par cela même d'éviter un effondrement des prix qui aurait pu conduire les marchands à leur ruine, principalement les plus petits peu aptes à soutenir une guerre commerciale de longue haleine, elle n'a pas su faire exploser les ventes comme elle l'aurait souhaité. Et surtout comme elle s'est plu trop souvent à le faire croire tout au long de ses rapports annuels. Certes les ventes de la première saison furent supérieures de 100 000 kg à celles des années précédentes, mais elles se stabilisèrent tout aussitôt. Ainsi la production fut de 406 672 kg en 1951-1952, dix ans plus tard, en 1961-1962, elle n'était encore que de 441 895 kg, soit une augmentation de trente-cinq tonnes en 10 ans ! Si l'on précise que la Centrale avait investi quelque 150 000.- de réclame pendant cette période avec annonces dans les journaux, matériel publicitaire pour vitrines, dégustations, présence au Comptoir suisse et dans d'autres foires agricoles du pays, prospectus publicitaires, films, il n'est pas interdit de penser que le résultat fut tout de même bien modeste.

Rétrospectivement cette difficulté de progression nous apparaît en partie liée au système de distribution alors en vigueur, tout traditionnel, qui absorbait l'essentiel de la production du vacherin. Grossistes, mi-grossistes et détaillants, dans la plupart des cas magasins de moyenne ou de petite importance, en lesquels, faiblesse majeure du système, les ventes s'éteignaient trop tôt après les fêtes de fin d'année, d'autant plus si un printemps trop précoce s'en mêlait. Points de vente certes nombreux, mais où aussi les prix s'appliquaient de façon trop rigide et sans qu'il n'y ait jamais ou presque de campagnes promotionnelles

⁷² Rapport de gestion 1951-1952, p. 8

à prix réduits qui auraient naturellement du, pour atteindre une bonne efficacité, être soutenue par les intéressés eux-mêmes qui ne pensaient que trop à se mettre de l'argent dans les poches, surtout trop regardant pour pouvoir envisager que des prix favorables permettent de vendre plus, donc, en conséquence de gagner plus aussi.

Mais l'avènement des grandes surfaces, ou plutôt dès lors que celles-ci portèrent attention au vacherin considéré, en automne surtout quand il apparaîtrait, comme un produit choc, allait nécessiter une redistribution complète des cartes. L'ancien système de vente s'érodait sans que l'on ne s'en rende vraiment compte. Il allait, non pas disparaître tout à fait, mais devoir accepter une concurrence nouvelle qui grandissait de jour en jour. Grand vent qui, s'il fit dès lors gonfler les ventes, fit aussi paradoxalement régner la panique dans le milieu administratif du vacherin. Les choses bougeaient sans que les mentalités ne changent. Les ventes augmentaient et l'on critiquait ceux-là mêmes qui les faisaient progresser. Cet état d'esprit pour le moins ambigu, à l'époque paraissait naturel. Il transparaît de manière évidente dans les rapports de la Centrale qui dut un jour quand même, après une lutte sans espoir pour contrôler entièrement tout le processus de commercialisation du vacherin, s'avouer vaincue. Ce fut curieusement aux temps mêmes où les ventes furent les plus élevées

En début de saison, nous avons eu des difficultés pour faire respecter les prix fixés. Certains grands magasins ayant fait l'acquisition auprès d'affineurs et de fabricants-affineurs de lots de marchandise dure ou gonflée, et par conséquent ne correspondant pas aux normes exigées pour des produits de première qualité, les mirent sur le marché sans autre indication, à des prix anormalement bas. Il était paradoxal de constater, à un moment où la demande dépassait l'offre, que certain grands magasins gâchaient les prix. Ils ont nuit au commerce normal en faisant croire qu'ils vendaient à un prix bien inférieur, une marchandise équivalente à celle vendue par les magasins spécialisés. Nous sommes intervenus dans chaque cas signalé et nous avons pu enrayer ces agissements dans une certaine mesure. Il n'en reste pas moins qu'il s'agit là d'un problème très important et qui mérite une grande attention. Non seulement ces procédés désorganisent les règles normales du marché, mais on abuse les consommateurs qui croient acheter de la marchandise de premier choix à un prix plus favorable. Leur déception, qui nuit à la cause du vacherin, n'a d'égale que notre profonde indignation envers ces procédés⁷³.

Le gérant, n'en déplaise au rôle qu'il jouera plus tard dans l'alimentation de grandes surfaces, se livre ici à une mauvaise interprétation des réalités. Car cette marchandise soi-disant de qualité inférieure, offerte en quantités importantes à

⁷³ 8^e rapport de gestion, 1958-1959, pp. 8 et 9.

ces grandes surfaces, ne pouvait pas l'être réellement. Celles-ci en effet, qui mettaient en place leurs structures, qui avaient encore en face d'elles l'énorme potentiel de vente du marché traditionnel, ne pouvaient pas se permettre d'offrir à leur clientèle des produits dévalués. Il y a plutôt lieu de croire que, procédant à des ventes importantes, les prix en conséquence, les fournisseurs, pour dissimuler leurs « indécatesses », prétextaient la faible qualité de leur produit qu'ils étaient obligés d'écouler de la sorte à des prix « cassés ». Car :

Nous rappelons encore que seule la Centrale est compétente pour procéder au déclassement et autoriser la vente de marchandise à un prix inférieur. Afin de protéger l'écoulement de la marchandise de première qualité d'une part, et dans l'intérêt du consommateur d'autre-part, toute marchandise déclassée devrait porter la mention « Vacherin Ile choix » lors de la mise en vente.⁷⁴

Il est évident que cette sous-enchère contre laquelle la Centrale luttait tout en reconnaissant la faiblesse de ses moyens, mettait les petits détaillants dans l'embarras, voire dans une situation difficile. Ce qui, par contrecoup, portait atteinte aux grossistes ou mi-grossistes. Ces derniers, de 83 qu'ils étaient en 1951-1952, passèrent à 66 en 1962, à 20 en 1970 et à 11 en 1975, alors même que cette catégorie a disparu de nos jours faute de combattants. La diminution des grossistes quant à elle n'est pas connue. Nul doute cependant qu'elle fut aussi importante. Par cessation de commerce ou par regroupement. Tout cela alors même que les grandes surfaces connaissaient un succès croissant auprès de la population qui délaissait les magasins traditionnels qui n'offraient plus des prix suffisamment attractifs sans pouvoir remédier d'une quelconque manière à cet handicap. Car entre eux et les producteurs il y avait les grossistes. Tandis que les grandes surfaces, elles, dans la plupart des cas, se ravitaillaient directement chez le producteur, évitant en cela un intermédiaire et bénéficiant en conséquence d'une double marge. C'était aussi ce temps où les voitures se multipliaient et permettaient à chacun ou presque de se déplacer pour des achats importants dans les grands centres en périphérie des villes.

Quant aux affineurs eux-mêmes, comment devaient-ils procéder ? Obéir aux injonctions de la Centrale, c'est-à-dire respecter les prix fixés parce que liés à une convention qu'ils avaient acceptée et de ce fait perdre leurs clients, ou céder aux exigences de ces derniers et poursuivre ? Il est vrai que l'excuse ne tient pas toujours. Car souvent aussi le fournisseur devançait les désirs du client, et, pour s'en attirer plus vite les bonnes grâces, baissait lui-même les prix. La course au tonnage commençait ! Reconnaissons quand même qu'il était plus rentable pour le producteur de livrer une marchandise en quantités importantes par palettes que de poursuivre à servir de multiples clients, fort pénibles pour la plupart, avec l'ancien système des fardeaux. La rationalisation faisait son œuvre. Il ne

⁷⁴ Idem, p. 9

serait plus possible de revenir en arrière. Et même si l'on pouvait lire dans un journal du canton :

MENACES SUR LE MARCHE DU VACHERIN MONT-D'OR – Les prix officiels subissent les assauts des grossistes !⁷⁵

Mais revenons un peu sur la réclame. 15 000.- par année permettaient malgré tout des campagnes intéressantes en passant des encarts publicitaires dans les journaux. Dès l'arrivée de la réclame télévisée d'un coût nettement supérieur, la Centrale ne fut pas en mesure de l'utiliser de façon régulière et efficace. C'est alors qu'elle choisit, en 1968-1969, de s'affilier à l'Organisation pour la promotion des ventes effectuées dans le cadre de la Société coopératrice suisse pour la fabrication des pâtes molles et mi-dures.

Cette réclame, la Centrale l'estimait prépondérante pour faire progresser ses ventes. Certes elle l'était, mais dans une moindre mesure que celle supposée. Car comment expliquer une si faible progression alors qu'elle mettait une partie importante de ses moyens financiers (50% de son budget) pour établir des campagnes publicitaires dignes de ce nom ?

La propagande servit bien plutôt à endiguer la poussée de plus en plus forte des importations françaises de fromages à pâtes molles et à relancer des saisons qui stagnaient à cause d'une augmentation des prix ou par une température résolument trop élevée. De toute manière, nous en sommes conscient, elle était utile et nécessaire. Il faut simplement relativiser son impact sur le consommateur.

Elle était financée par les cotisations des membres qui se montaient, en 1951-1952,

- 5 cts par kg de vacherin blanc pour les affineurs
- 2 cts par kg de vacherin blanc pour les fabricants
- 10 cts par kg de vacherin blanc pour les fabricants-affineurs.

Deux films furent produits par la Centrale. Un premier en 1952-1953 dont nous n'avons malheureusement pas retrouvé trace, et un second, intitulé « De main d'homme », inauguré pour la première fois le 15 novembre 1957 au Cinéac à Lausanne. Il avait été réalisé par Albert Revel, en collaboration avec les producteurs de vacherins, notamment Gustave Rochat à Chavannes-le-Veyron et Victor Golay aux Charbonnières, et avec Mac Donald pour le texte. Un film produit par télépress-film Lausanne. D'une durée de 12 minutes, ce fut un succès incontestable. Il fut utilisé par la Centrale de nombreuses années à titre promotionnel. Il est aujourd'hui disponible sous forme de cassette vidéo. Petite surprise avec la version allemande établie fin 1959 :

⁷⁵ 24 H, du 13 novembre 1975.

Le service de propagande d'une fédération laitière d'Outre-Sarine qui se proposait de le passer dans le cadre de sa campagne publicitaire, nous l'a retourné en nous faisant savoir qu'il était impossible de l'utiliser pour la propagande. Il était, paraît-il, impensable de passer un tel film dans lequel il était abondamment question de vin, et dont certaines séquences, Ô stupéfaction !... se déroulaient dans des caves de vigneron⁷⁶.

Si deux films furent produits par la Centrale elle-même, il y eut dès le début de celle-ci de nombreux autres documentaires réalisés par la télévision ainsi que différentes émissions radio. Faire le recensement de toute cette production, complétée par les innombrables reportages parus dans les journaux du pays, ne serait pas inintéressant, au contraire, contribuerait dans une notable proportion à enrichir le patrimoine historique lié au vacherin.

La Centrale avait fait réaliser en 1952-1953 un grand reportage illustré sur le vacherin. Ce numéro spécial de l'Industrie laitière, « Le vacherin roi des fromages fins », connut un vif succès auprès des lecteurs ainsi que des différents magasins de produits laitiers auxquels il fut distribué. Il s'agit encore à l'heure actuelle de la publication la plus complète jamais réalisée sur le produit. Le texte en fut écrit par Charles-Adrien Golay. Il y en avait pour l'histoire, la fabrication, la commercialisation et la gastronomie. C'est un petit chef-d'œuvre que ce dépliant de deux grandes pages auquel nous avons souvent eu recours. Et désormais une véritable pièce de collection.

Il est à relever maintenant que plus que la réclame elle-même, situation que nous avons déjà esquissée, les conditions météorologiques avaient et ont encore une incidence prépondérante sur le déroulement d'une saison de vacherins. Celle-ci, on l'a déjà vu, se donne de septembre à février-mars. Non arbitrairement, comme on le croit parfois, mais par nécessité, ce fromage utilisant le faible volume de lait disponible en période de fin de lactation. De cette saison ainsi déterminée en automne et en hiver exclusivement, le consommateur en a fait une tradition inaliénable. Non seulement il ne veut pas en sortir, mais aussi il lui faut l'arrivée des premiers froids pour la lui rappeler. D'où, par des automnes trop chauds, plus encore par un début d'année trop printanier, des méventes considérables. Le gérant lui-même le constate souvent :

La fin de la saison fut beaucoup plus difficile, car le beau temps réapparut beaucoup plus tôt.⁷⁷

Les campagnes publicitaires, si elles n'arrivaient pas vraiment à faire décoller les ventes, tentaient au moins de juguler les conséquences de ces périodes trop chaudes :

⁷⁶ 9^e rapport de gestion, 1959-1960, p. 10.

⁷⁷ 6^e rapport de gestion, 1956-1957, p. 3

*On voit aussi que si l'on touche au consommateur par la publicité et qu'on cherche par tous les moyens à éviter les à coups dans la production, on peut arriver à des ventes normales, malgré un temps peu propice à l'écoulement du vacherin, qui, en marché inorganisé, pourrait être désastreux.*⁷⁸

L'incidence sur les ventes d'une saison trop chaude se remarqua plus particulièrement lors de la saison 1966-1967 où le résultat final fut une mévente de près de 50 tonnes :

Malheureusement pour nous, un prolongement de l'été jusque tard dans l'arrière-automne, comme cela ne s'était pas revu depuis fort longtemps, ne tarda pas à nous créer de sérieuses difficultés.

Par suite de ce temps exceptionnellement beau, la température des caves d'affinage allait provoquer une maturation accélérée des vacherins, coïncidant avec un ralentissement des ventes.

*Un encombrement du marché s'ensuivit. Il fallut donc réduire la fabrication dans une très large mesure. La marchandise trop affinée, et partant de deuxième qualité, alourdissait encore le marché. Ce fut là la cause principale de la régression du volume total de notre fabrication.*⁷⁹

La Centrale, hormis les ventes, la qualité du produit, hormis aussi son ingérence dans le domaine des boîtes à vacherin, politique qu'elle abandonnera après quelques dix ans de difficultés sans nombre, réglait au coup par coup tous les problèmes, et ils étaient nombreux, qui se posaient au sujet de son fromage. Bien qu'en période de haute conjoncture, nul besoin de trop lutter, le tonnage vient quasiment tout seul. Ce qui fit admettre avec satisfaction à la Centrale que le vacherin était un fromage en vogue qui faisait sans cesse de nouveaux adeptes et qu'il jouissait d'une situation privilégiée sur le marché suisse ; spécialité unique en son genre, et partant sans concurrence directe.

En 1958 c'est le départ de M. Pierre Arnold, gérant, qui se dirigea, avec le succès que l'on sait, du côté des coopératives Migros dont il prendra un jour la présidence sur le plan national. Il avait donné l'impulsion nécessaire à un organisme dont la longévité n'était pas assurée d'emblée alors que tout encore était flou et restait à mettre en place.

Lui succéda M. Albert Neuenschwander, futur directeur de l'Ecole de fromagerie, forte personnalité lui aussi, qui poursuivra l'œuvre entreprise par son prédécesseur sans en rompre aucunement la ligne. Il resta à la gérance de la Centrale pendant près d'un quart de siècle.

En 1964, on s'en souvient, c'est l'Exposition Nationale Suisse à Lausanne. Le pays s'éclate. Belle occasion de promouvoir un produit. Les fabricants et

⁷⁸ 6^e rapport de gestion, 1956-1957, p. 5

⁷⁹ 16^e rapport de gestion, 1966-1967, p. 4

affineurs s'alignent, produisant pas moins de 2 tonnes qui seront congelées une fois arrivées à maturation en attendant la fête et les premières dégustations. Qui n'eurent jamais lieu ! Non, pas un seul kg de vacherin ne fut vendu pendant toute la durée de l'exposition. Rude leçon !

En 1964 Madame Alice Tissot, fidèle secrétaire de la Centrale depuis ses débuts, est frappée dans sa santé par une attaque qui la laisse partiellement paralysée. Elle décédera le 14.8.1964. Le bureau fut alors transféré de Lausanne où il occupait toujours son adresse du Grand-Chêne 6, à Moudon où il se trouve encore à l'heure actuelle.

En 1972 on fêtait les vingt ans de la Centrale. Et l'on constatait, outre des améliorations importantes apportées à la fabrication du vacherin, que l'évolution des prix n'avait été que trop représentative de l'inflation galopante qui menaçait dangereusement l'économie du pays. Qu'aurait-on pu dire des années qui suivirent ?

Année	Prod. Tot.	Fromagers	Fab.-af.	Affineurs	Prix au fabr.	Prix au détaillant
51-52	409672	77	12	12	3.15	5.40
70-71	724184	49	3	10	5.03	9.50
75-76	967288	51	2	9	5.70	12.45
80-81	1028956	46		11	6.31	15.-
90-91	427000	17		11	9.74	18.45

Le 23 avril 1980 eut lieu à Grenoble un concours international de fromages de montagne dans le cadre du Salon international de l'aménagement en montagne. Du 23 au 27 avril. Le vacherin Mont-d'Or y fut présenté. Il y obtint même une médaille d'or.

*C'est un brillant succès dont nous pouvons tous être fiers. Nous félicitons chaleureusement les fabricants et les affineurs pour tout ce qu'ils font pour maintenir une très haute qualité de leur production.*⁸⁰

La barre mythique du million de kg avait été atteinte lors de la saison 1980-1981, avec une vente totale de 1 028 956 kg. Quantité qui ne progressa que très peu les 4 ou 5 ans qui suivirent. Ce qu'analysa le nouveau gérant. M. Charles Charvet :

Depuis la saison 1980-1981, le cap du million de kg de vacherins commercialisés est régulièrement franchi et ceci avec des variations minimales d'une saison à l'autre. On peut donc se demander si cette quantité représente

⁸⁰ 29^e rapport de gestion, 1979-1980, p. 7

une limite ou si un développement est encore possible. La réponse à cette question doit faire intervenir deux éléments importants :

Le premier est qu'il faut maintenir la qualité du produit au plus haut niveau et ne pas vouloir obstinément augmenter la quantité au détriment de la qualité. Personne n'y trouverait son compte et l'image de marque du produit en souffrirait. Il faut donc continuer à œuvrer pour améliorer sans cesse la qualité du vacherin Mont-d'Or.

Le second est qu'un produit naturel, fabriqué artisanalement et de qualité doit bénéficier d'une publicité active dans les différentes régions du pays et doit s'adapter aux conditions du marché.

Si ces deux éléments sont réunis, il est alors permis d'envisager un substantiel développement de cette spécialité⁸¹.

1982, M. Victor Golay quitte la commission dont il fut l'un des membres fondateurs en 1951 et en laquelle il resta fidèle durant 31 ans. Laps de temps record où il mit ses compétences et ses vastes connaissances professionnelles aux services de cette organisation.

Victor Golay était en même temps, et depuis 1962, président de l'Union vaudoise des marchands de vacherins qu'il représentait dans le cadre de la commission.

Ne serait-ce pas en souvenir de cet homme et de quelques autres de la même trempe, qu'il faudrait jeter un coup d'œil sur quelques aspects bien particuliers de la vie d'affineur telle qu'elle se pratiquait ? Car pour lui, comme pour d'autres du même milieu, issus directement du métier, travaillant sur le terrain et non pas seulement en bureau, il faut savoir ce que représentait véritablement cet engagement supplémentaire. Où beaucoup d'assemblées étaient fixées au cœur même de la saison, alors que l'affineur était déjà débordé, et qui avaient lieu un peu partout dans le canton, afin de ne léser personne question de kilométrage, avec des membres arrivant de tous les horizons de ce vaste pays de Vaud. Assemblées achevées souvent très tard le soir vu l'importance de la matière et que l'on prolonge encore, ainsi le veut la tradition, par une solide verrée en laquelle la fatigue de la journée aidant, on finit par ne plus pouvoir se décoller de sa chaise !

Toutes choses qui conduisent à des rentrées fort tardives alors même que le matin et de bonne heure déjà, il faut emboîter, fabriquer ou encore aller livrer en ville, à cinquante km, tandis que pendant la nuit il a neigé un demi mètre et que les routes sont mauvaises et la visibilité nulle.

Hommes véritablement habités par leur métier et par le vacherin. Qui avaient peut-être même jeté un coup d'œil en rentrant à leurs caves pour voir si leur marchandise était encore bien là, toujours aussi belle qu'ils ne l'avaient laissée au soir. Sait-on jamais, avec ces gommages ! Professionnels qui furent, n'en

⁸¹ 34e rapport de gestion, 1984-1985, p. 10

doutons pas, les vrais héros de cette épopée du vacherin, les vrais animateurs de cette branche économique laitière si en marge, si limitée en fait, et cela en dépit d'une popularité telle que d'aucuns, parmi une population ignorante des réalités commerciales, ont pu croire à un véritable trust du vacherin Mont-d'Or !

C'est en 1982 que la marque du « vacherin Mont d'Or » est officiellement déposée auprès de l'Office fédéral de la propriété intellectuelle à Berne. Pour ce faire la Centrale dut revoir ses structures administratives et procéder à la création d'une Association du vacherin Mont-d'Or.

Or l'introduction d'une marque collective « vacherin Mont-d'Or » inscrite au registre du commerce et qui se distinguerait par un sigle qui resterait à élaborer, ne pouvait être déposée auprès de l'Office fédéral de la propriété intellectuelle que dans la mesure où la centrale disposait d'une personnalité juridique. D'où la constitution de l'Association dont les membres ne furent plus seulement les organisations laitières, mais également les fabricants et les affineurs à titre individuel⁸². Association qui par ailleurs ne changerait en rien la marche ordinaire de la Centrale. Qui allait son petit bonhomme de chemin. Avec un nombre d'affineurs qui n'avait guère changé depuis les années soixante, soit depuis près de vingt ans. De 14 qu'ils étaient en 1966-1967, ils restèrent 11 en 1985, tous membres de l'Union vaudoise des marchands de vacherins. Dont les séances se déroulaient soit au Pont, à l'Hôtel de la Truite, soit à Vaulion, à l'Hôtel des Trois Cœurs. Corporation qui vivait là un peu son âge d'or en jouissant d'une belle stabilité avec des membres qui eux, pouvaient se targuer d'une sacrée santé ! Personnalités bien typées, non pas unies comme les doigts de la main, mais se tolérant. Ce qui n'empêchait pas une concurrence féroce en saison. Mais si on s'y déchirait, tous les coups étant permis, ou presque, on se retrouvait néanmoins deux ou trois fois l'an pour fixer des prix que tout le monde promettait de respecter et que personne ne tenait !

Par contre le nombre des laitiers-fabricants ne cessait de décroître. Il avait été de 87 en son point culminant, en 1960-1961. En 1966-1967 il n'était plus que de 53, chiffre qui fut porté à 41 en 1985-1986. Au début des années nonante il n'existait plus que 17 centres fabrication.

La Centrale possédait désormais des structures suffisamment solides et rôdées pour pouvoir aborder l'avenir avec confiance. Tout allait pour le mieux dans le meilleur des mondes. Il n'y avait pas lieu de croire que cela pourrait changer.

⁸² Renseignements tirés du Sillon romand du 12 mars 1982 « naissance d'une association. Le vacherin Mont-d'Or se protège », article signé G.H.

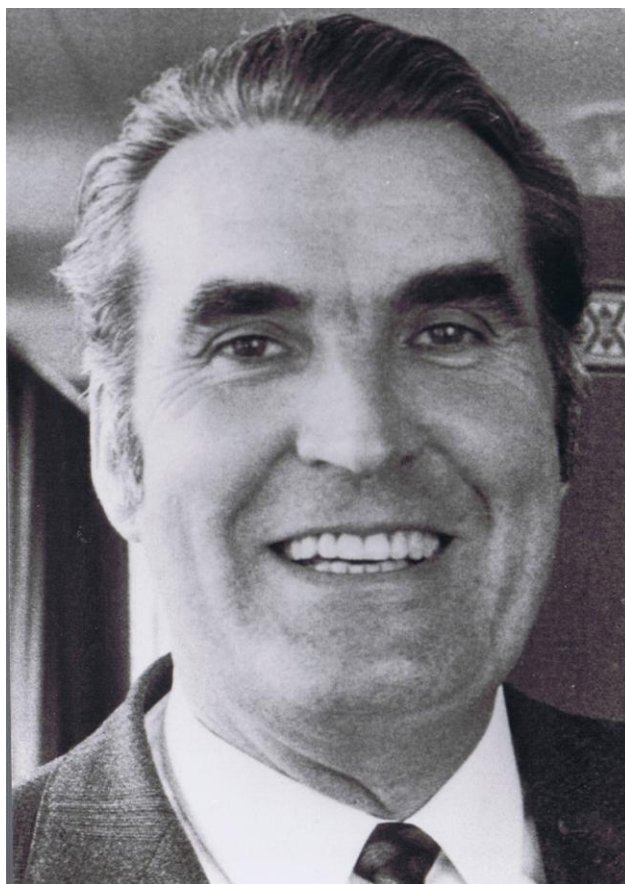
1938-1939	284 000	1975-1976	967 288
1939-1940	474 700 ^{Feut.}	1976-1977	968 765
1940-1941	266 000	1977-1978	872 333
1941-1942	224 000	1978-1979	945 385
1942-1943	308 000	1979-1980	951 816
1943-1944	280 000	1980-1981	1 028 956
1944-1945	409 672	1981-1982	1 038 915
1945-1946	413 537	1982-1983	1 026 210
1946-1947	404 075	1983-1984	1 041 409
1947-1948	399 705	1984-1985	1 037 364
1948-1949	409 633	1985-1986	834 664
1949-1950	406 381	1986-1987	813 878
1950-1951	415 203	1987-1988	472 516
1951-1952	418 198	1988-1989	366 677
1952-1953	427 962	1989-1990	432 505
1953-1954	454 410	1990-1991	427 000
1954-1955	441 895	1991-1992	502 500
1955-1956	465 082	1992-1993	526 577
1956-1957	525 744	1993-1994	532 200
1957-1958	558 959	94 95	566 200
1958-1959	564 062	95 96	584 400
1959-1960	526 979	96 87	567 800
1960-1961	561 832	87 98	565 900
1961-1962	614 704	98 99	590 600
1962-1963	647 737	99 2000	587 800
1963-1964	724 184	2000 2001	559 700
1964-1965	810 747	2001 2002	540 000
1965-1966	852 396	2002 2003	
1966-1967	888 439	2003 2004	
1967-1968	883 070		

Quelques considérations sur ces chiffres.

Le total de 284 000 kg pour 1938-1939 proposé par la Centrale est sujet à caution. Quant aux ventes minimales de la période de rationnement 1942-1948, elles sont dues, non à une faible demande de la part du consommateur, mais à un contingentement très strict du lait de fabrication. Pour preuve la saison 1939-1940 où il avait pu être fabriqué dans le rayon de la Fédération du Jura, avec une

saison courant d'août 1939 à mars 1940, 2 137 000 kg de lait.⁸³ Ce qui donne environ pour cette saison 39/40, compte tenu qu'il faille 7 litres de lait pour faire 1 kg de vacherin., 344000 kg de vacherins blanc, soit , rajoutant une tare égale au 25 % du poids brut, 458 000 kg de vacherins emboîtés, chiffre qui ne sera atteint ou dépassé que lors de la saison 1962-1963, soit quelque 20 ans plus tard. Et qui prouve une fois de plus que la Centrale, entrée en service en 1951, et cela malgré sa stricte organisation, ne put pas faire exploser les ventes.

Il ressort de ces considérations finales que toute la période d'avant-guerre où le vacherin jouissait déjà d'une incroyable popularité et était fabriqué d'une manière presque industrielle, mériterait d'être traitée avec plus de considération, ce que nous n'avons pas pu faire faute de temps et de moyens. Nul doute cependant que de nouvelles et attentives recherches dans les archives des fédérations et des organismes laitiers concernés, offriraient des informations surprenantes sur cette grande période de l'histoire du vacherin un peu passée sous silence ultérieurement pour mieux mettre en évidence les progrès réalisés.



Pierre Arnold (1921-2007), premier gérant de la Centrale du vacherin Mont-d'Or, futur directeur général de la coopérative Migros.

⁸³ Lettre du 7 décembre 1943 , de l'Union laitière vaudoise, Centrale du beurre, directeur M. Besuchet, à l'UCPL.Elle disait en substance : Avant la guerre, dans le rayon de la Fédération du Jura, la fabrication des vacherins se faisait à partir du mois d'août jusqu'au mois de mars. En 1939-40, il a été fabriqué dans le rayon de cette fédération 2 137 000 kg de lait, le contingent accordé cette année (1943), 890 000 kg de lait, différence en moins, 1 247 000 kg de lait, ce qui correspond à une diminution de la fabrication de 58 %.

Personnalités de la centrale du vacherin Mont-d 'Or

Gérants

1951 – 1958	Pierre Arnold	Centrale du Beurre
1958 – 1982	Albert Neuenschwander	Directeur de l'Ecole de fromagerie de Moudon, + le 21.11.1982
1982 – 1989	Charles Charvet	Maître à l'EFM
1989 – 1993	Eugène Grandjean	
1993 – 2001	André Meylan	De Payerne, ancien producteur de pâtes molles
2001 – 200	Pascal Monneron	

Présidents

1951 – 1958	Henri Massy	Président U.C.P.L.
1958 – 1978	François Bonnard	Secrétaire U.C.P.L., directeur général U.L.V. dès le 23.7.1965
1978 – 1980	François Walter	Secrétaire romand de l'U.C.P.L.
1980 – 1988	Walter Michot	Précédemment secrétaire de la Commission depuis 1965, gérant de la Fédération laitière de Lausanne
1988 – 1995	Gaston Pichonnat	Agriculteur à Lovatens, président d'ORLAIT
1995 – 2001	Philippe Berthoud	Directeur de l'EFILM
2001 -	Marc Petermann	Agriculteur au Vailloud

Vice-présidents

1951 – 1965	André Graber	Président de l'Association des fromagers du canton de Vaud
1965 – 1982	Victor Golay	Fondateur de la Centrale, président de l'Union vaudoise des marchands de vacherins depuis

Pour la suite tournus toutes les années ou tous les deux ans.

Secrétaires

1951 – 1965	Jean Geyer	Gérant de la Fédération laitière du Jura, Morges
1965 – 1980	Walter Michot	Deviendra président en 1980
1981 – 1995	Jean-Marc Hoffmann	Secrétaire de l'U.C.P.L., Berne

Président de l'Union vaudoise des marchands de vacherins

1951 – 1962	Jules Rochat-Massy	Membre fondateur de la Centrale, Le Pont
-------------	--------------------	--

1962 – 1982	Victor Golay	Membre fondateur de la Centrale, Les Charbonnières
1982 – 1987	Christian Golay	Affineur, Les Charbonnières
1987 – 1992	Jean-Michel Rochat	Affineur, Les Charbonnières
1992 -	Michel André	Affineur et fabricant, Romanel- sur-Morges

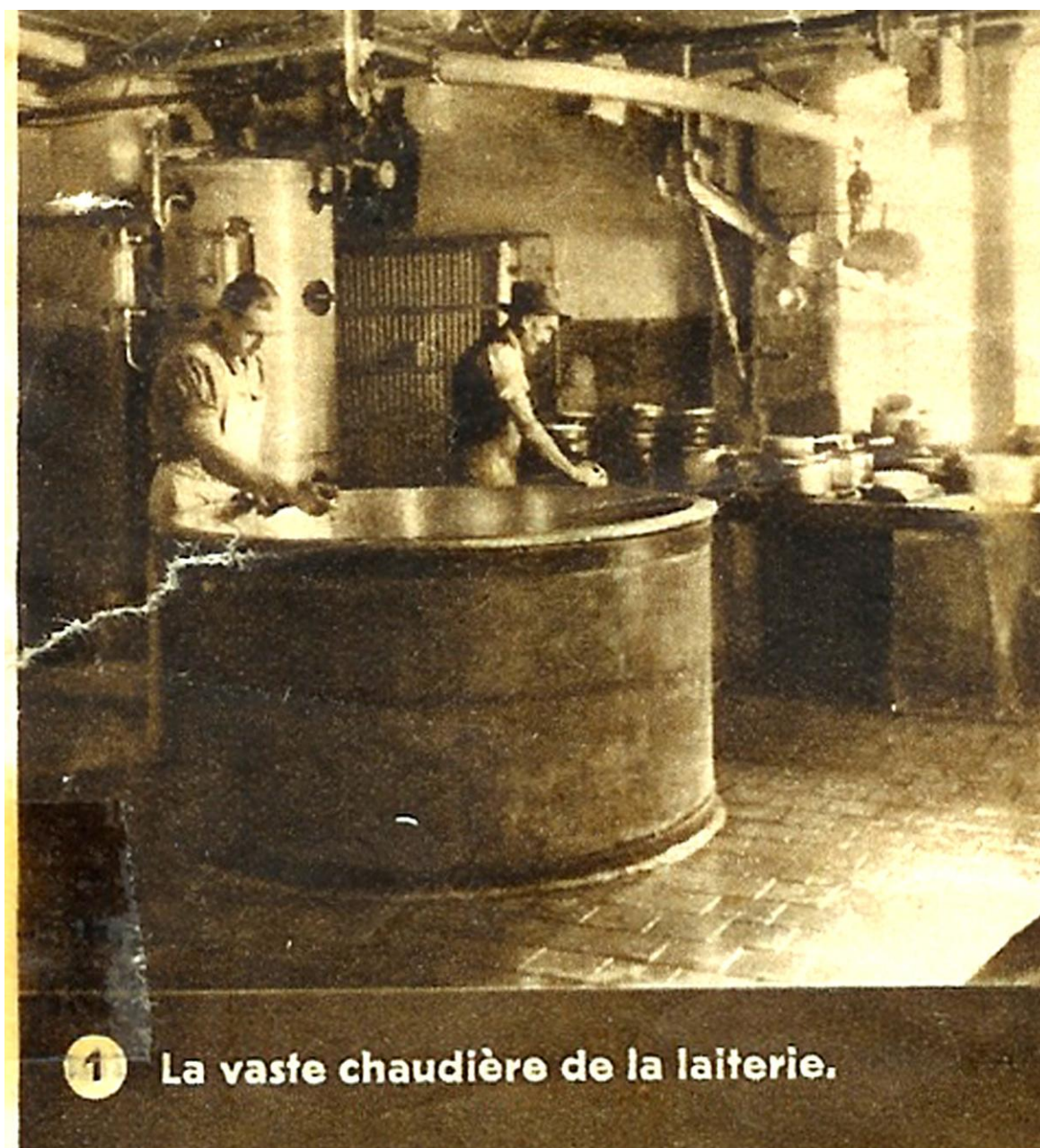


Albert Neuenschwander (1920-1982) deuxième gérant de la Centrale du vacherin Mont-d'Or (1958-1982).

Premières tentatives pour retrouver l'histoire du vacherin

Jules-Jérémie Rochat, **Un secret de fabrication bien gardé, le vacherin**, article paru dans le Journal L'Abeille, de 1939.

Notes sur les photos : Celles-ci illustrent l'article 1939 du journal l'Abeille. L'exemplaire que nous avons en notre possession est en très petit état. Nous avons remplacé les reproductions de mauvaise qualité par des photos similaires.



C'était en décembre. Mon ami Charles Baronnet m'avait retenu à souper – ou à dîner, si vous préférez -. Repas succulent : Baronnet fêtait 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 secrétaire⁸⁴ 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

⁸⁴ Probablement Marcel Rochat dit du Moulin, aussi secrétaire de plusieurs organisations politiques locales. Voir notre rubrique GFCA.

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 première fois on fabriqua du vacherin en Suisse. Le chalet du Bonhomme est à trente minutes des Charbonnières, sur un haut plateau. Il y avait là-bas, 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 1^{er} septembre 1865. Elle comptait alors une vingtaine de sociétaires et son premier secrétaire était... eh ! votre grand-père, parbleu...

- Ah !



Photo en remplacement de la 3. montrant Gaston, fils de Jules Rochat laitier, maniant le tranche-caillé dans la chaudière. Légende : la caillebotte est coupée menu au moyen du tranche-caillé.

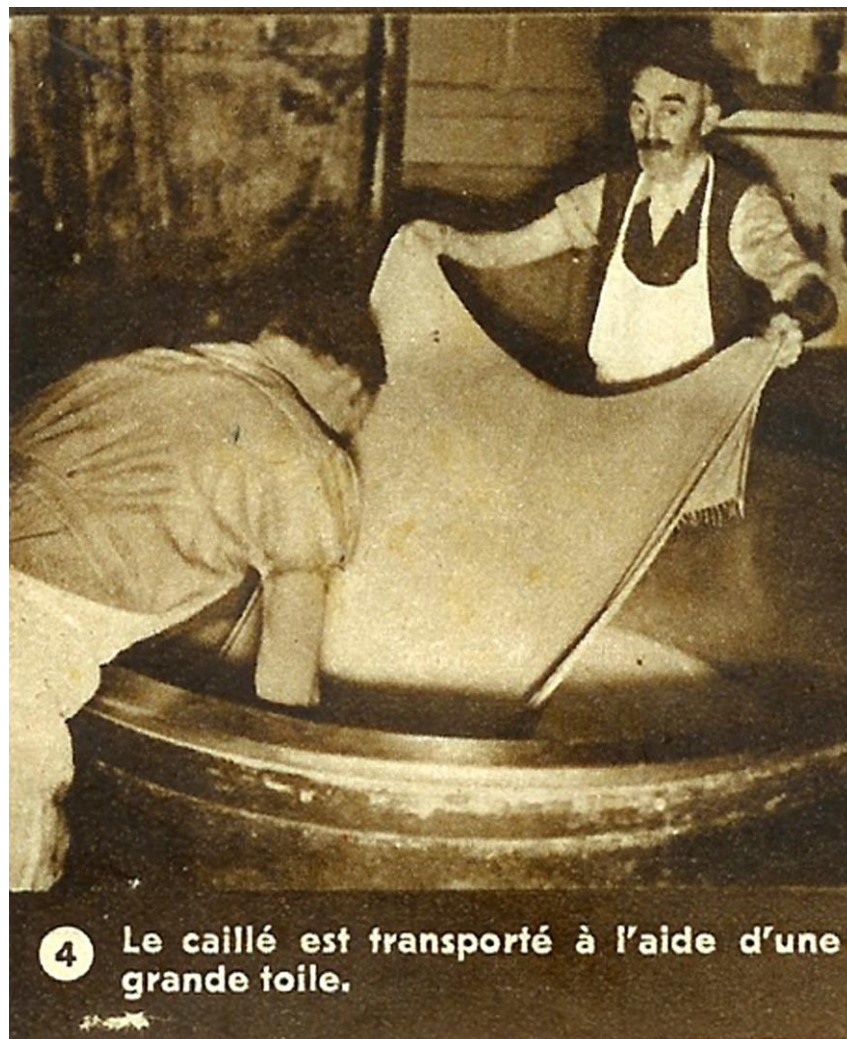
- Eh ! oui, votre grand-père Jules-Jérémie Rochat. La société se mit immédiatement à fabriquer des vacherins. Elle avait engagé comme laitier Marc Rochat dit Kako du Pont, qui connaissait très bien son métier. Aussi les premiers vacherins des Charbonnières furent-ils fort bien réussis.

- 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.



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

- Rien de plus facile... Mais pourquoi n'iriez-vous pas à la laiterie assister vous-même à la naissance du vacherin ?

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 caillebotte, après l'avoir, au moyen du tranche-cailler, 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, déposé 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.



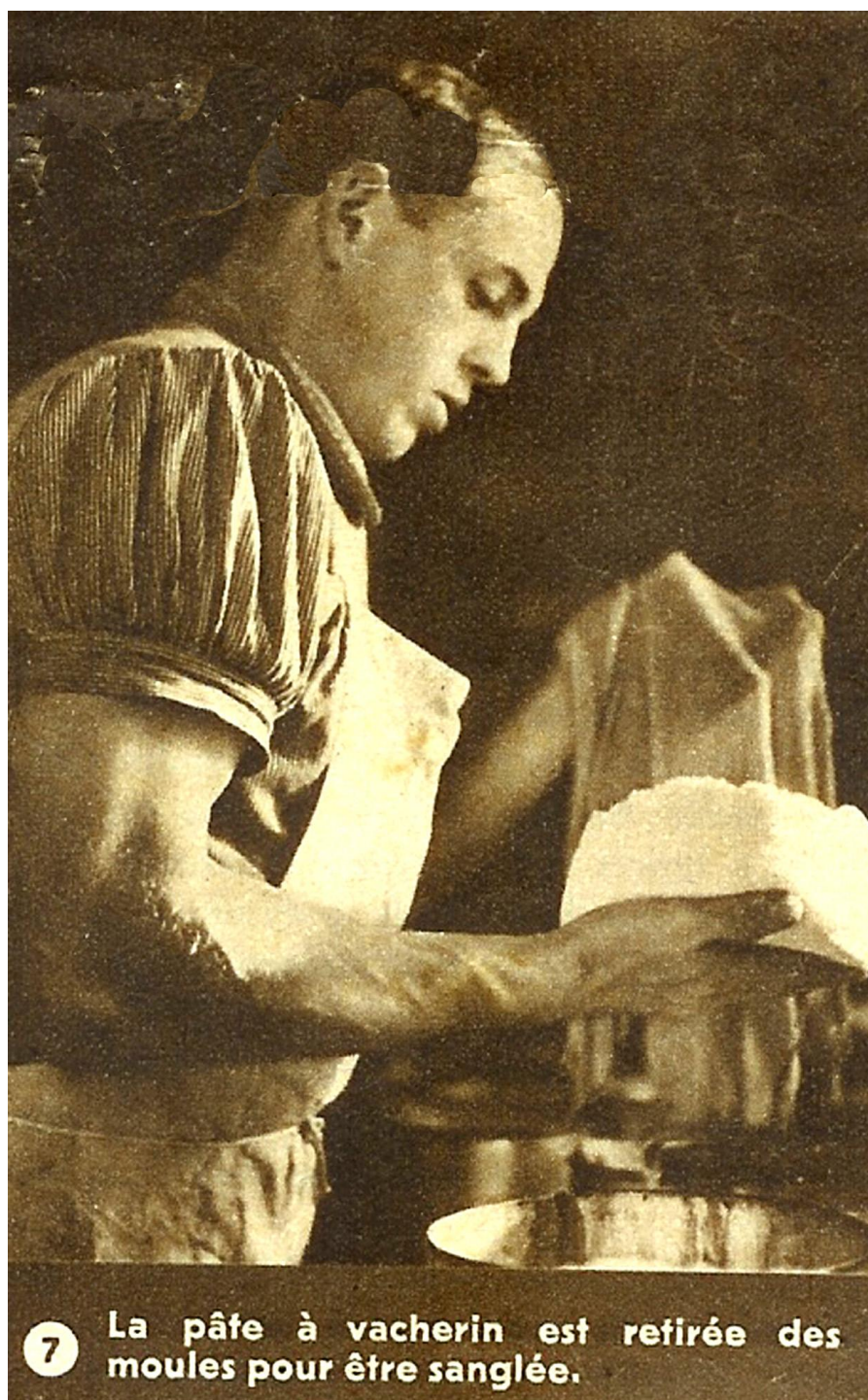
6 Ces moules laissent fuir le petit lait.

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 mille 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 ?
- 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 veut. 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.

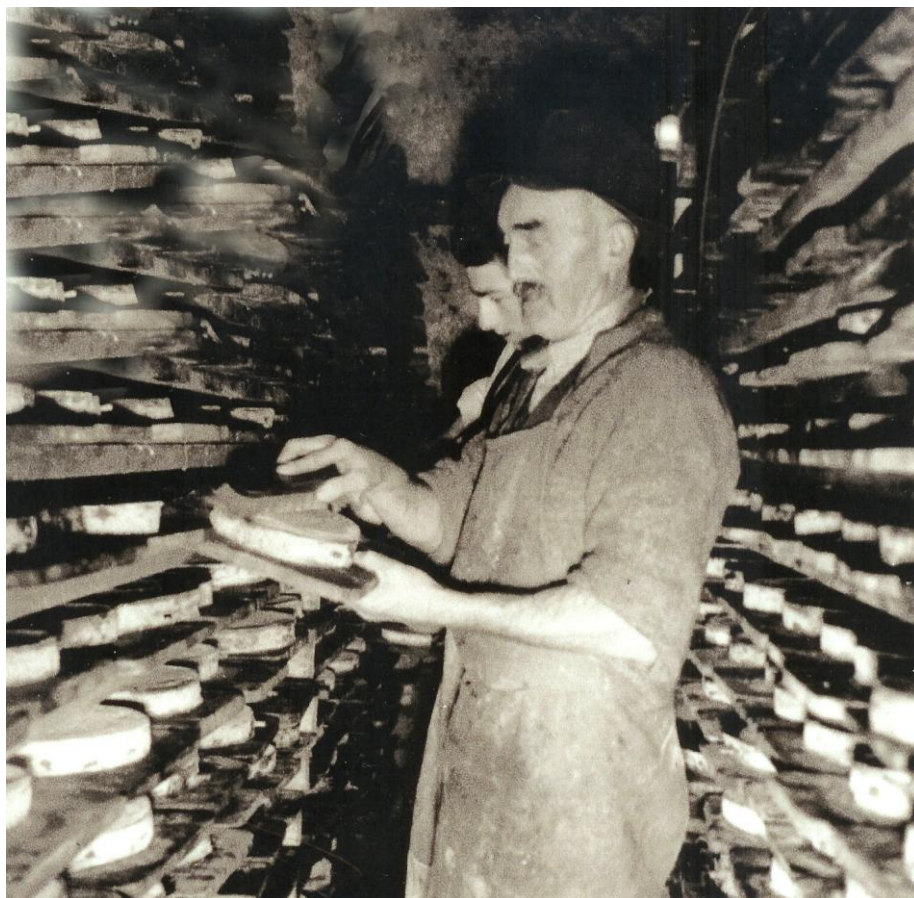
Tels sont les renseignements que j'ai pu obtenir sur la fabrication du vacherin. Je les ai immédiatement communiqués à mon ami Baronnet. C'est lui qui m'a conseillé de les offrir aux « Lectures du Foyer ».



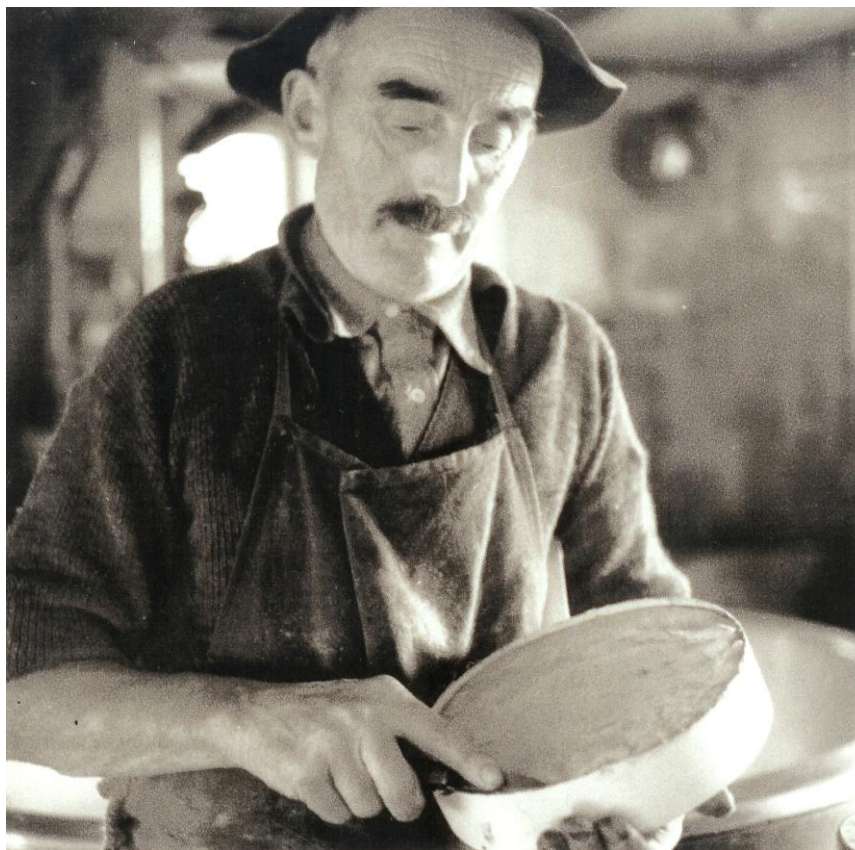
7 La pâte à vacherin est retirée des moules pour être sanglée.

Ils intéresseront sans aucun doute les lecteurs de cette revue, me dit-il. Ai-je bien fait de le croire ?

JULES-JEREMIE ROCHAT



9. Photo de remplacement. Les soins à la cave, vacherins retournés tous les jours puis frottés à la brosse et à l'eau tiède légèrement salée.



9. Photo de remplacement. Le père Jules emboîte tranquillement derrière sa table que l'on a mise, tirée de la chambre à lait où on l'entrepouse d'ordinaire, dans le local de coulage, juste devant la grosse chaudière qui étincelle de ses mille feux de cuivre, lavée à la cendre de bois le matin même sitôt la fabrication terminée. Le vacherin tel qu'on le voit, est probablement un peu dur au milieu et clair sous la croûte !



11. La célèbre marque à feu de la laiterie des Charbonnières.



10. Photo de remplacement. Une cave chez Toti

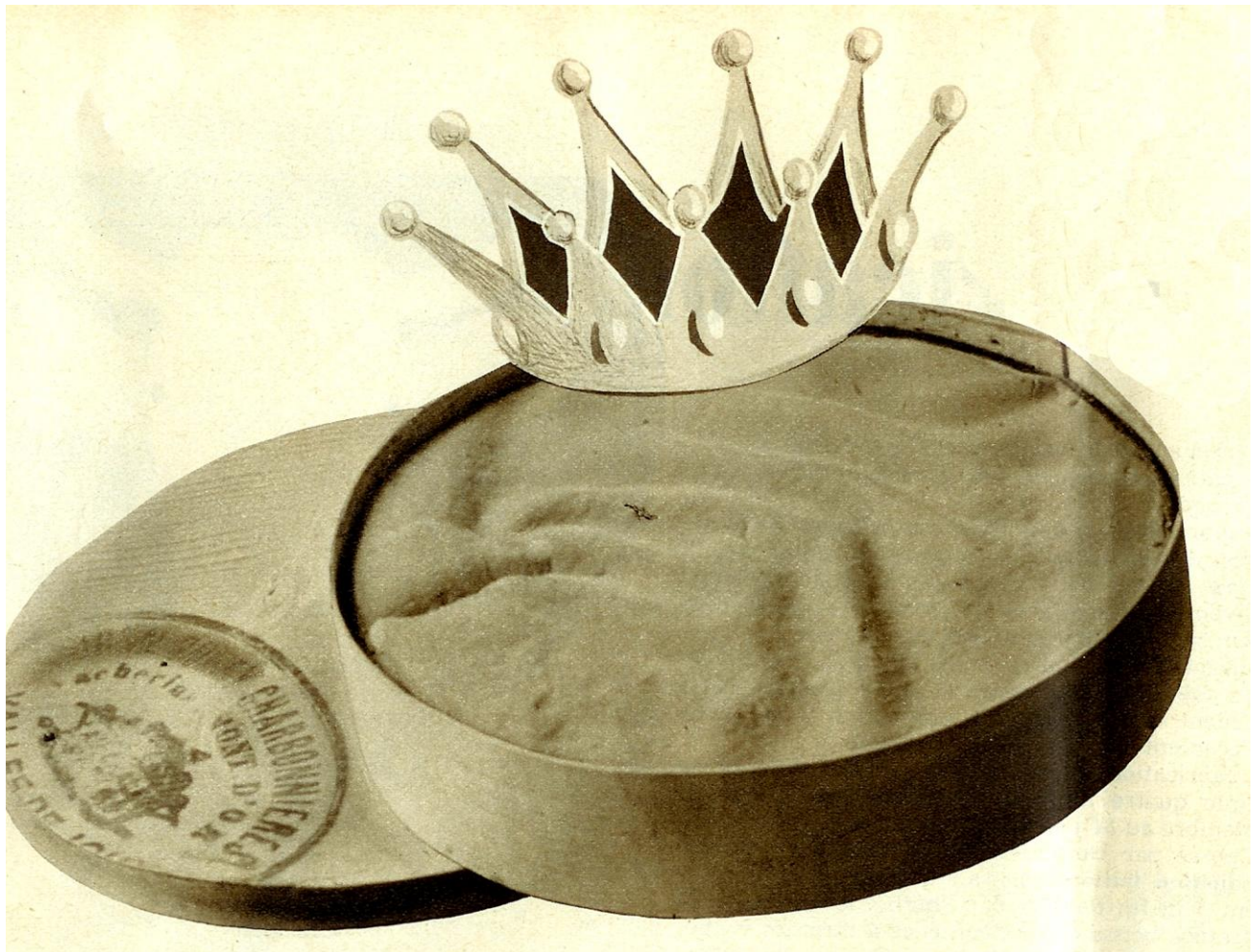
Le vacherin roi des fromages fins

Peu après sa fondation en 1951, en 1952-1953, la Centrale du vacherin Mont-d'Or se mit d'équerre avec le journal L'industrie laitière afin de produire un reportage sur le vacherin. Celui-ci parut sous forme d'un dépliant de 4 pages qui fut longtemps le seul fascicule publicitaire que la dite Centrale était apte à proposer à ceux que l'histoire de ce noble produit intéressait.

Ce fascicule fait aujourd'hui figure d'objet de collection. Sa valeur historique est indéniable. Nous vous l'offrons ici à la lecture sous une forme remaniée. En effet, ces quatre pages format 49 X 33 cm, réduites, ne présenteraient pas un degré de lecture suffisant.

On doit la rédaction de ces pages à Charles-Edouard Golay dit Sirius, fin connaisseur en la matière. Voir sous ce nom dans notre galerie des GFCA.

Et replongez-vous donc maintenant dans une époque où véritablement le vacherin était le roi des fromages fins.



LE VACHERIN

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

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.

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 !

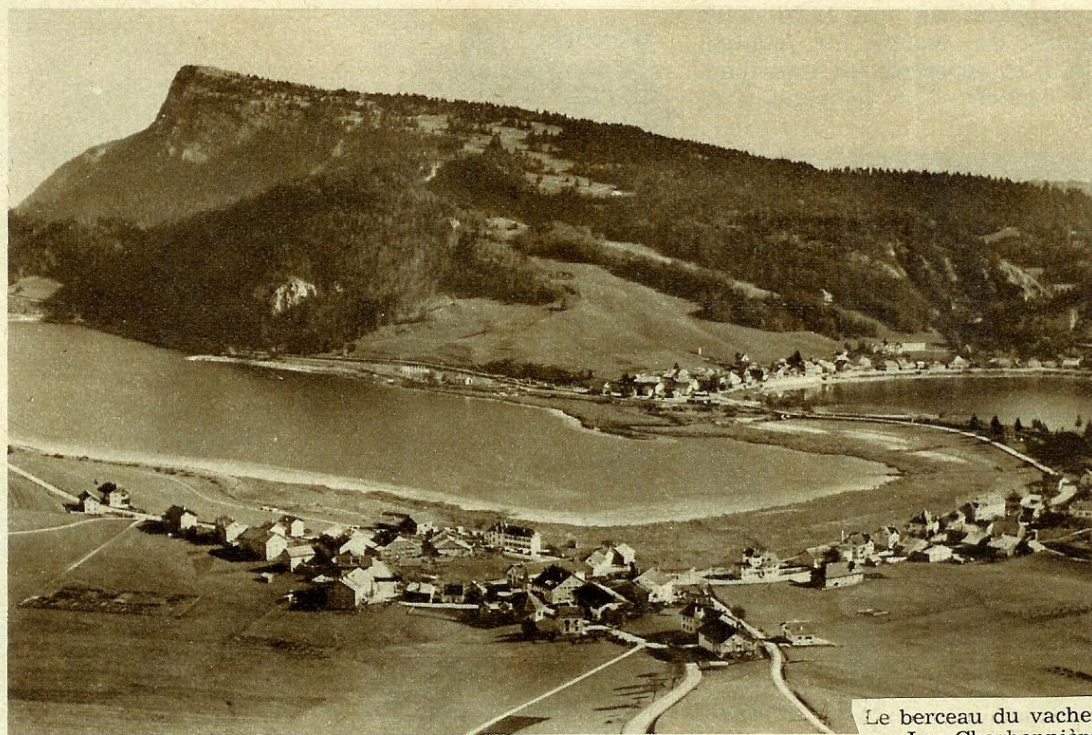
Il y a un siècle donc, la principale ressource des habitants du Jura, tant français que suisse, était l'élevage du bétail et la fabrication de produits laitiers. Cette activité subsiste de nos jours, mais a vu croître à ses côtés l'industrie horlogère, dont chacun connaît la prodigieuse prospérité.

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 pas 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 : rois 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. Neuen-schwander, 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.

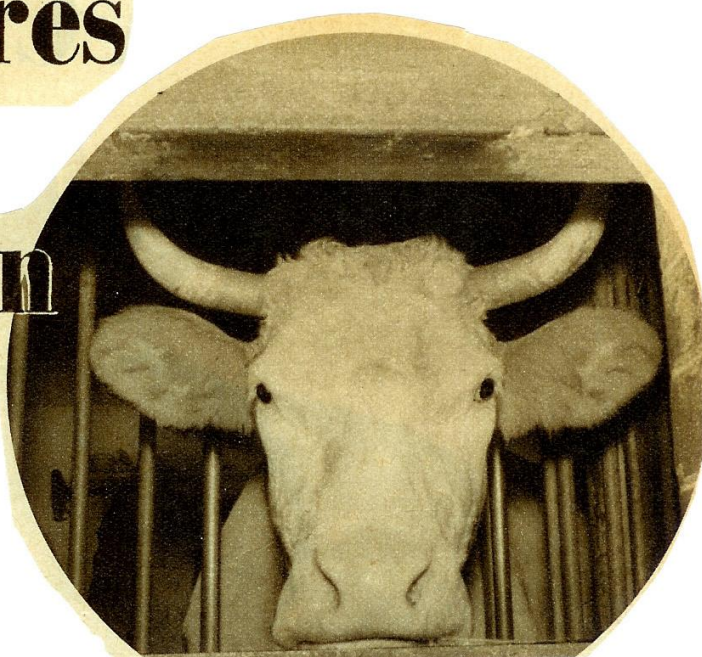
» A la suite d'expositions qui firent connaître ce produit en Suisse, la demande devint telle que la fabrication de ce fromage prit de plus en plus d'importance.

Mais entrons maintenant dans les secrets de sa fabrication.

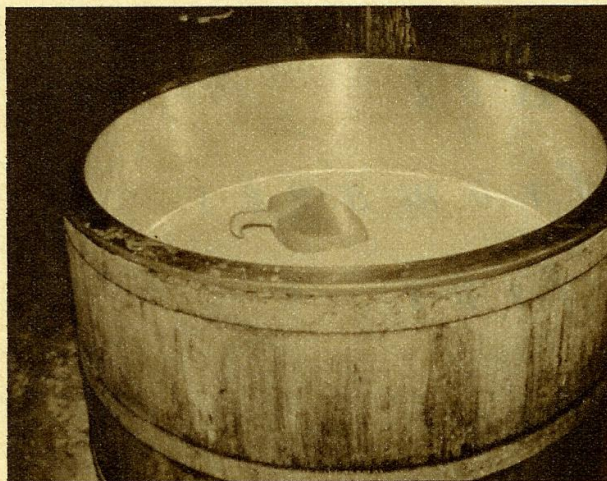
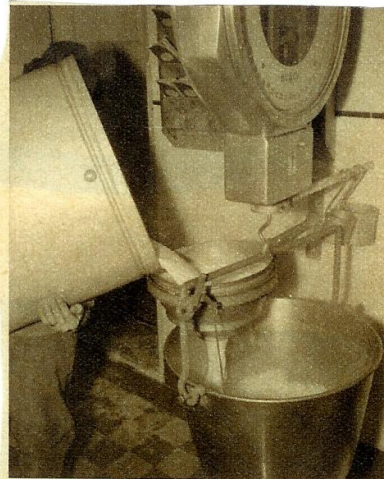


Le plus vieux livre de comptes qui fait mention du vacherin, trouvé à La Vallée, chez M. Hector-Albert Rochat. Ces vacherins étaient fabriqués au pâturage du Bonhomme, sis au-dessus du Séchey

Les mystères de la fabrication



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.

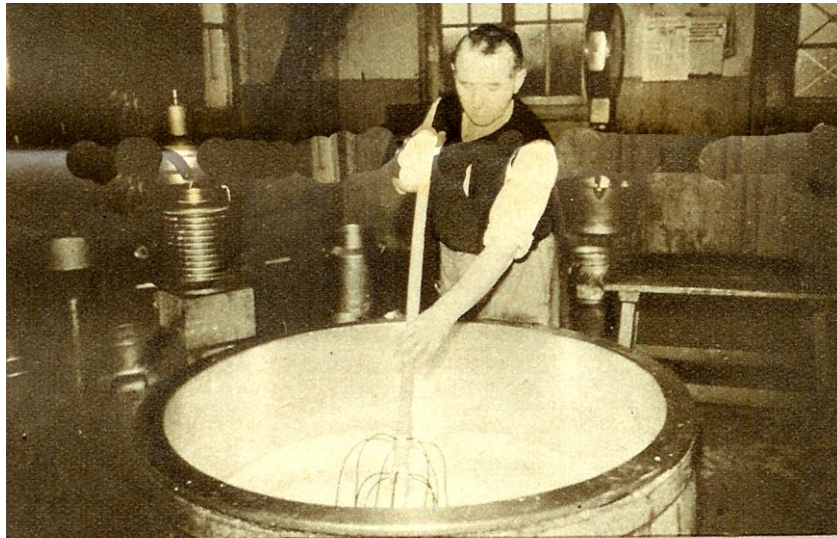
La fabrication du vacherin est saisonnière et ne dure que quatre mois et demi par année, soit du 15 septembre au 31 janvier. Cette limite dans le temps est imposée par trois facteurs. Le premier concerne la **production laitière**. On sait qu'elle diminue énormément à la fin de l'été car l'herbe devient 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 !

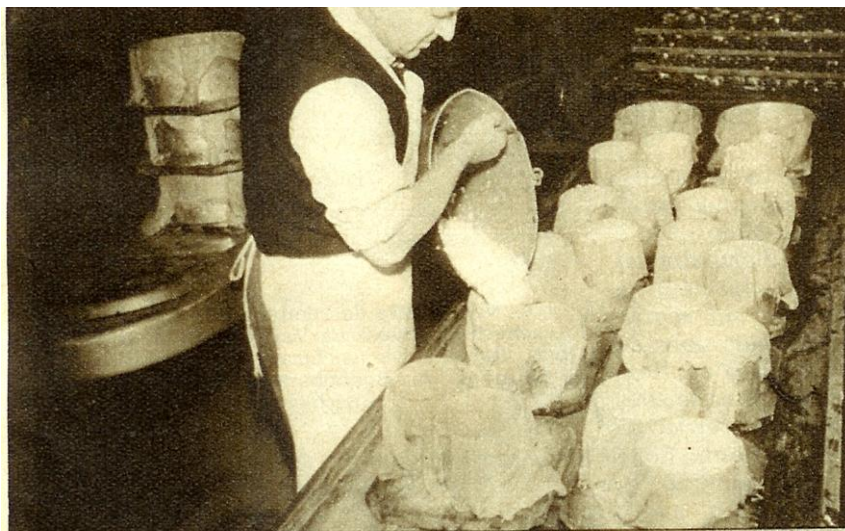
Du « coulage » à « l'enrochoir »

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.

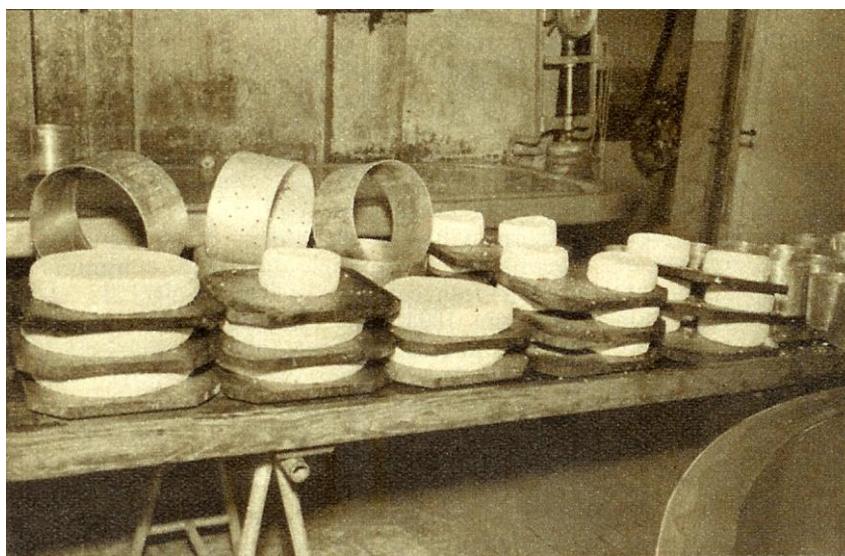
La petite odeur aigrelette typique de ces lieux caresse nos narines. Une propreté méticuleuse règne partout, la demi-journée est finie. Sur une table, une pile de vacherins « blancs » attend le passage de l'affineur qui fait sa tournée de ramassage.



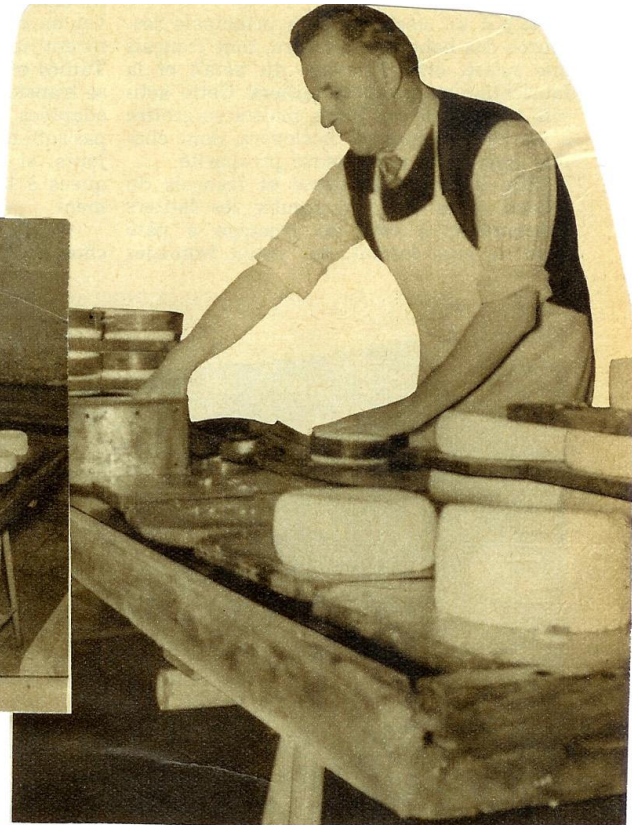
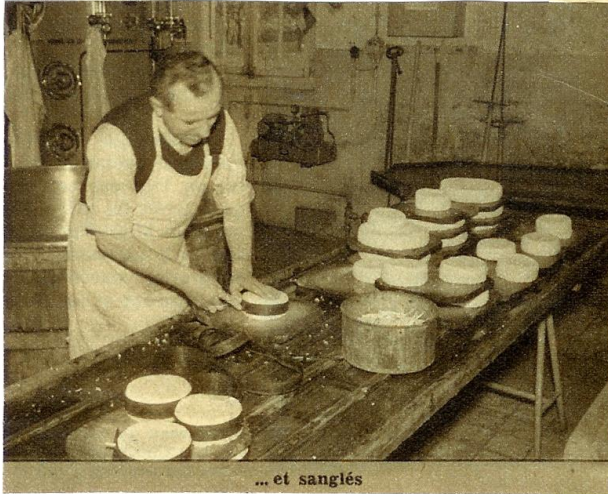
Le grain est travaillé au débattoir...



... puis vient la mise en moules



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



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 remplaceront 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 tranche-caillé, 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.

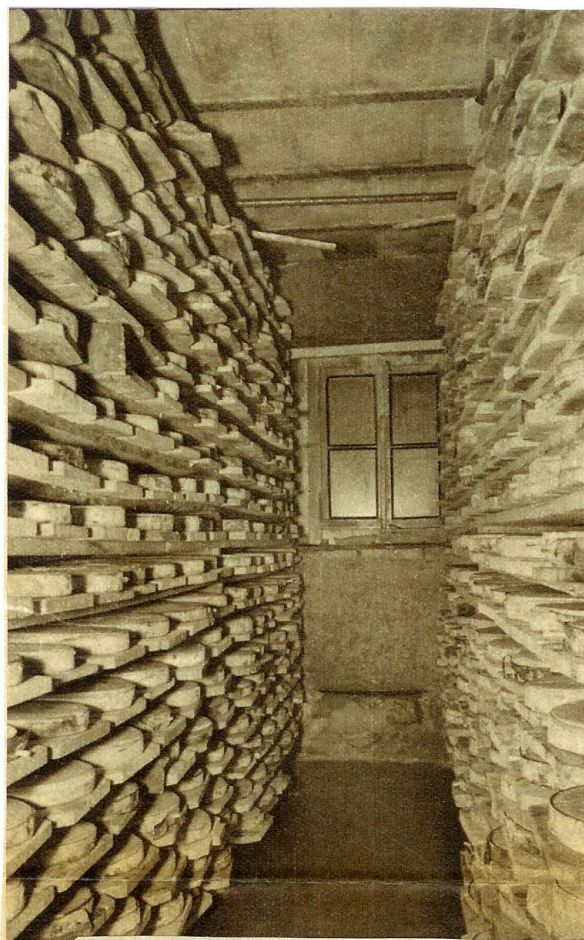
Les vacherins sont maintenant parvenus à leur épaisseur normale. Ils sont sortis des formes et sanglés, c'est-à-dire cerclés d'une bande d'écorce de sapin amollie dans l'eau, maintenue au moyen d'une cheville plantée dans le champ de la pâte. La fabrication touche à sa fin. Les jolis disques blancs sertis 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.

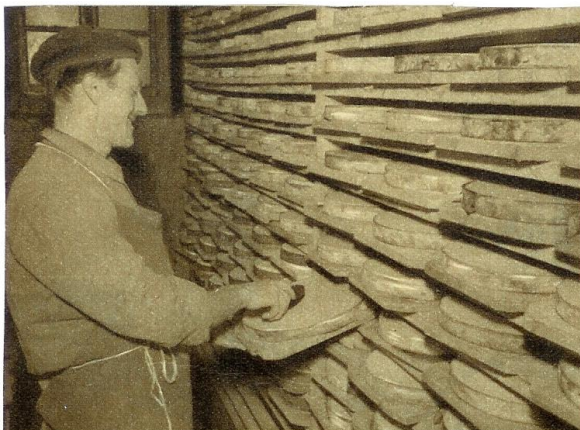
En fait, l'affinage n'a, théoriquement, rien de compliqué. Sa réussite dépend avant tout de la présence de ferments particuliers dont on s'efforce de favoriser la prolifération en entretenant un climat adéquat. La base de ce climat, c'est le pays qui la donne, tant par les particularités de son air que 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 infallible, 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.

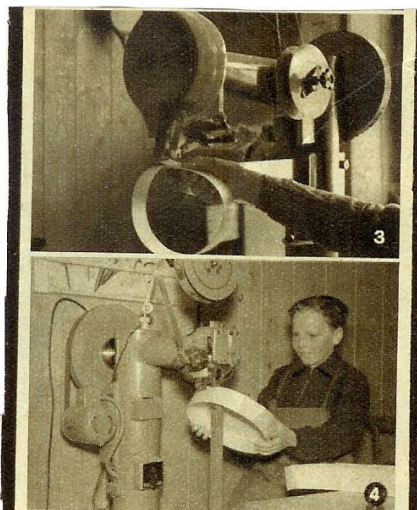
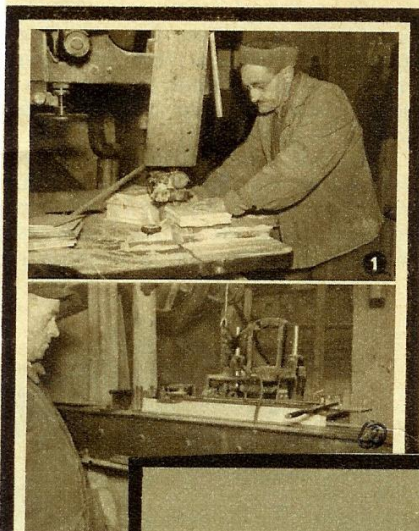
Durant la saison, et plus particulièrement avant les fêtes de fin d'année, la gare du Pont expédie les vacherins par wagons. Ils partaient autrefois presque tous pour Lausanne. Actuellement, ce sont toutes les villes de Suisse qui figurent sur les adresses, de Genève à Romanshorn, de Bâle à Lugano. Il 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 ondoyante 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 Cortaillod, 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)

St-Prex, Orbe et dans le Vully, enfin la Dôle du Valais qu'il n'est besoin de présenter à personne, mais qu'on choisira plutôt jeune et légère.

Ce petit exposé gastronomique serait incomplet si je ne mentionnais la possibilité de manger le vacherin avec des pommes de terre « rondes », c'est-à-dire en robe des champs. Certains amateurs disent grand bien de ce mariage que je trouve, pour ma

part, fort séduisant. Il a en outre l'avantage de réduire les frais du repas, ce qui ne gâte rien. On peut encore relever ce mets d'un peu de moutarde, si l'on a soin de l'adjoindre à la pomme de terre et non au vacherin.

Ceci dit, il ne reste qu'à vous souhaiter bon appétit, tout en vous rappelant encore la brièveté du règne du « roi Vacherin », ce qui veut dire qu'il faut en profiter pendant qu'il est là ! Charles-Ad. Golay.

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 attitrées 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.

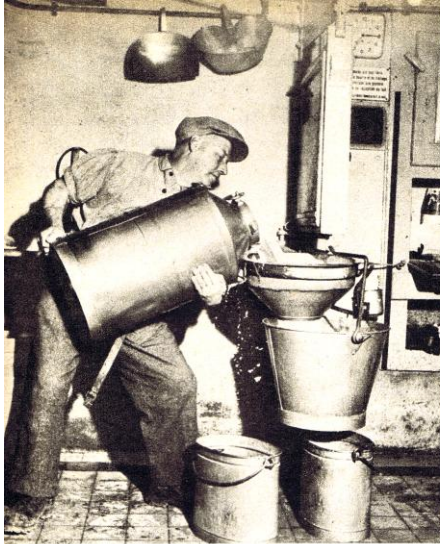
Les résultats de cette organisation interprofessionnelle ne se sont pas fait attendre. En hiver 1951-1952, la production totale a atteint le chiffre record de 410 mille kilos, soit plus de 100.000 kilos de plus que n'importe quelle autre année d'avant ou d'après guerre.

Les affineurs de vacherin

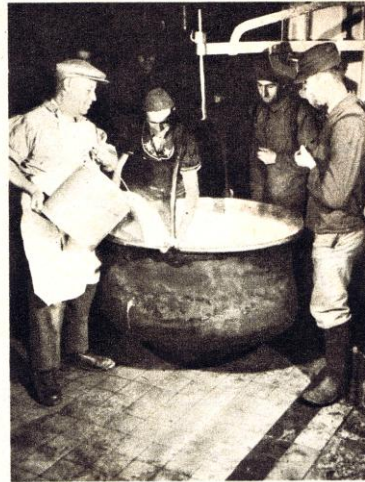
1. Candaux-Golay	Les Charbonnières
2. Golay John & Cie	Les Charbonnières
3. Margot Etienne	L'Auberson
4. Rochat Frank	Les Charbonnières
5. Rochat Gérard	Les Charbonnières
6. Rochat-Killer	Les Charbonnières
7. Rochat & Cie	Les Charbonnières
8. Rochat Wilfred-H.	Les Charbonnières
9. Rochat-Golay S.A.	Le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

Les fabricants-affineurs de vacherin

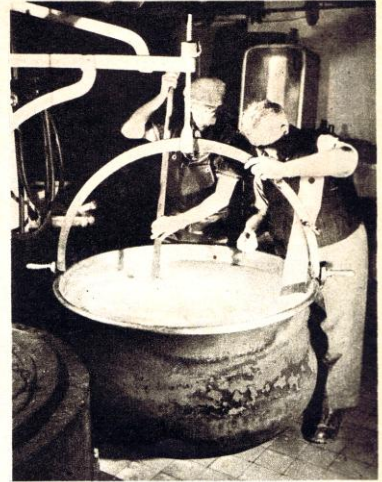
1. Baudat Aimé	La Sarraz
2. Besson Alfred	L'Abbaye
3. Courvoisier Henri Orny	
4. Goy Georges	Vaulion
5. Leuba Louis	Bofflens
6. Pernet Ernest	La Chaux s/Cossonay
7. Pidoux Francis	Romanel s/Morges
8. Pidoux René	Agiez
9. Rochat Gustave	Chavannes-le-Veyron
10. Rochat Jules	Les Charbonnières
11. Simond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



1 Première opération : le filtrage du lait qui vient d'être livré par les paysans de la région.



2 C'est dans cet énorme chaudron que le lait frais, mélangé à la présure, va se cailler en une masse blanche.



3 On vient de retirer le chaudron du feu. Le lait, déjà épaissi en une matière onctueuse, est brassé lentement.

Savez-vous comment se prépare le fameux vacherin de la Vallée de Joux ?

On aime ou on n'aime pas le fromage. Si on l'aime, c'est tout de suite une petite passion, et je me suis laissé dire que seuls les gens très évolués le mangeaient sans pain. Mais les gens qui ne l'aiment pas, en revanche, ne pourront jamais comprendre la subtilité d'épicurien que Brillat-Savarin a voulu exprimer en écrivant que « un dîner sans fromage est une belle qui n'a qu'un œil » ! Car aimer « le » fromage, c'est aimer tous les fromages : la tête-de-Maure, le chabichou, le camembert, le bleu d'Auvergne, le Hollande, ceux qui ont de la tenue et ceux qui « s'abandonnent ».

A la tête du marché suisse, on trouve le gruyère, qui coûte si cher et que peu de consommateurs savent acheter ; l'Emmenthal, qui n'est jamais apprécié comme il le mérite ; l'âpre Appenzell, presque inconnu en Romandie ; enfin le vacherin à pâte molle, fabriqué dans la Vallée de Joux, et qu'il ne faut pas confondre

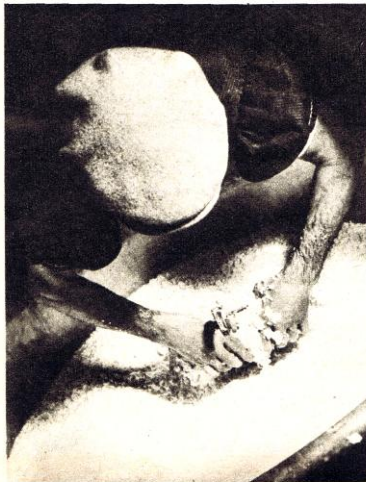
avec le vacherin à pâte dure qui est d'origine fribourgeoise.

Pour fixer tout de suite nos positions gastronomiques dans le domaine, si controversé entre hommes et femmes, des fromages, nous dirons que le vacherin est aux bouches masculines ce que la crème Chantilly est aux bouches féminines. Ce n'est pas une mince gloire.

Et comme toutes les gloires, il n'est pas déplacé d'aller voir un peu dans ses coulisses de quoi elle est faite.

Sachez d'abord que le vacherin, comme les huîtres, a ses mois de prédilection. On ne le fabrique qu'en hiver, d'octobre à avril, quand le lait a son maximum de qualités internes. Ce lait, filtré au préalable, est versé avec toute sa crème dans un gros chaudron de cuivre, sous lequel est entretenue une chaleur constante de 25 degrés Réaumur (31 degrés centigrades). Par un mélange de présure, on obtient un caillage homogène au bout d'une demi-heure déjà. On bras-

7 Après avoir été ainsi morcelée et après un repos de 20 minutes, la masse granuleuse est mise...

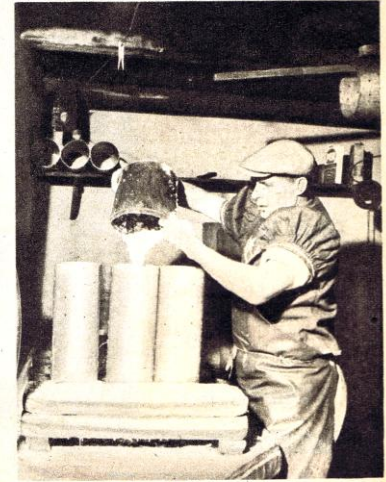


2

8 ...dans des moules cylindriques qui sont perforés pour permettre l'écoulement complet du petit-lait.



9 Pour accélérer le travail, le contenu de chaque petit moule est versé dans un moule plus haut.





4 Il est indispensable que la température du chaudron soit maintenue à 25 degrés, si l'on veut une qualité parfaite.



5 Pendant la demi-heure que dure la cuisson du lait, on peut déjà retirer une partie du petit-lait aigret.



6 La masse blanche est brassée avec un instrument composé de fils de fer tendus sur un cadre.

se cette masse blanche avec un instrument composé de fils de fer tendus sur un cadre; non point pour lier cette pâte, mais au contraire pour l'émietter. Après un repos de vingt minutes, elle est devenue granuleuse. On la verse alors dans des moules cylindriques, perforés au fond et sur les flancs, afin de laisser fuir tout le petit-lait (qui servira à l'alimentation des petits bestiaux). Il faut généralement cinq heures pour cette opération de « séchage ». La masse du laitage, parfaitement égouttée mais encore fraîche, est alors retirée des moules, tranchée en disques réguliers, et chacun de ces disques est immédiatement cerclé d'un mince ruban de bois de sapin qui a été préalablement assoupli dans l'eau. A ce stade, la fabrication est virtuellement achevée. Toutes les manipulations qui suivent concourent à la maturation du vacherin. Les fromages sont transportés sur des rayons, dans une cave où règne une température tou-

jours égale de 15 degrés. Tout un mois, jour après jour, ils seront salés, retournés, raclés. Ils « se font »; on les surveille, on les soigne, on les aère, on les tâte; bref: on les pousse à prendre cet « âge » qui les rendra délectables. Enfin, arrivés « à point », ils sont emballés dans leur typique caissette ronde en sapin, et livrés à la consommation.

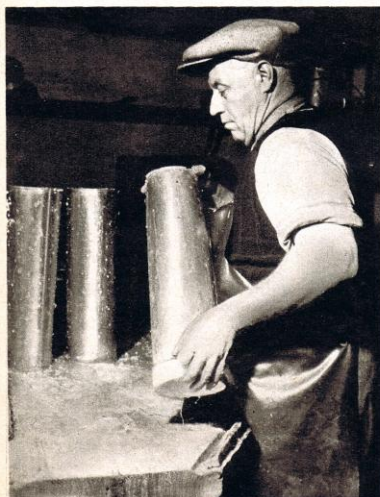
Pour obtenir un kilo de vacherin, il faut sept litres de lait frais. Du lait sain, gras, d'une forte teneur de crème, qualités que peuvent seules fournir les vaches nourries dans les pâturages du Jura vaudois.

Le processus est simple, comme on voit. Le tout est de posséder la science, le « tour de main » de cette simplicité qui d'un rien sait tirer une délicatesse de gourmet. Les Grecs du temps d'Ulysse n'hésitaient pas à trouver dans le bissac de leurs dieux en voyage du pain bis et du « fromage crémeux ». C'était déjà du vacherin. Avant le nom. m. m.

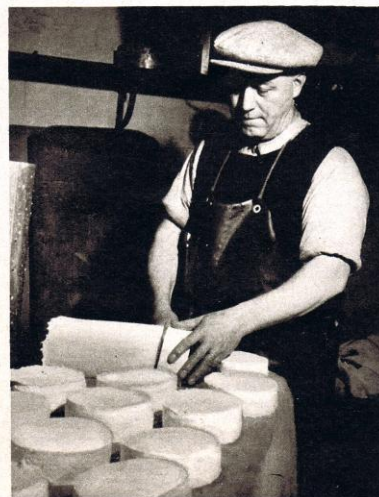


Les vacherins mûrissent dans une cave, à la température de 15 degrés. Durant un mois, ils sont salés, retournés et raclés, jusqu'à ce qu'ils prennent leur belle teinte brune. Ils sont alors expédiés en caissettes rondes de bois de sapin.

10 Après cinq heures de repos, on procède à l'opération délicate du démoulage.



11 Complètement asséchée, la masse est ensuite découpée en disques plus ou moins réguliers.



12 Chacun de ces disques est cerclé d'un mince ruban de bois de sapin qui lui donnera son goût particulier.





Champagne
● Bonvillars



Adresses valables dès sept. 82

Michel ANDRÉ
1111 Romanel-s/Morges
Tél. 021 / 87 91 16

Raymond BAUDAT
1315 La Sarraz
Tél. 021 / 87 71 84

Georges GAUDIN
1349 Chavannes-le-Veyron
Tél. 021 / 87 25 27

Christian GOLAY
1343 Les Charbonnières
Tél. 021 / 85 11 35

Pierre-Alain MEAN
1411 Villars-Burquin
Tél. 024 / 71 12 46

Samuel RAYMONDAZ
1349 Vaulion
Tél. 021 / 83 28 17

Eric ROCHAT
1343 Les Charbonnières
Tél. 021 / 85 11 39

Jean-Michel et Rémy ROCHAT
1343 Les Charbonnières
Tél. 021 / 85 13 61

ROCHAT & Cie
1343 Les Charbonnières
Tél. 021 / 85 12 82

ROCHAT-GOLAY S. A.
Place du Vallon 12
1005 Lausanne
Tél. 021 / 23 62 17

Emile SCHÜPBACH
1349 Vaulion
Tél. 021 / 83 28 29

Affineurs en Vacherins Mont-d'Or:

Michel ANDRÉ
1111 Romanel-s/Morges
Tél. 021/87 91 16

Aimé BAUDAT
1315 La Sarraz
Tél. 021/87 71 84

Jules DELAFOGE
1349 Vaulion
Tél. 021/83 90 29

Georges GAUDIN
1349 Chavannes-le-Veyron
Tél. 021/87 25 27

Victor GOLAY
1343 Les Charbonnières
Tél. 021/85 11 35

Samuel RAYMONDAZ
1349 Vaulion
Tél. 021/83 90 17

Eric ROCHAT
1343 Les Charbonnières
Tél. 021/85 11 39

André GRAS
1343 Les Charbonnières
Tél. 021/85 12 94

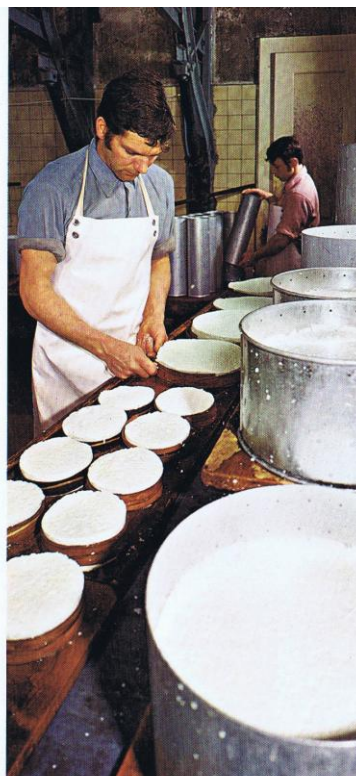
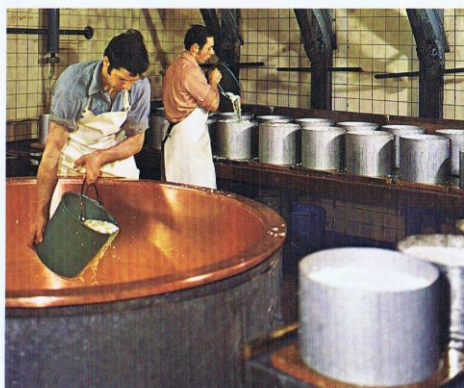
Gaston ROCHAT
1343 Les Charbonnières
Tél. 021/85 13 61

ROCHAT & Cie
1343 Les Charbonnières
Tél. 021/85 12 82

H. ROCHAT-GOLAY S. A.
Place du Vallon 12
1000 Lausanne
Tél. 021/23 62 17

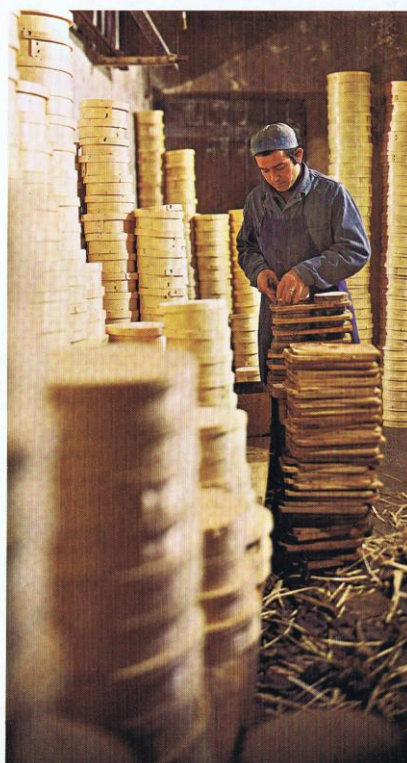
● Centre de fabrication du Vacherin Mont-d'Or

On appelle les laiteries du Jura et de ses contreforts des fruitières. On y fabrique le vacherin, issu d'une région nettement délimitée: grands pâturages, forêts profondes. Les deux sont nécessaires à la réussite de ce fromage authentiquement jurassien. Signes caractéristiques du vrai vacherin: une onctuosité crémeuse et l'accent typique du Jura. Le vacherin n'est produit nulle part ailleurs. Il y manquerait l'air de l'altitude, la tradition, le lait du Jura vaudois, les fines écorces de sapin dont on sangle le vacherin pour le tenir en forme et lui donner aussi son goût sylvestre. Les sapins du Jura sont célèbres. Ils ont la dureté du marbre et l'on en tire le bois de résonance destiné à la lutherie. Le Jura vaudois fait voisiner ses vaches laitières avec les ateliers des horlogers les plus célèbres du monde.



Un art qui s'appelle l'affinage. Le vacherin est fromage saisonnier. Il apparaît à la première neige jurassienne et achève sa saison à la sortie des gentianes. Il est l'objet d'une fabrication particulière qui commence dans les grands chaudrons de cuivre. La prise du lait opérée, on coule la masse blanche dans les formes. Très souvent, les fromages encore jeunes quittent les fruitières pour s'aligner dans les caves de Messieurs les affineurs. Ces spécialistes affinent précisément le vacherin, favorisent sa maturation qui dure trois semaines. Chaque jour, les vacherins sont retournés, brossés à l'eau salée. Arrivés à leur maturité complète, ils sont alors logés dans des boîtes en lamelles de sapin. La croûte d'un jaune ambré se ride, la pâte coule sous le couteau.

Le vacherin ne saurait être produit industriellement. L'affinage de chaque pièce ne supporte pas la série. Il requiert des caves humides, régulièrement tempérées. Seul l'œil exercé de l'affineur permet de bien conduire l'évolution de chaque vacherin. C'est un travail exigeant minutie et précision, dans la tradition des horlogers jurassiens.



En Suisse romande, le vacherin est considéré comme **une forme de bonheur**. Le vacherin accompagne et soutient des vins généreux. Il est un merveilleux en-cas ou la conclusion magistrale d'un repas équilibré. Et, par-dessus tout, le vacherin a l'accent du pays, celui des pâturages et des forêts.



LE VACHERIN MONT-D'OR



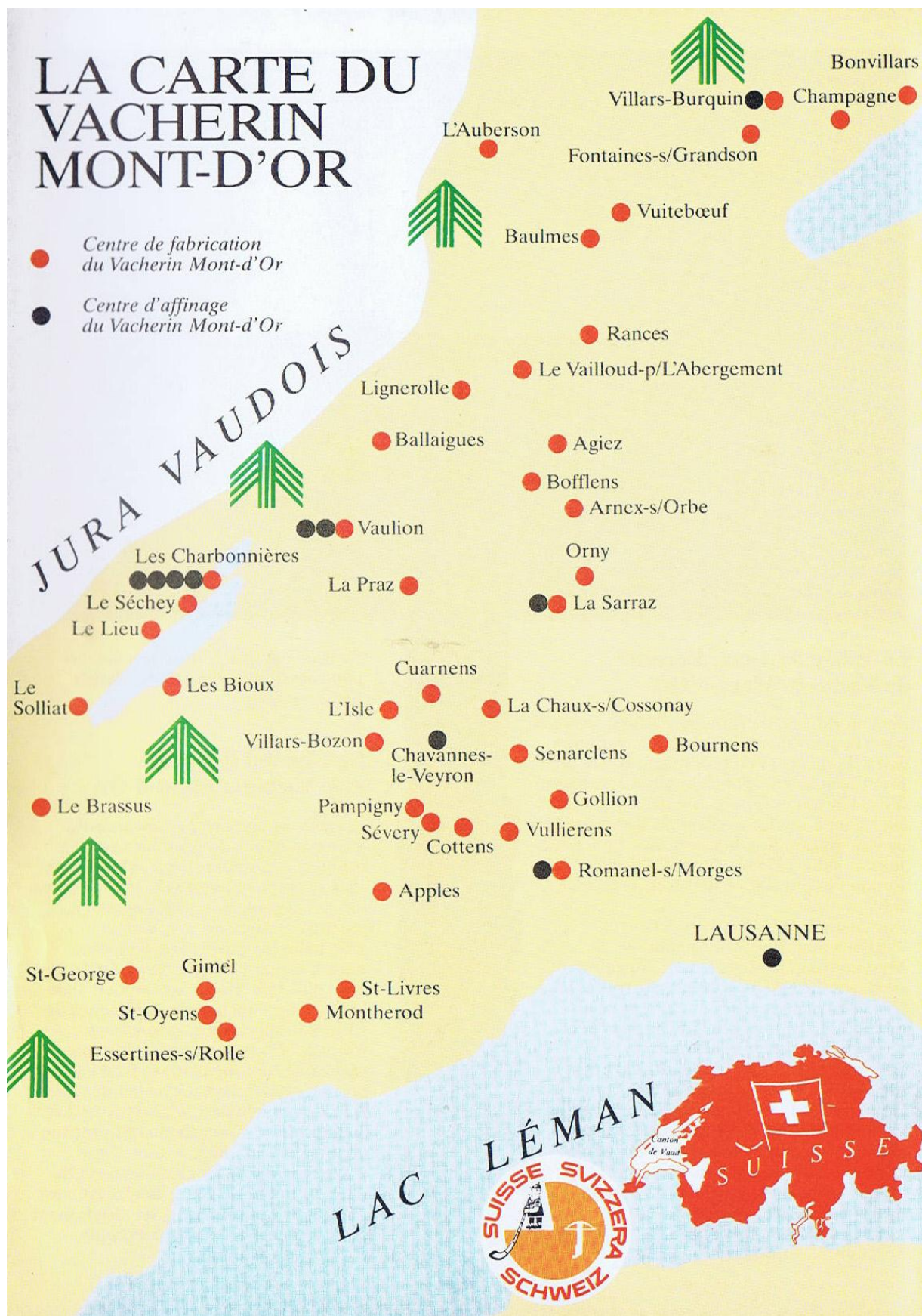
*Une forme de
Bonheur*

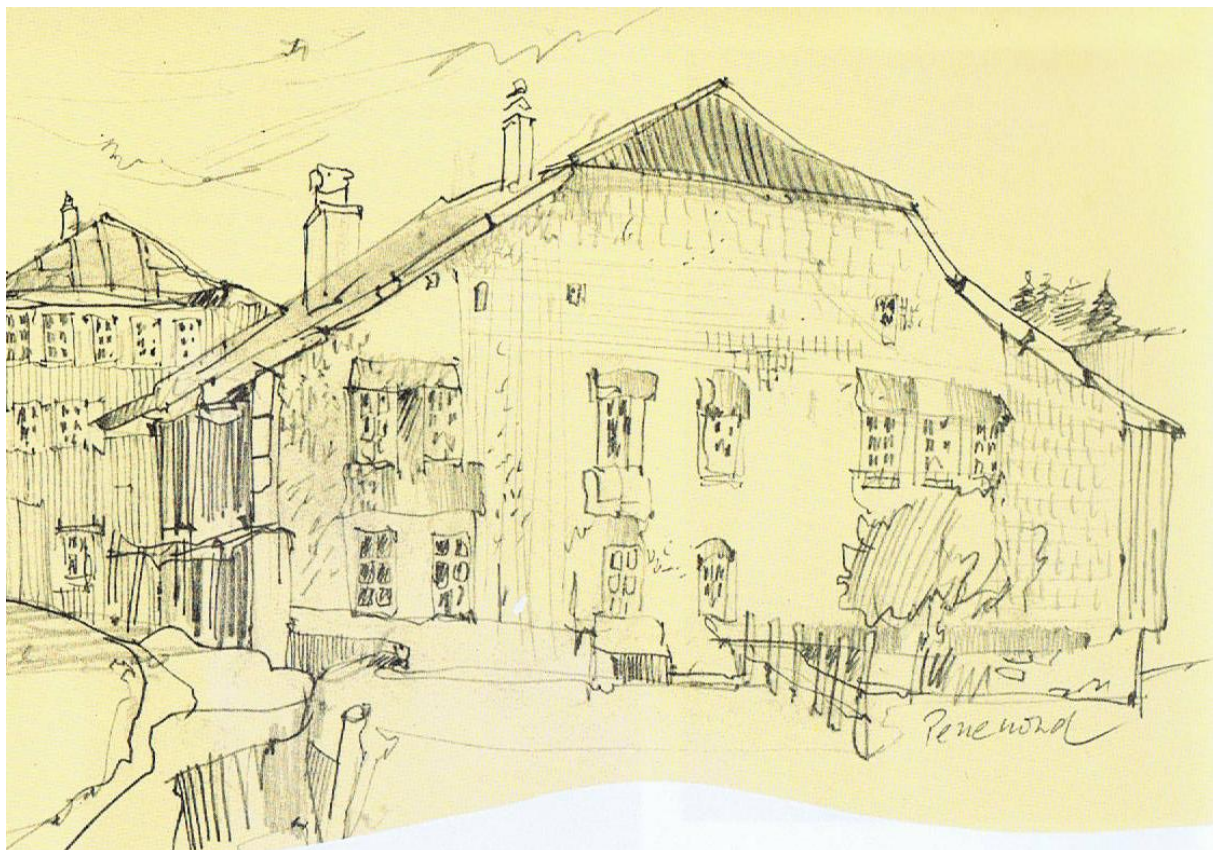


LA CARTE DU VACHERIN MONT-D'OR

● Centre de fabrication
du Vacherin Mont-d'Or

● Centre d'affinage
du Vacherin Mont-d'Or





Le bonheur règne autour du Vacherin Mont-d'Or.

Avec lui, on entend crépiter le feu de bois dans la cheminée de la ferme. L'ambiance est chaleureuse... comme sa belle couleur ambrée. Sur la table, le Vacherin Mont-d'Or apporte la saveur authentique des bons produits artisanaux. Dans sa sympathique

boîte de sapin, c'est le roi des fromages à pâte molle du Pays. Sa finesse, son onctuosité crémeuse, son discret parfum sylvestre sont incomparables.



◁
Ancienne «hotte à lait»
de nos grands-pères.

On le savoure avec un plaisir divin, notamment :

– **Comme repas principal.** Lorsqu'en tête-à-tête ou en famille on désire s'offrir une grande joie. On l'accompagnera alors simplement de savoureuses pommes de terre en robe des champs.

Ou de son pain favori : pain blanc bien croustillant, pain bis ou pain paysan rustique. Un grand moment gastronomique !

Et si le vin est de la fête, choisissez selon vos goûts un grand vin blanc du Pays (Dézaley, Yvorne, Johannisberg)... ou du côté des vins rouges : un Salvagnin ou un Pinot Noir de choix !

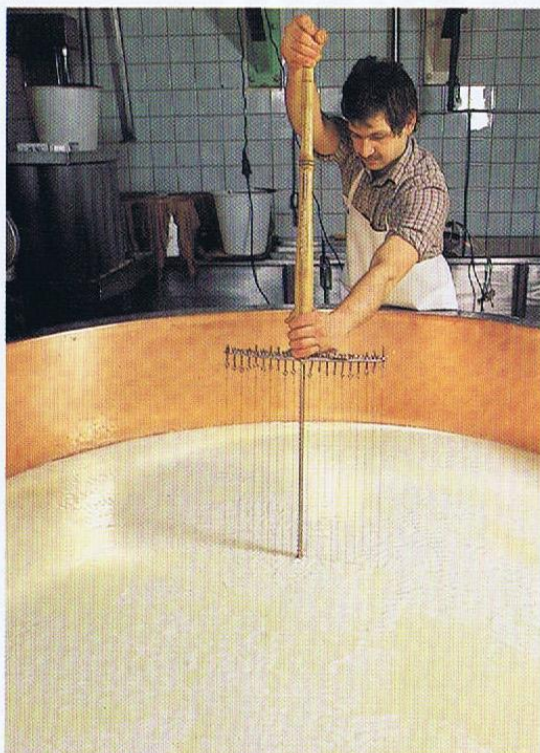
– **Toutes les fois qu'il est agréable de faire une pause.** Et de manger quelque chose de bon et de ravigotant. Par exemple avec des ballons bien cuits. Un régal royal. Pour petits et grands.

– **Au dessert des repas de famille et de fête.** Il a alors le privilège et la particularité uniques d'être servi comme seul fromage. Un grand honneur que lui font la plupart des éminents gastronomes et cuisiniers. Vous lui réserverez alors le dernier ... et bien sûr le meilleur vin du repas.

– **En tant que nouvelle découverte.** En le dégustant comme la fondue ! Il suffit alors d'entourer le Vacherin (dans sa boîte) d'une feuille d'aluminium, de verser un petit verre de vin blanc à sa surface... puis de le mettre au four (environ 25 minutes à 200°).

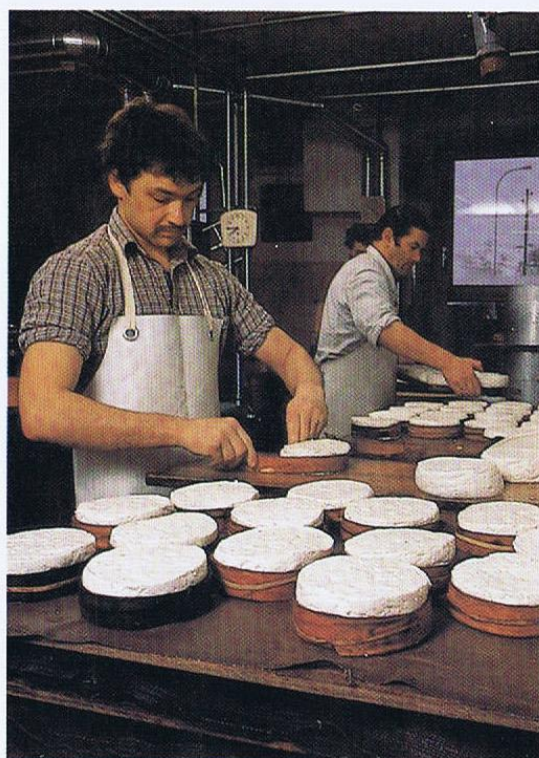
Les vacherins ont été démoulés et sont maintenant sanglés de leur écorce de sapin. «Levées» par des spécialistes dans la forêt, elles apportent une fine touche de tanin au Vacherin Mont-d'Or.

L'élaboration du Vacherin Mont-d'Or dans les grands chaudrons de cuivre. Ici le travail du grain au moyen du «tranche-caillé».



Le Vacherin Mont-d'Or, délicieuse spécialité des artisans-fromagers du Jura vaudois.

Depuis la mi-septembre jusqu'à mi-mars, une quarantaine de fromageries élaborent le vacherin dans des grands chaudrons de cuivre. Puis le mettent en forme, avant de le sangler d'une écorce de sapin des forêts voisines. Ensuite 11 affineurs vont l'encaver. Dans leurs superbes caves où la



température oscille entre 15 et 18° et où l'humidité naturelle approche les 100%.

Alors le vacherin est posé sur des foncefs de sapin rugueux. Il est tourné chaque jour, de même que le foncef.

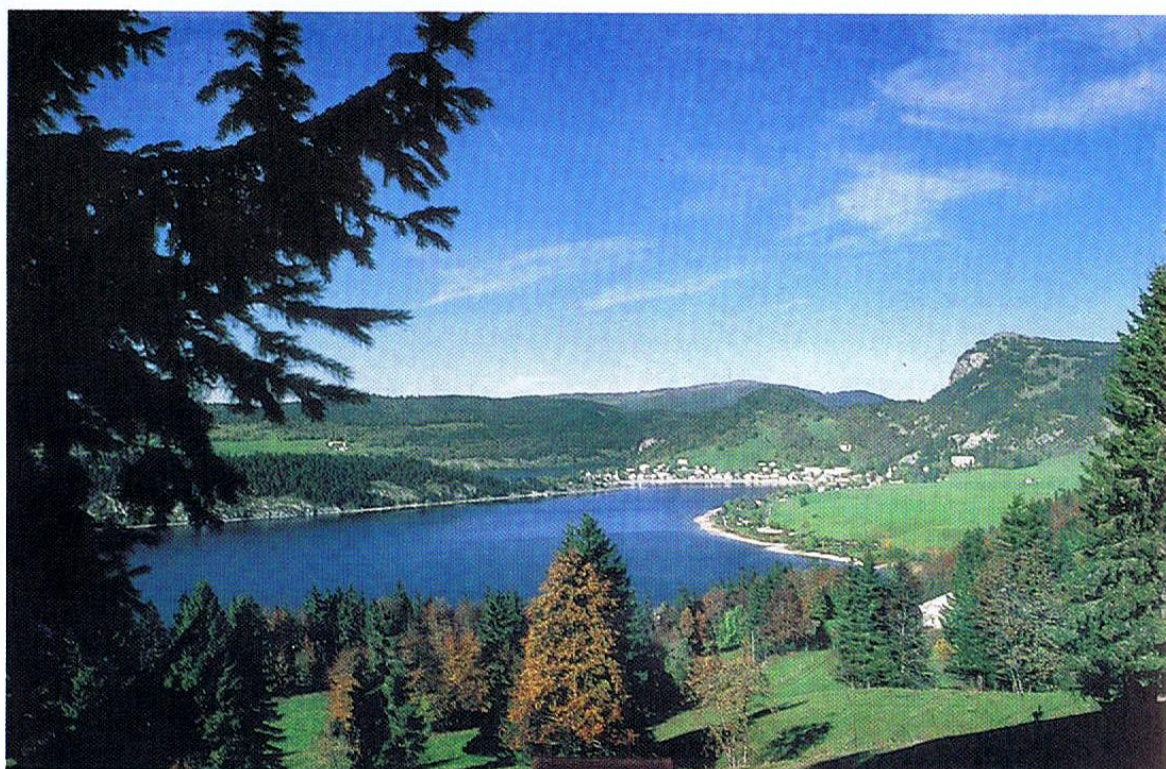
Après une dizaine de jours environ, un léger duvet blanc apparaît à sa surface. Dès lors, le vacherin est en plus journellement frotté à l'eau salée.

Il lui faudra environ un mois de cave avant d'être placé dans sa traditionnelle boîte de sapin.

Le Vacherin Mont-d'Or présente alors sa belle croûte ambrée et ses typiques ondulations.

Il est appétissant et savoureusement «à point».

Pour le plus grand plaisir des gourmets.



La Vallée de Joux. Berceau du Vacherin Mont-d'Or.

Autour du Lac de Joux, la «Vallée» est une contrée paisible et chaleureuse, dans son écrin de forêts et de pâturages. Entre le Mont Tendre, la Dent de Vaulion et le Mont d'Or. Un univers sympathique où la nature est reine, à quelques dizaines de kilomètres de l'agglomération lausannoise. Le Lac de Joux se situe à 1'000 mètres d'altitude et le sommet le plus élevé, le Mont Tendre, à 1680 mètres.

Principalement, deux cols relient la «Vallée» aux bords du Léman: le Marchairuz et le Mollendruz. Au début du siècle, ce dernier était emprunté toutes les semaines par les affineurs et leurs charrettes pour apporter les Vacherins Mont-d'Or au marché de Lausanne.

Aujourd'hui, l'élaboration du Vacherin Mont-d'Or dépasse quelque-peu les frontières de la Vallée de Joux. La tradition s'étant répandue dans quelques villages avoisinants. Dans toute cette belle région, la production du Vacherin Mont-d'Or anime une grande partie de la population: vachers, fromagers, leveurs de sangles de sapin, fabricants de boîtes, affineurs ... et postiers!

La Vallée de Joux. Avec son lac, ses pâturages, ses forêts et ses villages pittoresques.

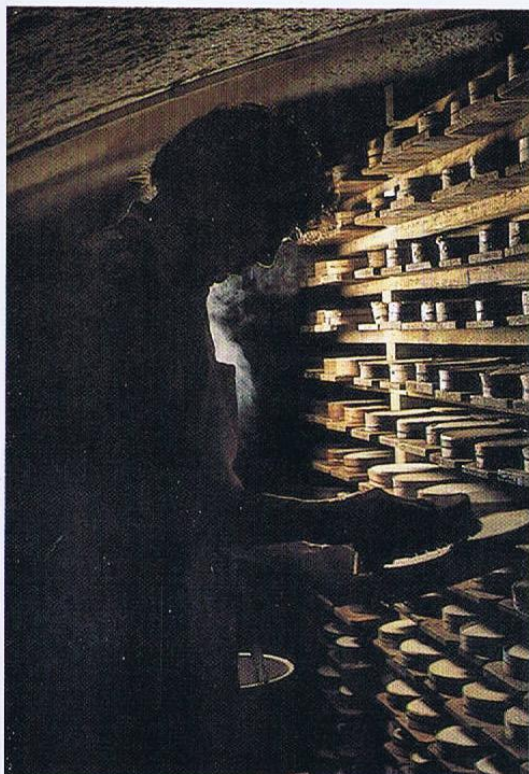
Le Général Bourbaki et le Vacherin Mont-d'Or.

Certains attribuent la naissance du Vacherin Mont-d'Or au passage des troupes du Général Bourbaki dans le Jura... après la guerre de 1870. Roguin, un de ses soldats, aurait apporté la recette du vacherin à la Vallée.

Une belle histoire! Mais il semble toutefois que l'origine du vacherin soit bien plus lointaine. Car déjà en 1800, à l'alpage de Crachatron, à ½ heure des Charbonnières, on fabriquait un fromage de chèvre ressemblant au vacherin. Le «chevrotin». Et il est fort probable qu'en passant au lait de vache, il devint «vacherin». Car dans les écrits anciens, le nom «vacherin» commence à apparaître dès 1823.

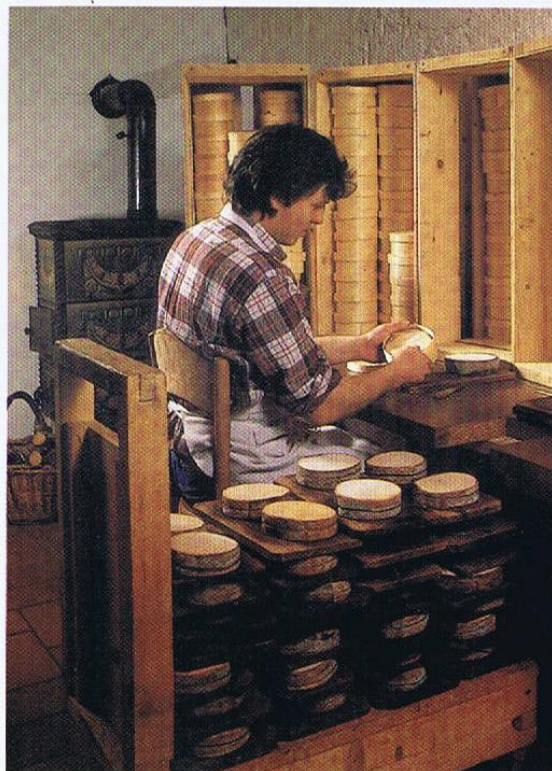
L'appellation «Vacherin Mont-d'Or» date du début de notre siècle. Elle est aujourd'hui protégée. Et strictement réservée à ce fromage typique du Jura vaudois.





◁ Dans les belles caves voûtées de l'affineur, les Vacherins Mont-d'Or sont frottés et retournés chaque jour durant un mois environ.

L'emboitage chez l'affineur lorsque le Vacherin Mont-d'Or est parvenu à belle maturité. Légèrement serré dans sa boîte de sapin, il présente de jolies ondulations. Un travail sympathique exigeant toutefois beaucoup d'habileté et de savoir-faire.



Les caractéristiques du savoureux Vacherin Mont-d'Or.

Région de fabrication et d'affinage:

Jura et pied du Jura vaudois, dans 40 fromageries et 11 centres d'affinage.

Description:

- * Fromage à pâte molle de 12 à 32 cm. de diamètre et de 500 g. à 3 kilos. Entouré d'une écorce de sapin et emballé dans une boîte du même bois.
- * Croûte lavée, emmorgée, couleur légèrement rouge-brun à brun clair.
- * Pâte onctueuse, légèrement coulante.
- * Goût doux et aromatique, soutenu par une touche de tanin (apportée par l'écorce de sapin).
- * Matière grasse: 50% dans la matière sèche.

Conservation:

- * Dans un endroit frais (5 à 8°) et humide.
- * Le laisser «chamber» quelques heures avant de le déguster. Comme les grands vins.
- * Supporte très bien la congélation.

Production saisonnière:

Du 1^{er} octobre à fin mars.

Qualité contrôlée:

Tous les Vacherins Mont-d'Or sont élaborés avec du lait strictement contrôlé. Du lait soumis à un traitement thermique approprié. Cette méthode garantit la sécurité du consommateur tout en sauvegardant le goût et la saveur inimitables du Vacherin Mont-d'Or.

Ces merveilleux poètes

Le vacherin a eu le privilège d'inspirer quelques amateurs de la divine rondelle ! Un aperçu :

A Milan

*A Milan les Combiers jaloux
De leurs produits du Lac de Joux
Ont voulu aux Italiens
Montrer par actes et paroles
Que leurs fromages à pâtes-molles
Ou vulgairement Vacherins
Répandus sur toute la terre
Dans les Etats-Unis, la Chine, le Japon
Dans toute l'Australie et les vingt-deux cantons
Valaient bien la polenta et le macaroni
Gorgonzola et salami.*

*On irait en manger sur un paratonnerre
Samy chez Saïset, Tchiyri et Tsalottet
D'ardeur, de dévouement, tous ils rivalisaient.
Et les heureux élus firent bon voyage,
Sans avoir à Dome payé le dédouanage.
A Milan arrivés on les prit dans le train
Et on les exposa dans de charmants écrins.
Les membres du jury, tous porteurs de bedaines,
Figures joviales et droits comme des chênes
Passèrent par hasard près de produits laitiers
Au pavillon suisse exposés.*

*Les fromages d'abord passèrent à l'inspection,
Conscients de leur valeur firent bonne impression.
Surtout à Tchiyri que Jean avait soignés
Avec la vigueur de ses bras fruitiers.
Aussi à ce produit en chœur décerna-t-on,
Les membres du jury d'accord comme des frères
Le diplôme d'honneur, qui fait gloire et renom
Au patron du bon Jean l'heureux propriétaire.*

*Poursuivant son chemin notre vaillant jury,
S'en fut directement aux produits de Samy
Lesquels dans leur écrin de sapin du Risoux
Décrochèrent hardiment, non pas un maigre chou,
Mais la médaille d'Or ! C'est bien la récompense
De celui qui soigna l'excellente pitance,
Mais qui, las de froter, quelquefois s'assoupit,
Sur le bord d'un tablard se croyant dans son lit,
Tel un soir de séance dignement arrosée
En ôtant ses chaussettes commença sa ronflée,
Honneur à la maison des fils à Saïset.
Qui des bords de la Seine à ceux du lac Brenet,
Au delà du Simplon jusqu'à l'Adriatique
Tient ferme le record des produits helvétiques,
Vivent les vacherins, produits à pâte molle,
Vivent ceux qui les font, et vivent aussi nos colles.⁸⁵*

⁸⁵ Texte écrit à l'occasion de l'exposition de Milan de 1906 par Georges RoCHAT d'Alphonse. Les trois protagonistes sont : Samy chez Saïset = Samuel RoCHAT
Tchiyri = Henri RoCHAT-Golay, son frère
Tsalottet = John Golay

LE VACHERIN

Parlez-moi du bon vacherin
Du vacherin des Charbonnières,
Car son arôme souverain
Enfonce l'art des cuisinières !

Dans ta boîte ronde, coulant
Par maint endroit d'où sort ta crème,
Vacherin, fromage excellent,
Tu m'apparais comme un poème...

Et quant t'entame la cuiller
De fer, ainsi que veut l'usage,
Je sens presque des pleurs mouiller,
De gratitude, mon visage.

Je goûte, j'y reviens encor,
Sans me lasser, je continue,
Tandis qu'à ce jeu, du Mont-d'Or,
Le disque toujours diminue.

Point n'est besoin d'un million
Pour arroser ce mets sublime,
Car même au crû de Gollion,
Sa saveur sait gagner de l'estime.

Enfin mon regard hébété
Contemple la boîte aux flancs vides,
Et mon estomac dilaté
Croit enserrer..... les Pyramides !

Rimes vaudoises lues à Genève le 20 janvier 1910, par Alfred Dufour



Bürki, 24 H. du 25 février 1988. Il s'agit de l'argent accordé par le Grand Conseil vaudois pour dédommager des affineurs et fabricants qui n'en avaient pas besoin !

Revue donnée aux Charbonnières à l'époque de l'exposition
d'agriculture de Lausanne de 1910. Auteur: Jean Tentoret ?
Extraits connus.

1910

- La Revue -

Chanson de Sami.

Air: Roulez tambours.

Lorsque l'on m'avertit que par Lausanne,
Devait s'ouvrir la grande exposition;
Je vis que c'était une bonne réclame
D'y mettre mes meilleurs échantillons.
C'est un commerce où l'on aime
A consacrer tous ses bons soins,
Car rien au monde ne vaut la crème
Des vacherins, des vacherins. bis

Mais hélas la concurrence est pénible!
Pendant les temps affreux que nous vivons.
Mais notre antique marque est invincible
Louis & moi, jamais ne fléchirons.
Oui, nous veillons sur nos fromages
Remparts vivants, nous saurons bien
Préserver de tous les dommages
Nos vacherins, nos vacherins. bis

- Les Roses -

Dans un sentier tout rempli de fraîcheur
J'aurais voulu la regarder sans trêve
Quand je la vis seule au milieu des fleurs,
(pas de suite...)

Chanson de Jérémie.

Air: Gentille batelière

Dans notre cher village
Un beau jour il advint
Que forçant nos barrages
Une peste nous vint
Ah! maudite fièvre
Engence du malin
Pourquoi frapper sans trêve
Notre bétail bovin.

Ref.: Non, non, non par les moyens illégaux
L'inspecteur très sage,
Protège au village,
Les vaches & les petits veaux,
Tra la, la, la

J'ai mis au cimetière,
Un bollion merveilleux,
Qui m'aide à faire la guerre
Par son liquide précieux.
Gens couverts de vermine
Allez vous y plonger
Et vous aurez une autre mine
Par ces soins de propreté.

* * *

Etonnement, surprise, consternation.
Tels sont les sentiments de toute la maison
Depuis l'arrivée inopinée et postale
De cette ronde boîte toute hivernale.

Chère, douce, affolante pâte molle,
Tu nous grises, nous excites, nous affoles !
Permits qu'à genoux, doucement on te dise
Extasié: Adorable marchandise !

Tu nous fais rêver au rose et généreux pis
De cette brave vache allaitant son petit;
A cette laiterie ambulante, à ce sein
Bovin, gonflé, plein de promesse. Nom d'un chien !

Et ce rêve nous porte dans ce vert Jura
Aux pâturages frais, solitaires et gras,
Au point de souhaiter, risquant fouet et cravache,
Devenir, pourquoi pas, une honorable vache.

Tout comme Pierrot contemplant Colombine,
Un sacré désir nous monte à la bobine !
Te couvres de baisers, de folles caresses,
Peloter et pétrir ta tendre mollesse !

Dire que pas loin d'ici, un funeste imbécile
A fait dire à son peuple asservi et docile:
"Plutôt beaucoup de canons, moins de vacherins !"
De la vache, il en est qui ne comprennent rien.

Ton odeur, vacherin, à nulle pareille,
Me poursuit jour et nuit, me tracasse et m'éveille,
Et ma vie devient un infini merci.

.....

Poésie incluse dans une lettre adressée
par un dénommé Milon à Jules Rochat-
Massy dans les années d'avant dernière
guerre.

Le vacherin

Son interdiction par le Conseil d'Etat n'a pas fini de faire du « bruit », de provoquer des discussions passionnées et passionnantes. Cette mesure n'a pas été appréciée du tout par notre population, ni par les « amoureux » de ce noble fromage habitant en dehors de la Vallée.

Pendant les fêtes, heureusement, on a pu encore en déguster: quel régal...

Nous avons reçu plusieurs correspondances à ce sujet. Nous avons retenu un article et deux poèmes, ainsi que le dessin de Christian Vullioud.

Mais soyons certain: le vacherin n'est pas encore enterré, fabricants et affineurs vont tout mettre en œuvre pour que cette noble pâte molle retrouve la place qu'elle mérite. phb

Le Corbeau et le renard

*Un corbeau de la Vallée de Joux, perché sur un sapin
Mangeait, de bon appétit, un vacherin.
Mais le renard, cherchant le sabotage
Lui tint à peu près ce langage
Hé, bonjour Monsieur le corbeau
Que vous êtes inconscient et semblez nigaud
Arrêtez vite votre festin
Néfastes pour vos intestins
Il est atteint de listériose,
et sa fabrication remise en cause.
Triste et découragé, à ces mots le corbeau
Sait qu'on cherche à lui faire sa peau.
Le renard s'enhardit et dit: Mon pauvre Monsieur
Apprenez que tout fabricant
Vit aux dépens de ce qu'il vend
Cette leçon, c'est la mort du vacherin sans doute
Car le corbeau, plus personne ne l'écoute.
Même Penthaz, un peu tard...
Bourrait de désespoir!*

Pierrette Rochat

FAVJ Jeudi 7 janvier 1988

Vacherin !

*De tous temps, orgueil de nos tables,
Des fromages doux, le plus fin des fins,
Des chimistes savants et notables
Te soupçonnent des plus odieux desseins.*

*Tu logerais, dans tes généreux flancs,
De petites bêtes invisibles,
Qui, à nous les humains, en peu de temps,
Apporteraient maux et mort possible.*

*Forts, fiers, de leurs grandes connaissances,
(Qu'on pourrait peut-être demain contester)
Ils ont requis avec impatience
L'intervention du bras séculier.*

*Alors apeurés, les politiques
Ne sachant bien comment se retourner.
Craignant quelque issue maléfique
Pour en finir, voilà... ils ont osé :*

*Toi, prince de la gastronomie,
Couronne et gloire de nos repas,
Te jeter aux fours de la voirie,
En festin aux corbeaux noirs et aux rats.*

*Et maintenant que voici les fêtes
Et ces jours où brillent sur le lin blanc,
Les cristaux fins, les belles assiettes,
Toi, vacherin, serais-tu absent ?*

*Non, non ! Car ailleurs nous t'irons chercher ;
Au bon lait cru, nos voisins t'apprêtent,
Outre Risoux, au pays de la Comté,
Belles boîtes de sapin sont prêtes.*

*Le Français, habile et pratique,
Encaissera toujours, sans sourciller,
En faisant au virus la nique,
Bon argent des Suisses... aseptisés !*

*Faut-il en pleurer, faut-il en rire ?
Je vous en laisse bien sûr le choix ;
Entre le meilleur et le plus pire
Trancher, c'est bien difficile parfois.*

Eric Berney

Poème pour un vacherin

*Pauvre vacherin du Mont-d'Or,
On veut à tout prix ta mort !
Sans cesse on ne fait que de t'attaquer
Pour te faire disparaître du marché.*

*Pour la deuxième fois... tu vacilles
Sous les assauts de mystérieux bacilles...
Et nos érudits en la matière,
N'ont pas de quoi être fiers.*

*Même entre eux, ils ne sont pas d'accord,
Et le doute naît, de leur désaccord.
Quel est donc ce génie malfaisant...
Qui, à la Vallée, cause tant de désagréments ?...*

*A entendre certains experts, cancer, sida et choléra,
A côté du vacherin, ne sont que des en-cas !
Le fameux emblème des corsaires, la tête de mort,
Sera-t-il un jour imprimé sur le vacherin du Mont-d'Or ?*

*En cherchant bien, qui sait si ce coup fourré
N'est pas celui d'un de nos édiles, qui, vexé
De la résistance des « Derbons » à défendre leur bien,
Aurait, subtilement, lancé un microbe au vacherin ?...*

*Partout, autour de notre beau pays,
On se gausse... on se moque... on sourit,
Allons-nous voler aux Belges... leur renommée,
Des histoires idiotes, qui font rire, lors des soirées.*

*Reviens-nous vite, vacherin que l'on adore,
Des milliers de gens sont prêts à te manger encore.
Si par hasard, en te consommant, quelqu'un vient à mourir,
Ne te fais pas de souci, il sera sûrement mort de rire.*

*Tu nous manques, vacherin si délicieux,
Tu es si bon que tu fais des envieux.
Quoi que l'on fasse, ou que l'on dise de toi,
De tous les fromages, tu resteras le Roi.*

La Sagne

Sam. Jaccard

1988

Le vacherin.

Combien de vacherins, des dizaines, des centaines
Sont descendus des monts et marcher vers la plaine
Sur cet ordre formel d'un certain magistrat
Ils se sont retrouvés à l'usine de Penthaz
Pour être incinéré et partir en fumée
C'est un bien triste sort pour une fin d'année
Toi qu'on voyait partout, jusque dans les lotos
Tu nous faisais rêver d'un vacherin-cadeau
Tout a commencé avec les salmonelles
Mais en chauffant ton lait, on l'a échappé belle
Te voilà maintenant au banc des accusés
Avec dix-huit confrère, tu ne peut t'échapper
Adieu veaux, vacherins, cochons, couvées
Par quoi te remplacer pour meubler nos soirées
Une portion de serré, voir quelques pommes de terre
Un vacherin glacé peut servir de dessert
D'ou vient-elle cette sinistre lystérieuse
Qui donne bien du soucis à ces futures mamans
Comme pour les plus âgés de ~~soixante-dix-sept~~ ans
Les couleurs de la vie ne sont plus aussi rose
Les hommes en blancs, dans leur laboratoire
Se sont mobolisés, unissant leurs efforts
Pour que le vacherin n'entre pas dans l'histoire
Mais qu'il resorte grandi de son sinistre sort
Merveilleux produit, fleuron de Suisse romande
Tu n'a pas ton pareil dans toute la Suisse allemande
Oublient ton passé, aussi ta maladie
Il y a des jours moroses dans chacune de nos vies
Le connaisseur en bon fromage
Sans crainte de vous illusionner
Sait vous prescrire le parfait dosage
Pour une fondue moitié moitié
Que ton retour à l'étalage
Soit une forme de félicité
Pour les personnes du troisième âge
Merci de m'avoir écouté

MH Baulmes

15 décembre 1988

André Randin

André Randin

La ballade du pèlerin, ou pour une telle bande – auteur et année inconnus -

Je suis le pèlerin
Parti de grand matin!
J'arrive d'un lieu fort loin
Offrir mes vacherins.

Du fond de ma vallée
Y'en a des enjambées
Pour camber les contrées.
Mon Dieu ! Quelle épopée !

Oh! que j'suis fatigué
Puis-je un peu m'assoyer
Si vous me permettez
Pour me désessouffler ?

Elle est lourde ma hotte
Et puis mes grosses bottes
Qui sans arrêt s'encroissent
A marcher dans les mottes.

La route, ça donne soif !
La bise, ça décoiffe !
Si je mets cette coiffe
Pas besoin que j'me recoiffe.

J'boirais bien quelque chose
Si on me le propose
Juste un verre pour que j'ose
Blaguer un peu ma cause.

Je suis tout feu tout flamme
Quand j'peux faire d'la réclame !
Et si j'ai quelques larmes
C'est qu' j'ai l'métier dans l'âme.

Après un bon repas
Pour marquer un reçu
L'Epoisse ne vaut pas
Les vacherins à Rochat.

Pour une telle bande
Cette finesse gourmande
Passez-moi la commande
Sitôt j'vous achalande.

Mon choix est assorti
Grands, moyens ou petits
Les gourmets avertis
S'en comblent l'appétit.

Fin produit du terroir
Qu'on aime à recevoir
Fait d'un certain savoir
D'recettes d'fond du tiroir.

J'souhaite que sous ce toit
Ce bon crémeux vaudois
Dans sa ceinture de bois
Régale et vous et moi.

Maintenant je vais vous dire ...
J'commence à réfléchir ...
Je ne veux pas repartir
Car j'ai bien du plaisir.

Puis j'aimerais aussi
A tous qui êtes ici
Vous dire mon grand souci
En terminant ainsi.

"Avec quatre ou cinq pains
Et quelques vacherins
Et puis un peu de vin
J'aimerais être certain
Oh! Que l'on puisse enfin
Ensemble dès demain
Ouvrant main dans la main
De par l'Esprit Divin
Nourrir tous les humains".

La merveilleuse histoire de Samuel Golay, inventeur de l'arbre à vacherin⁸⁶

Parti sous les tropiques avec quelques contemporains. Samuel Golay des Charbonnières demeurait en extase sous les cocotiers. Là, au-dessus de ses yeux, sous la forme d'une coque parfaitement enrubannée, pendait la réponse à tant d'interrogations, tant de veilles passées dans son chalet d'alpage du Grand Brelingard.

Venu au monde comme tous les natifs de La Vallée avec les Saints Evangiles dans la main gauche et le psautier Laufer dans la main droite, Samuel Golay invoqua immédiatement le dieu de miséricorde en louchant d'un œil vers la noix de coco convoitée:

- Seigneur. toi dont la bonté est sans égale, accorde-moi de savoir comment font ces sacripants de sauvages pour faire, non seulement pousser le lait au bout des branches, mais encore le mettre en boîte sous la seule action de ta bénédiction.

Prosterné, sans égards pour les Noirs attroupés autour de lui qui le regardaient, agitant les bras vers le ciel, Samuel Golay poursuivit:

- Seigneur. tu sais combien j'ai loué ton nom. combien j'ai chanté de in excelsis à ta gloire avec la Chorale du Brassus. Seigneur, prends en pitié ton serviteur Samuel Golay, condamné au botte-cul avant l'aurore et aux lamentations de son Ida jusqu'à la nuit.

Pendant tout le reste du voyage, les Meylan, Rochat et Piguet, qui accompagnaient notre Samuel Golay, s'étonnaient. Jamais on ne l'avait connu dans un tel état d'excitation. même aux jours du remuage, quand il quittait le Crêt de la Neuve pour les Frasses en s'agitant derrière la Brunette qui refusait d'avancer.

De retour au pays, Samuel Golay n'eut cesse de commencer ses essais. Greffant quelques vacherins sur de jeunes épicéas, il opérait en grand secret, à l'insu même de son Ida, qui se demandait avec désespoir si quelque maladie crapuleuse contractée aux tropiques n'avait pas tourneboulé la tête de son Samuel.

Les premiers résultats furent consternants. Il se formait d'étranges moignons aux bouts des branches,

⁸⁶ Récit paru dans la Revue de la Confrérie du Guillon et des vins vaudois, no 53, février 1985, reproduit avec autorisation de l'auteur.

d'où dégoulinait un jus blanchâtre au goût prononcé de résine. Le toucher était spongieux comme du lichen. La foi du charbonnier étant de mise pour un habitant des Charbonnières, Samuel Golay ne désespérait pas.

Comme Moïse dans le Sinäi, Samuel Golay connut un soir la grande illumination. Depuis le sommet du Mont Risoux, il voyait la vallée couverte d'une forêt de vacherins. Juchés sur des échelles, les bergers cueillaient les précieux coffrets qui pendaient aux branches et les tendaient à d'accortes jeunes filles qui les entassaient dans des corbeilles. Du Lieu aux Charbonnières, ce n'était qu'un immense hymne à la joie :

«Allons danser sous les sapins où poussent nos cou-lants vacherins».

Dans une nuée, Samuel Golay se vit transporté à la Confrérie du Guillon où il était intronisé Compagnon d'Honneur, à Stockholm où il recevait le Prix Nobel de la pâte molle, à Paris devant l'Académie des Sciences où il était distingué comme le plus grand penseur agricole de son temps.

La terre entière célébrait ses bienfaits. Dans la rue, on le montrait du doigt en criant : «C'est lui, Samuel Golay, le père de l'arbre à vacherins». Cette vision le conforta dans la certitude qu'il parviendrait à son but.

Mais il lui fallait trouver l'aide d'une tête à diplômes. Il eut recours à son ami Amédée Galuchat, le célèbre inventeur du bigoudi pour friser les scaroles, du chemin de fer à voile et du vin inoxydable. Un tel génie prodigua à Samuel Golay des conseils sur la manière de greffer la bouture de vacherin au cœur même de l'aubier.

C'est ainsi que, en septembre dernier, le rêve devint réalité. La Confrérie du Guillon s'honore de vous présenter aujourd'hui, en première mondiale, le nouveau vacherin entièrement végétal, issu de pur conifère.

Crémeux, onctueux, caressant, presque lascif, le nouveau vacherin, nommé par les savants «Mollaçu Sylvestris», constitue un exploit sans précédent dans les annales agricoles.

Michel Logoz

Le vacherin par petits bouts

Et trotte donc, ma belle Bichette

Jadis nous allions mener nos vacherins à la gare du Pont avec le cheval et la charrette, genre tilbury. Y a-t-il plus beau que ces voyages avec mon grand ami Favre ? Loin dans le temps. Le cheval et le véhicule alors s'hébergeaient dans notre grande maison. La Bichette occupait le boxe d'entrée de l'écurie où le grand-père, notre père n'avait pas encore son bétail à lui, mettait ses modzons en hivernage. Seule, par les grands froids, la jument n'eut pas tenu. Tandis qu'avec l'ensemble du bétail, même par des jours et des nuits de - 30o, l'écurie demeurait tiède.

La Bichette était le second cheval de la famille, mais beaucoup plus effilé que ne l'était la Brunette qui demeurait à l'attelage, la Bichette prenant alors le chemin de l'estivage, en plaine. Je me souviens ainsi d'une fois où nous l'avions menée là-bas. Ca m'avait fait tout drôle de l'abandonner dans son grand parc. Il me semblait qu'il y avait un peu trahison de notre part. Il me venait des larmes aux yeux. Plus haute sur pattes, plus racée, plus rapide aussi par conséquent. Par contre moins placide, traîtresse un peu comme le sont beaucoup de chevaux ou de juments, prêts à vous happer une main pour une caresse trop appuyée. Une crainte m'en éloignait. Je ne l'en aimais pas moins.

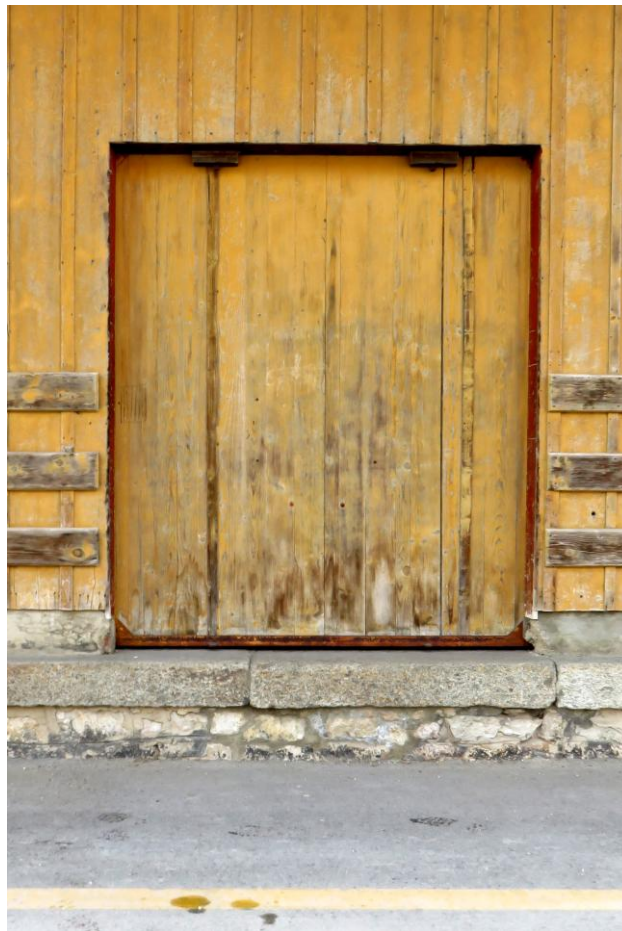
La charrette demeurait quant à elle dans la remise, en une place faite exprès où, l'espace laissé par un haut plafond, une curiosité architecturale de la maison et que je n'ai retrouvée nulle part ailleurs, permettait de dresser les deux timons afin que l'ensemble prenne moins de place.

Favre venait atteler. Le cheval reculait sur un espace en planches de 2 m. de long sur 1 m. de large. Partout ailleurs le sol était de béton ou de terre battue. Plancher mis en place pour que les chevaux ne glissent pas. Collier contre la paroi de bois pendu à une grosse cheville, harnais de même. Il mettait tout bien en place, avec les gestes d'un homme qui en a l'habitude, et hardi petit, nous filions déjà gaîment en direction de la laiterie, moi à côté de lui sur le siège. Nous nous arrêtions sur le devant du bâtiment dans un grand bruit de roues à cercles qui écrasent le gravier de la place. Le siège m'intriguait. Il était creux. Vous l'ouvriez à la façon d'une grosse boîte avec un couvercle dessus qui comportait un bout de cuir fripé pour le prendre. Et il n'y avait rien dedans, que du vide, alors que moi, toujours, je m'attendais à Dieu sait quelles merveilles d'antiquité, ne seraient-ce que les vieux fusils de la maisons que nous n'avions pas retrouvés ou des épées du temps des Bourbaki ! A cet âge tout peut sortir d'une boîte, n'importe quoi, n'importe où, n'importe quand.

Favre serrait le frein avec une poignée qu'il y avait à sa gauche et qu'il tournait. Des sabots descendaient sur la surface métallique des roues fines. Une certaine élégance se détachait de l'ensemble de l'attelage. On freinait pour pas que la Bichette, capricieuse, ne parte toute seule, sans nous sur le siège. Elle

était capable de le faire, prête à nous jouer des tours de ce genre. Vous ne pouviez pas compter sur elle à cent pour cent.

On pénétrait dans la laiterie où l'équipe s'affairait autour de la table. On lavait, on ficelait, on marquait les vacherins avec le timbre bombé dont le caoutchouc aussi s'usait d'année en année. Il serait bientôt temps de le changer. Hop, hop, joli coup du poignet qu'il faut. Tu fais une pile de dix, tu commences en haut, hop, hop, tu timbres, tu décales à chaque fois d'un vacherin. On mettait des numéros sur le premier des vacherins ficelés par fardeaux de cinq, timbrés juste à côté avec les initiales du grand-père, J.R., telles quelles, avec les deux points bien plantés. Ca ne chômait pas. Mon père ficelait, rapide, lui. Il tirait sur les nœuds très serrés avec ses gros doigts habiles. Quand on prenait une ficelle et qu'on la relâchait, elle claquait contre le bois des pliures. Je regardais l'alliance de mon père. Je regardais comment il faisait pour effectuer l'opération complète que l'on a déjà décrite par le menu ci-dessus. Les fardeaux ficelés étaient donc là, mis par terre sur les catelles grises. Et une fois de plus la grand-mère était partie là-bas, chez elle, préparer les lettres de voiture.



A quai à la gare du Pont. La porte coulissante s'ouvrait sur l'entrepôt qui verrait bientôt des colis par centaines que l'on enwagonnerait ensuite de l'autre côté du bâtiment. Mais quelle activité en ce simple local juste avant le départ du convoi pour Lausanne !

Mais dépêchez-vous, dans cinq minutes il sera trop tard. Le train, lui, il n'attend pas.

Et il neige ce jour-là dont je me souviens. Nous avons, Favre et moi, revêtu nos habits d'hiver, lui une casquette norvégienne avec des oreillères, identique à celle que met le grand-père quand il va soigner ses cochons à la porcherie, moi mon gros bonnet de laine, pour pas que j'aie encore attraper une otite, ma spécialité. Les cinq ou six que j'ai déjà eues me suffisent. J'ai encore enfilé des moufles de laine noire avec un joli dessin blanc sur le dos. Il neige donc, mais une neige toute légère que tout à l'heure, l'on chassera du siège pour s'y asseoir d'un simple geste de la main. On a mis une couverture sur le dos du cheval, pleine de poils, et qui sent le cheval à plein nez, au tissu raide et peu agréable au toucher, qu'on ne lave jamais. Et à son cou a été passée la grelottière. Les lampadaires aux poteaux sont déjà allumés, je le remarque à celui qu'on découvre près du local des pompes. Les journées sont courtes, les nuits longues en cette saison de vacherins qui laisse maintenant deux longs mois déjà derrière elle. Nuits qui commencent au milieu de l'après-midi quand ainsi le ciel est bouché, plombé à mort, duquel maintenant tombent de beaux flocons. C'est beau, c'est irréel quand on charge les fardeaux à l'arrière et qu'on protège aussitôt d'une couverture épaisse. Pas que le bois des couvercles ne se mouille et que les timbres ne déteignent sur toute la surface. Ce serait du beau commerce, oui ! Quand l'on rentre dans la laiterie, l'on en ressort des fardeaux tenus à bout de bras. Favre en prend trois dans une main, trois dans l'autre. Moi, j'en prends deux en tout.

Cette neige, c'est la première de la saison. Elle nous prend un peu à l'improviste. Elle est d'autant plus belle. On va et vient entre le local de coulage et notre véhicule. Début décembre. L'église que l'on aperçoit à deux pas d'ici, de l'autre côté de la route, précédée par le petit bâtiment de la fontaine. Et déjà pour moi dans cette ambiance un avant-goût de Noël. Ça fait longtemps déjà que nous avons reçu notre catalogue Franz Carl Weber, épais comme une bible, avec dedans de fabuleux trains électriques qui nous font rêver. Lesquels achèterait-on si l'on avait l'argent ?

Je suis avec Favre. Il a quel âge, dans le fond ? Vingt-cinq ans, trente ans ? Moi je n'en ai que six, et pourtant c'est mon ami. Autre que mon père. Avec lui toujours l'aventure, jamais de grisaille. Il neige. Nous avons protégé le siège sur lequel maintenant nous prenons place avec un sac de farine vide. Elle commence tout juste à tenir sur la route. Tout est chargé, tout est prêt. Favre a mis les lettres de voiture dans la poche de sa veste, nous grimpons sur le siège, l'un à côté de l'autre, et fouette cocher, il dessert le frein, deux à trois tours de manivelle rapides, claque les rênes longues sur la croupe de la bichette qui part dans un trop bruyant et joyeux. Ça roule, ça court, c'est le virage du Cygne. Elle a pris de la vitesse, de bleu, et l'on va verser. Mais non, on passe, on roule. On roule dans un grand bruit, les roues cerclées malgré la petite neige qui tient

déjà sur la route, vous écrasent encore du gravier. On est bien, un peu de peur pour moi que le cheval ne s'emballe, mais bien quand même. Il neige et l'on voit les flocons dans la lumière des lampadaires. Quelle allure, mes amis ! On est vite plus loin que chez Jonet, on passe chez Toto, la Poste, chez Candaux et le Terminus, chez Doret maintenant, et l'on arrive déjà à la fin des Crettets où tu vois à ta droite la maison à Meylan, le distillateur. On sent même l'odeur de gentiane, tiens ! C'est tout plat, et cela le sera jusqu'à la gare où nous allons, celle du Pont, un kilomètre et demi plus loin. L'aventure. Roulement de tonnerre. Nous sommes grands dans notre rapidité. Et avec un cheval qui fait tinter joyeusement ses grelottières. Les gros camions qui nous dépassent ne nous font pas peur. Surtout pas envie. Nous, sur notre attelage, avec devant le cheval et sa grelottière qu'il secoue et fait tinter, nous sommes des dieux !

C'est beau, le bruit que ça fait, une grelottière, ce tingueling, tingueling, tingueling bien clair si le cheval trotte léger. Triste un peu cependant dans le soir. Trotte, trotte ma belle bichette au cœur de mon enfance et au-delà de ce village. Je sens l'amitié. Je sens le froid de la nuit sur mon visage et le mouillé des flocons sur le bord de la laine qui me touche le front. Et l'air qu'on déplace ou que nous recevons de côté, il vient du lac, se coule entre mon bonnet et mes grandes oreilles. Je vois la route déserte entre les deux villages. Mais bientôt aussi le pont du Pont et le hangar devant lequel nous nous arrêtons. Ho ! Bichette, qu'il fait, Favre. Et la Bichette, après un kilomètre et demi où son pas n'a pas faibli, s'arrête au bord du quai.

La porte du hangar que protège son grand avant-toit reste ouverte malgré la neige. C'est un grand carré clair dans la paroi sombre. A l'intérieur on travaille, on va et vient. Y a le petit Riquet de la gare. Et celui-ci, dans sa morosité poignante, te fait penser que nous ne sommes pas drôles, nous autres de la montagne. Que la vie, au contraire, est triste et lourde. On a des pieds de plomb et non pas des ailes. Des silhouettes se meuvent. Elles nous emmènent nos fardeaux que nous posons sur le bord du quai fait de grosses pierres. Tout se prend à nouveau par les ficelles. Celles-ci se tendent, se relâchent, claquent sur les boîtes. Il y a là des centaines de fardeaux. Le sol en est couvet que l'on chargera bientôt dans les wagons. Si ce n'est pas déjà commencé. Ceux-ci sont à quai, de l'autre côté du bâtiment que l'on peut traverser de part en part. Ils partiront dans moins d'une heure pour Lausanne où tout sera à nouveau trié. Quel boulot. Mais ça occupe le monde. Il n'y a pas à pleurer sur le travail quand il vous fait vivre. C'est même une bénédiction. Que les fous pour tenter de s'en décharger ou de vouloir le supprimer.

Mais allez-y, les gars, encouragez-vous. Grands et petits fardeaux. Par cents, par mille. Les premières palettes aussi déjà peut-être pour les gros affineurs dont nous ne sommes pas. Et quelle importance !

Tiens, voilà un autre attelage. C'est celui de l'oncle William, notre voisin, là-bas, à la laiterie. Char à brancards sur lequel il y a un pont où il met ses fardeaux de vacherins qu'il recouvre lui aussi d'une couverture. Cheval de

même que le nôtre, fin et nerveux, celui à Pedzi. Des roues plus grosses à son char cependant. Et ce second attelage attend qu'on lui cède la place pour se mettre à quai, bien en face de l'immense porte du hangar. T'inquiètes donc pas, oncle William, on ne va plus tarder maintenant. La neige n'a pas cessé. On la voit dans la nuit quand on regarde derrière nous. Au contraire, il me semble, elle est plus épaisse encore que nous allons retrouver soudain.

Nous nous sommes rassis. Desserrage du frein, puis grand tour sur la place et départs pour les Charbonnières, là-bas, au bout du lac Brenet. Elle peut y aller, la Bichette. Elle reste trop à l'intérieur le jour. D'où cette excitation de tous les soirs, cette fougue qui la fait courir. La distance entre les deux villages ne lui est rien. A peine se dégourdit-elle les jambes. Au terme d'une ruée de départ, elle lance vite son grand trop avec lequel nous repassons les rails du chemin de fer sur lesquelles les roues à cercle font un drôle de bruit, et puis le pont. Retour. Mais voilà, avec cette neige, le bruit s'en trouve comme amorti. On roule maintenant sur du velours. On entend certes encore les pas du cheval et le bruit des roues, mais en sourdine un peu. Le son de la grelottière par contre prend plus d'importance. Tingueling, tingueling, tingueling. Quelle musique ! Quelle douce et nostalgique musique de mon enfance. Favre sourit. Il est bien, heureux. Je le suis aussi. On trace sur la route deux lignes parallèles. Une voiture nous dépasse qui rompt cette harmonie visuelle. Il n'y avait rien devant, que l'uniformité de la route blanche, sans traces aucune, on laissait derrière nous seuls deux belles lignes blanches. Et c'est fini. Il y a désormais ces larges traces qui ont tout gâché et que l'on suit. Au fait, nous, est-on sans lumière ? Sans même des catadioptrés à l'arrière ? Qu'importe, la police ne nous attendra pas au prochain contour !

Voilà le village. La grelottière tinte dans la nuit sous les lampadaires. Tingueling, tingueling, tingueling, comme ça, vous dis-je. Et les gens savent que nous sommes-là, que nous passons et qu'il ne faut pas se jeter sous nos roues. Nous traversons les Crettets déserts ou presque. De rares personnes se rentrent. Les portes d'une écurie se sont ouvertes pour un paysan qui sort du fumier. Ça fait une tache claire dans la maison. Des fenêtres sont allumées derrière lesquelles on cloue. La Bichette est d'une trotte régulière maintenant qui donne à la grelottière sa musique la plus belle. Quelle beauté, quelle féerie en ce moyen de transport sur lequel nous ne sommes pourtant protégés en rien. La neige nous emmitoufle et tombe sur nos genoux, colle à nos habits, parfois un sabot du cheval nous passe par-dessus la tête. Mais nous n'avons pas froid, rien que le visage glacé sur lequel la neige nous brûle le front. C'est bientôt six heures. Chacun soupera. Et l'appétit nous vient et donne plus de force encore à cet instant sans pareil dans ma vie d'autrefois. Non, je n'oublie pas la clarté de ces vieux lampadaires, de simples poteaux de bois avec une ampoule dans le haut sous une assiette de métal, et surtout cette grelottière dont les grelots, il y en a sept de chaque côté, ils diminuent de diamètre du haut en bas, inondent la nuit de leur tremblement nostalgique et doux. Et encore ce pas maintenant

feutré du cheval sur la neige qui tient. On croise un attardé pour la gare avec son camion. On remonte le contour du Cygne. On va directement à notre grande maison du haut où Favre recule le tilbury dans la remise.

- Arrié, arrié, qu'il dit. Et la bichette qui ne refuse que pour la façon, enfin repousse le char à sa place. Dans le bois, avec ses fers, elle a enlevé une grande esquille.

Favre dételle, sort la jument qu'il fait rentrer dans l'écurie chaude où elle regagne son boxe. Elle s'y séchera dans une grande vapeur et y mangera.

Et c'est fini.

Et les années ont passé, mon petit gars. La Bichette est morte. Ils l'ont tuée. Ils l'ont tuée comme ils l'auraient fait d'un animal quelconque. Je l'ai vue partir dans un char à bétail pour son dernier voyage. Il semblait qu'ils emportaient avec elle, ma Bichette, quelque chose de la maison. Et de ma vie aussi. Et dès lors le tilbury n'a plus servi, jamais. Il est resté au fond de la remise avec ses deux grands bras relevés et son coffre toujours vide.

Et Favre, mon grand ami Favre, à son tour il est parti pour s'en aller vers d'autres horizons. Et un jour, je l'ai appris, il est même allé en ce là-bas, par delà toutes les enfances du monde, en ce lieu d'où, quoique l'on dise et quoique l'on pense, l'on ne revient jamais.

Cher oncle William⁸⁷

Ce pouvait être en 1958. William Rochat-Killer, de la grande famille des Titouillon, et son neveu Gaston Rochat, laitier au village, étaient accoudés à la barrière du virage de la boulangerie et de la laiterie, face aux champs de la Sagne qu'ils contemplaient d'un œil rêveur. Et au soleil. Parfaitement. Au soleil du début de ce mois de décembre où il faisait un temps à aller se promener⁸⁸ dans les bois, et sans casquette, la tête nue, plutôt qu'à rester dans ses caves à emboîter des vacherins.

Ca ne tirait pas !

Donc l'oncle et le neveu étaient là, avec leurs caves bien remplies qui les attendaient. Mais y aller pourquoi, puisqu'il n'y avait même pas de commandes ? D'ailleurs on n'était quand même pas coupable de s'accorder cinq minutes pour prendre l'air et échanger quelques considérations sur le métier, non ?

William tout particulièrement se lamentait, Gaston Rochat, le laitier, ayant toujours pris les choses avec un certain détachement, sans trop penser au lendemain.

⁸⁷

⁸⁸ Commerce William Rochat-Killer. Commencé en 1935, alors que William Rochat quitte Rochat & Cie dont il était l'un des quatre fondateurs. Installation dans la maison Jules-Jérémie Rochat dont il utilise les caves inoccupées tout en étant locataire du dernier étage, juste sous le toit.

Vente du commerce en 1964 à Alexandre Borgeaud qui abandonnera lui-même l'affinage en 1972.

- C'est foutu, qu'il disait, William. Cette année, ce n'est pas comme d'habitude. Je ne sais pas ce qu'ont les gens, mais ils n'achètent plus. Et puis tu verras, Gaston, ces prochains jours, ça ne veut pas mieux aller. Et nous, on va rester avec nos vacherins trop mûrs sur les bras. On sera dans une sacrée mistoufle.

Et il pleurait, William, il pleurait. Il pleurait comme seul sait le faire un bon affineur quand ça ne tire pas ! Alors qu'il lui faut, non plus seulement le mouchoir à carreaux pour s'essuyer les larmes, déjà de bonne taille et qui vous cache toute la figure quand vous vous mouchez, mais carrément le fleurier !

Eh oui, ça ne tirait pas. Il faisait vraiment trop beau. On voyait passer sans arrêt des gens qui eux aussi profitaient de ce bon soleil. Ce n'est pas ça d'ailleurs qui allait arranger les affaires. Surtout pas celle des affineurs.

- Mon Dieu, oui, quelle mistoufle, qu'il disait, William. Des caves pleines de vacherins et point de commandes. Et même des vacherins qui ne peuvent plus attendre, qui sont déjà bien assez faits et qui vont commencer à couler en bas des tablars. Qui sait qui les voudra, hein, quand ils n'auront plus rien que deux croûtes, et que le jus se sera répandu dans la rigole du milieu ? Justes bons pour la caisse, oui, pour les cochons ou les renards, quand on ira te les balancer dans une laisine sur un pâturage ou te verser tout ça au Creux Martinet. Quel métier. Je vais vous plaquer tout ça, moi. C'est la dernière année. La toute dernière. On ne gagne plus sa vie avec un fourbi pareil, Gaston. Et dire que les gens au village, ces grands jaloux qu'ils sont, ils croient qu'on s'en met plein les poches, et presque sans rien faire en plus.

Ce n'était donc en rien le bonheur au pays des marchands de vacherin.

On se lamentait encore à deux, quand soudain se pointa la tante Mathilde, là-bas, devant la maison chez Will où William affinait ses vacherins. Sèche comme une couique, avec plus rien sur les os, décharnée, oui, à vous faire peur, et surtout pas à faire de vieux os ici-bas, la pauvre. Elle s'approcha un peu, et sitôt qu'elle fut assez près pour se faire entendre, elle cria à son mari de son inimitable accent d'Outre-Sarine à couper au tranche-légume :

- Tu peux fenir «poïter », Filliam, y a « tes commandes » !

Et c'est ainsi que Filliam partit avec la tante Mathilde vers la maison et que Gaston Rochat, laitier, ne revit plus son oncle, ni ce jour-là, ni les suivants de ce mois de décembre, qui avait été finalement excellent à tous points de vue. Au point même que Filliam, quelques mois plus tard, ayant naturellement oublié ses misères pour ne plus penser qu'à la joie d'une belle série de journées d'emboîtage, put dire à son voisin :

- Tu te rappelles, Gaston, ces commandes que l'on avait eues au mois de décembre ? Les gens se les arrachaient. Ils nous dépiaient !

Cher oncle William, dans le fond si peu connu, qui passait mener ses fardeaux de vacherin à la gare avec le cheval et le char à brancards de Pedzi sur lequel il avait fixé un pont de fortune.

Il passait lui aussi le soir, juste avant l'heure du train, dans un grand roulement de tonnerre. Tonnerre, mais c'est que c'était la grande épopée du vacherin au village où ils étaient neuf affineurs à gémir ou à se regarder de coin. Pas que le voisin surtout aille en vendre plus que soi-même ! C'aurait été comme un coin dans le cœur.

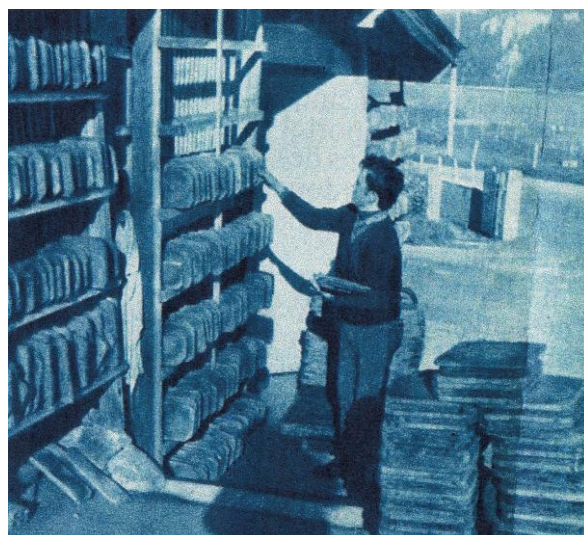
Et c'était surtout ce qu'on appelle aujourd'hui le bon vieux temps !

Fonds, foncets et autres planchettes à vacherin

Dans cet extrait du dépliant publicitaire « Charles-Adrien Golay », le rôle du foncet, sur les quatre pages du fascicule, se limite à ceci : « 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 ».

Les photos de l'article heureusement sont plus parlantes que le texte. On découvrira donc des foncets, des fonds en terme de métier, entreposés avec les vacherins qu'ils accueillent dans les caves, sur les pendants. On les retrouve encore sur le séchoir de l'extérieur, où ils sèchent tant bien que mal alors que l'hiver se donne au maximum.

Le fond, ou le foncet, ou encore planchette à vacherin, en dépit de sa discrétion, surtout sous la plume des journalistes, est pourtant indispensable à l'affinage. Il a donc toute sa place dans la réalité du métier. Ce que l'on pourra découvrir par le texte et les photos qui suivent.



Séchoir de l'entreprise Golay aux Charbonnières. Fin des années septante. Un employé (Gaetano Magliano sauf erreur) étend les fonds, où les retire après qu'il ait constaté qu'ils étaient bons secs et prêts pour un nouvel usage. Le soleil, nous avait dit un « sanitaire », le meilleur des désinfectants.

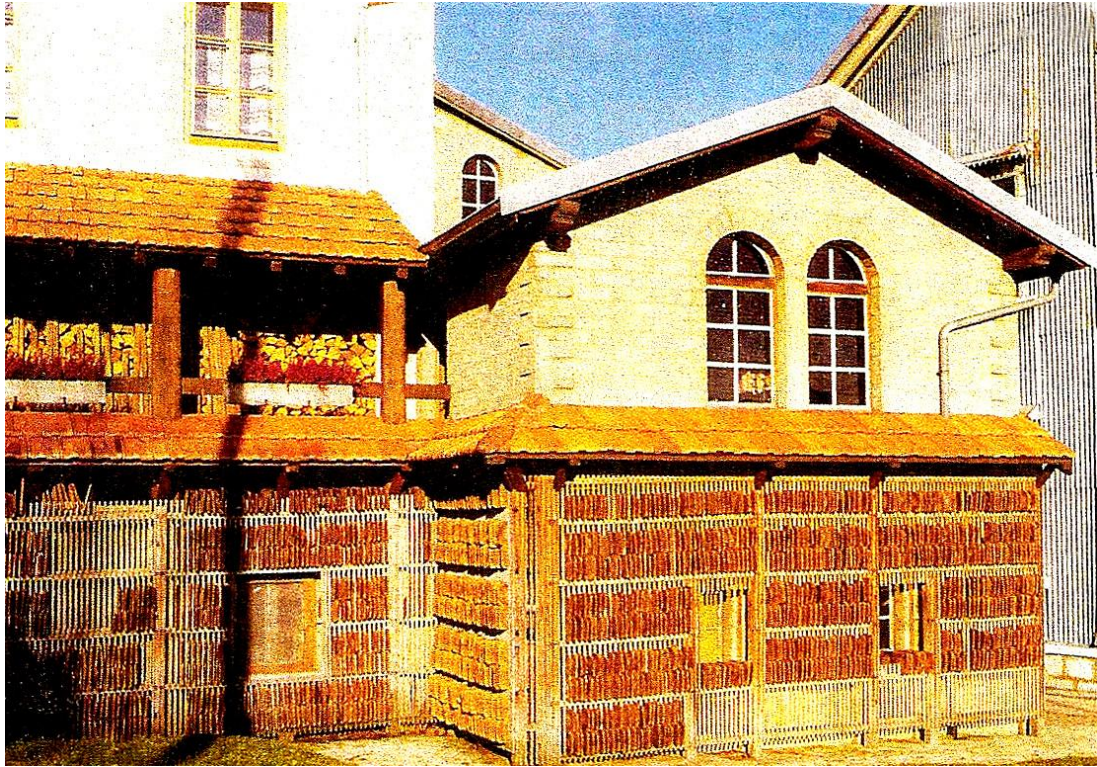
Il faut noter ici que l'entreprise Golay, qui fut longtemps la plus importante de toute la corporation, constitua un véritable « pôle » pour les journalistes de tous poils qui y firent presque la moitié des photos que l'on connaît du métier. Documentation aujourd'hui d'une valeur inestimable. Les autres entreprises, plus modestes, se prêtaient moins bien peut-être à recevoir tous ces plumitifs qui réapparaissaient à l'automne aussi sûrement qu'étaient parties les hirondelles quelques jours plus tôt !



Entreprise Golay. Les fonds sont mis à tremper dans un bassin de ciment puis ils sont passés sous une brosse mécanique. L'officiant ici est Edgar Rochat, pêcheur professionnel qui trouve à meubler une saison morte pour la pêche en travaillant chez son voisin Toti. La vétusté de l'endroit aujourd'hui naturellement ne serait plus tolérée. Mais à chaque époque ses méthodes et ses façons de faire que l'on ne peut ni ne doit historiquement parlant ne doit jamais ramener au présent. Tout passe, tout lasse, et qui sait ce que nous réserve demain !



Même entreprise, quelques années plus tard. Une illustration parfaite, non seulement du métier d'affineur... - les fonds sèchent au soleil – mais aussi de la rudesse du climat, certains fonds étendus sur la neige à la suite probablement d'un fort coup de vent ou de bise. Ce séchoir était encore visible l'an passé au levant de la maison Golay, ancien Café vaudois.



Des fonds sèchent à l'arrière de la maison de l'entreprise Gaston Rochat. Ce sympathique séchoir de même que celui de la maison Golay, existe encore aujourd'hui alors même qu'il ne sert plus depuis l'affaire listériose. Des têtes de bois désormais le cachent, sans qu'il ne soit question de le faire disparaître, précieux témoignage de la grande époque du vacherin aux Charbonnières.



Bernard Rochat étend des fonds sur le même séchoir avant l'affaire listéria. Cette photo permet de comprendre la simplicité du geste quand l'on « étend » (étendre des fonds). Pour les petits fonds, c'est-à-dire ceux servant pour y déposer deux petits vacherins, l'espace dans le séchoir est suffisant pour que l'on puisse en mettre deux l'un sur l'autre. Par certains jours de froid de canard, il est nécessaire de mettre des gants. C'est une toute autre affaire quand le soleil vous donne en plein et que les fonds en deviennent presque chauds !



Entreprise Rochat Frères aux Charbonnières. Le tonnage est important, les séchoirs extérieurs inexistant. Les fonds sont mis à sécher, soit sur la barrière de la maison, soit sur le gravier de la cour, appuyés les uns contre les autres en domino.

Les fonds – ou foncets pour les journalistes ! –

Les fonds, ce sont ces petites planchettes de bois de 35 sur 17,5 cm environ, de 1,2 à 1,5 cm d'épais, cela pour les petits, de 35 sur 35 cm et de même épaisseur pour les grands ou les gros. Ils servaient trois semaines en cave avec donc deux petits vacherins pour les petits, un seul, un gros, pour les grands. Après l'emboîtement, on les sortait de la cave sur un chariot et on les déchargeait dans le coin où on les lavait, pour chez nous, au bas des escaliers de la cave. On s'attelait au lavage dès que les piles étaient trop conséquentes, qu'elles finissaient par vous faire peur, tant elles avaient pris de volume. Et ça montait vite, je peux vous le dire. Tu as fait la place belle nette par un après-midi entier de lavage, le lendemain, en fin de journée, hop, c'est déjà tout plein. Crénom ! C'est un peu comme si vous deviez faire votre lessive tous les jours.

Je lavais souvent les fonds moi-même, opération qui ne me déplaisait aucunement. Les tremper d'abord dans le bassin de ciment, par grandes piles de cinquante peut-être que l'on doit coincer entre les deux bords de manière à ce qu'elles ne remontent pas à la surface quand vous mettez l'eau, les deux robinets ouverts en grand, eau chaude et eau froide. Les tremper juste ce qu'il faut, plutôt plus que moins, que la saleté qu'ils ont en surface et les côtés, la morge, elle puisse se ramollir et s'en aller ensuite sans trop de peine.

Ensuite hardi petit, dans le temps à la brosse risette, on en a usé des dizaines, frottes que tu frottes, mon gaillard. Alors là, il t'en faut véritablement, de l'huile de coude, des burettes pleines. On lave tout ça à grande eau. Ça fait tchip, tchip, tchip. Cinq coups sur la planchette, une plongée dans l'eau, on a laissé un espace libre pour ce faire, et à nouveau cinq coups sur la même surface. Après tu la retournes et tu recommences. Et puis tes fonds, tu ne mélanges jamais les grands avec les petits quand tu laves, tu les entasses devant toi, en bout de la planche sur laquelle tu travailles, contre le mur, juste sous le robinet, pardi, ce qui t'empêchera de faire des piles trop grandes. Et quand la pile est à ta convenance, tu la prends, tu la couches sur la planche, et maintenant, en quatre fois, tu laves les bords. Que tout soit parfaitement propre, nickel, comme ils disent, les ceusses de maintenant.

Nous passâmes nous aussi à la machine à laver. Musique. C'était parfois les Rolling Stones, parfois les Beatles. Ça vous situe l'époque. La machine avait deux rouleaux en brosse à l'intérieur, du nylon qui ne s'userait pas, devrais-tu le servir cent ans. Incroyable. Et les deux rouleaux tournent naturellement dans le sens contraire, afin de happer la planche que tu présentes du côté du bassin. Une pompe prend l'eau de celui-ci qu'elle gicle sur les brosses. L'eau ensuite retourne au bassin par un écoulement approprié. C'est en circuit fermé, qu'on pourrait dire. Et ça forme un sacré bouillon de culture dans le bassin au bout d'un certain temps. Ça réensemencera les prochains vacherins, disais-je. D'ailleurs le soleil, quand on étendra les fonds mouillés pour sécher derrière la maison, il tuera toutes les bactéries. Le meilleur des désinfectants, nous avait dit un jour un spécialiste. Et ça ne coûte pas cher. Nous étions les premiers à le croire. Ce qui est nature vaut son pesant d'or. Mais si la chose jouait certes pour les bactéries les plus insignifiantes, pour les autres, par contre... On aurait l'occasion d'en reparler...

Retournons à nos fonds, car ils nous attendent. Ils sont presque devenus nos copains. Sur la surface on lit parfois les dessins curieux que font les veines du bois. Exemplaires remarquables de ces fonds que l'on retrouve avec plaisir à chaque passage. Il y a des noeuds qui font penser à des groins de cochon. Toute une poésie en fait se lit à la surface du bois qui prendra des couleurs foncées, avec la maque du rond du vacherin dessus. Des images qui ne s'oublient pas.

Avec la machine, on peut régler grâce à une grosse vis placée dessus l'écartement mince ou large des rouleaux. En fait il m'apparaît ainsi, par le souvenir, que les gros fonds étaient tout de même plus épais que les planchettes, puisque je devais donner pour eux deux tours de plus à la vis, ce qui écartait précisément les rouleaux. Quand l'eau du bassin était trop sale, après qu'on ait lavé tous les fonds d'une série, on l'éliminait. Pour cela on retirait un tube qui faisait la hauteur du bassin, avec un bouchon dans le bas. On pouvait donc vidanger sans mettre la main dans l'eau. Et quand le bassin était vide, de bleu, si vous aviez pu voir ce qu'il avait au fond ! Répugnant pour un néophyte. Pour nous qui en avons l'habitude, rien que de l'ordinaire. Une grosse soupe

brunâtre, avec des morceaux de croûte dedans, des élastiques, après que les chevillons eurent été abandonnés, des bouts de sangles, bref, une bouillasse relativement infâme qu'on éliminait en faisant couler le robinet à grande eau. Allez, mis à part les bouts de sangles et les élastiques que l'on retirait avec une ramassoire, tout ça à la station d'épuration. D'ailleurs, une nouvelle fois, ce n'était rien que des produits naturels, par les trucs chimiques qu'ils imposeraient plus tard. Du tout bon qui, dans le temps, avait servi sans aucun doute à nourrir les poissons !

Et voilà, toi, pour une nouvelle série de fonds, tu es derrière ta machine et tu laves. Tu introduis un fond par la droite, là où est le bassin, tu le bougeottes un peu entre les brosses, tu le lâches, il ressort tout seul de l'autre côté pour venir augmenter la pile de la sortie dégoulinante d'eau. Et quand celle-ci est à la bonne hauteur, tu l'empoignes, heureusement que tu as un grand tablier imperméable qui te va jusqu'aux chevilles, on voit juste dépasser le bout de tes bottes noires, tu l'empoignes donc, ta pile, et tu vas la déposer sur la tranche juste à côté, les fonds placés de cette manière pour que l'eau s'écoule, pour que tes fonds, jusqu'au moment où tu les reprendras pour aller les étendre dehors, derrière la maison, ils s'épurent, qu'ils perdent de cette eau qu'ils gardent encore en surface.

Les fonds, avant que tu ne les laves, ils ont gogé un bon quart d'heure dans le bassin. Faut ça pour ramollir la saleté qu'ils ont dessus. Si tu les laves trop vite, il te faudra plus de temps pour les laver. C'est tenace, vous savez, cette morge, surtout quand elle a eu le temps de sécher. Et quelles encatollées ils ont parfois, tes fonds, quand les vacherins, par exemple, ont fait de grandes chandelles en bas les tablars. On a tout vu. Même des vacherins dont les croûtes, le lundi matin, étaient restées collées sur le fond. On lave et on siffle. On chante, on accompagne les Beatles dans un étrange langage dont on invente les mots. On chante aussi pour être en symbiose avec le bruit de la machine et de la pompe. On est là, les trois ou quatre, ensemble et en harmonie, les Rolling Stones ou les Beatles, la pompe, la machine et toi. Plus les robinets quand ils coulent. Il y a ici cette odeur un peu tenace de fonds sale, de résidus de vacherin. Quand on met l'eau chaude, parce que le local, dans l'ensemble, et par les journées de grands froids, n'est pas d'une chaleur excessive, il y a plein de vapeur, à ne plus se voir les mains le temps où l'eau coule, au début encore bouillante puis bientôt tiède. Après faudra lui laisser le temps de reprendre de la température dans le boille à mazout du haut. On n'est pas malheureux et même que l'on est en pleine mouillasse. On sait que pendant ce temps, les autres, là-bas, dans les locaux d'emboîtement, ils préparent des expéditions. Ils ont le téléphone qui n'arrête pas de sonner. Tandis qu'ici, on est tranquille. Personne ne nous dérange. On écoute les Beatles et on pense aux bandes dessinées que l'on recevra demain par la poste. La librairie Payot, à Lausanne, ils nous connaissent !

Mais voilà, les entassements de fonds lavés sont au maximum, maintenant. Il n'y a plus de place. Et puis l'après-midi gentiment s'est tiré. Faut profiter du dernier soleil. Alors la machine, voilà, tu t'arrêtes. Et ça fait tout drôle soudain qu'il n'y ait plus son bruit de moteur. C'était assurément une compagnie, on s'en rend compte. On est désormais comme tout seul, abandonné. On va chercher la brouette. On y met des planches pour pouvoir la charger un maximum et l'on entasse. Et l'on fait quatre rangées au moins. Ça dégouline de partout. Heureusement, l'on garde son grand tablier et ses grosses bottes noires. Le tablier, des fois, il est si grand qu'on marche sur le bas. Gaffe à ne pas t'encoubler, coco ! Et l'on charrie les fonds sur le derrière de la maison. On dit derrière, et pourtant c'est en plein levant, là où ils sécheront le mieux. Pour les sécher, on a construit nous-mêmes un grand séchoir. Regardez les photos. Il s'agit de listes verticales clouées sur les lambourdes horizontales. Ça fait des petits compartiments, des centaines de petits compartiments dans chacun desquels on peut placer, soit un grand fond, soit deux planchettes mises l'une sur l'autre. On empoigne une pile, sur la brouette, on la tient contre soi, et hop, de la main droite on commence à mettre en place. Il faut un certain rythme. Les fonds, tant l'on va vite en somme, ils cognent contre le mur qu'il y a derrière. Et ça fait un bruit de fonds bien caractéristique de l'automne et de l'hiver. Pour le haut, faut savoir allonger le bras. C'est un rien pénible. Alors on commence par le haut, on suit par le bas qui demande aussi une certaine souplesse, on profite pour marcher sur le bas de son tablier, et ainsi pour finir on n'a plus que le milieu qui est plus facile, le dessert, en quelque sorte. Ça y va. Ça cogne. On a vite fini la brouette. On va en chercher une seconde. Quand on met les piles sur la planche, ça cogne aussi. Le bruit des fonds, là-bas, ici, c'est un bruit que l'on n'oublie pas. On s'en souvient à perpétuité. Vous l'aurez dans l'oreille jusqu'à votre dernier jour, quand vous y pensez.

Vous vous souvenez alors du grand Pie. Quand les fonds étaient bien secs et qu'il allait les chercher, il était si content qu'ils soient bien secs, qu'il les faisait claquer les uns contre les autres. Et même, dans son euphorie, il riait. Il faisait ho ho ho, et quand il rentrait après son bain de soleil, il racontait, un sourire heureux lui fendait son visage un peu rouge de Fribourgeois, à quel point ils étaient secs, les fonds.

Quand il faisait froid, par contre il se frottait les mains en s'approchant du fourneau.

Ça c'était le grand Pie. Un employé qu'on logeait chez nous, par conséquent pratiquement de la famille. Pas un mauvais travailleur malgré son âge et son rendement médiocre. Il avait juste cette tendance un peu trop conséquente à mesurer son travail en brouettes. Il disait ainsi :

- Il me reste deux brouettes à laver.

Ou c'était deux à sortir, deux à rentrer. Il calculait tout en brouettes. C'était désormais la mesure universelle. Et là-bas, près du bassin, il était devenu, de par ses fonctions de chef laveur, le grand manitou. Ne fallait plus désormais lui

prendre son eau chaude sans qu'on la lui demande presque à genoux. C'était son eau à lui. Et des fois, quand il estimait qu'on en prenait trop, alors il la vidait toute dans le bassin. Il avait ses manies. Pas mauvais bougre, mais plein de manies. L'été, il était berger sur le Crêt à Châtron, un alpage au-dessus du village, pour le Syndicat. A l'automne il venait travailler chez nous. Il a fait ça pendant quelques années. Et puis il a arrêté. Alors on prenait les laveurs à tour de rôle dans notre personnel. A chacun son tour. Certains rechignaient, d'autres acceptaient sans problème, désormais maître d'un petit domaine de ce commerce d'affinage. Et puis ils savaient que bientôt, ceux-là, parce qu'il faisait beau, ils iraient travailler là-bas, derrière la maison, en plein soleil. Et que ce qu'il verrait, c'était tout de même mieux qu'en cave. Ils verraient les élèves sortir de l'école et passer entre les deux ruelles. Les gens qui montent ou descendent le chemin du Crêt du Puits. Un peu de la vie du village que l'on peut apercevoir d'ici. L'automne, les vaches dans les champs dont on entendait les sonnailles. Ils suivraient aussi les pas d'un gamin du haut du quartier qui s'en va livrer sur une carriole à deux roues les boîtes montées chez son commanditaire. En bas de la ruelle, de l'autre côté de la route. Chez Toti, le plus gros affineur du village, pas trop regardant quant à lui pour faire trotter les autres.

C'est évident, travailler aux fonds dehors par les jours de cramine, c'est moins marrant. On se gèle les mains, même avec des gants. Les heures sont plus longues. On se refroidit les pieds dans nos grandes bottes. On se gèle les oreilles quand la bise souffle, même pas retenue par le gros volume du collège voisin. Simple constatation, on perd moins son temps, on se hâte plutôt d'achever pour rentrer, et avec quel bonheur, dans le chaud des caves de la maison !

Toc, toc, c'est régulier. C'est un bruit que l'on reconnaît quand l'on passe par là. Toc, toc. Et le séchoir se remplit. Et il n'y a plus une place de libre maintenant, ni au principal ni dans l'encoignure. Et s'il reste des fonds dans la brouette, ce sera pour demain. Ou alors on les mettra à l'intérieur, dans une petite pièce où l'on a un séchoir électrique, une sorte de gros foehn. On le sert surtout quand il pleut, ou qu'il neige, et que dehors, à cause de l'humidité qu'il y a, on ne peut plus rien mettre. Et les fonds, pour un nouvel usage, ils doivent être secs. Humides encore, ça ne va pas. C'est un peu comme si toi, tu enfilais une chemise encore un peu mouillée. Le bois a son importance dans la maturation des vacherins. Pas de vacherins sur du métal. Le vacherin qui ne demande qu'un environnement naturel. Du bois pour tout. Du bois pour la sangle, pour les fonds, du bois pour les carrelets et les liteaux. Du bois encore pour les boîtes. Et finalement on met les vacherins dans des palettes qui sont en bois. Tout est en bois, sauf le fromage. Et puis encore. On a trouvé un slogan. On a dit ; « pétri de forêts et de pâturages ». Des bois qu'on a utilisés depuis que le vacherin, il existe. C'est un monde. Et il apparaît immuable. On lavera ainsi des fonds encore dans cent ans. Et dans cent ans encore, comme

aujourd'hui, on les mettra à sécher au soleil, au bon soleil qu'il y a derrière la maison....

C'est tout au moins ce que l'on croyait !

Mais n'abandonnons pas encore ces fameux fonds qui furent pourtant détruits par milliers, voire par dizaines de milliers, après l'affaire 1987 où désormais, dans la plupart des cas, ils furent remplacés par des planches de plus grandes dimensions, capables en principe d'accueillir une douzaine de vacherins.

Un artiste, Michel Chaperon, ayant racheté la laiterie de Derrière-la-Côte au milieu des années septante, utilisa les fonds de l'ancien stock encore présent dans la bâtisse comme support de certaines de ses acryliques que l'on pourra encore retrouver ici ou là, dans quelque maison de notre haute combe.

Ce procédé fut repris dernièrement, et sans qu'il n'y eut connivence entre les deux artistes, par Claude-André Depallens, dont les ateliers sont situés, l'un à Nyon, et l'autre aux Charbonnières, route de Mouthe no 21.

Claude-André Depallens avait en effet lui aussi retrouvé des stocks de vieux fonds dans la maison des Charbonnières où il réside en location. Avec l'accord du propriétaire il put disposer de ces précieuses pièces anciennes qu'il servit pour un nouveau genre de peinture, utilisant à son gré la veine du bois d'une part, les ronds de salpêtre déposés par des affinages répétés à la surface des fonceurs d'autre part.

Cette activité si particulière nous retint et nous permit de réaliser une brochure commune, « La nouvelle vie des planchettes à vacherin ». De celle-ci nous extrayons le texte suivant :

Claude-André Depallens est un artiste passionné par l'inédit, avide de vous proposer des trucs jamais courus par personne ou demeurant du domaine du confidentiel, comme des peintures changeant de couleur selon l'angle duquel vous les regardez, des toiles phosphorescentes aptes à vous surprendre une nuit alors que vous vous êtes rendu chez lui et que vous n'avez pas su trouver l'interrupteur !

Sa dernière trouvaille, et probablement l'une des meilleures, des œuvres peintes sur fond à vacherin. Etonnamment l'artiste croyait ici avoir introduit une nouvelle façon de faire, tandis qu'il n'était que le continuateur d'une technique mise au point il y a quelque trente ans par un autre artiste, aujourd'hui décédé, Michel Chaperon, en son temps citoyen de Derrière-la-Côte où il avait eu l'originalité de racheter l'ancienne laiterie et ses annexes afin de la transformer en habitation et en atelier. Mais tout cela date un peu, tandis que Claude-André Depallens nous propose des œuvres toutes chaudes encore et dont certaines, par reproduction, seront à découvrir plus bas⁸⁹.

⁸⁹ Notons que l'artiste Pierre Cotting a aussi peint sur planchettes à vacherin.

Il est incontestable que ces productions font partie de l'histoire, et qu'elles témoignent d'un beau respect pour ces vieux affineurs des Charbonnières ayant œuvré leur vie durant à affiner des vacherins et à les vendre, métier pas facile s'il en est, demandant une volonté et une ténacité exemplaires. Un hommage qui n'est donc pas de trop, et même s'il arrive un peu tard, puisque cette profession d'affineur est en voie d'extinction dans ce village ayant pourtant, selon toutes les apparences, vu naître le vacherin sur sol suisse.

Heureux Claude-André Depallens trouvant son bonheur dans des découvertes tous azimuts sur lesquelles il se jette avec une énergie surprenante. Point aussi non résoluble à propos de cet artiste original, comment peut-on vivre et travailler, professionnellement il s'entend, et trouver encore le temps de produire autant ? C'est là un mystère insondable. A moins qu'il ne faille admettre que pour CAD, les journées ne sont pas pareilles aux nôtres, c'est-à-dire que pour lui elles auraient au moins 36 heures, tandis que pour nous, elles restent faites de vingt-quatre heures, et pas une de plus !

Il faut le voir pour le croire. Une idée est à peine formée, l'œuvre est déjà accomplie, et celle-ci suivie de quantité d'autres créations, le tout produit à un rythme effrayant. Ainsi les planchettes peintes, c'était un projet, et voici maintenant 60 foncets prêts pour une future exposition, ou simplement pour être mis à disposition des amateurs de décorations originales.

Cette production impressionnante est par ailleurs signalée dans un texte de cet artiste qui précise qu'après 28 ans de peinture et de créations diverses, il peut se targuer de vous proposer sa 1700^e création ! Si vous faites le compte, cela en fait 60 par année, soit plus d'une par semaine. Il faut vouloir ne plus dormir pour accoucher d'un tel monument, c'est-à-dire d'une production si conséquente qu'elle défie presque l'imagination.

Claude-André Depallens a aussi ceci de particulier qu'il crée en deux endroits différents, au bord du Léman et à la Vallée. Il saute d'un coin à l'autre, très certainement animé d'une même affection pour l'une ou l'autre de ces deux régions pourtant très dissemblables.

Aux Charbonnières il tient atelier dans l'ancienne douane dite le Poste, à la route de Mouthe, disons à la mode d'autrefois dans le Haut du Village, au no 21. Il ne fait aucun doute que si vous le visitez, vous trouverez une œuvre en gestation sur sa table de travail, avec une technique peut-être nouvelle. L'artiste saura vous l'expliquer. Mais attention, sa passion quand il vous la conte fait monter le compteur, et à un point tel que bientôt il aura peine à vous exposer ses innombrables souhaits d'ordre artistique. Oui, l'homme a tellement de choses à dire, tellement de projets qui n'attendent que l'heure bénie d'être mis en route, et tous nouveaux et plus exaltants les uns que les autres, qu'il ne sait plus trop par quel bout prendre son discours afin de vous amener à la compréhension la plus parfaite de son programme.

Des idées, ainsi, il en a à revendre. Il ne sait même plus où les mettre. De telle manière qu'à lui il lui faudrait, on le suppose, deux ou trois vies d'homme

mises bout à bout, celle-ci ne pouvant en aucun cas lui suffire, pour accomplir cette grande œuvre à laquelle il rêve depuis bientôt trois décennies.

L'artiste pourtant, derrière une apparence de bonheur sans restriction, révèle des zones d'ombres. Et celles-ci, non, il ne cache aucun acte répréhensible quelconque, sont l'épreuve du feu qu'il a du subir par deux fois, et à très peu de distance l'un de l'autre. Redoutable destruction de peintures qui lui avaient coûté tant de peine, et tellement de temps. Il en souffre encore. Il en souffrira toujours. Mais en même temps il sait que de tout mal peut sortir un bien. Et c'est ainsi qu'après une période de doute, il a repris sa palette pour se donner plus encore à une peinture dont le propre est de ne pas rester figée, mais d'évoluer sans cesse. Il le sait trop bien, que des artistes se sont cassés les dents de toujours faire la même chose, n'innovant jamais en rien et qui pour finir s'étaient dégoûté de leur propre peinture ne leur apportant désormais plus aucune satisfaction. Mais pour lui, sa devise ici serait peut-être de toujours se surprendre soi-même, pas de problèmes. Ainsi s'il peint aujourd'hui des fonds à vacherin, demain il retournera à ses fenêtres anciennes dont les six carreaux de verre sont remplacés par des panneaux peints ou bien il reprendra sa série des Chalottet, alpage qui semble l'avoir inspiré plus que d'autres. On est si bien, là-haut, près des nuages...

Voilà Claude-André Depallens brièvement esquissé en ce qui concerne son côté artiste, et qu'il faut fréquenter pour comprendre qu'en plus de sa passion, il a le cœur sur la main et que surtout il sait écouter l'autre, et qu'il a compris que l'on ne peut vivre bien que dans le partage, d'une œuvre, d'une amitié ou de projets similaires. Il connaît aussi ce miracle d'avoir une épouse admirable, artiste elle-même, sachant le comprendre et le seconder quand il le faut.

Ceci dit nous sommes heureux de produire cette brochure comprenant nos textes et les siens, ces deux proses mêlées pour offrir aux lecteurs désireux de lire cette modeste publication, quelques pages vraiment originales et témoignant surtout d'une époque qui ne reviendra plus et qu'il était temps de fixer pour la postérité.

Notre collection « Economies laitière et alpestre » accueille donc aujourd'hui un titre pas si incongru qu'il pourrait paraître.

Bonne lecture, et bonnes découvertes dans la production de cet artiste d'ici et d'ailleurs qui se fera à coup sûr un plaisir de vous ouvrir l'une ou l'autre de ses deux galeries.

En 2008.



La planchette qui servit à réaliser la couverture.

Les liteaux et autres carrelets

On parlera encore incidemment des fonds à vacherin, mais des liteaux et carrelets jamais. Ceux-ci pourtant, tout autant que les fonds, sont indispensables à l'affinage, constituant ce que l'on appelle les pendants, c'est-à-dire les supports où vous mettrez vos vacherins à mûrir pendant environ trois semaines.

Les liteaux étaient d'ordinaire longs de quatre mètres. Lambourdes en terme de scieur. Coupe de 4 x 2,7 cm. Les anciens, plus solides, de 3 x 8 parfois, et ayant put faire trois décennies d'affinage sans aucun problème de pourriture, étaient sans conteste tirés de bois coupé à la bonne lune. Les liteaux 4 x 2,7 cm achetés dès les années septante, furent souvent d'un bois si médiocre qu'ils ne duraient guère que trois ou quatre saisons, dans les cas extrêmes pourris en deux ans. Les scieries elles aussi sombraient dans la grande production, avec des bois coupés en n'importe quelle saison. Nous autres voyions le résultat de cette politique minimaliste. C'était un déchet pas croyable.

Les carrelets quant à eux étaient de 6 x 8 cm. Sur 60 cm de long. Ils avaient pour rôle de supporter les liteaux. Chaque espace était composé de quatre liteaux, les fonds mis de part et d'autre de votre pendant. Un carrelet intermédiaire était nécessaire pour des liteaux de 4 m de longueur.

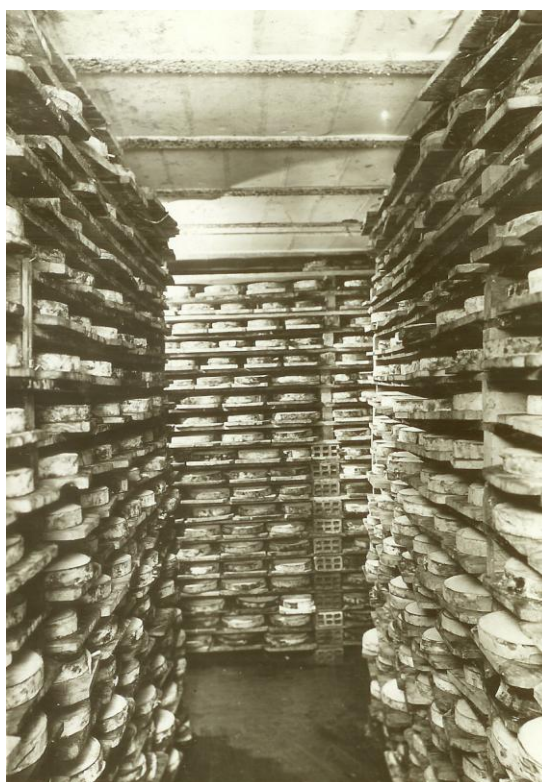
Tout ceci mieux expliqué dans le texte qui suit où, nous l'espérons, nous aurons tout dit du liteau.

Chose curieuse, mais en même temps peut-être naturelle, le liteau en lui-même n'a jamais fait l'objet d'aucune photo, tout au moins notre collection n'en recèle aucune. Encore l'une de ces fournitures de base, mais trop discrète pour que l'on s'y intéresse iconographiquement.

Nos liteaux d'autrefois, vieux ou moderne, ont tous disparu.

Chaque printemps, en fin de saison, il fallait nettoyer les liteaux. Quelles encrassées, ils en avaient, ceux-là. Et même que pour certains après le passage d'un lot de vacherins durs au milieu et clairs sous la croûte, les sous-croûtes, comme les appelait l'un de nos revendeurs, ils avaient coulé en bas des pendants, ils faisaient de grandes chandelles, disait mon père, on les avait râclés entre temps au couteau pour enlever le gros d'un dépôt jaune-brun. Celui-ci était demeuré sur la frange des liteaux. Tandis que pour le plat, le passage répété des planchettes, c'est-à-dire deux fois par jour, une fois pour le tournage, une seconde fois pour le frottage ou lavage, il n'y avait pas grand-chose. Liteaux sales et archi-sales, avec même pour certains, ceux de l'arrière principalement où la moisissure peut se développer tranquille, des boules blanches comme neige, des bougnés, disais-je, sorte de champignons vaporeux, gros comme le poing. Tout cela sentait certes un peu le moisi, même beaucoup, et pourtant cette odeur n'avait pour nous rien de désagréable. En plus d'y être

habitués depuis notre enfance, elle était véritablement celle de la cave, environnement hautement protecteur où rien n'aurait pu être hostile. Car si notre père Gaston Rochat n'était que le locataire de la laiterie, nous ressentions, nous ses fils, ce bâtiment comme notre propriété particulière, avec des murs, des sols, des plafonds qui nous appartenaient. Oui, cette laiterie du village, c'était la nôtre, puisque notre père y passait semaine et dimanche des huit à dix heures par jour. Mais cette laiterie plus que de n'être qu'un bâtiment, constituait un royaume, un monde, plein d'odeurs que nous ne pourrions jamais oublier. Elles nous ont formé, celles-ci, elles furent associées aussi à plein d'images qui prennent toute leur valeur aujourd'hui, alors que le village a tellement changé et que nous autres avons abandonné ce bâtiment depuis trente-six ans bientôt⁹⁰. On peut même considérer sans crainte de se tromper beaucoup, ces images comme ethnographiques. Et l'expérience que nous avons pu acquérir là-bas, elle vaut son pesant d'or. Elle est même incomparable et permet aujourd'hui de fixer dans les détails le plus infimes, il nous semble, quel fut ce monde de l'affinage, avec ses particularités les plus évidentes.



Une autre de nos belles caves d'affinage. On le remarquera ici, les douze rangées de liteaux du bas reposent sur des carrons, simple objets de construction. Ces carrons, avec l'usage, avaient aussi leur beauté, lustrés par le temps et par les lavages successifs. Nous devons avouer, Ô sacrilège, que nous n'en avons pas gardé un seul. Et tout à coup cette constatation nous attriste profondément. Ils nous manquent, nos vieux carrons ! D'ordinaire ce n'étaient que les six rangées du bas qui étaient constituées de telle manière. Les sols quant à eux, étaient soit de ciment, soit de terre cuite. On connut des caves où l'on trouvait du gravier à la place de ces deux matériaux. De bonnes petites caves comme par exemple à Chavannes-le-Veyron du temps de M. Gaudin.

⁹⁰ Cela faisait 36 ans 1999 alors que nous écrivions ce texte en 1999. Aujourd'hui 2010, alors que nous le transcrivons une nouvelle fois pour l'épurer quelque peu, cela fait 46 ans.

Monde du vacherin pris dans son authenticité. Car c'était encore l'époque où, au village, nous étions huit affineurs. Huit affineurs, soit autant de concurrents ! Et néanmoins collègues, avec les mêmes soucis, les mêmes façons de faire ou à peu près, les mêmes pensées on présume. Mais chose étrange, plutôt élémentaire, pas les mêmes bénéfices ! C'est que les proportions entre ces différents commerces pouvaient aller, non pas du simple au double, mais du simple au décuple. Ainsi si mon père en ce temps-là ne faisait guère plus de 10 tonnes, déjà l'un de ses collègues en faisait 100 voire même 150. On imagine facilement les rôles et les influences différentes liés à cette énorme disproportion. Nous n'étions ainsi que des amateurs, des bricoleurs, des minus, qu'une simple chiquenaude, si d'aucuns l'avaient voulu, aurait pu mettre hors circuit, tout au moins pu placer sur des voies secondaires où tu ne saurais plus jamais gêner personne. Il aurait simplement suffi pour cela qu'on nous barbotte notre plus gros client qui, à lui seul, devait bien absorber la moitié de notre production.

Nous étions donc là, les frères et moi, tablier blanc ou crème, dont les lanières de l'encolure, mises précisément autour du cou, nous le sciaient, grandes bottes noires, pour laver les liteaux après qu'ils aient fait leur saison. On avait démonté le premier pendant pour faire de la place pour le lavage. On avait mis les liteaux au bord, les carrons de terre cuite et les carrelets en retrait qu'on laverait plus tard, les carrons à la cave, les carrelets en haut, dans le bassin métallique devenu une véritable ruine avec le temps et qu'on tentait de maintenir quand même en vie à coup de minium orange sur son pourtour extérieur. Puis on avait étalé les liteaux côte à côte qui se touchaient tous sur le sol, de terre cuite lui aussi, où des creux remplis d'eau se remarquaient. C'est marrant, les joints eux-mêmes, en béton, ne s'usaient que peu. Seul le milieu des carrons se creusait peu à peu. Cela donnait ainsi à cette cave un caractère ancien. On pouvait croire, à voir cette usure, qu'on y lavait des liteaux depuis que le village existe, et que nous autres, nous n'étions que dans la lignée de tous ces besogneux qui avaient habité le coin, et qui même avaient passé dans ce même bâtiment. Nous n'étions ainsi que les maillons d'une immense chaîne où le boulot est roi. Ce n'était pas un travail véritablement plaisant. Nous l'accomplissions toutefois sans trop rechigner pour aider notre père que l'on trouvait toujours par le haut à s'occuper de ses deux fromages et du reste. Il y a beaucoup à faire, dans une laiterie.

On giclait déjà la surface créée avec les liteaux étalés et mis collés les uns contre les autres, de quatre mètres de longueur sur 1,5 à 2 m de largeur. On y allait ensuite à la brosse à récurer. Et brosses que tu brosses toute cette saleté que tu élimines. Tu gicles à nouveau. Tu brosses encore. Tu gicles encore une fois. Puis tu fais accomplir un quart de tour à tes liteaux. Comme ils se trouvent maintenant posés sur le petit côté, il y a un espace entre eux. Ça ne gêne pas. On brosse de même. On gicle et regicle. On fait ainsi les quatre côtés. Même le bout avec une petite brosse. L'eau provient d'un robinet qu'il y a là. Nous avons

descendu le tuyau de caoutchouc noir du haut dont on voit le tissu tant il est usé dans le bout. C'est un tuyau que j'ai toujours connu à la laiterie. A son bout je m'y suis abreuvé des cents fois quand j'avais soif, au cœur de l'été. L'eau y avait un goût que je n'ai connu qu'ici, était-ce à cause du tuyau, de sa matière même ? Je la trouvais particulièrement fraîche et délicieuse. L'eau de la laiterie. Qui était pourtant la même qu'à la maison. Je dressais le tuyau pour voir l'eau s'en échapper, monter, et puis redescendre en cascade sur le sol de planelles grises placées l'une contre l'autre sans joint. On peut aimer et jouer avec l'eau. Elle a une limpidité et une transparence quand elle sort ainsi du tuyau qui vous plaît, mieux, elle vous fascine. L'eau, c'est la vie.

Retournons en bas, dans nos profondeurs sacrées. On gicle, on lave, on tourne, on étale. Et quand les liteaux sont lavés, propres comme des sous neufs, on les passe par les bornettes qu'il y a alors dans les murs. Et celles-là donnent, pour l'une des deux caves, la petite, sur la prolongation du vallon de la Sagne, la grande sur le Vieux Moulin. Il y a dehors tout un espace où nous pouvons faire nos voyages en toute liberté. Car les liteaux, ils sèchent mieux devant la laiterie qu'ils ne le feraient ici, à l'arrière du bâtiment, qui est trois à quatre mètres plus bas que le niveau de la route. On rejoint le devant par l'espace de deux mètres, à peine, qu'il y a entre la laiterie et la boulangerie. Un chemin que n'empruntent guère que ceux qui viennent du bas du village pour venir acheter le pain où s'approvisionner en lait. Il y a parmi ce petit peuple trois personnes au moins que je ne saurais oublier. Le grand Pisome, en mauvaise saison avec sa grande pèlerine noire, qui ne dit rien mais par contre vous propose un petit sourire de mauvais augure où vous ne lisez guère que de l'ironie ou du mépris pour l'humanité toute entière, à moins que ce soit qu'un grain de folie. Petiot, être de petite taille, avec un nom pareil !, inoffensif et que personne ne craint. Et enfin, troisième de cette liste presque universelle, la Tata, au visage buriné, femme très fortement vieillie et que la folie guette peut-être aussi. Car la faiblesse est dans la famille et ils finissent tous plus ou moins à demi-cinglés ! Mais ils ont ceci de remarquable, c'est que depuis toujours ils sont du village, et que si maintenant ils viendraient à disparaître trop tôt, ils nous manqueraient !

Un monde à part

Il ne se doutait pas, quand il pénétrait dans la laiterie, tandis qu'ils préparaient les expéditions dans le local de coulage en lequel on avait tiré la table de la chambre à lait, ou quand il était descendu à la cave pour les voir emboîter autour de la table pourrie de sel, que ce qu'il voyait ou sentait, il ne l'oublierait dès lors plus, et que plus tard, après quarante ou même bientôt cinquante ans, il pourrait le restituer avec une précision qui l'étonne lui-même. Ainsi il n'a rien oublié, ni les façons d'être, ni les gestes, ni les odeurs surtout, celles-ci d'une richesse incomparable, qui ne le rebutaient pas, au contraire, elles avaient un fond solide et rassurant dans cette cave tiède et humide, peu

éclairée par une lampe dans le couloir central, la baladeuse entre les pendants, où l'on se trouvait bien, coupé du monde de par sa profondeur, protégé des hommes par ces quatre murs solides et par la présence de ceux-là qui constituaient sa famille.

L'odeur déjà. Il y avait dans ce que l'on nommait la petite cave, elle était plus fraîche, on y mettait les vacherins pour les passer ensuite, ressuyés, dans la grande cave, la pièce de fromage à destination des gens du village, déjà fortement entamée, avec le couteau dessus. Et son odeur de fromage, salée, tandis que vous regardiez la pâte tranchée nette où dans quelques trous, coulaient des larmes de sel, vous mettait l'eau à la bouche. On s'en serait volontiers coupé une liche avec le gros couteau que seul un homme fort pouvait servir avec succès. Quand on ouvrait la porte, elle aussi pourrie de sel, le bois à la longue n'y résiste pas, et que penser des serrures dont le fer s'en va par plaques, rongé jusqu'au cœur, on pénétrait dans la grande cave, la vraie, la chaude, là où l'on travaillait. C'était là le cœur même du monde de l'affinage, son centre absolu, où se mûrissaient les vacherins sur leurs fonds placés sur les pendants et que le commis soignait dans les couloirs, pas toujours motivé, que la pauvre lueur de la baladeuse ne révélait qu'à peine, là où surtout, tout au fond, contre le mur, près d'un boille d'expansion de la chaudière du haut, sur une table plus vieille que les gens eux-mêmes, l'on « poitait », comme l'aurait dit la tante Mathilde, femme d'un affineur voisin, suisse-allemande et affublée d'un accent formidable que l'on aurait tranché au couteau, autrement dit où l'on emboîtait. Ils le faisaient sans excitation quelle que soit l'heure, mon père, mon grand-père, n'étaient pas gens à s'énervier. Ils laissaient cela aux femmes, ma mère et ma grand-mère pas toujours d'excellente humeur et entre lesquelles ne passait jamais qu'un courant alternatif de très faible voltage ! Chacun avait mis son tablier noué à la taille. Chacun prenait ses planchettes chargée de vacherins pour les mettre devant lui, et chacun aussi avait un sac de papier plein de boîtes, vieil emballage pour aliment, dans lequel il puisait selon ses besoins. De temps à autre on allait en chercher des numéros différents sur les planches posées en retrait. Rien n'était pratique. Et les piles de vacherins emboîtés s'entassaient sur la table. On en faisait dix, on en faisait vingt, et très hautes si la place manquait. On coupait la sangle, on resserrait le vacherin pour lui faire prendre l'espace qu'il y a dans la boîte. On le relâchait, on le pressait avec les pouces pour le faire adhérer au fond et puis l'on « paraît », c'est-à-dire qu'on enlevait la partie de la pliure qu'il y a de trop. Les clients n'aiment pas à ce que votre vacherin ait l'air perdu dans son emballage, de la présentation, que diable ! Et sachez faire rester votre couteau en surface, pas qu'il suive la veine de la pliure quand celle-ci vous conduit droit à la cave ! Et profitez pour enlever quelques saletés de la surface avec la pointe de votre couteau. Boîte refermée, au suivant. Si le vacherin est souple sur sa planchette, il vous les fait, ces fameux trois plis que vous aimez tant. S'il est resté séré, l'un de ces durs au milieu comme il n'y en a que trop, il en fait cent, ridé comme la

peau d'une pomme en fin de saison, oubliée dans un coin de la cave. On imagine sans peine la tête que fera le client à la réception d'une marchandise pareille, là-bas, dans les montagnes neuchâteloises. Etrange, deux clients dans le même village, à deux pas l'un de l'autre. Ils se voient par la fenêtre !

Quel chenit. On marche sur des bouts de sangles et des déchets de plûre. On y patrigote, une vraie litière. Et ça sent de ces odeurs de vacherin auxquelles se mélangent celles des sangles, plus acides, et du bois humide. Et la pendule tourne, là-haut, tandis que la grand-mère monte préparer les vacherins que le commis, par grosses piles, il vient d'abandonner son bidon d'eau chaude qui fume dans le couloir, lui amène sur la table. Il est ravi de pouvoir quitter la cave quelques instants pour voir autre chose, changer d'ambiance. Il sourit. Il rit. Plus il y en a, plus il aime. C'est un suisse-allemand heureux et de bon caractère. Et la mère aussi est montée. Et il ne reste plus en bas maintenant que les deux hommes, et quand bien même l'heure de la gare se rapproche, ils n'accélèrent pas. Ils ont leur rythme, lequel ils ne changeront pas, la terre dut-elle se fendre en deux !

En haut, sur la table, on lave, on tamponne les boîtes, on fait des piles, de cinq pour les petits, de trois pour les gros. On ficèle. Les deux hommes sont enfin montés. On admire ici par contre leur dextérité. On mesure la ficelle, on fait la grosse boucle qui sera plus tard comme une grande oreille, on serre, on retourne le fardeau, on passe la ficelle dessous, ça fait la croix dessous, ça fait la croix dessus. Et vous avez maintenant un fardeau avec une ficelle si serrée, que quand on la prend, elle vibre. On met les fardeaux par terre. Et aux suivants.

Le gros tampon semi-circulaire est sur le gros buvard. L'encre violette est dans une bouteille sous la table où il y a un espace, avec la brosse encatollée. Vous voyez le joli mouvement du poignet que l'on fait pour timbrer. Un coup sur le buvard, pour prendre l'encre, un coup sur le couvercle de la boîte. Sur le dernier couvercle on met aussi les initiales de l'affineur et le numéro de l'expédition de la semaine. Qu'ils les reconnaissent à la gare. Les petits timbres avec les numéros sont dans une jolie boîte avec des compartiments, la ficelle est en grosses pelotes.

En montant, par la fenêtre qu'il y a en haut des escaliers, là où est le pupitre du coulage avec le registre dessus, on a vu qu'il neige, il neige tant et plus et ce ne sera pas aisé d'aller tantôt à la gare. On reconnaîtra à peine le chemin. Mais ici il fait bon, quoique le local de coulage soit plus frais que la cave, moins intime. La grand-mère est partie faire ses écritures, parmi lesquelles les lettres d'accompagnement des colis. Elle travaille sur du matériel usé et noir dont elle tire le maximum. Et la vieille pendule ici ne fait jamais défaut que l'on remonte une fois par semaine, parce qu'il est vital de savoir le temps qui reste avant que l'on ne doive partir pour la gare.

Les voyages, c'est l'oncle avec la Land-Rover. C'était plus anciennement Favre avec le cabriolet et la Bichette, une jument racée et nerveuse qui ne

demande qu'à se dégourdir les jambes. Elle le fait au travers du village, fouette cocher, et le grand bruit qu'il y a sur la route et les graviers à cause des roues cerclées, lui donne plus d'élan encore. Cà file. Ils sont les deux, là, sur la banquette tandis que l'on dessert de frein. Favre et lui. Il a une confiance totale en ce compagnon de voyage. Et il est bien, les oreilles couvertes parce qu'il les a délicates, un gros bonnet de laine. Et le vent siffle, et le cheval n'arrête pas qu'on soit là-bas, au bas du village, pour ne prendre dès lors qu'un petit trot tranquille. Quelle belle équipée. Et la neige couvre la route et on laisse derrière, en elle, deux belles traces blanches. C'est le soir, cela reste pourtant lumineux. C'est la vie pleine. Ça file. Quel grand bruit, plus encore quand on traverse la voie ferrée. Et enfin on est à l'entrepôt. Comment enfin ? Mais on n'a pas vu passer le temps. La grande porte est ouverte sur la nuit, pleine de lumière. On s'active. Deux camions les précèdent. Des hommes déchargent des fardeaux par dix, par cent. Leur tour est venu. Ils les prennent à l'arrière pour les mettre dans l'entrepôt. Le sol en est couvert, il y en a partout. Et les commis de gare regardent les lettres de voiture, comptent, contrôlent. Ils les mènent dans le wagon en en tenant trois dans une main, trois dans l'autre, ce qui fait que les fardeaux s'appuient les uns contre les autres et prennent des positions presque horizontales. On pénètre dans le wagon qui est à quai directement depuis l'entrepôt. Deux mondes, l'un voyage, l'autre reste immobile, pour l'heure n'en font qu'un et communiquent. Pressé, jamais arrêté, faut pas faire attendre un convoi auquel on crochera bientôt le wagon. Quelle prodigieuse activité de la gare du Pont, quel monde étonnant que celui de l'affinage. Et tous de ces deux villages viennent ici qui se disent deux mots parfois en passant :

- Ca tire ?

- Pas trop.

Ils ne sont jamais contents, il y a toujours quelque chose, et l'on se plaint des clients, tous de vieux pénibles, il n'y a qu'à Noël où l'on se tait, avec tant d'ouvrage que l'on n'a même plus le temps de pleurer ! Alors, les vacherins, on les envoie presque blancs, à peine ressuyés. Les clients râlent, ils râlent sans cesse d'ailleurs, pas assez faits, trop faits au contraire, ridés, cretolés, trop foncés, qui pissent, jaunes, collants, on dit alors pedzus, un trop de sel leur mange la fleur et attaque la croûte, cent qualificatifs pour un seul fromage.

Alors on laissait libre le quai pour les suivants. Et l'on reprenait le chemin du village, tranquilles, détendus, le visage brûlé par le froid et les gros flocons qui s'y fondent, traversant la rue du bas où les gens qui passent ne sont que des silhouettes indistinctes sous les hauts lampadaires, avec un paysan qui sort son fumier pour le monter sur le tas par une grosse planche glacée.

Des choses comme ça !

Emboîtage

Conjonction finale entre la boîte et le vacherin.

Vous l'aurez remarqué sur les photos mises en lignes, la plupart des affineurs emboîtent debout et de ce fait ne ménagent d'aucune manière leurs pauvres jambes. Notre père fut-il un précurseur, mais lui emboîta toujours assis, plus à cause d'une difficulté de motricité que pour se singulariser. Il était mieux assis, simplement, et pour lui le rendement maximum ne constitua jamais un but prioritaire, ni le gain non plus. Juste gagner sa croûte, les économies pour les autres.

Notre mère par contre ne voulut jamais l'imiter. On n'en sait le pourquoi. Peut-être parce que les choses sont ce qu'elles sont et qu'on ne doit pas les changer. Les raisons d'une obstination sont souvent futiles et vaines.

Nous autres les fils de la maison, pensâmes sincèrement qu'il devait être possible d'emboîter assis. Il suffisait pour cela d'imaginer un poste de travail adéquat. Il fallut en ce domaine pas mal d'essais pour arriver enfin à un résultat digne d'être retenu. Les choses les plus simples ne sont pas forcément celles que l'on trouve le plus vite.

Ce nouveau poste de travail, avec utilisation de caisses où les boîtes vides trouvaient leur place, permettait de supprimer ces sacs où longtemps elles avaient été conditionnées. Des sacs qui avaient un côté pratique indéniable, après usage tu les plies et ils ne prennent que peu de place, tout le contraire des caisses en somme, mais par contre les boîtes y sont peu protégées, avec souvent celles du fond qui ont subi toutes sortes de chocs, retrouvées en accordéon, et forcément bonnes pour le rebut.

Les monteurs à domicile apprécièrent grandement les caisses qui leur permettaient un gain de temps appréciable. En plus il ne leur était plus nécessaire d'aligner des piles de dix boîtes sur la table pour les compter, l'emballage contenant invariablement le même nombre de boîtes d'un numéro donné. Juste fallait-il trouver les dimensions exactes afin que votre caisse puisse servir pour tous les numéros, quels qu'ils soient, le nombre en fonction naturellement du diamètre. Elles comprendraient de 48 à 72 boîtes.

Voilà, révolution faite, vous êtes assis maintenant devant vos caisses. Les vacherins, nous sommes ici avant la grande casse de 1987, vous les prenez planchette de deux après planchette de deux, mis sur un chariot que vous auriez par exemple à votre gauche, ou à votre droite selon la disposition de votre local d'emboîtage.

Vos deux vacherins sont devant vous. Vous avez dans les mains un petit couteau que vous venez d'aiguiser avec une molette qui, en été, servirait pour affiner le fil de votre faux. Vous choisissez le format de la boîte pour le premier vacherin. Le coup d'œil permet de ne presque jamais vous tromper. Il travaille sans même que vous ne le sachiez plus. Auparavant vous avez enlevé, le chevillon pour ce qui est de passés déjà lointains, l'élastique en votre présent. Puis vous coupez le petit bout de sangle qui dépasse. Ensuite vous pratiquez une incision sur le pourtour de votre vacherin afin que vous puissiez le serrer en même temps que vous enfiler par-dessus la boîte. Vous retournez celle-ci avec

son vacherin à l'intérieur que vous faites pénétrer plus encore au fond en appuyant des deux pouces sur ses bords. Et hop, l'opération est terminée. Vous remettez le couvercle, vous posez votre vacherin emboîté sur un autre chariot et vous procédez de même avec le second. Tous seront lavés plus tard.

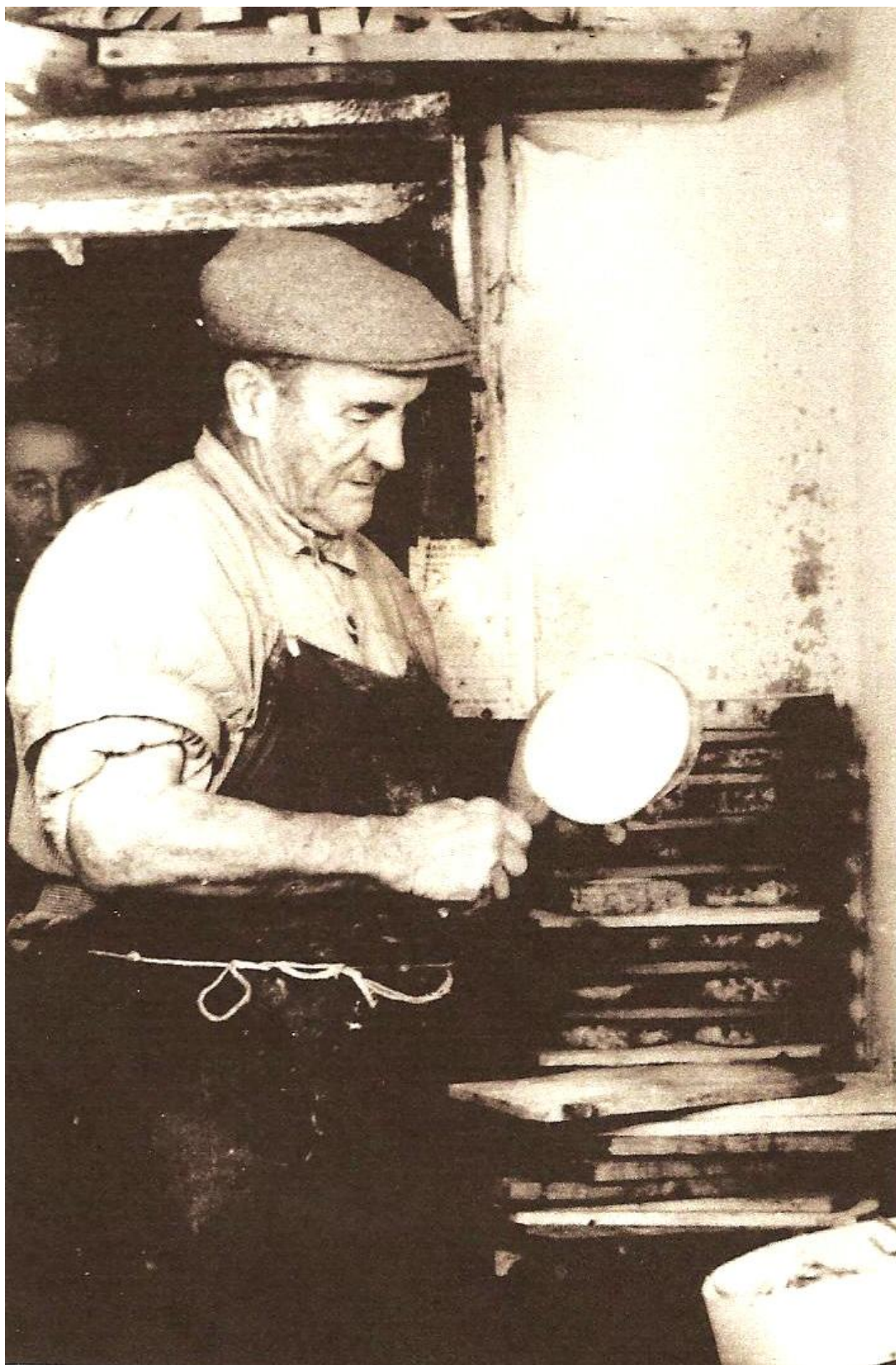
Le vacherin, alors que vous l'aviez enfilé dans la boîte dont il prenait toute la place, avait ces fameux trois plis que vous aimez tant ! Il lui arrive d'en avoir qu'un, il peut aussi en connaître deux, tandis que ces fameux trois plis sont une invention de journalistes en mal de copies. C'est voir le métier sous un aspect léger, un brin poétique, plutôt que dans sa réalité de tous les jours. On veut, dans le monde souvent frelaté de l'écrit, des trucs marrants plus que des explications simples et parfois ennuyeuses, mais qui auraient l'avantage immense de faire comprendre le métier dans ce qu'il a de plus original.

Il faut placer ici qu'après que votre vacherin ait trouvé sa place exacte dans la boîte, il arrive que la pliure soit trop haute et que par conséquent elle laisse un trop grand espace entre la croûte du vacherin et le couvercle. Les clients n'aiment pas ça et vous téléphonent pour vous dire pas contents du tout que vos vacherins nagent dans les boîtes. Pour parer à ces difficultés, il faut affranchir la pliure afin qu'elle ait la hauteur adéquate. On appelle ça « parer ». C'est l'opération la plus difficile de l'emboîtage. Un truc tout simple certes, mais que d'aucun n'arrivent pourtant jamais à maîtriser. C'est qu'il faut éviter que votre couteau ne suive la veine du bois si celle-ci n'est pas horizontale. Un coup inopportun, et hop, la lame a prit le chemin de la cave, ce qui fait que votre boîte sera désormais inutilisable, bonne à jeter.

On vient de parler de clients. Ceux-ci certes vous font volontiers la remarque que vos vacherins nagent au fond des boîtes et qu'ils n'ont point d'allure, mais ils ont souvent tendance à profiter de cette première remarque pour en rajouter d'autres. Ils vous disent par exemple que vos vacherins ne sont pas assez serrés dans la boîte, que ces dernières ont des pliures trop cassantes, que les sangles sont trop épaisses, que les peaux ne sont pas assez lisses, qu'elles n'ont pas la couleur qu'il convient, beaucoup trop foncées – ça joue ici pour les Neuchâtelois, les clients les plus difficiles, et de loin, et qui ne veulent que des peaux claires – qu'elles sont « cretolées », bref la liste est longue des défauts que peut présenter votre pâte molle. Elle est même d'une richesse si insoupçonnée que seul un lexique en bonne et due forme pourra la fixer de manière assurée afin de la transmettre aux générations à venir !

Parer, oui. Justement, c'est quand la veine descend qui faut connaître le métier. Le couteau ne doit pas être tenu d'une main brutale. C'est presque un instrument de musique, que ce couteau d'affineur ! Et il doit rester léger tout en taillant le bois. Afin de rester en surface, de tracer une horizontale même à travers une veine oblique. Il se trouve aussi parfois que les pliures ont été montées à l'envers et qu'il faut en tenir compte dans votre découpe. Difficile certes, mais quand vous avez enfin appris le geste, un vrai plaisir. Ça va même tout seul. Votre vacherin emboîté, parce que vous avez les doigts dessous le

fond et non sur les pliures que vous tacheriez de manière inévitable, c'est comme s'il pivotait sur un axe. Il tourne alors que votre couteau reste immobile.



Le père Paul Candaux, aux Crettets, s'apprête à mettre en boîte un vacherin « moyen ».

C'est tout au moins ce que l'on pourrait croire. Il a des ailes, votre vacherin, il flotte, il nage, oui, il vole entre vos mains. Il y est à l'aise, heureux. Il se laisse parer comme vous vous laisseriez tondre derrière les oreilles. Mais il n'a malheureusement pas le temps de s'attarder pour des fioritures entre vos mains. Au suivant de ces messieurs. Et hop ! le couteau une nouvelle fois a plongé dans la pliure juste ce qu'il faut. On tourne, hop, on a déjà fait le tour. Et vous laissez alors tomber sur votre place ou au sol, en plus des déchets de sangles, un long bout de pliure étroit. Curieux il devrait y avoir un nom pour ce genre de débris. Il nous échappe. Il nous a toujours échappé. A moins qu'il n'ait jamais existé et que les vieux n'aient jamais fait que parler de déchets de sangles et de pliures pour ce matériau composite et dont on ne saura pas trop que faire.

Emboîter. Et combien peut-on en faire à l'heure ? On raconte que les bons affineurs peuvent dépasser les cents pièces à l'heure. Et que certains même approcheraient des 120 à 150 pièces. Mais il faut se méfier des chiffres que certains vous donnent. Car on peut être habile au boulot, il faut quand même offrir un travail bien fait. On ne peut pas bâcler. Les records ont d'ailleurs cet aspect douteux qui n'est pas loin de la fanfaronnade. C'est évident, on est soi-même toujours plus habile que les autres. On ne peut surtout jamais se résoudre à être dans le gros tas où l'on est ni habile, ni malhabile, simplement normal. Et pourvu dans le fond que l'on aime les gestes que l'on fait et que l'on soit satisfait en fin de journée du travail que l'on accomplit, le reste est sans importance.

Tamponner et ficeler

On ne tamponne plus maintenant. La marque pour chacun des affineurs est brûlée directement sur le couvercle en atelier de fabrication. Il faut reconnaître qu'elle est plus belle, plus nette, tandis qu'autrefois, surtout quand le bois présentait une certaine humidité, les marques à l'encre se diluaient. Encre brune, bleue, verte ou même rouge, on a tout vu. Apposée avec le gros timbre. C'était le seul moyen. Tu prenais l'encre sur le buvard en appuyant fortement sur celui-ci avec le timbre, et tu reportais la marque sur le couvercle en un mouvement semi-circulaire, plutôt une torsion de la main.

Faudrait vraiment que vous ayez vu tamponner, dans le temps. On prenait une pile de dix vacherins. On commençait par la boîte du haut, et puis pour descendre dans la pile, on décalait les vacherins au fur et à mesure pour laisser apparaître le couvercle inférieur, début de pile que l'on tenait appuyé contre soi. Et c'est ainsi qu'on arrivait au dernier de la pile. Et qu'après l'on ait fait toutes les piles, l'entier de la cargaison restait disposé sur la table pour être ensuite ficelé.

J'ai vu personnellement tamponner mon père à la laiterie. J'y ai même vu tamponner mon grand-père. Il y avait quelque chose d'impressionnant dans le geste qu'ils accomplissaient. Ce gros tampon que l'on fait comme rouler d'un

mouvement rapide du poignet reste fascinant. C'est là précisément l'opération que nous voulions accomplir, nous autres gamins et fils de la maison. On s'y essayait. Mais vite on comprenait que l'on ne savait pas y faire, et qu'au final il valait mieux laisser cela à ces grands qui n'ont d'ailleurs pas de temps à perdre avec vous tandis qu'il serait bientôt l'heure de la gare.

Je vis aussi ficeler mon père, opération par ailleurs déjà décrite en d'autres lieux. Mais le plaisir commande de la décrire à nouveau. On faisait des fardeaux de cinq pour les petites boîtes, de trois pour les gros. Pas qu'ici il n'y ait trop de poids et que les vacherins aillent s'écraser en gare, déjà qu'il n'y a que trop de casse. Il faut dire que les manutentionnaires ne sont pas toujours aussi soigneux qu'ils le devraient. Mon père, sans être d'une habileté personnelle exceptionnelle, montra pourtant ici une rapidité que je ne pus jamais acquérir. Peut-être que la ficelle me coupe les forces et m'handicape. Ainsi quand on ficelait les deux l'un à côté de l'autre, c'est toujours lui qui terminait un fardeau en premier, alors qu'à l'emboîtage je pouvais en faire le double de lui sans peine. Curieux.

Il coupait son morceau de ficelle en en mesurant la longueur d'après la hauteur du fardeau. Deux hauteurs de fardeau plus le diamètre d'une boîte. Le tout multiplié par deux plus un petit bout pour la boucle initiale. Il faisait celle-ci en premier. Il entourait le fardeau de la ficelle. Il faisait coulisser le bout de la ficelle dans la boucle. Il tirait très fort dessus. Il retournait le fardeau cul par-dessus la tête. Il passait la ficelle sous l'autre ficelle, et hop, il retournait encore une fois le fardeau. Et dessus une nouvelle fois, il tirait sur la ficelle, il faisait le nœud d'attache puis enfin la grande boucle par laquelle on empoignerait le fardeau. Une bouche comme une grande oreille. Et le fardeau ainsi ficelé, il le mettrait par terre, contre la chaudière, pour en recommencer un autre.

Mais souvenez-vous, il fallait aussi apposer sur la boîte supérieure les initiales de l'entreprise, ici J.R. ainsi que le numéro de l'expédition, le tout pour éviter les confusions en gare ou en wagon, alors que des employés sur les dents charriaient et déplaçaient à la va vite des centaines de fardeaux. D'aucuns se retrouvaient parfois dans un triste état. Et d'aucuns même n'arrivaient finalement pas à destination, égaré dans un champ où un employé indélicat l'avait fait passer par la porte du wagon, ayant son emplacement exact où tantôt, après le service, il irait sagement le rechercher !

Après la mise des numéros, ne restait plus alors à la grand-mère qu'à rentrer chez elle faire les factures. Elle allait dans la chambre arrière à la bonne odeur de cochon. Sa petite Hermès noire était sur la table. A côté d'elle le grand livre où vous pouvez trouver la multiplication de tous les chiffres. De cette manière pas besoin de machine à calculer, ou plutôt si, mais une toute simple, où l'on actionne des barrettes avec une pointe noire. On était là, à l'admirer dans ces opérations simples mais où il ne fallait pourtant pas se tromper. Et puis les factures et les lettres de voitures faites, on courait avec elles à la laiterie où déjà

l'on chargeait les fardeaux sur le pont arrière de la land-rover, et fouette cocher, c'était le départ pour la gare. Déjà alors l'on avait abandonné le cheval pour ce nouvel engin dont l'avantage inestimable est que vous n'avez pas besoin de l'atteler. On tire sur une manette et ça démarre. Ça vous bouffe des 20 litres au cent, mais ça ne vous laisse jamais tomber.

Et voilà, la journée se terminait dans cette précipitation. On accompagnait parfois le chauffeur à la gare. On se mettait à quai, parfois en suivant la file des affineurs qui étaient arrivés avant vous. Une fois son tour, on prenait les fardeaux dans le véhicule et on les posait sur le bord du quai. Là un employé les reprenait pour aller les déposer quelque part sur l'immense surface de l'entrepôt qui en était couverte d'un bout à l'autre. Il y avait ainsi en cet endroit des centaines de fardeaux que l'on charriait de temps à autre dans le wagon. C'était vraiment impressionnant d'en voir une telle quantité, avec souvent des encres de couleurs différentes sur la première boîte. Et tout ça dans moins d'une demi-heure partirait pour Lausanne, tandis que l'on aurait accroché le wagon au convoi. Et vers Noël, c'est même deux wagons qui partiraient ainsi chaque jour pour la capitale. De bleu, ça bardait alors, pas question de s'endormir avant que tout ne soit chargé et que votre convoi ait disparu dans la nuit, là-bas, en direction du tunnel des Epoisats qu'il franchirait dans deux minutes pour retrouver aussitôt l'air de la plaine.

Des choses comme ça !

La marque

Une fois le vacherin emboîté puis plus tard lavé, le couvercle remis à sa place sur la boîte, il convenait de timbrer celle-ci. C'était, d'une part le plaisir de l'affineur d'authentifier le fromage qu'il venait de soigner pendant trois semaines dans ses caves, d'autre part l'obligation officielle d'apposer le nom du producteur sur le produit ainsi emballé.

Il n'était pas question de laisser la boîte de sapin dans sa nudité totale. Et puis cette marque irait loin par le monde témoigner de la provenance exacte du produit. Le consommateur de cette manière savait à qui il avait affaire, et en cas de non convenance pouvait toujours téléphoner au producteur pour lui passer l'un de ces savons, comme quoi sa marchandise était innommable et qu'il se permettrait pas plus tard que tout de suite de la lui renvoyer en port dû !

Et si ce n'était pas le téléphone, ce pouvait être une lettre bien torchée, comme quoi le lésé, jusqu'ici toujours content de son fournisseur ordinaire, se montrait tout soudain très déçu de ce qu'on lui proposait. Il avait vite fait de croire que le vacherin n'était plus ce qu'il avait été, et qu'avec toutes ces techniques modernes, il était en passe de perdre ce qui avait fait son originalité pendant des décennies.

Les plaintes et complaints des clients, si de telles lettres s'étaient gardées, en rempliraient des classeurs pleins, voire même des bibliothèques !

Peut-être qu'un jour nous vous proposerons quelques échantillons de cette très intéressante correspondance.

La marque. Elle est aujourd'hui brûlée de manière industrielle par le fabricant de boîtes directement sur le couvercle. Elle était autrefois apposée par chaque affineur une fois ses vacherins emboîtés. On expliquera dans un texte annexe la manière dont on procédait.

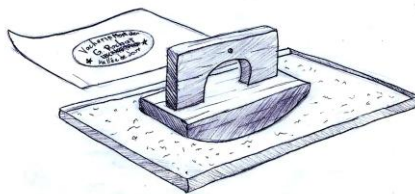
En gros on se servait d'un timbre semi-circulaire que l'on faisait aller sur un buvard d'un joli coup de poignet pour ensuite répéter l'opération sur le bois du couvercle. Il fallait peser ni trop ni trop peu. La plupart des encres étaient violettes, d'autres étaient brunes ou même vertes. Et toutes ces marques se reconnaissaient aisément, où l'on découvrait non seulement le nom du producteur, mais aussi son sigle, pour le cas où il en eut un.

Précisons ici que lors des envois par le train, en fardeaux de cinq pour les petits vacherins, de deux ou de trois pour les gros, chacun entouré d'une ficelle qui devait claquer sur le couvercle de la boîte supérieure lorsqu'on la relâchait, le producteur était tenu de mettre en plus sur ce premier couvercle, ses initiales comme aussi le numéro d'expédition, le tout recommençant au lundi de chaque semaine.

Il est à craindre que les affineurs, dès la réorganisation du secteur, avec le timbre brûlé à l'avance sur le couvercle de leurs boîtes, aient jeté ou brûlé leurs anciennes marques qui ne devaient plus servir. C'est la raison pour laquelle celles-ci, en dépit de leur haute valeur historique, sont devenues rares et que si l'on n'y prend garde, elles finiront toutes par disparaître.

Nous allons retrouver ici cette grande saga des marques par la photo, le dessin et le texte. Histoire de retrouver un passé pas si vieux que cela, et de fixer, nous l'espérons à jamais, une opération qui avait fait l'une des caractéristiques de ce métier, l'une des plus sympathiques peut-être, quand le vacherin arrive au bout de sa course chez l'affineur pour affronter désormais, d'une part le voyage jusqu'au détaillant, et ce ne sera pas toujours sans risque, et d'autre part son étalage chez le détaillant qui se fera un plaisir de vous le vendre. Ne restera plus au vacherin qu'à pénétrer chez le consommateur qui pourra enfin, à souper de préférence, le déposer sur la table et y mettre le couteau.

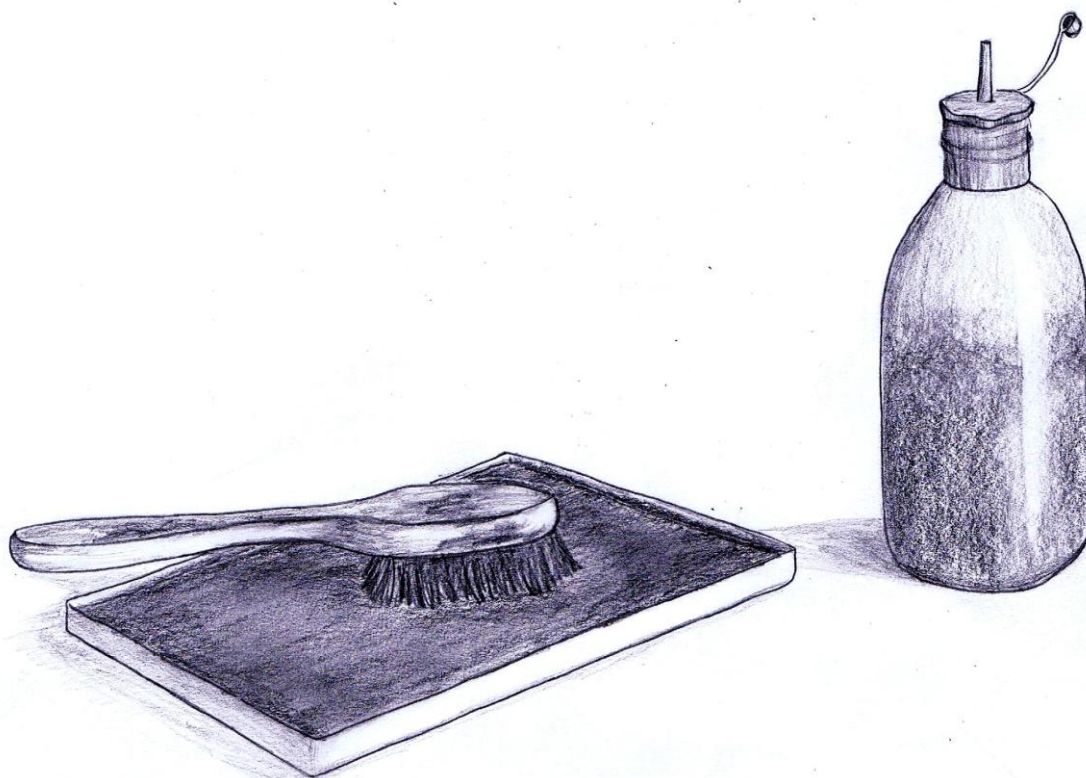
Le vacherin, roi des fromages fins !



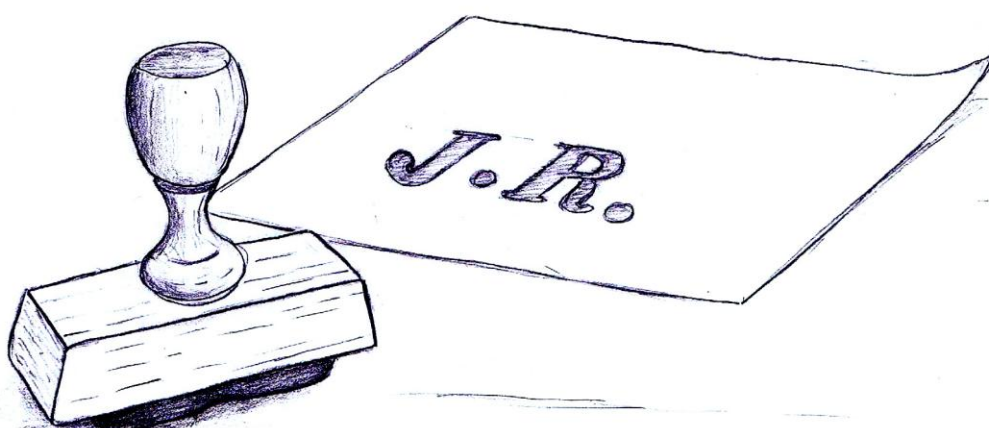
Le timbre et son buvard.



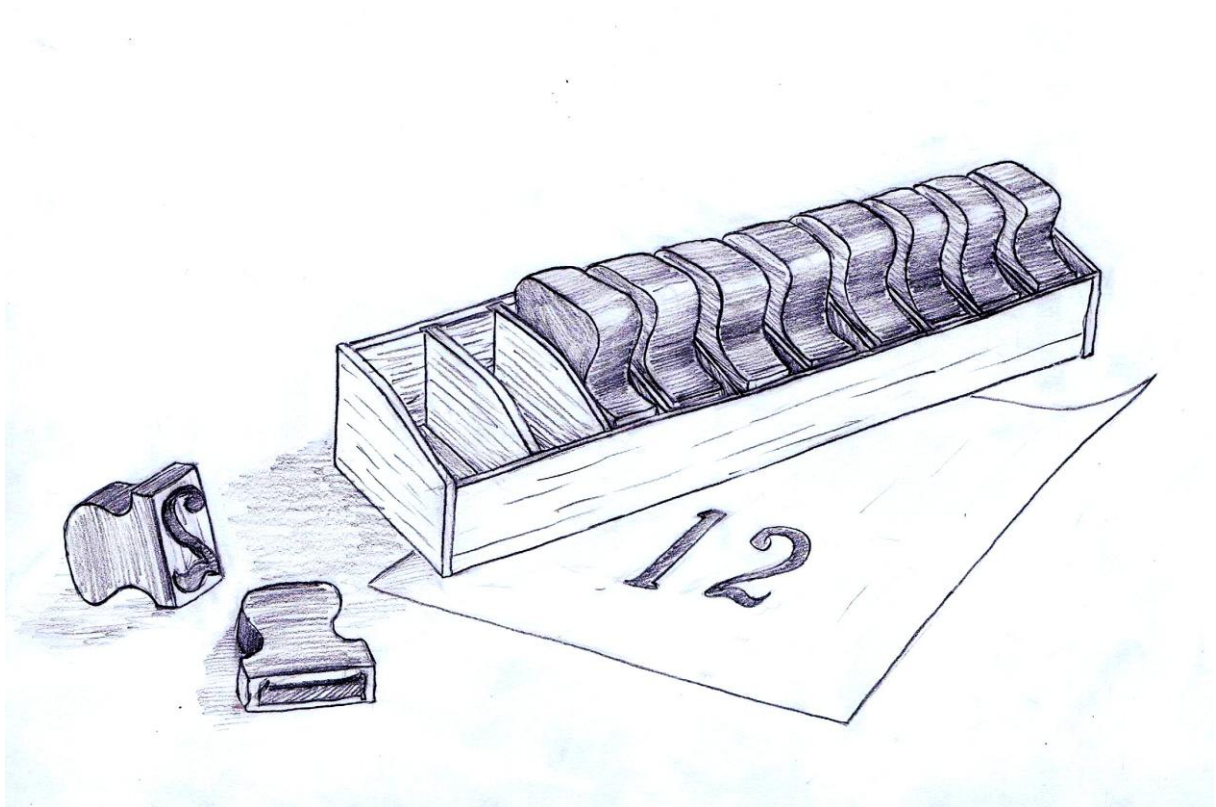
La réserve d'encre, de la belle violette qui vous tache les doigts quand vous l'étaler avec une brosse à soulier sur le buvard.



De la bouteille de verre, l'on est passé à la bouteille plastique, et de l'emballage du buvard en fer blanc, de même au plastique.



Le tampon avec les initiales du père Jules.

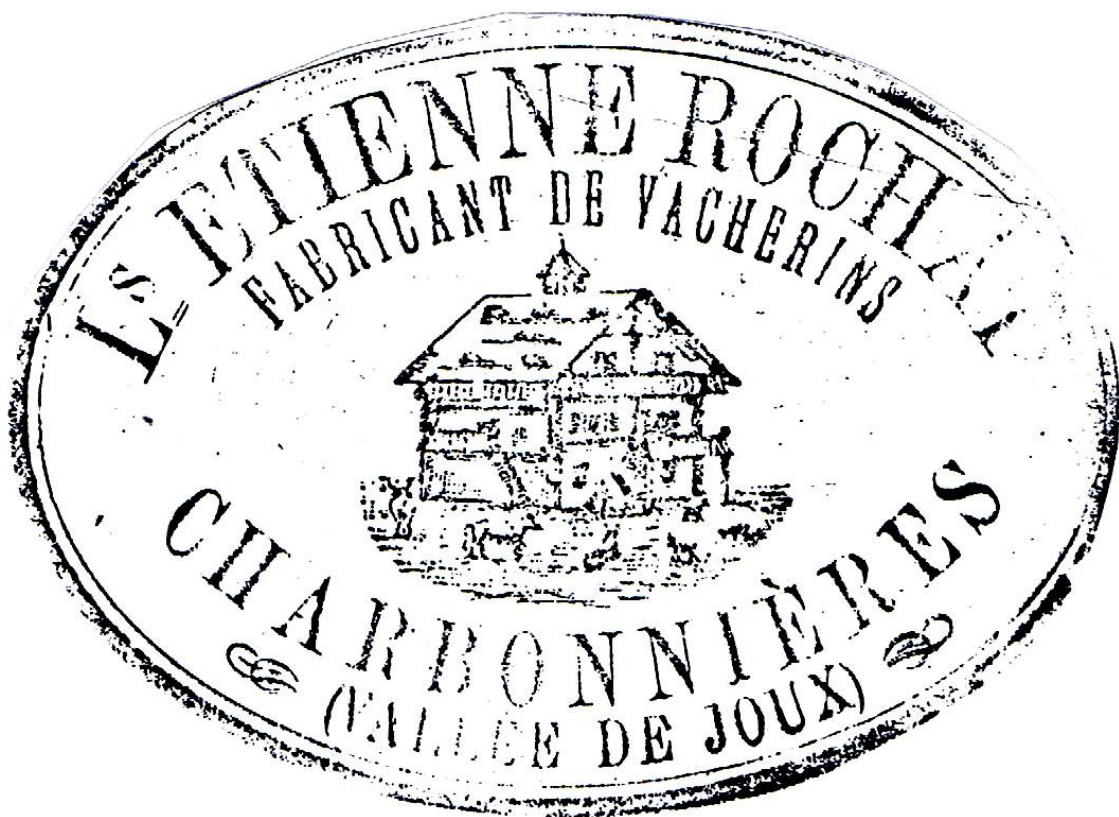
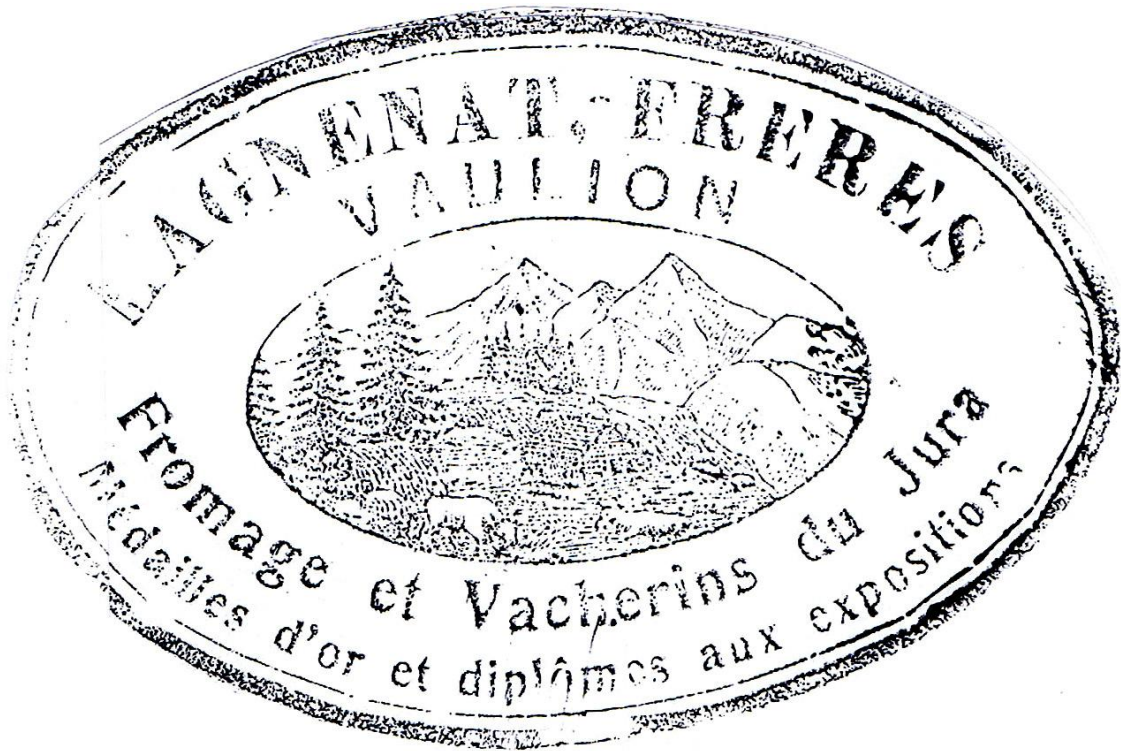


Numéros 1 à 9, + le zéro, dans leur jolie petite caissette.

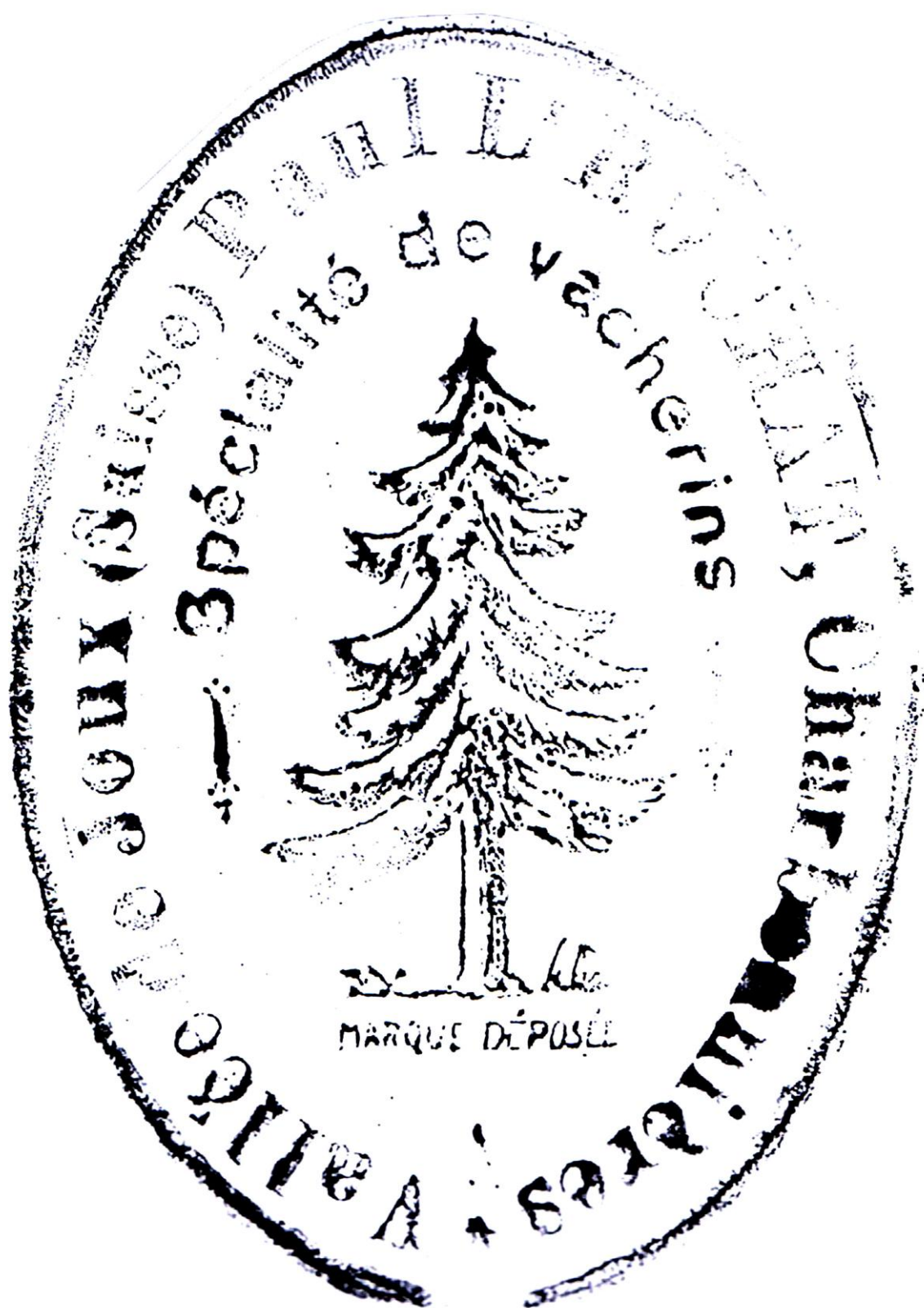


Paul-Edouard Candaux s'apprête à tamponner le couvercle que son épouse présente. Il s'agit bien entendu ici d'une mise en scène.

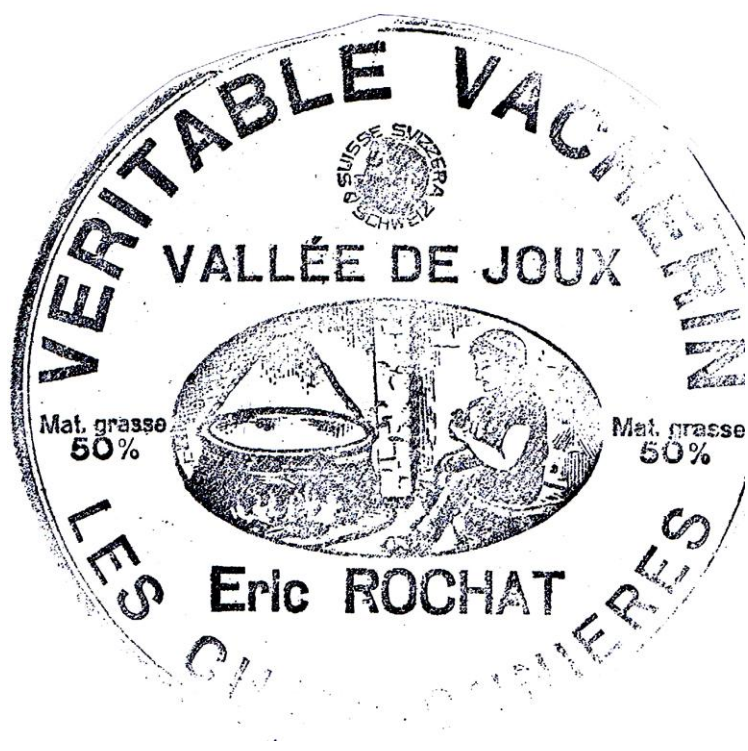
Quelques timbres



Timbres du début du XXe siècle, ou même de la fin du XIXe. Le sigle du chalet fut aussi utilisé par la famille Golay.



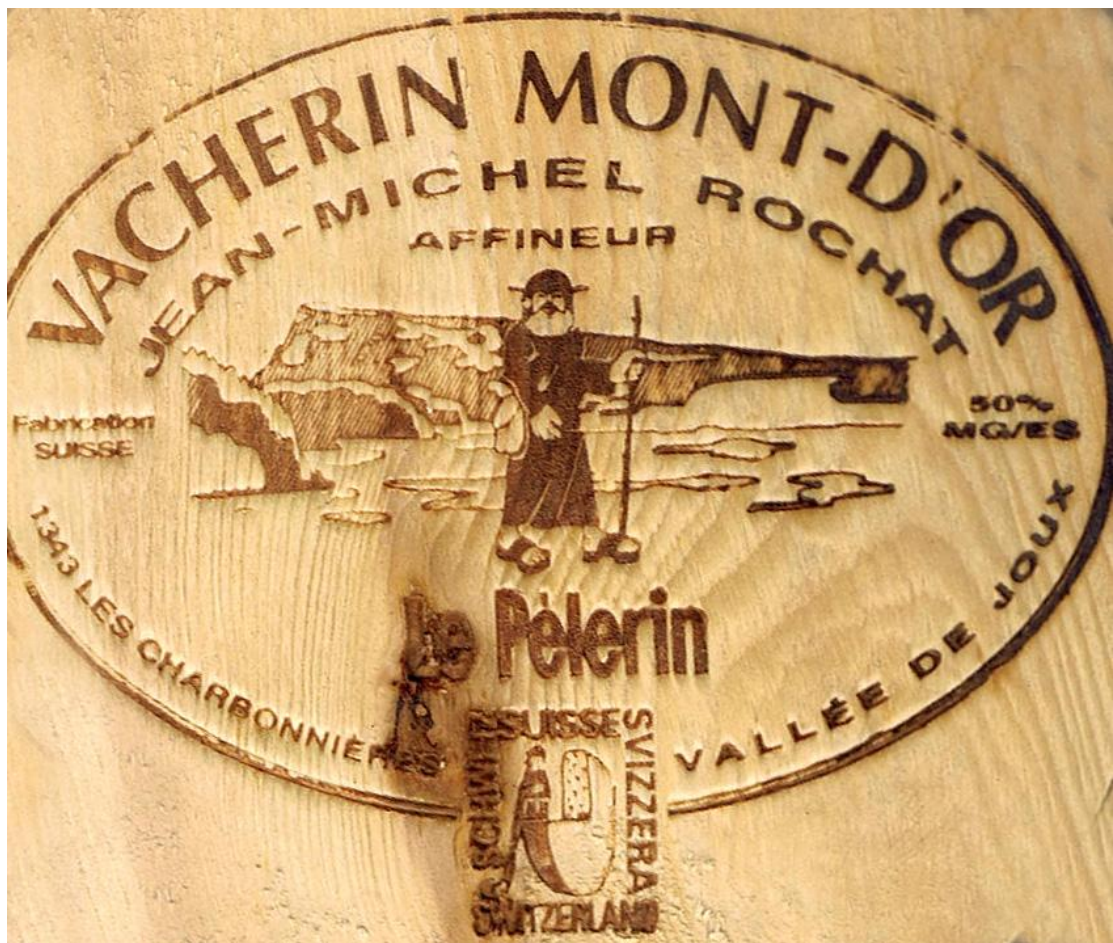
Timbre des années trente. Maison Saïset.



Un affineur, selon l'usage, pouvait avoir plusieurs marques. Ici années septante-huitante.









On peut collectionner les marques apposées sur papier, mais plus facilement encore les couvercles où se trouvent celles-ci. Ci-dessus quelques marques brûlées relativement récentes.

S'il y avait les marques sur timbres, il y avait aussi celles que l'on faisait figurer sur sa correspondance avec les sigles particuliers à chacun, ou presque. Ainsi :

Fromages — Käse

*** VACHERINS MONT-D'OR ***

GROS ET DETAIL — VERKAUF GROS ET DETAIL

Pour obtenir le seul véritable Vacherin Mont-d'Or, exigez sur chaque boîte la marque
P. Lugrin-Cart
au Séchéy,
Vallée de Joux



Um den ächten Vacherin Mont-d'Or zu erhalten verlange man die Schutzmarke
P. Lugrin-Cart
in Séchéy
Vallée de Joux

Marque de Fabrique déposée, — Schutzmarke

SEUL FOURNISSEUR: — ALLEIN-LIEFERANT:

P. LUGRIN-CART

AU SÉCHÉY (Vallée de Joux)

Représentant: par R. Müller rue Caroline N° 16. Champal.

Probablement fin du XIXe siècle ou début du XXe.

Spécialité de Fromages gras

GRUYÈRES ET VACHERINS MONT-D'OR

⦿ ⦿ ⦿ ⦿ ⦿ Marques les plus réputées



ANCIENNE MAISON

Albin Rochat

Vallée de Joux (Suisse)

Charbonnières

La marque de l'armailli, par ailleurs dans une tenue qui rappellerait plutôt le marchand de vacherin, fut reprise plus tard par Camille Rochat-Marro, sauf erreur neveu d'Albin. Ainsi si les raisons sociales changent, la marque parfois demeure.



Véritables Vacherins du Jura ou Mont-d'Or

des meilleures laiteries de la Vallée de Joux

MAISON ROCHAT-MARRO

Les Charbonnières (Ct. de Vaud, Suisse)

Compte de Chèques postaux
II. 3143, Lausanne.



VÉRITABLES VACHERINS DU JURA OU MONT-D'OR

des meilleures laiteries de la Vallée de Joux

Chèq. post. II. 77 19
Téléphone 8 32 41

Rochat-Gérard
LES CHARBONNIÈRES
(Vallée de Joux)

M

Doit

Le Syndicat des laiteries de la Vallée (1890-1910)

Géniale initiative. Vie pourtant de courte durée mais dont la connaissance, par les quelques papiers qui restent de cet organisme éphémère, tirés des archives des différentes sociétés de fromageries de la région, est révélatrice d'une certaine mentalité. Il y a les « progressistes », qui voient l'avenir s'ouvrir devant eux, il y a les « traditionalistes », en général d'une avarice sordide, râpes jusqu'au dernier centime et pour qui rien n'est bon que l'ordinaire présent. Episode passionnant, en même temps que décevant, voire douloureux, de notre histoire laitière.

De qui fut l'idée ? De la commission du concours de fromageries et d'alpages de 1890 ? On lit :

Nous avons engagé les diverses laiteries de la Vallée à s'organiser en syndicat. Ce syndicat disposerait d'une marque bien visible à mettre sur les boîtes. Les laiteries du Brassus, du Lieu, des Charbonnières et du Séchey se sont réunies ; leur marque, qui sera déposée à Berne, portera une vache avec l'inscription : « Syndicat des laiteries de la Vallée de Joux ». L'organisation du Syndicat était d'autant plus facile que les diverses laiteries de la Vallée de Joux fabriquent au compte général de la Société : le comité du Syndicat pouvait être formé des Présidents de chaque société. Nous espérons que le Syndicat fonctionnera régulièrement cet automne ; quant au succès, nous en sommes assurés⁹¹.

La fromagerie du Solliat adhèrera peu après.

La cheville ouvrière de ce nouvel organisme est Jules-Jérémie Rochat des Charbonnières. Mais quelle lute pour tenter d'amener à sa cause les sociétés récalcitrantes.

Les Charbonnières, le 23 9bre 1891

*A la Laiterie du Pont,
Monsieur le Président et Messieurs,*

Je prends la liberté de vous faire connaître que 5 laiteries de la Vallée sont maintenant constituées en syndicat, savoir Les Charbonnières, Le Séchey, Le Lieu, Le Solliat, Le Brassus, et qu'elles ont déposé leur marque de fabrique.

Avant de clore complètement les démarches, il serait encore temps pour vous de rentrer dans l'association en payant votre quote-part des frais faits jusqu'à présent et qui ne dépassent pas 200 francs.

⁹¹ Rapport sur le concours de fromageries et d'alpages en 1890, conditions générales, reprint Le Pèlerin, 2000.

Il nous semble qu'il est de votre intérêt de vous joindre à nous puisque nous ne poursuivons pas un but de lucre, mais bien de bonne renommée de nos produits. Vous voyez que les frais en somme ne sont pas si considérables, nous avons d'ailleurs introduit dans le règlement la clause que les frais encore à faire, se paieraient au prorata du lait apporté dans chaque établissement.

Si vous voulez bien vous joindre à nous, nous vous prions de nous donner réponse au plus tôt.

Avec considération distinguée, au nom du syndicat.

J.Jérémie Rochat Président⁹²

Le Pont ne fera jamais partie du Syndicat. Quant aux autres sociétés de laiterie, Abbaye et Bioux en particulier, il y a toutes les chances qu'elles restèrent de même en dehors de ce groupement dont pourtant les buts étaient fort avouables et ne pouvaient qu'avoir des conséquences positives sur la commercialisation des produits laitiers de la Vallée de Joux.

Jules-Jérémie devait établir lui-même le projet de statut :

Projet de statuts en vue d'un syndicat des laiteries de la Vallée de Joux – 1890 -

Article 1

Entre les laiteries de la Vallée de Joux il est formé une association qui porte le nom de syndicat des laiteries de la Vallée de Joux et dont le siège est à.....

Article 2

Cette association est régie par les présents statuts et subsidiairement par les dispositions du titre vingt sept du code civil.

Article 3

Le syndicat a pour but de garantir la production de vacherins sortants de ses laiteries contre les contrefaçons et la concurrence étrangère et aussi d'encourager le perfectionnement de ce produit et d'en favoriser par tous les moyens la vente et l'écoulement.

Article 4

⁹² Document extrait, ainsi que tous ceux du présent chapitre, des archives des sociétés de fromagerie ou de laiterie concernée, AHC, AHP, AHL, AHS.

La durée est limitée à cinq ans.

Il est dirigé par un comité exécutif composé d'un délégué de chaque laiterie. Le comité a un président, un secrétaire caissier nommés pour une année. Les décisions ne peuvent être prises qu'à la majorité absolue du nombre total des membres.

Dans la règle les délégués sont munis des pleins pouvoirs de leur comité.

Article 5

Il est adopté une marque commune de fabrique qui sera déposée à l'office fédéral de la propriété intellectuelle.

Cette marque consiste en une vache tamponnée en noir sur le couvercle de la boîte et entourée des indications suivantes : « Syndicat des laiteries de la Vallée de Joux 1890 marque déposée ».

Chaque société a en outre la faculté d'apposer sa marque ou son nom comme elle le jugera convenable.

Article 6

Les frais résultant des différentes démarches à faire et de tout ce qui se rapporte au syndicat se payent par égale partie entre les laiteries commanditaires.

Article 7

Une inspection des laiteries composant l'association aura lieu chaque année deux fois pendant la saison. Le comité procédera à cette inspection.

Article 8

Un règlement concernant la fabrication et les détails d'organisation sera élaboré par le comité.

Article 9

Ne sont admises à s'associer au syndicat que les laiteries qui fabriquent en société. Si une des laiteries associée vient à vendre son lait à un laitier, elle cessera dès lors de faire partie du syndicat.

Article 10

Pourront porter la marque commune tous les vacherins fabriqués du 25 août au 1er mars.

Article 11

Si il y a lieu d'exposer des vacherins à un concours ou une exposition agricole ils seront au nom du syndicat et par ses soins.

Article 12

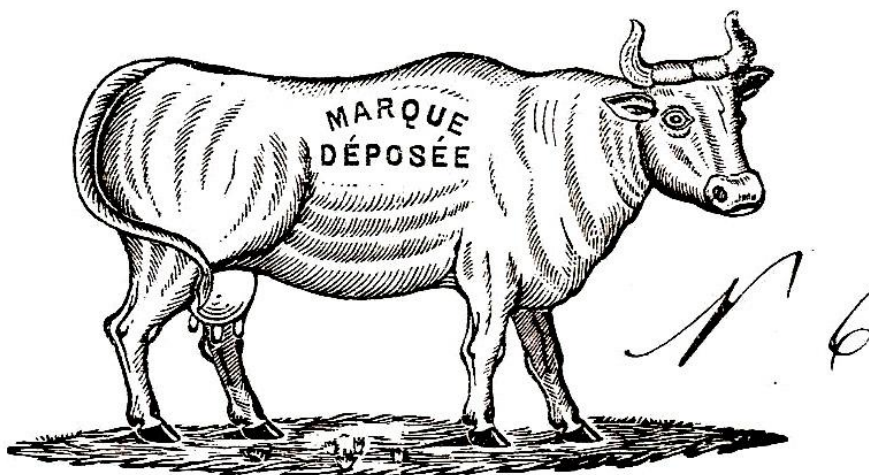
Toutes difficultés qui pourront s'élever entre les associés seront jugées définitivement par un tribunal arbitral de 3 membres composé comme il est dit à l'article suivant.

Article 13

Chaque partie désigne deux arbitres dont l'un est éliminé par la partie adverse. Les deux arbitres restants en désigneront un troisième à titre de président.

Article 14

Toute proposition de la dissolution du syndicat doit être présentée par écrit au comité, celui-ci en réfère à ses commettants qui discutent le cas et donnent leurs instructions à leur délégué. La dissolution est rejetée si elle n'est pas admise par les deux tiers des membres du comité.



VACHERINS

DU

Syndicat des Laiteries de la Vallée de Joux

(Charbonnières, Séchey, Lieu, Solliat, Brassus)

Dès le commencement du siècle, la Vallée de Joux a eu le monopole de la fabrication des vacherins ou fromages à pâte molle. La finesse, l'arome de ses herbages et fourrages donnent à ces produits une supériorité incontestable. Syndiquées, dès 1894, en vue de se défendre contre une concurrence souvent déloyale, les *Laiteries de la Vallée de Joux* ne livrent que des vacherins fabriqués avec du lait tout gras, soumis à une surveillance et un contrôle rigoureux ; c'est donc à bon droit que leurs produits jouissent d'une réputation universelle si bien méritée.

Diplôme d'honneur avec médaille
à l'Exposition cantonale d'Yverdon, en 1894.

Lausanne. — Imp. Regamey & Co.

Des comptes sont établis chaque année :

Syndicat des Laiteries de La Vallée.
Comptes 1897-1898.

Frais de réclamer dans feuille d'ordonnance et du Toile	fr. 37.
Impôts de l'Ormeil :	
Laiterie d'été Liens	5
Charbonnières	5
Syndicat des Laiteries	5
Port de l'étable & Convois	2.40
Honoraires des vétérinaires	10.
	84.40

Lait coulé :

Ormeil	37.000 litres à f. 0.35	20.05
Solliat	25	8.80
Liens	68	23.55
Séchey	34	11.95
Charbonnières	57	20.05
Total	211	84.40

Monsieur le Président, Solliat,

Vous m'avez bien fait parvenir la somme de f. 8.80 montant de la quote-part de Solliat. La Société des Charbonnières ayant décliné, on l'avente du lait par le Solliat & Ormeil, de la relation du syndicat, il y avait lieu d'avoir une réunion afin de voir ce qu'il y a à faire.

En attendant, je vous prie de m'adresser vos salutations bien cordiales.

Charbonnières, le 2. Août 1898.

Jérôme Pochat

Comptes de l'Exposition Nationale de Genève de 1896 :

Compte de l'Exposition de Genève, arrêté par le
syndicat du 18 8-96.

Dépenses :

Forêtage de Vacherins de la dent de Vaulion au lieu	5.
Lettres à La Croix Bon d'Amont pour le site	5.50
Choir de Vacherins au lieu d'Voiturage de l'au aux Charb	2.
300 prospectus pour l'exposition	5.50
4 caisses emballage	2.60
4 Sacs	2.
2 Sapins	10.
4 pannes mure	2.
5000 kg de La Croix, poids & droits	17.10
Préparé les colis & les emballages	3.
Conduit 6 colis en gare d'ont	1.
Transport du site de Genève	9.80
Billet chemin de fer Pont Genève	7.30
Arrangement de l'exposition	10.
1 litre vin blanc p. fruits vacherins à Genève	1.20
1 id au lieu	1.20
feuille	.30
Cimbre pour 2 déclarations de provenance	40
Port retour des emballages	2.35
Prix de 66 kg vacherins	1.20
Port & connotations	11.10
Bonne main aux 2 fabricants	10.
	165.55

Recettes :

Solde ancien disponible depuis Yverdon	2.85
Pour à Genève	30.
Deux p. vacherins vendus à Genève	64.35
18 boites remises au lieu	3.60
7 aux Charbonniers	1.40
	107.20
Déficit	147.20
	58.35

à payer par :	
Lich 2 29 mille litres à f. 0.23 =	18.07
Charbonniers 66	15.08
Solliat 24	5.52
Schney 38	8.54
Brasfus 48	10.94
	58.35

Solliat reçoit 5.52

Charbonniers le 22 nov. 1896.
Le Secrétaire général
G. J. J. J. J.

Cher de Genève 5 f. 30
de St. Pierre 0.99
de St. Pierre 0.99

Annexes :

En 1898 ça grenouille déjà, et comble du déshonneur, c'est la société de laiterie des Charbonnières qui lance la première flèche :

Monsieur le Président, Solliat,

Vous voudrez bien me faire parvenir la somme de fr. 8.80, montant de la quote-part du Solliat. La société des Charbonnières ayant décidé⁹³, vu la vente du lait par le Solliat et Brassus, de se retirer du Syndicat, il y aura lieu à avoir une réunion afin de voir ce qu'il y a à faire.

En attendant, je vous présente mes salutations bien cordiales.

Charbonnières, le 12 avril 1898.

JJérémie Rochat, secrétaire

Témoigne de cette défection des Charbonnières une seconde lettre :

Lieu, le 20 octobre 1898

Monsieur J.J.Rochat, syndic, Charbonnières,

Cher Monsieur,

Dans sa séance de hier 19 courant, le comité du syndicat des laiteries m'a chargé de vous adresser tous ses remerciements pour les services rendus à cette association ainsi que pour la part active que vous avez prise à sa formation, et de vous exprimer tout le regret que nous avons de voir nous quitter celui qui a été l'âme de la création d'une association qui a travaillé pour le bien de la contrée et qui n'a cessé d'y apporter un précieux concours et un franc dévouement.

Nous enregistrons avec regret la détermination de la Société des Charbonnières, mais néanmoins nous avons décidé de continuer notre activité.

En mon nom personne je vous remercie également pour votre belle lettre du 19 courant et des bons conseils qu'elle contenait.

Veillez recevoir, Cher Monsieur et syndic, mes biens cordiales salutations.

Votre dévoué : Elie Meylan

Le syndicat, malgré cette pitoyable défection, allait poursuivre ses activités, réduites on l'imagine, et cela au moins jusqu'en 1910. La note ci-dessous,

⁹³ On a beau en histoire ne pas avoir à prendre parti, mais l'attitude du village des Charbonnières, plus d'un siècle après, nous hérisse le poil au-delà de toute raison ! Avoir un bel outil comme le syndicat et le « foutre » en l'air sous des prétextes futiles, c'était une ignominie profonde, véritablement indigne de gens ayant un rien d'intelligence. On comprendra mieux encore peut-être notre position en sachant que le domicile du président du syndicat, Jules-Jérémie Rochat, était à deux pas de la laiterie !

extraite d'un livre de procès-verbaux de la Société de laiterie du Séchey, le prouve :

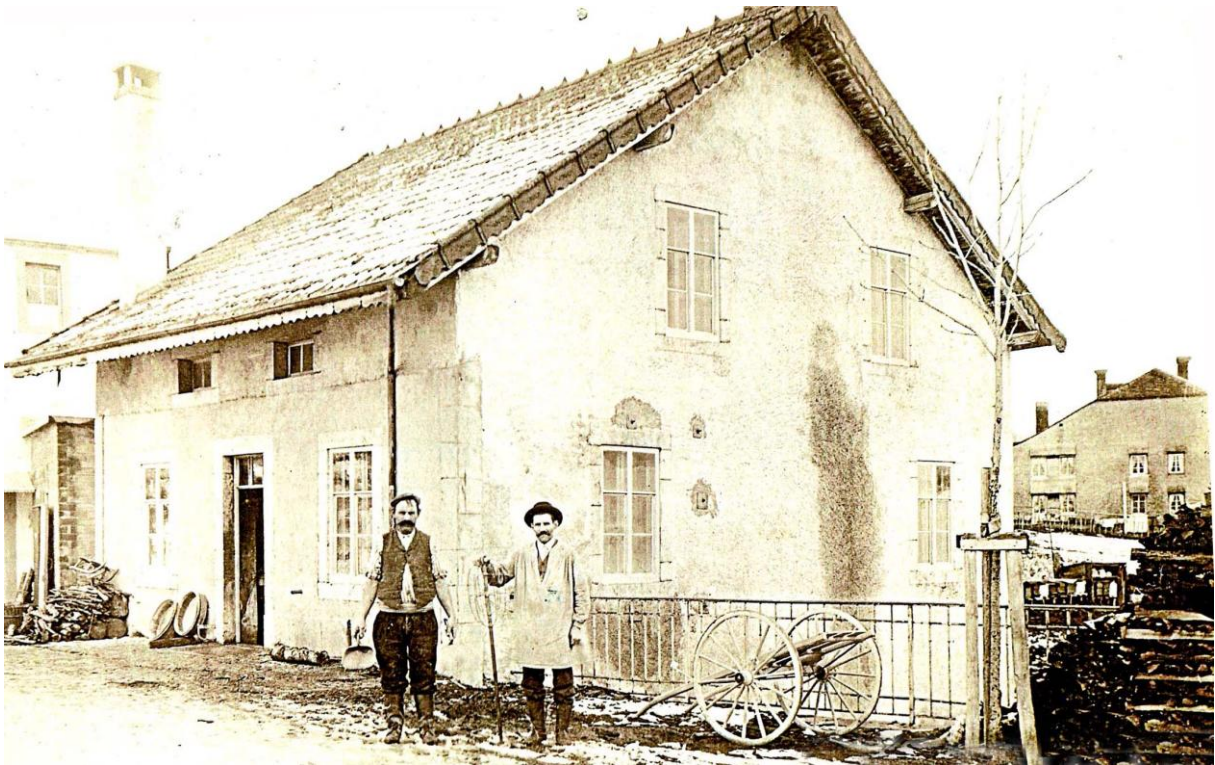
Séance du comité du 13 janvier 1910. Le comité est réuni au complet sous la présidence de M. Paul Dépraz, président.

Monsieur le président expose qu'il a fait réunir le comité parce qu'il s'est aperçu qu'une partie des vacherins, contrairement aux conditions de vente, étaient livrés au marchand sans que la marque du syndicat soit posée sur les boîtes. Le comité est unanime pour faire mettre cette marque sur toutes les boîtes tant que la société de fromagerie fait partie du syndicat et fait demander le laitier pour lui faire part de cette décision. Au reste la société sera consultée ultérieurement si elle trouve avantageux de continuer à faire partie du syndicat ou de s'en retirer.

C. Meylan, secrétaire

Nous n'avons plus de nouvelles du syndicat à partir de cette date. Nul doute que dans un climat si peu propice à son développement, il ait connu une fin rapide et définitive.

Essayé pas pu !



Laiterie des Charbonnières avec Constant Bélaz laitier à droite et son commis à gauche.

Des sangles à vacherin au kilomètre !

La sangle de tradition immémoriale sert à maintenir la pâte du vacherin sous sa forme circulaire. On aura vu plus haut que la sangle est maintenue en place grâce à une petite cheville de bois plantée dans ses deux extrémités puis enfouie dans la pâte du fromage.

La sangle accompagnera le vacherin tout au long de sa courte carrière. Une fois le vacherin consommé, il ne restera donc de ce produit plus que la boîte et la sangle, déchets qui seront brûlés dans le meilleur des cas, ou dans d'autres plus nombreux, finiront dans le sac poubelle !

La sangle est tirée de la seconde partie de l'écorce de l'épicéa :

*M. Porret, penché, courbé, détache la seconde écorce de l'aubier en longues lanières rosées, émues, humides comme une nymphe surprise au bain de la source*⁹⁴.

Tout le métier sera décrit ci-dessous. Mais précisons en introduction que si la sangle retint quelques fois les journalistes de Suisse romande, et de plus en plus semble-t-il, elle fut mieux encore considérée sur France où plusieurs publications lui furent consacrées. Etablissons ici une courte bibliographie.

1. Berta Ombretta, Paul Hugger, Les sangles à vacherins, Société suisse des traditions populaires, collection « Vieux métiers », Bâle, Imprimerie Krebs, 1971.
2. Baulard Hervé, Evolution d'un artisanat : la fabrication de sangles à fromages dans le Haut-Doubs, Labergement-Sainte-Marie, Maison de la Réserve, 1988.
3. Letoublon Vincent, Les sangliers du Haut-Doubs, mémoire d'ethnologie, Labergement-Sainte-Marie, Maison de la Réserve, 1987.
4. Vincent Letoublon, Christiane Delatour, Magali Robbe-Grillet, Profession sanglier, Maison de la Réserve, 1989.

On le voit, sur France, l'essentiel de ces publications tourne autour de la Maison de la Réserve. Il est possible qu'il existe d'autres textes sur la sangle à vacherin.

Une très belle photo, sans référence, probablement de 24 Heures du début des années septante, offre de découvrir un leveur de sangles en pleine activité. Il s'agit sans aucun doute de J.-P. Porret, d'Arnex-sur-Orbe, qui fut un véritable spécialiste en la matière, capable de lever des quantités incroyables de cette noble marchandise.

⁹⁴ Article de J.-P. Mac à découvrir plus bas en entier. 24 Heures, du 10 janvier 1975.



On pouvait lire sous l'image : A la fromagerie déjà, le vacherin reçoit une « ceinture » d'écorce de sapin, qui lui assure pour commencer la tenue nécessaire, et en fin de compte aussi son arôme si particulier. Ces bandes d'écorce de sapin, découpées dans la forêt au moyen d'un fer spécial, demeurent autour du fromage jusque sur la table du consommateur.

Un article du même journal 24 Heures, du 10 janvier 1975, permettait déjà de découvrir le métier dans toute sa simplicité. Retrouvons donc une nouvelle fois J.-P. Mac :

Le vacherin doit beaucoup aux forêts vaudoises. D'irremplaçables kilomètres de sangles.

Pourquoi ne pas le dire : en secret, on a bien tenté de se passer de la sangle et d'essayer par synthèse de restituer au vacherin son goût si merveilleusement particulier. L'intervention humaine a fait long feu. On n'a plus reparlé de cette « rationalisation » et le vacherin continue à demander aux forêts vaudoises cette ceinture d'écorce qui lui donne son accent, son terroir, cette manière de dire : je suis d'ici et pas d'ailleurs.

La légende veut que le premier vacherin ait été fait par hasard aux Charbonnières d'un solde de lait demeuré après fabrication du fameux jura à pâte dure. Comme on ne trouvait pas une forme convenable pour corseter le fromage encore blanc et ruisselant, on le ceintura précisément d'une sangle d'écorce de sapin. On sait la suite de cette histoire : aujourd'hui onze affineurs et cinquante et une fromageries mettent sur le marché ce vacherin qui ne doit rien à des méthodes expéditives et « modernes ».

Mais il faut donc que les quelque 900 000 kilos produits durant la saison froide trouvent suffisamment de sangles. Inutile de savoir si, mises bout à bout, elles iraient jusqu'à la lune. Une chose est certaine, la sangle est des forêts

vaudoises à la façon d'un long serpent pour rejoindre les caves de messieurs les affineurs.

Pas si facile !

J'ai voulu voir le vacherin côté forêt en accompagnant un spécialiste de la sangle. L'opération paraît simple, rapide, aussi rigolote qu'un truc de boy-scout se débrouillant dans la nature pour faire cuire une marmite de soupe. Mais les choses sont ainsi faites autour du vacherin que rien n'est simple et que rien ne saurait être facile. C'est une chaîne fraternelle de « tours de main », d'expériences artisanales.

Alors tôt matin, dans une forêt sombre et enrhumée de brouillard, j'ai suivi M. J.-P. Porret, d'Arnex-sur-Orbe. C'était au profond du Jorat, non loin de Froideville. Les bûcherons étaient à l'œuvre pour, dans un bruit de scooter obstiné, trancher à la scie à moteur des plantes hautes et larges qui, brusquement, craquaient de tout leur être, prenaient de la gîte, essayaient de se raccrocher aux branches des sapins voisins avant de basculer à l'horizontale dans un résonnement de bois frappé au cœur.

Les bûcherons savent quels sont les troncs qui conviennent, quelles sont les parties qu'ils ne débarrassent pas de l'écorce à grands coups de « plumet », cet outil long terminé d'une lame arrondie.

M. Porret pose un sac de jute pour s'y poser lui-même à cheval sur le tronc choisi, fait aller des deux mains un racloir qui soulève la première écorce. Puis, avec une gouge bien aiguisée, à la façon d'un sculpteur à la main légère, M. Porret, penché, courbé, détache la seconde écorce de l'aubier en longues lanières rosées, émues, humides comme une nymphe surprise au bain de la source.

Main légère et connaissance du bois parce qu'il suit le sens du tronc, coupe dans hésitation dès que se présente le défaut du nœud, repart avec délicatesse, avec une lenteur respectueuse. Le résultat est là. La sangle s'enroule, partout de la même largeur, de la même épaisseur. Ainsi tous les jours, avec deux outils, un sac de jute, un regard qui se dirige du côté du sapin en voie de chute pour s'assurer que la plante n'a pas brusquement tourné sur elle-même et ne vienne l'« éclaffer ».

Le soir, il repart avec deux cents, trois cents mètres de sangle en rouleaux⁹⁵. Chez lui, à Arnex, son épouse refait les rouleaux, les dispose en un local bien aéré afin qu'ils sèchent sans être gagnés par la moisissure. En début de campagne, les affineurs commandent un certain nombre de rouleaux, les mettent

⁹⁵ En réalité notre homme en levait beaucoup plus que cela, peut-être plus de mille mètres. Il s'agissait tout simplement d'être très prudent avec la commission d'impôts !

tremper à l'eau afin que la tendre écorce reprenne sa souplesse et dégage ses sucs dans le fromage en voie de maturation⁹⁶.

Je croyais plaisanter, mais d'une forêt à l'autre la seconde écorce a souvent un terroir différent : plus neutre ici, davantage de caractère ailleurs. Les beaux troncs qui durant un demi-siècle, ont crû lentement, voire le temps d'un centenaire, dans une droiture toute militaire, fournissent les plus belles, les meilleurs sangles.

Les bûcherons, l'autre matin, bûcheronnaient un bel épicéa : à côté « en retrait », M. Porret, l'artisan dessangles, œuvrait comme l'on accomplit un devoir, afin que les vacherins vaudoises conservent leur accent venu des forêts.

J.-P. Mac.

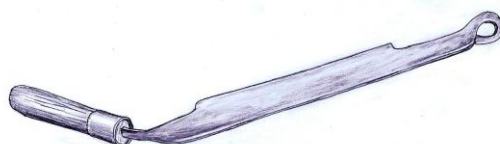
Si les sangles étaient autrefois conditionnées en rouleaux de 10 m. de long, elles ne furent bientôt plus que livrées aux fabricants de vacherins en fagots de 60 cm. environ de longueur.

Sortir les sangles de la forêt après que le leveur les ait détachées de l'arbre, dans des endroits souvent chaotiques, n'est pas toujours une mince affaire. Le démontre la photo ci-dessous, où l'on voit deux professionnels d'Outre-Risoud s'en retourner à leur véhicule avec leur collecte du jour.

⁹⁶ C'est en général les affineurs qui se devaient de fournir les sangles à leurs laitiers, le prix au kg en conséquence. Mais c'étaient les fabricants qui les mettaient à tremper dans l'eau bouillante, et non les affineurs !



Retrouvons ici les outils indispensables du leveur de sangles d'autrefois :



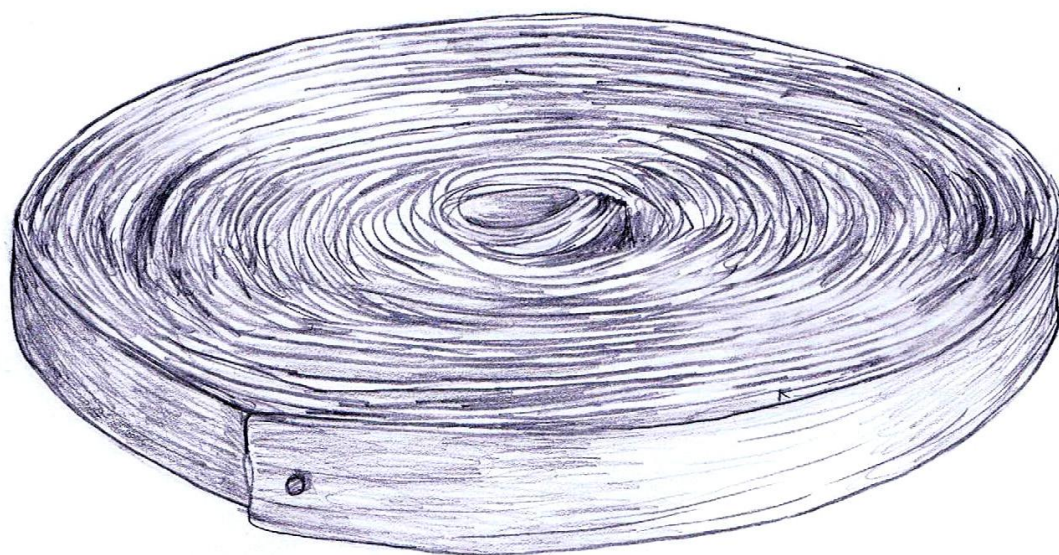
Le couteau à batzer, remplacé de nos jours par le plumet que porte le « sanglier » ci-dessus.



La curette, outil qui sert à détacher le tendre de l'écorce, l'aubier, du tronc. La largeur de la curette donnera la largeur de la sangle.



Scène de la vie de la forêt où exceptionnellement les sangles ont été roulées directement sur place.



Les sangles seront plus souvent conditionnées à domicile, le jour même ou le lendemain au plus tard.

Suivons Gérard Rochat, dit Grand Cassis, ancien affineur devenu sanglier sur le tard, en train de lever des sangles :



Et faisons connaissance avec Marianne Golay, seule sanglière connue.

40

24 heures | Lundi 14 novembre 2011

Le portrait

Marianne Golay, sanglière

L'amour de la forêt au service du vacherin

Vincent Maendly Texte
Olivier Allenspach Photo

Le vacherin Mont-d'Or. Marianne Golay l'aime «comme ça». C'est-à-dire nature, «avec des patates ou du pain». Et quand cette cinquante des Charbonnières en achète à la Fromagerie du Séchey, elle a une petite satisfaction intérieure: c'est elle-même qui a prélevé, sur le tronc mis à nu d'un épicéa, la sangle boisée de 2 mm d'épaisseur qui cercler la pâte molle et lui confère sa saveur particulière.

Marianne Golay est sanglière, une rude profession séculaire et saisonnière. «Qu'elle est la seule femme à exercer», souligne, admiratif, Pascal Monneron, gérant de l'Interprofession du Mont-d'Or. Modeste, la Combière est certaine que non. Qu'importe. «Je ne me suis jamais sentie femme dans un milieu d'hommes. Tout au plus les gens pensent que je travaille avec mon mari. Ce qui est faux», glisse-t-elle.

C'est bien son époux, Armand, garde forestier, qui lui apprendra en 1997 à «lever les sangles», comme lui le faisait pour arrondir ses fins de mois à l'époque où il était apprenti. Employée de commerce de formation, Marianne Golay a alors 37 ans et cherche en vain un emploi à temps partiel après avoir passé plusieurs années à tenir son foyer et élever ses deux fils. Ce «petit bout de femme», comme la décrit Pascal Monneron, se lance dans cette activité très physique et un rien dangereuse, puis qu'elle s'exerce au beau milieu des coupes de bois.

«Les deux premières années ont été difficiles: j'étais épuisée et démotivée car je ramenaient peu de sangles». Prête à jeter l'éponge, elle est encouragée par son mari.

Elle persévère, s'accroche. Au point que, quinze ans plus tard, ses yeux bleus brillent quand elle évoque l'écorçage si pénible des arbres, la résine poisseuse qui imprègne ses habits et ses rencontres furtives avec des coqs de bruyère. Elle s'y consacre avec ferveur quelques mois par année, en automne et au printemps. Si le reste de l'année la Combière travaille pour l'agence de l'ECA du Sentier, c'est comme sanglière qu'elle est devenue une figure locale.

Loin d'être taciturne comme on imagine volontiers - «et à tort» - les forestiers-bûcherons, Marianne Golay est aussi volatile que sociable. «Très consciencieuse dans son travail, généreuse de son temps, elle est facile à vivre et a beaucoup d'empathie», raconte Danièle Magnenat, la fromagère du Séchey. «Ce n'est pas quelqu'un

«Je ne me sens jamais oppressée dans une forêt. Dans un parking souterrain, oui»

d'aventurier. Elle est simple dans ses goûts.» Son amie depuis vingt-cinq ans s'amuse ainsi de l'imaginer soulever des haltères au Centre sportif du Sentier, l'hiver. Pour la sanglière, ces exercices de musculation sont incontournables pour ne pas souffrir du dos: elle lève parfois jusqu'à 20 000 mètres de lanières dans l'année.

A l'image de son époux, Marianne Golay a rapidement fait de la forêt son univers, qu'elle aime arpenter seule en raquettes, à skis de fond ou à VTT. «Je m'y sens bien. On peut venir deux fois au même emplacement, il sera différent. Il y a



Carte d'identité

Née le 4 mai 1960, au Sentier.

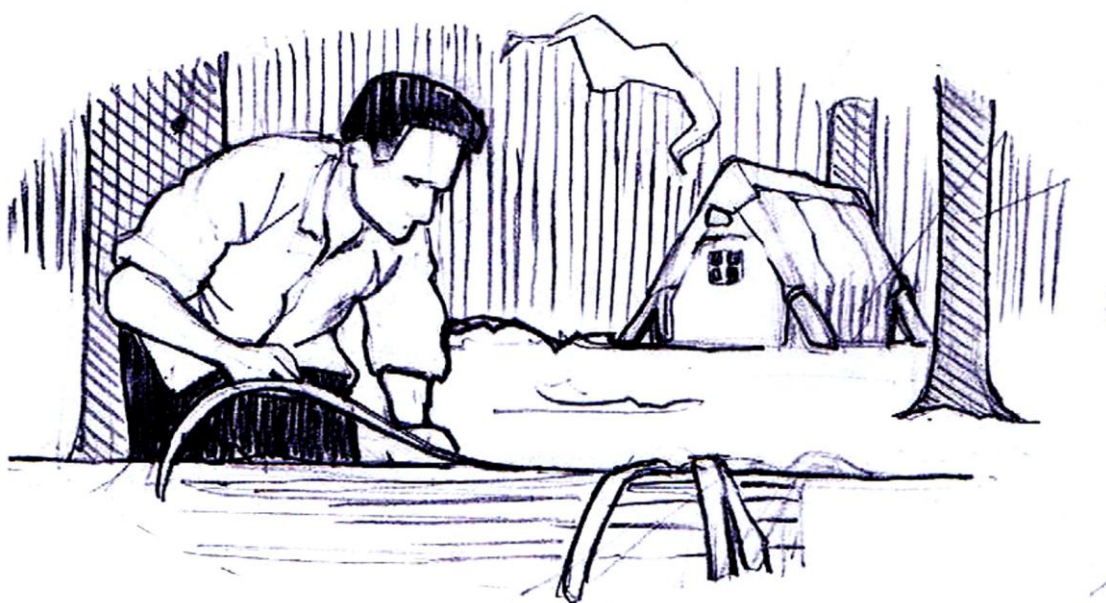
Cinq dates importantes

1976 Apprentissage d'employée de commerce chez Jäeger-LeCoutre.
1977 Rencontre Armand, son mari.
1982 Naissance de Freddy.
1985 Naissance de Bertrand.
1997 Apprend à lever des sangles.

des couleurs, des odeurs, des bruits... C'est une question d'ambiance, c'est indescriptible, confie-t-elle. J'aime les endroits fermés. Pas besoin qu'il y ait un dégagement: je ne me sens jamais oppressée dans une forêt. Mais, dans un parking souterrain, oui! La ville, très peu pour elle. Yverdon est déjà trop grande. «L'autre jour, j'y suis allée... Eh bien, je ne me sentais pas très bien.»

La nature, rien que la nature. La sanglière n'a pour ainsi dire connu ça, vu qu'elle a toujours vécu à la vallée de Joux. «Je suis une Jaquier de Prez-vers-Siviriez,

dans le canton de Fribourg, mais mes parents sont venus tôt à la Vallée. J'y suis née.» Un saut de puce l'amènera du Solliat, où elle a grandi, aux Charbonnières, où elle retapera avec son époux une vieille ferme pour y vivre. Aujourd'hui, elle ne se voit pas vivre ailleurs. «C'est un peu le propre du Combière d'être attaché à sa région», rigole Marianne Golay. Du coup, elle s'évade par la lecture, car les voyages ne sont pas sa tasse de thé. A moins qu'il y ait à la clé de vastes forêts à explorer. Le couple s'est ainsi rendu au Québec il y a deux ans. «Et nous allons y retourner.»



Esquisse P.-A. Rochat pour un nouveau timbre à vacherin.



A l'aide du plumet, la sanglière procède à l'écorçage.

Un Mont-d'Or dans sa boîte en bois d'épicéa: le fruit d'un dur labeur.

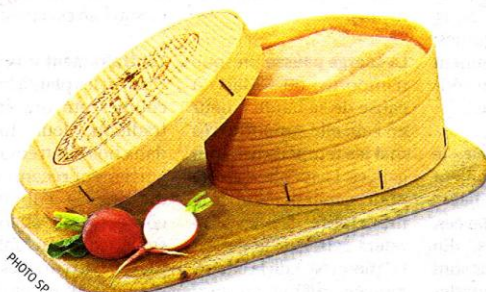


PHOTO SP

L'indispensable travail de sanglière

Sanglier, sanglière est un dur métier saisonnier, qui consiste à fabriquer des sangles pour les vacherins de la vallée de Joux et du pied du Jura vaudois. Marianne Golay le pratique depuis quatorze ans. Rencontre.

TEXTE MARIE-THÉRÈSE PAGE PINTO
PHOTOS CHARLY RAPPO/ARKIVE.CH

A l'entrée de la maison familiale, le «neveau» sert de lieu de séchage des sangles destinées à cercler les vacherins Mont-d'Or. Attachées par vingt, elles pendent une dizaine de jours à l'air par temps sec, plus de deux semaines lorsque le brouillard enveloppe la vallée de Joux. Puis, enfagotées en paquets de 200 mètres, ces lanières de 40 ou 50 cm, selon la grosseur du vacherin, prendront le chemin des fromageries, vendues en moyenne 60 centimes le mètre.

Nous sommes en face de l'église des Charbonnières, chez Marianne Golay (51 ans), la sanglière indépendante de la Vallée. Voici quatorze ans que cette épouse de garde forestier exerce le métier de sanglière. «Les entreprises forestières font aussi du sanglage. Moi, je ne suis qu'une goutte d'eau dans le monde de la sangle!» Marianne Golay a une formation d'employée de commerce, métier qu'elle exerce encore à 30%. Elle a choisi de devenir sanglière lorsque ses deux fils (Freddy, 29 ans, et Bertrand, 26 ans) eurent moins besoin de sa présence à la maison. Elle pra-



Le prélèvement des sangles se fait avec la curette, un couteau à sangle.



Marianne Golay extrait les sangles d'un tronc d'épicéa dépourvu de nœuds.

tique cette activité accessible et saisonnière surtout le printemps et l'automne. «En juin et juillet, les coupes de bois sont interdites, pour protéger la nature. L'hiver, pour cause de gel, je ne vais pas en forêt.»

L'organisation du travail est aussi, surtout, dictée par celle des coupes de bois. «Je dois intervenir au plus tard deux jours après l'abattage, avant le débardage.»

Le jour de notre visite, la sanglière nous a fait une démonstration de son métier dans un bois distant de quelques kilomètres de son domicile, moins d'un kilomètre de la frontière fran-

çaise. Dans cette partie de la forêt du Risoux, à environ 1200 m d'altitude, là où la température moyenne annuelle se situe à 5,5°C, sur la commune du Lieu, seuls 10 à 15% des épicéas conviennent au travail de sanglage.

Première étape: «batser», déshabiller (comme ça se dit en France), soit écorcer. L'écorçage s'effectue avec un plumet, un long manche qui supporte une sorte de racloir. «Les Français l'appellent écorçoir», indique la pro. C'est une opération pénible, qui nécessite une bonne position, mais aussi de l'habileté, car il s'agit de n'enlever que l'écorce, pour

accéder au liber, fibre qui permet à la sève de circuler. Pour préserver sa musculature, la sanglière, fervente vététiste à la belle saison, sinon skieuse de fond, se rend une ou deux fois par semaine au fitness en période hivernale.

L'écorce dégagee, le découpage des sangles s'effectue avec un petit outil appelé curette (en France on dit cuillère). Le travail est moins pénible que l'écorçage mais exige autant d'habileté. Seules les sangles sans défaut

sont vendables. Sans parler des nœuds, qui empêchent le découpage, chaque plante se comporte comme bon lui semble. «Certaines sont plus délicates. La sève descend maintenant, c'est plus facile», observe Marianne Golay. Autrefois, c'étaient les femmes qui, à la maison, mettaient en rouleaux ou en paquets les sangles ramenées de la forêt par le sanglier. D'autres conditions ont aussi changé.

Avec la labellisation AOC (en 2003), le vacherin Mont-d'Or est soumis à de nouvelles exigences. Ainsi, il n'est pas autorisé de prélever des sangles hors de la zone géographique définie par l'AOC. ►►

►► Plus question non plus d'échanges transfrontaliers.

Ce jour-là, la sanglière a travaillé le matin, dans une autre forêt. Souvent, avant de trouver les plantes à dégarnir de leur aubier, elle doit marcher longuement dans le bois. Elle choisit donc des journées continues, avec une brève pause sur place à midi. Continuera-t-elle encore longtemps ce travail éreintant et solitaire? «Tant que j'en ai la force», sourit la quinquagénaire.

Le vacherin Mont-d'Or, qu'en pense-t-elle? «Quand on fait ce travail, on se rend compte de la peine que c'est d'en fabriquer. Le Mont-d'Or, ce n'est pas n'importe

quel produit alimentaire!» répond la Combière (nom des habitants de la vallée de Joux). «En automne, je consacre une partie de mon temps à aider une laitière. Ainsi, j'ai une bonne idée de tout ce qu'il faut faire pour produire notre vacherin.» ■

Vacherin Mont-d'Or

Dans les laiteries de la vallée de Joux, la fabrication du vacherin a commencé la deuxième quinzaine d'août. Les premiers fromages sont destinés à la 15^e Fête du Vacherin Mont-d'Or, ce samedi 24 septembre aux Charbonnières.

► lien
www.myvalleedejoux.ch



Un fromage saisonnier

Le nom du vacherin Mont-d'Or vient d'une montagne qui culmine à 1461 m (même 1463 m sur l'une des crêtes) dans le département du Doubs, en Franche-Comté, proche de la station de Métabief, non loin de la frontière vaudoise. L'existence de ce fromage est attestée depuis le début du XIX^e siècle seulement. Il se fabrique dans la vallée de Joux, au pied du Jura vaudois et en France voisine. Ce fromage de vache à pâte molle est labellisé AOC (appellation d'origine contrôlée) en 2003 pour le vacherin suisse au

lait thermisé, depuis 1981 pour le Mont d'Or franc-comtois, celui-ci encore au lait cru. A l'origine, ce petit fromage était fabriqué l'hiver, lorsque la quantité de lait ne suffisait plus pour faire du gruyère. Il est resté un produit saisonnier, sa fabrication n'étant autorisée que du 15 août au 31 mars, sa vente de septembre à avril. Le vacherin Mont-d'Or est produit avec du lait livré deux fois par jour à la fromagerie. La sangle d'épicéa n'a pas seulement pour fonction de ceindre ce fromage coulant pour faciliter sa mise en boîte. Elle lui donne aussi un arôme boisé incomparable. Du bois d'épicéa, ou plus

précisément du liber de ce sapin rouge qui, cahier des charges de l'AOC oblige, doit obligatoirement provenir de la région de la zone de production: «Le fromage est cerclé par une sangle d'aulne d'épicéa, provenant de la région couvrant l'aire géographique franco-suisse d'obtention.» Il en va de même de la boîte, également en épicéa «provenant de la même zone de production que la sangle». En Suisse, seul un retraits fabrique encore des boîtes, quelque 10% de la production, le reste est produit, avec du bois suisse, à Bois d'Amont, un village français sis le long de l'Orbe, à la frontière vaudoise,

au nord des Rousses. A la fromagerie, précise encore le cahier des charges de l'AOC, «le cerclage s'effectue après le démoulage avec des sangles en aulne d'épicéa tenues par un élastique ou un chevillon. Les sangles sont traitées par immersion dans de l'eau à 90°C minimum, durant 30 minutes.» Avant d'être emboîtés, les vacherins sont affinés de dix-sept à vingt-cinq jours, dans des caves présentant un taux d'humidité d'au moins 85%.

► liens
www.vacherin-montdor.ch
www.fromagesdesuisse.com

PHOTOS CHARLY RAPPO/ARKIVECH.SP



Attachées par vingt, les sangles qui serviront à cercler le vacherin Mont-d'Or prennent le chemin du nouveau, le lieu de séchage.

Un texte de Ombretta et de Paul Hugger, quoique moins poétique que celui ci-dessus, donne la manière exacte dont on procède pour prélever les sangles :

Nous arrivons maintenant à l'opération qui fait l'essentiel de notre étude, le prélèvement des sangles. A cet usage, le bûcheron emploie une curette de forme assez particulière, une sorte de mince pelle, large à peine de trois centimètres. Les bores en sont relevés à 90 degrés, la face rectiligne et tranchante telle une lame de couteau, le manche placé à angle aigu. C'est un ancien mécanicien de précision retraité et un peu bricoleur – Jean-Daniel Lecoultre du Sentier, dit « Virôle » - qui fabrique cet instrument hors de l'ordinaire d'après commande.

Le « sanglier » se place sur l'un des côtés du tronc, vers le milieu, et se met à l'ouvrage. Il applique sa curette, puis, d'un geste rapide, sans changer de place, mais en penchant le torse en avant, il la pousse aussi loin qu'il le peut. L'habileté consiste à ne pas trancher dans le tendre du bois, à conserver la même épaisseur de coupe pendant toute la poussée, et à ne pas casser le mince ruban. La curette une fois retirée, le « sanglier » la nettoie de la main avant de la replacer, tout à côté de la première section, pour « lever » une deuxième sangle, légèrement en retrait de la précédente. Et c'est ainsi qu'il continue, de part et d'autre, de la première, jusqu'à en détacher de huit à quinze, suivant le diamètre de l'arbre. La sangle centrale est toujours la plus avancée, les autres de quelques centimètres en retrait, ceci pour faciliter la prochaine étape. De part et d'autre du tronc, les lanières de bois tombent, détachées. Meylan les « lève » ainsi, de soixante en soixante centimètres. Il peut arriver que la curette arrive sur un nœud :

Les sangles ayant atteint la longueur désirée, le bûcheron les coupe de la tranche de sa curette ; de chaque côté du tronc, tout cannelé de traces, il en tombe un faisceau. Le bois est clair et son parfum se répand à l'entour ; demain déjà, il aura bruni et commencera à sécher. Meylan saisit alors les sangles par leur extrémité, puis, remontant le long du tronc, il les ramène ainsi, les pliant sur elles-mêmes. Suivant leur longueur, il les pliera encore une fois ou deux, jusqu'à en faire une sorte de paquet qu'il fixera ensuite sous le rabat de son sac militaire pour les emporter au village. S'il en a prélevé des quantités considérables, c'est dans un sac à pommes de terre qu'il les fourre pour les transporter avec son tracteur jusqu'à son domicile.⁹⁷

Evolution du prix des sangles :

1865	2 cts le ml	Fortunat Carrez de la Source, Mouthe
1880	2,5 cts le ml	Louis Golay, livrées à Goy de Vallorbe
1896	1,7 cts le ml	Alfred Rochat, l'Abbaye
1927	2,8 cts le ml	Laiterie des Charbonnières
1941	4,2 cts le ml	Provenance inconnue

⁹⁷ Ombretta Berta – Paul Hugger, op. cit., p. 14 et p. 16.

1944	25 cts le paquet	Mouquin de la Praz, paquet de 10 ml ?
1947	10cts le ml	Rochat-Sbarra aux Charbonnières
1970	14 cts la sangle	Maxime Cousin de Rochejean, sangle de
1.20 ml		
1970	20 cts le ml	Suisse
1977	20 à 24 cts le ml	Suisse
1992	1,65 ff. le ml	France ⁹⁸



AU PAYS DU VACHERIN MONT-D'OR

6/ NOËL AVEC LES LEVEURS DE SANGLES

Une production de André-Paul Perret.

⁹⁸ Actuellement, 2011, la sangle doit être de 50 cts. au m.

Sur la piste du vacherin avec les élèves des classes 4P1 et 4P2 de l'Ecole Normale d'Yverdon – camp d'étude aux Charbonnières en 1975 –

Nous laissons de côté dans cette reproduction le chapitre intitulé l'histoire et la légende, qui reprend la plupart des vieux clichés courant dans le milieu, et la carte d'identité du vacherin Mont-d'Or trop connu pour qu'il soit nécessaire de le décrire une nouvelle fois.

La transformation du lait en vacherin

L'opération a lieu seulement de mi-septembre à mi-mars, pendant les mois de faible production laitière. Le vacherin, d'ailleurs, ne supporterait pas les chaleurs de l'été et le consommateur d'en demande que dans la saison froide. Chaque année, 350 000 à 40 000 quintaux de lait sont utilisés pour fabriquer 500 000 à 550 000 kg de vacherin. Il faut donc 7 kg de lait pour un kg de vacherin. Alors que le gruyère requiert 400 litres pour être façonné.

De bon matin, à l'heure du coulage, les paysans du village apportent leur lait qui est tamisé et pesé, puis va droit dans la vaste chaudière de cuivre. On y versera les ferments qui feront cailler le lait assez rapidement. L'emprésurage est une première opération fort délicate et de grande importance. Le fromager, qui prépare généralement sa « présure » lui-même, doit avoir une grande habitude et « sentir du bout des doigts ». Il agira en tenant compte du temps, de la saison, de la quantité de lait, de sa teneur en graisse, du genre de nourriture du bétail.

Le lait, chauffé à 30-35 degrés, est caillé. On va transformer cette masse douce et malléable comme du flan en petits morceaux, puis en grains qui resteront en suspension dans le petit-lait jaunâtre. La masse caillée est travaillée d'abord avec la poche de bois, puis au tranche-caillé, drôle d'outil formé de fils d'acier tendus sur un cadre. On laisse alors la matière blanche en repos, puise le caillé dans la chaudière pour le verser dans des formes (moules) trouées afin de laisser échapper le petit-lait. Ces moules sont en fer blanc et en aluminium et maintenant de plus en plus en plastic. Une fine toile, dans le moule, retient les grains de caillé. Au bout de cinq heures, l'égouttage est terminé. Le vacherin aura une épaisseur réduite de trois quarts. Les formes de 14 cm de diamètre donneront des vacherins de quelque 800 grammes, celles de 26 cm, des pièces de 2,5 kg.

Le laitier sort des moules les cylindres de pâte blanchâtre qu'il débite par tranches de quatre à cinq. D'une main habile, il coupe ensuite les sangles d'écorce de sapin amollie qui seront maintenues autour du vacherin avec un élastique. Pour les gros vacherins, on utilise encore des chevilles de bois pour maintenir les sangles.

En piles de 4 ou 5, les vacherins, posés sur des « foncets », seront pressés doucement pendant une journée pour enlever les dernières gouttes de petit-lait.

Le lendemain, ils seront plongés dans un bain de sel. Ils reposeront pendant 2 ou 3 jours dans un local tempéré (14 à 16 degrés C.) jusqu'à l'arrivée des affineurs.

L'affinage

Les affineurs viendront prendre les vacherins et les déposeront dans les caves des Charbonnières ou du Pont, maintenues à une température de 15 à 18 degrés. L'humidité relative de l'air des caves d'affinage est de 90%. Alignés sur des « pendants », les vacherins seront retournés tous les jours jusqu'à ce qu'une croûte se forme, ce qui prend 5 à 7 jours. Une fois la croûte formée, les vacherins ne sont plus seulement tournés, mais également frottés avec une brosse ou une éponge mouillée et salée. Cette opération a pour effet d'accélérer la maturation et d'enlever la moisissure. Toutes ces opérations sont délicates. Elles consistent essentiellement à faire agir, dans des conditions de chaleur et d'humidité favorables, diverses bactéries.

Il fut environ 3 à 4 semaines d'affinage pour avoir un vacherin « fait ». C'est alors le moment de la mise en boîte. La tradition veut qu'on emballe toujours ces vacherins dans une boîte circulaire de sapin. Les affineurs, qui sont aussi des commerçants grossistes centralisateurs, commandent donc aux scieries de la région des disques de bois qui formeront le fond et le couvercle, ainsi que les longs et fins copeaux qui deviendront les flancs (plisures) de l'emballage. Ces boîtes sont encore aujourd'hui fabriquées exclusivement par des artisans : bûcherons, paysans, etc. qui touchent les matières premières nécessaires et préparent ces emballages, le plus souvent en famille, occupant ainsi de façon rentable les longues soirées d'hiver. La hauteur des fromages étant variable, on munit les fonds de ces boîtes de rebords exagérément élevés. Un coup de canif, au moment de la mise en boîte, ramènera ce conditionnement à des proportions compatibles avec son contenu. Enfin, les expéditions se prépareront après que l'affineur-négociant ait apposé sa marque de fabrique sur le couvercle au moyen d'un gros timbre humide, d'un tampon encreur de taille respectable. Son travail sera ensuite de démonter et de laver toutes les installations des caves ; ces dernières seront elles-mêmes désinfectées et reblanchies à la chaux. Ces opérations occuperont l'affineur pendant la belle saison. Il devra tout remonter en septembre.

Développement et organisation

Pendant longtemps, il n'y eut aucune organisation du commerce. La fabrication du vacherin était en plein essor et l'écoulement se faisait normalement. Mais, vers 1930, période de grande production laitière, la situation changea. Pour mettre un terme à la sous-enchère et dans le but

d'assainir le marché, les affineurs se groupèrent en 1937. Leur but principal était de réaliser une entente avec les marchands pour la fixation des prix.

Un manque de cohésion ne favorisa guère le développement du commerce et au lendemain du dernier conflit mondial, la concurrence se manifesta au détriment de tous les intéressés. C'est alors qu'en 1951 fut instituée la « Centrale du vacherin Mont-d'Or » après une entente survenue entre les producteurs, les fabricants-affineurs et les affineurs. Les buts de cette association sont :

1o La sauvegarde des intérêts des petites fromageries spécialisées dans la fabrication du produit.

2o Le maintien et le développement de cette spécialité par une propagande judicieuse.

3o La garantie d'une qualité régulière et toujours meilleure.

Organisation du marché

Il faut distinguer 3 groupements d'intéressés à la fabrication et à la commercialisation de ce fromage : les fabricants, les fabricants-affineurs et les affineurs. Les affineurs reçoivent le vacherin blanc du fabricant sitôt l'égouttage terminé (4^e jour). Ils procèdent à l'affinage de la marchandise dans de vastes caves et assurent la commercialisation. Les fabricants-affineurs assument l'ensemble des opérations qui séparent le coulage du lait et le commerce de détail.

Les centres d'affinage

51 fromageries produisent le vacherin blanc issu de lait cru. 11 affineurs seulement s'occupent de l'art, à savoir conduire à maturité des fromages qui, sous la presse, n'ont ni goût ni couleur.

Il y a 11 centres d'affinage :

5 aux Charbonnières

2 à Vaulion

1 à la Sarraz

1 à Chavannes-le-Veyron

1 à Romanel-sur-Morges

1 à Lausanne

Exportation du vacherin – exemple 1973-1974 –

Les ventes totales s'élèvent à 880 439 kg

Les exportations sont en baisse, car la France, protectionniste, a élevé les taux de prélèvement en érigeant une barrière de 5.- par kg à la venue des vacherins chez elle.

*France : 80 400 kg
Belgique : 15 480 kg
Allemagne fédérale : 1 100 kg
Divers : 2 420 kg*

Les sangles – référence : *Les sangles à vacherin*

Travail du « sanglier »

Le climat étant rude à la Vallée de Joux (forêt du Risoud), les conifères n'y poussent que durant quatre mois de l'année, ce qui leur vaut une fibre longue et élastique.

Les vacherins du type Mont-d'Or, fromages à pâte molle relativement coulante, sont cerclés dans des sangles d'écorce pour parvenir directement chez le consommateur.

Ces sangles, généralement larges de trois centimètres et longues de plusieurs mètres (leur épaisseur varie suivant la situation de l'arbre et de sa circonférence) sont donc des bandes de l'écorce seconde (liber), prélevée à l'épicéa, puis séchées. Non seulement les sangles maintiennent le fromage en forme, mais elles apportent à sa croûte le tanin qui lui donne son goût particulier. On utilise, pour la fabrication de ces sangles, l'écorce des sapins rouges ou épicéas ; celle des sapins blancs, trop cassante, ne se laisse pas enrouler ; cette écorce contient trop de térébenthine pour le goût du fromage.

Production des sangles : des bûcherons et quelques retraités. Mais souvent nous devons demander des fournitures françaises.

L'homme qui fabrique des sangles se nomme le sanglier.

Son travail est le prélèvement des sangles en automne, tant qu'il n'y a pas trop de neige. Le sanglier bat surtout du bois d'épicéa. La plante doit présenter une large partie dépourvue de branchages et sa veine doit être rectiligne, pas en spirale.

On abat l'arbre le plus près possible du sol. Le bûcheron calcule, de l'œil, le meilleur point de chute en tenant compte des voies de débardage. Le bûcheron procède alors au façonnage de l'arbre coupé : parement du pied, qui se traduit par le nettoyage et la régularisation de la base du tronc, ébranchage.

On décolle ensuite l'écaille à l'aide d'un outil qu'on appelle « batze », ou « couteau à batzer ». C'est une sorte de grosse lame aux deux bouts arrondis qu'on tient par des poignées de bois fixées à ses extrémités. Le bûcheron s'installe à califourchon sur le fût, puis à longs coups légers, il en arrache l'écaille. D'un seul voyage, c'est-à-dire d'un bout à l'autre, il réussit à écorcer environ un bon tiers de la circonférence du tronc.

Vient ensuite le prélèvement des sangles. A cet usage le bûcheron emploie une curette de forme assez particulière, sorte de mince pelle, large à peine de trois centimètres. Les bords sont relevés à 90 degrés, la face rectiligne est tranchante

telle une lame de couteau, le manche placé à angle aigu. Cet instrument, hors des commandes ordinaires, est fabriqué par un mécanicien de précision en retraite : M. Daniel Lecoultre, Le Sentier.

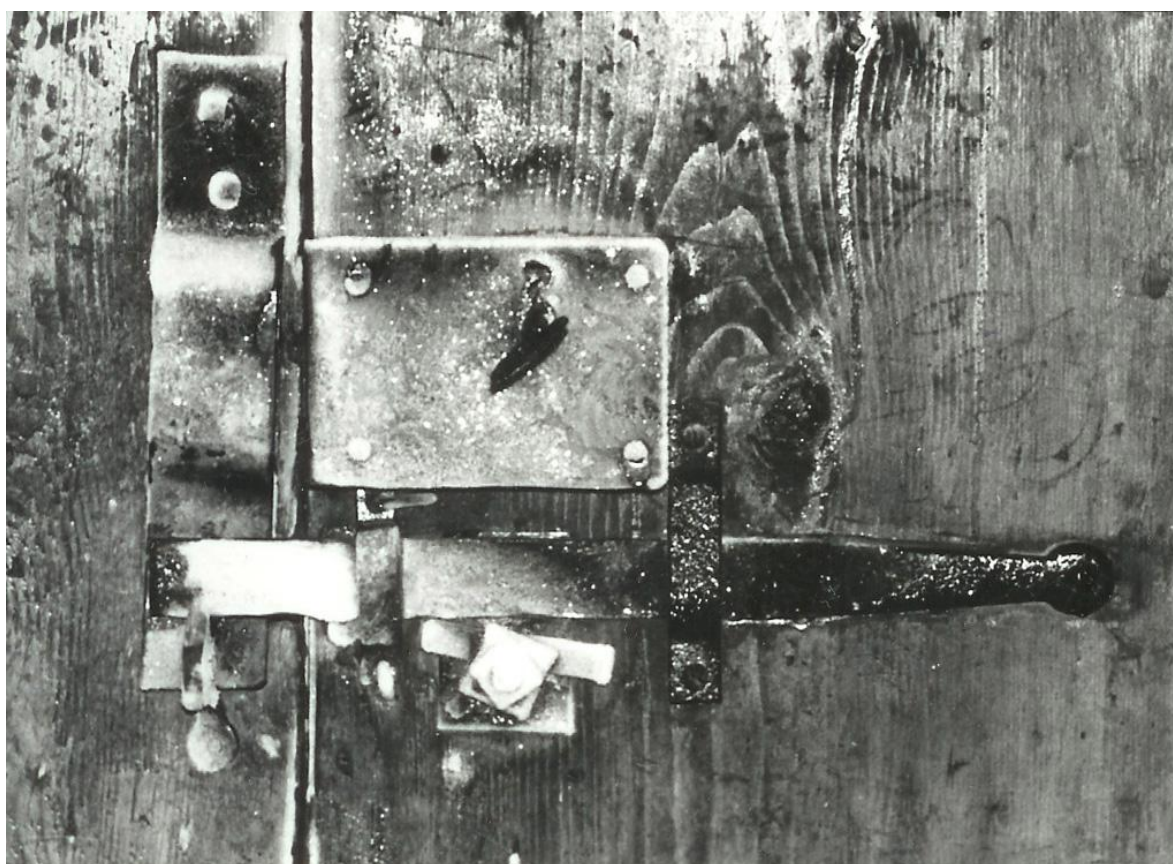
Le sanglier, placé à côté du tronc, applique sa curette, puis, d'un geste rapide, sans changer de place, il la pousse aussi loin qu'il le peut. L'habileté consiste à ne pas trancher dans le tendre du bois, à conserver la même épaisseur de coupe pendant toute la poussée et à ne pas casser le ruban. La curette est nettoyée à la main une fois retirée. Il la replace tout à côté de la première sangle pour enlever une deuxième sangle légèrement en retrait de la précédente. Enlevage de 8 à 15 sangles selon l'arbre. L'ensemble des sangles sont repliées sur elles-mêmes et ficelées pour les transporter au village.

Alors elles sont enroulées quand elles sont encore fraîches et humides. Elles sont mesurées. 10 mètres pour chaque rouleau. On roule les sangles côté écaille à l'intérieur afin que le fromager puisse poser le côté bois directement autour du fromage frais.

Un clou assure les rouleaux terminés. Ils seront fixés devant les étables ; ils pourront ainsi sécher en plein air et les rouleaux s'allongent avec le temps.

Prix de vente : 20 cts le mètre = 2.- le rouleau.

Les sangles sont enroulées et accrochées contre un mur ou disposées sur des liteaux.



Tout à fait un temps à vacherins !

L'extraordinaire aventure des boîtes à vacherin

Voici l'histoire de la boîte à vacherin, qui, plus qu'un chapitre mériterait un livre. Tant il y a à dire, à raconter.

C'est un produit merveilleux, de finesse et de beauté, qui n'a que le tort peut-être de contenir un fromage, ce qui fait que la boîte, plus que d'être un véritable objet en lui-même, est un emballage passager que l'on n'achète même pas pour lui, mais pour ce qui y a dedans ! Ainsi la boîte est sous-estimée, dévaluée, elle mériterait plus. Nous lui rendons hommage.

Nous ne connaissons rien des boîtes à vacherin qu'il put y avoir en Savoie d'où le vacherin semble être originaire pour migrer ensuite en Franche-Comté puis en Suisse. Tout reste à découvrir. Ce que l'on sait par contre c'est qu'en Franche Comté, elle est vieille, si vieille qu'elle nous introduit en des temps dont plus personne ne saurait se souvenir. Imaginez-vous donc des Bourguignons s'en allant voler les bois des infidèles, des mécréants, qui n'avaient que le tort de n'être pas de même croyance et de posséder des forêts en apparence plus vastes et mieux conservées que chez eux.

C'était donc en 1635. Un homme, probablement de Chaux-Neuve, est mort pour cela, qui n'irait plus au bois. Boissellerie de qualité, boîtes à fromage, c'est tout un. Aucune difficulté à passer de la fabrication des seilles et des tonneaux à fromages, à celle plus modeste des boîtes, au contraire, peut-être préparer et monter celles-ci, n'était-il que de l'alimentaire ?

La boîte française, département du Jura et département du Doubs, est si vieille que même les natifs n'en connaissent pas l'histoire.

Deuxième rencontre, en 1751, avec des Bois-d'Amoniers venu vendre leur boîtes à la Vallée. Ils se font pincer sans avoir passé à la frontière, c'est tant pis pour eux. Nul doute cependant qu'elles contiennent des vacherins, mais on dit quand même des boîtes, plutôt des « bouettes », à la manière du cru.

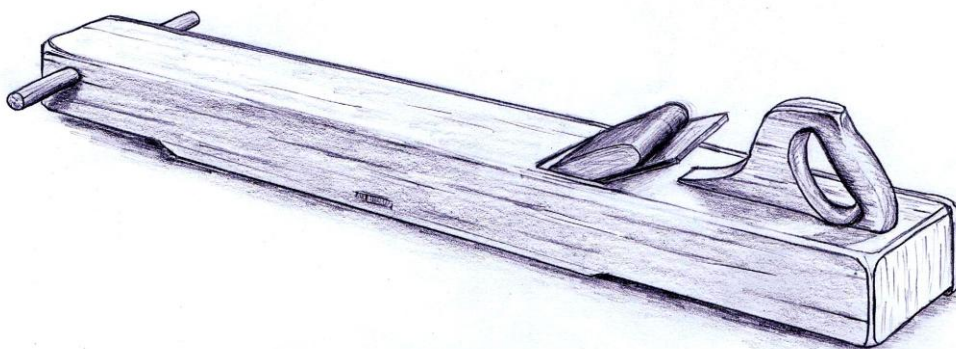
Il est de toute évidence que de la boîte à vacherin dérivent les autres boîtes à fromages que l'on va bientôt fabriquer en masse, notamment à Bois d'Amont, capitale mondiale de cette spécialité. Il s'en expédie, à la belle époque, des milles et des cents, parlons plutôt de millions, avec des camions énormes. Avant c'était probablement avec les chars et les chevaux. Et si l'on regarde les gravures de ces usines, quelle activité. Voyez ces cheminées qui fument, ces innombrables corps de bâtiments, ces réserves de bois, mais surtout, à proximité du village, ces forêts immenses où l'on pourra se servir. Un monde. Un monde qui n'a pas cessé d'être, car Bois- d'Amont, en particulier, livre toujours des boîtes à vacherin par centaines de mille, en France comme en Suisse.⁹⁹

⁹⁹ On découvrira l'histoire succincte de la boîte à fromage dans : Francis Bono, Histoire et mémoire d'un village du Haut-Jura, Bois-d'Amont, 1990.

Naturellement d'autres et nombreuses fabrications interviennent dans le Doubs. Pastorale, 1974 cite M. Paul Moureaux à Malbuisson, fabricants de boîtes à vacherins en même temps que paysan. Celui-ci livre à un fromager de Saint-Point.

Et si l'on remonte dans le temps, on découvrira que d'autres artisans francs-comtois, alors que la boîte à vacherin n'était pas encore fabriquée en Suisse, ou de manière très locale, livraient leur produit à des fabricants de la Vallée, notamment en 1866 à la Société de fromagerie du village des Charbonnières. Les Carrez de Mouthe étaient spécialisés dans cette fabrication qui livrèrent aussi la Société de fromagerie du Lieu en 1869. Cela représentait des quantités importantes pour l'époque, pas loin de 2000 boîtes.

Mais très tôt des fabricants combiens vont prendre la relève. Autant d'un côté que de l'autre de la frontière on est souvent boisseliers de père en fils, nulle difficulté, comme dit plus haut, de passer d'une fabrication d'objet de bois à celle des boîtes à vacherin, d'autant plus que pour cette dernière production le matériel est des plus sommaire. Vous achetez vos planches fines, tant pour les fonds que pour les couvercles, dans une scierie, à la limite vous les faites vous-même avec la scie de long. Vous découpez vos fonds et couvercles avec un outil spécial appelé « greppe », du meilleur du bois vous tirez des pliures avec un grand rabot qu'en général on manie à deux, « la varlope ». Pour l'assemblage du tout, un petit marteau, des clous et des goupilles. Voilà, vous êtes devenu fabricants de boîtes.



La varlope, le premier outil pour lever les pliures.

On trouve, parmi ces fabricants de la première heure, dont beaucoup habitants des Charbonnières, entre autres François Rochat dit Lolet.

Ceux qui restaient à la maison préparaient tout ce qu'il fallait pour faire des boîtes à vacherins l'hiver. Parce qu'ils faisaient les pliures eux-mêmes. Ils achetaient le bois au Risoud, du bois qui fendait bien. Ils avaient des grands ciseaux, comme ça, avec le manche, et puis la mailloche. Ils préparaient toute la pliure. Et puis les fonds et les couvercles, ils les découpaient aussi. Tout ça se

faisait à la main, se préparait l'été pour faire les boîtes l'hiver. Ils rangeaient aussi des fois des seilles. Ils s'occupaient de boissellerie.

*Ils avaient un vieux réduit où ils préparaient ça, et qui était plein de buchilles. Et puis la mère, c'était une vieille femme qui était souvent malade, qui était usée. Il paraît qu'elle n'avait pas été bien pendant la nuit, qu'elle s'était relevée et avait laissé tomber la lampe à pétrole. Elle n'avait jamais osé le dire...*¹⁰⁰

Et c'est ainsi qu'a brûlé le village des Charbonnières, dans la nuit du 10 au 11 septembre 1900, sinistre qui détruisit toute la rangée de maisons du haut du village, soit plus de dix maisons. En quelque sorte à cause des boîtes à vacherin !

Bien d'autres artisans du coin se mirent à la boîte à vacherin, Louis Rochat-Tri, Léon Rochat-Périllard, fabrique de boîtes à vacherins, Louis Rochat-Sbarra , fils du précédent, qui en fit quant à lui une véritable industrie et deviendra fournisseur officiel de la maison Rochat- Golay au Pont tout en approvisionnant à l'occasion les affineurs du village.

Mais le plus important producteur de boîtes au village fut Jules-Louis Rochat. Celui-ci construisit sa scierie au bord du lac Brenet en 1923. L'entête de ses factures et papiers commerciaux : Fabrique de boîtes à vacherins et caissettes en tous genres, Jules-Louis Rochat, les Charbonnières, Vallée de Joux. La maison, reprise ensuite par Robert Rochat dit Binoce, fils du précédent, puis par Raymond Rochat, petit-fils, durera jusqu'en 1977. Elle en fabriquera des millions.



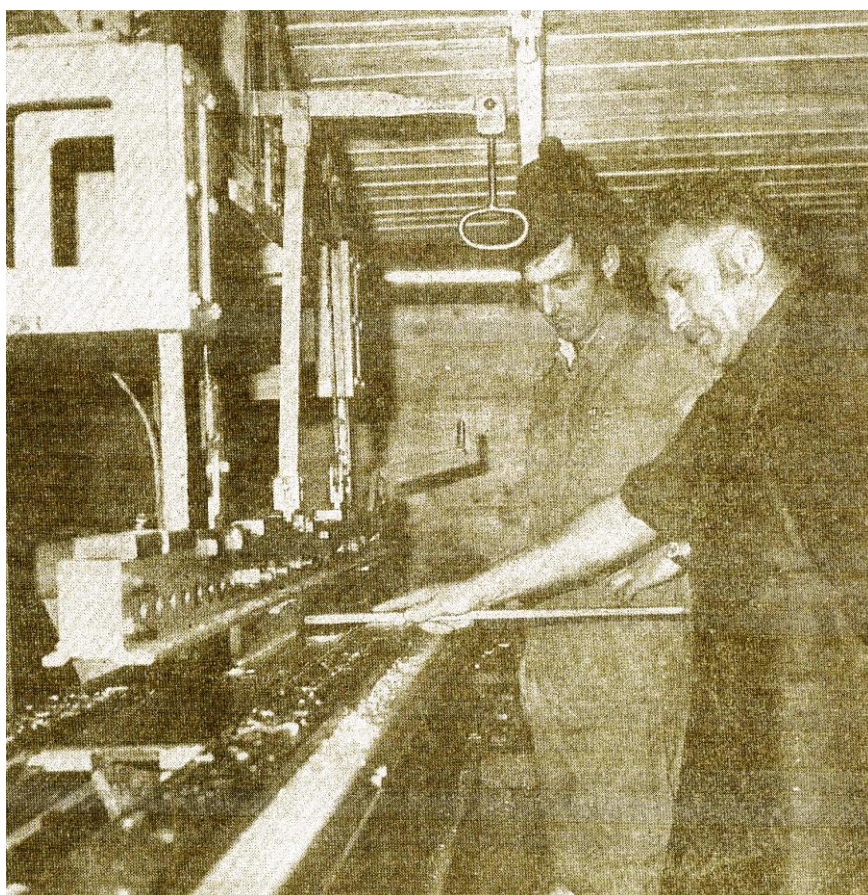
Devant la scierie des Charbonnières dans les années vingt et sous la direction de Jules-Louis Rochat. Deux gamins viennent chercher de la fourniture avec un petit char soit charret. Près de la porte, le Titi porte quelques fonds ou couvercles sous le bras. La photo est très nettement composée.

¹⁰⁰ Annette Dépraz, Un village brûle, Editions le Pèlerin, 1984.

Un grand reportage nous dit tout de cette activité en 1973 dans la même scierie que ci-dessus.

Les Charbonnières, capitale du vacherin, on y fabrique un million de boîtes par année – 24 H. du 18 janvier 1983 -

Les Charbonnières... Un petit village de la vallée de Joux qui doit une grande partie de sa réputation à l'excellence de ses vacherins. Dès l'automne et jusqu'au printemps, il s'en fabrique des quantités industrielles, dont une partie sera exportée. Les Charbonnières n'a pas le monopole du vacherin, il s'en fabrique dans toute la Vallée et même au-delà. Mais les Charbonnières peut être considéré comme la capitale du vacherin. On y confectionne aussi les boîtes en sapin, enveloppes caractéristiques d'un fromage qui a le goût du terroir. « On débite chaque année entre huit cent mille et un million de boîtes à vacherin », devait nous confier M. Raymond Rochat, jeune patron de la scierie des Charbonnières. La fabrication des boîtes à vacherin n'a plus de secrets pour les Rochat qui, depuis trois générations, les fournissent aux affineurs de la Vallée.



M. Raymond Rochat (bonnet) surveille la varlope mécanique qu'il a conçue pour débiter les pliures¹⁰¹

¹⁰¹ A ses côtés Isidore Cappi, employé de longue date de la scierie des Charbonnières.

Un million de boîtes, cela représente 200 mètres cubes de bois long ou, si vous préférez, huit camions. Il faut encore compter quelque 150 plots de 4 m. 50 de long et d'environ 60 centimètres de diamètre pour la pliure. Chaque plot fournira environ 20 000 pliures.

Pour les fonds et les couvercles, on utilise du sapin ordinaire, du deuxième et troisième choix. Pour la pliure, par contre, on ne peut utiliser que du sapin du Risoud de toute première qualité, sans nœud, sans défaut et d'une veine régulière », poursuit M. Raymond Rochat.



Mme Edith Rochat-Buffet, mère de Raymond. Elle travaille aux boîtes, elle est organiste le dimanche à l'église du village. Photo tirée d'un autre ouvrage.

La pliure – il convient peut-être de le préciser – est cette mince lamelle de bois qui constitue la partie cylindrique de la boîte et du couvercle. Elle a une épaisseur de sept ou huit dixième de millimètre pour une hauteur de 55 millimètres pour le fond et de 18 millimètres pour le couvercle. A noter que les affineurs coupent la pliure du fond à la hauteur du vacherin lorsque celui-ci a été mis en boîte. Question d'esthétique ! Pour pouvoir être débité en bandes aussi minces, le sapin du Risoud, ramené à l'état de planches, est trempé dans l'eau bouillante afin d'amollir la fibre. Ingénieux, M. Raymond Rochat a conçu une varlope mécanique capable de débiter une pliure à la seconde. C'est un prototype dont il est justement fier et qui contribue à faire la force de son entreprise.

Selon le diamètre des boîtes, les pliures ont une longueur qui oscille entre 41 et 130 centimètres. En jouant avec le symbole pi, les forts en maths trouveront ainsi que le diamètre des boîtes à vacherin va de 10 à 34 centimètres. « Les dimensions les plus courantes sont les 13 et 14 centimètres, précise M. Rochat. On en débite environ 10 000 par jour. Le vacherin de cette dimension correspond au repas de deux personnes, ce qui explique sa grande diffusion. Dans les grands diamètres, dès 25 centimètres, nous débitons environ 500 boîtes par semaine.

Mais il est temps de parler du façonnage des fonds et des couvercles. Contrairement à ce que de nombreuses personnes pensent, les billes ne sont pas débitées comme des rondelles de salami. Au contraire, elles passent dans une scie multiple, dotée de quinze lames, qui les transforme en planches de 2 mètres de long et d'une épaisseur de 2,5 centimètres. Après avoir passé dans une déligneuse automatique qui veille à leur parfait parallélisme, un ruban dédoubleur ramène les planches à une épaisseur de 7 millimètres. C'est l'épaisseur des fonds des boîtes à vacherin. Le couvercle pour sa part, est raboté, question d'esthétique toujours ! – et n'a plus que 5 millimètres d'épaisseur. On choisit naturellement les plus belles planches pour débiter les couvercles.

Coupées au carré, les planches prennent leur forme définitive sur la scie à ruban à chantourner. Mais, là encore, il y a une technique à observer : il faut prendre cinq planches à la fois et veiller à croiser les fibres sinon le rond ressemblera fort à un ovale. A noter que pour débiter du bois souvent sec ou gelé, il faut utiliser des lames spéciales : l'affûtage joue un rôle de première importance.

Cinq employés de M. Raymond Rochat travaillent toute l'année à la fabrication des boîtes à vacherin

En dehors de la saison, l'accent est mis sur la préparation des couvercles. Mais à partir du 15 août et jusqu'à la fin du mois de mars, toute l'entreprise axe son activité sur la confection de ces boîtes. Et elle n'arrive parfois pas à « donner le tour », les monteurs doivent attendre.¹⁰²

Mais bien d'autres scieries de la région se feront une spécialité de la boîte à vacherin, Bois Mont S.A. au Lieu, dont nous reparlerons ci-dessous, Scierie Maire & Cie, Goy & Cie successeurs à Vaulion, des boîtes d'une qualité extraordinaire, de vrais bijoux, Jean-Jacques Meylan à l'Abbaye, qu'avaient précédés différentes anciennes scierie du village, Firmin Berney aux Piguet-Dessous, qui s'était quant à lui fait une spécialité de produire pour Noël des boîtes décorées¹⁰³. Bref, ils furent nombreux et produisirent pendant des décennies des fournitures pour boîtes à vacherin, car dans la plupart des cas le

¹⁰² 24 H, du 18 janvier 1973, article signé G.H.

¹⁰³ Ombretta Berta, Un atelier de boîtes à vacherin dans la Vallée de Joux, Bâle, 197

montage se faisait, non en usine, mais chez des particuliers qui montaient pour les affineurs, tant de la Vallée que du Pied-du-Jura.

On les appelait des monteurs de boîtes. On les rencontrait à Vaulion, au Pied-du-Jura, dans différents villages de la Vallée de Joux, mais surtout aux Charbonnières où ça clouait, à une certaine époque, dans pratiquement toutes les maisons. Odeur de bois et de sciure partout. Là aussi le matériel était simple, un marteau pour clouer, la tenaille pour enlever ceux mis de travers, un petit carton pour les clous, à moins que ce ne soit une boîte à vacherin, et un autre pour les goupilles. Vous avez fait le tour, vous pouvez clouer, maintenant ! Et vous en clouerez des mille et des cents, et vous ne ferez jamais fortune en clouant, la boîte paie peu et c'est vous-même qui payez les clous et les goupilles. Car il vous faut le comprendre, l'affineur n'en a pas les moyens !

Ah ! ces petits monteurs, ces cloueurs de boîtes, ils ne se recrutaient pas parmi les riches du village !

Charbonnières, le 11 novembre 1936

Mon Cher,

Etant sans travail cet hiver sauf mon petit train de campagne, je viens par la présente vous demander s'il ne vous serait pas possible de me donner quelques boîtes à vacherins à faire en qualité d'ancien client, je vous serais bien reconnaissant.

Si ma demande trouvait bon accueil auprès de vous, j'aimerais que vous me donniez un rendez-vous pour me donner tous renseignements utiles pour la fabrication et la livraison des boîtes.

Dans l'attente d'une réponse favorable, recevez mes bonnes salutations.

Marius Rochat¹⁰⁴.

Montage des boîtes payé à 10 cts en 1963-1964, grosses et petites, c'est l'un dans l'autre disait-on, à 12 cts en 1970-1971, à 13 cts de 1971 à 1974 (les clous étaient alors payés).

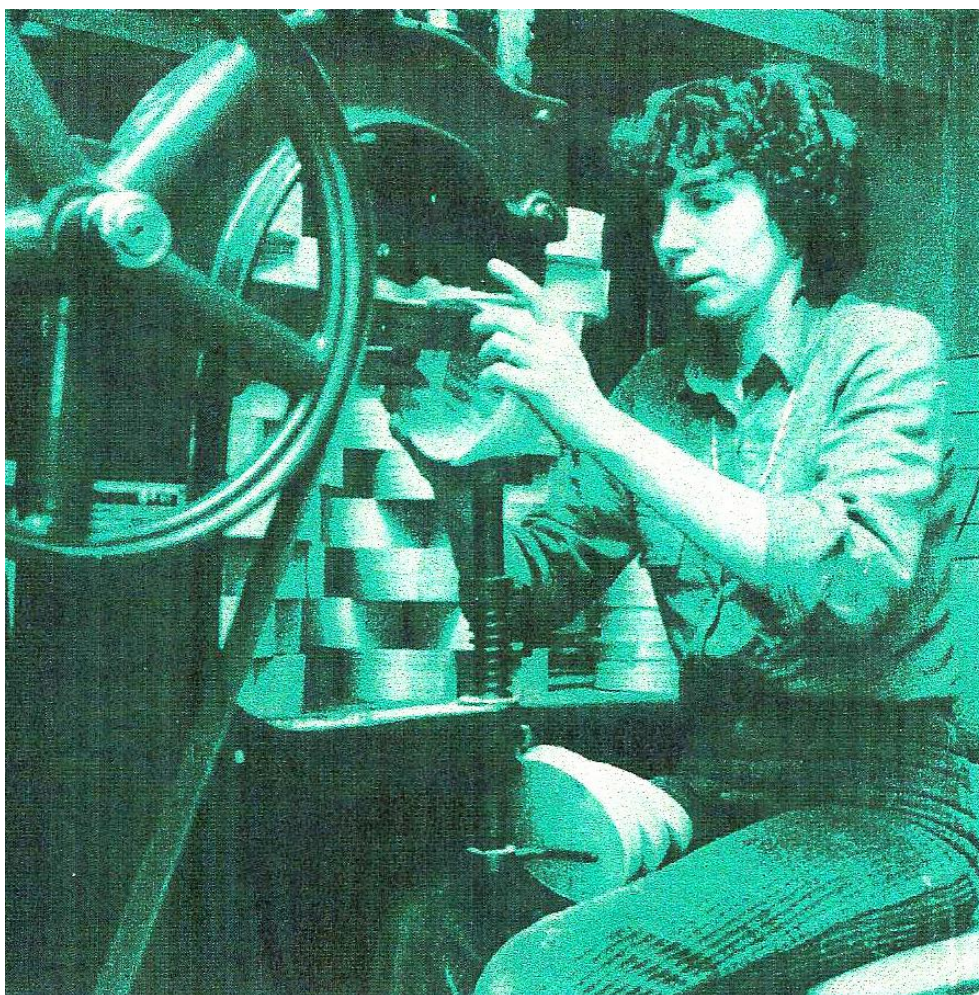
¹⁰⁴ Lettre adressée à la maison Henri Rochat-Golay au Pont.

Les monteurs de boîtes à vacherin.

La production de vacherin ne procure pas seulement du travail aux fromagers et aux affineurs mais également aux scieurs et aux monteurs de boîtes. Car le vacherin doit une grande partie de son identité à son emballage en sapin du Risoud.

Six familles des Charbonnières, dont quatre familles paysannes, tiraient un revenu accessoire du montage des boîtes dans les années septante. Pour Bernard Rochat, paysan, récemment établi sur un domaine trop petit pour être viable, les boîtes à vacherin constituaient un apport indispensable.

Bernard et Françoise son épouse, avaient cette année-là commencé le montage le 25 septembre dans leur cuisine qui, du lundi au vendredi, était transformée en atelier. A raison de huit heures de travail par jour, ils auraient assemblé quelque 80 000 boîtes d'ici à la fin de la saison¹⁰⁵.



Françoise Rochat, Sillon romand du 14 janvier 1983.

¹⁰⁵ Tribune du 9 janvier 1983, Le vacherin aux Charbonnières, un million de kilos par saison, signé G.H. Le Sillon romand, du 14 janvier 1983, article : 80 000 boîtes à vacherin pour Bernard et Françoise.

Mais ce n'était plus quand même la grande époque où une vingtaine de familles clouaient au village. Cependant on en montait plus grâce à l'agrafeuse. Feu le petit marteau que l'on avait relégué sur une armoire avec les clous et les goupilles. On allait deux, voire trois fois plus vite, le gain en conséquence. On en était à 15 cts la boîte.

Et savez-vous qu'un vent de révolte avait soufflé un jour sur le village et les environs ? Les monteurs de boîtes, serviles jusqu'alors, s'assemblaient pour revendiquer :

Les Charbonnières, le 13.11.1972

A Messieurs les affineurs de vacherin, 1343 Les Charbonnières

Messieurs,

Les monteurs de boîtes se sont réunis en assemblée en date du 6.11.72., afin de trouver une solution pour uniformiser les prix de montage et que chacun soit sur le même pied d'égalité.

Les résolutions suivantes ont été prises :

- 1. Augmenter à 15 cts la boîte, clous et goupilles à votre charge.*
- 2. Ce montant est porté à 17 cts pour la livraison à domicile.*
- 3. Une réponse favorable ou défavorable est à nous communiquer d'ici au 25.11.1972.*

Suivant les décisions que vous prendrez, une réunion pourrait avoir lieu pour discuter avec vous de cette résolution.

En attendant votre réponse, veuillez agréer, Messieurs, nos respectueuses salutations.

On signé : Brocard Jean, Borgeaud Yvette, Borgeaud ..., Bonny Victor, Pittet Pierre, Blanc René, V. Rochat, Rochat Samuel, Ed. Baruchet, F (?) Rochat, Brocard Charly, Victor Rochat.

Le résultat fut lamentable, les affineurs ne cédèrent rien, les monteurs s'allongèrent. Et pourtant, chose analysée froidement quelque 45 ans plus tard, que reprocher à leurs modestes revendications ? Rien !

Et où clouait-on, dans toutes ces maisons ? On répugnait à chauffer une pièce exprès. Alors on clouait sur la table de la cuisine. Quand il s'agissait de souper, on repoussait le tout à un bout et l'on mangeait à l'autre bout. Ça sentait bon le bois et la sciure dans toutes les cuisines où l'on clouait et où il faisait bon chaud.

Mais le métier de monteurs de boîte à domicile était en grand danger :

Madame Armand exerce un petit métier en voie de disparition : monteuse de boîtes à vacherin.

Alors qu'on en comptait une douzaine rien qu'aux Charbonnières, il n'y a plus, à la Vallée de Joux, que deux monteurs, à domicile de boîtes à vacherin : Madame Armand, aux Charbonnières, et Victor Rochat, au Séchey », explique Jean-Michel Rochat, affineur et historien du vacherin Mont-d'Or. Autant dire que ce petit métier, qui constituait un apport économique intéressant pour les paysans de montagne, est appelé à disparaître. Aujourd'hui déjà, la grande majorité des boîtes sont livrées montées par les scieries.

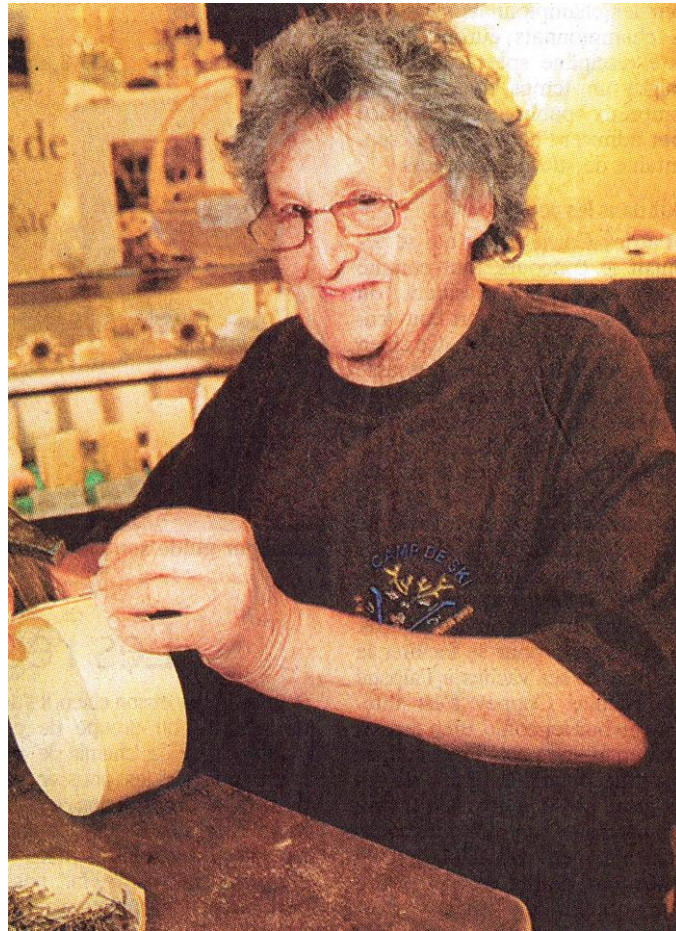
...

On a commencé à monter des boîtes à vacherin en 1957. On travaillait en famille : mon mari et moi montions les boîtes et les couvercles. Nos fils aînés Armand et Henri les clouaient et leur frère cadet Richard les assemblait. On travaillait surtout le samedi et le dimanche. Les pliures étaient alors fixées avec des goupilles qu'on enfilait avec les doigts. Puis elles étaient fixées sur le couvercle avec trois clous au minimum alors qu'il en fallait quatre pour la boîte. On a monté de la sorte jusqu'à 130 000 boîtes en une saison, pour deux affineurs. Dès 1976, on a utilisé un pistolet-agrafeur ; ça supprimait la pose de la goupille. C'était déjà une bonne chose. Et depuis trois saisons Jean-Michel Rochat, l'affineur pour lequel je travaille, met à ma disposition une agrafeuse électrique. Mais la première agrafe, celle qui tient la pliure enroulée, est toujours posée avec une agrafeuse manuelle. En famille nous montions une centaine de boîtes à l'heure. Aujourd'hui avec la machine, j'en fait autant en travaillant seule !

Je travaille au montage des boîtes de 4 à 6 heures du matin. Après, je m'en vais fourrager le bétail. Je me remets aux boîtes pendant une ou deux heures dans la matinée puis un moment l'après-midi. Je m'organise comme je veux : c'est la grande liberté ! mais je dois travailler une moyenne de cinq heures par jour.

Afin que le bois ne se dessèche pas, ce qui le rendrait cassant, Madame Armand travaille dans une buanderie, où la température n'excède souvent pas 10 degrés. « Mais j'adore ce travail. Je suis une Combière heureuse ! », dit-elle, en prenant pour témoin le lac Brenet qui s'étend lascivement à ses pieds.¹⁰⁶

¹⁰⁶ 24 H, du 30. 12. 1992, article signé Gilbert Hermann



Mme Armand Golay. Photo de journal.

Mais revenons plus en arrière. Si, avant que la Centrale n'existe, la liberté la plus totale avait toujours été laissée aux membres de l'Association vaudoise des marchands de vacherins de se ravitailler où bon leur semble, d'où une certaine disparité dans les prix, Pierre Arnold, gérant, tenta de mettre aussi bon ordre dans ce secteur. Avec sa fougue habituelle. Il allait s'y casser les dents !

Ainsi la Centrale s'approcha des scieurs dès 1953, entrevues assez tendues, parce que cette association, groupant un nombre restreint de membres, pouvait fixer les conditions qui lui plaisaient. Celles-ci jugées par trop draconiennes par la Centrale qui, finalement, pour obtenir des prix plus acceptables, passa convention avec l'entreprise Boismont S.A., usine au Lieu, siège social à Lausanne. Cette scierie acceptait les conditions fixées en garantie de l'achat d'une quantité minimale de boîtes. Cependant, très tôt :

Certains affineurs ont voulu manifester de la mauvaise volonté en soutenant les anciens scieurs, trouvant aux boîtes de la scierie du lieu des défauts qu'ils étaient bien obligés de tolérer auparavant chez leurs anciens fournisseurs. On

*exigeait d'un seul coup des conditions plus avantageuses et des boîtes impeccables, oubliant les aléas des années passées*¹⁰⁷

On peut deviner ce qu'il advint. L'expérience d'une centralisation des commandes ne se prolongea que la durée du contrat qui avait été fixée à cinq ans. Et cela avec bien des difficultés de part et d'autre et des amertumes certaines pour la Centrale qui avait lutté que pour mieux échouer.

*Nous sommes peiné·s aujourd'hui de voir que les ordres de la Centrale ne furent pas respectés par l'ensemble de nos membres, si bien que nous nous trouvons actuellement dans l'obligation d'honorer les engagements pris avec notre fournisseur de boîtes.*¹⁰⁸

C'était, en cette affaire, bien mal connaître la mentalité profonde des affineurs portés toujours à l'indépendance maximale. Qui, s'ils avaient adhéré à une convention, obligés par cela à se plier à une certaine discipline, ne pouvaient se résoudre à obéir en tout. Il leur répugnait par exemple de se faire imposer un fournisseur de fournitures de boîtes alors qu'ils avaient eux-mêmes, et cela depuis des décennies parfois, leur propre fournisseur et qu'ils souhaitaient envers et contre tout poursuivre avec celui-ci.

*Notre commission, après avoir pris connaissance des résultats de ces pourparlers, décida de ne pas renouveler le contrat avec la Scierie Boismont et de laisser désormais l'entière liberté à ses membres de se ravitailler en fournitures auprès des scieurs de leur choix.*¹⁰⁹

Une page était donc ainsi tournée, déchargeant la Centrale d'un surcroît de travail et de nombreux tracas.

La scierie Boismont devait brûler en février 1961.

La Centrale ne s'occupa plus dès lors des boîtes que pour remettre à l'ordre les scieurs et les affineurs quand elles étaient trop lourdes. Brut pour net, la tentation de vendre de l'eau au prix du vacherin était vraiment trop grande !

A cet égard des normes avaient été fixées quant à l'épaisseur du fond et du couvercle, 6 mm au maximum pour ce premier, 5 mm pour ce dernier. Des contrôles étaient effectués par le Laboratoire cantonal, avec dénonciations diverses et répétées.

La Centrale étudia aussi, pour remplacer la pliure de bois trop faible pour supporter tous les aléas des manutentions, des pliures plastiques couleur bois. Sans grand succès. En même temps elle tenta d'introduire la pliure de peuplier, avec des conclusions très négatives. Ce bois était plus cassant, et les pliures

¹⁰⁷ 4^e rapport de gestion, 1954-1955, p. 11

¹⁰⁸ 69. 9^e rapport de gestion, 1959-1960, p. 7.

¹⁰⁹ 10^e rapport de gestion, 1960-1961, pp. 6 et 7.

résistaient moins bien à l'écrasement. D'autre part il était malaisé d'affranchir la pliure au couteau lors de la mise en boîte. Et ce bois se révélait salissant et désagréable au toucher.

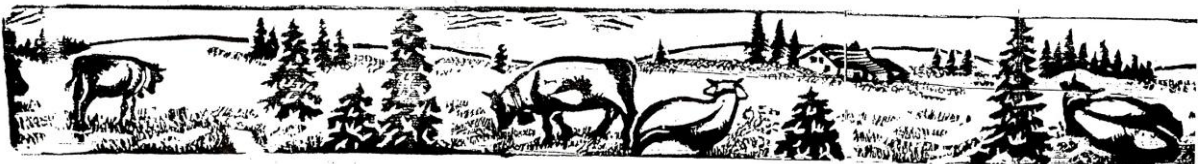
On constate avec étonnement que dans des milieux commerciaux particulièrement exigeants, nulle part on ne demandait un changement des matériaux traditionnels considérés comme seuls valables. La pliure plastique y apparaissait vraiment comme incongrue.

Et pourtant les chimistes cantonaux quant à eux ne désarmaient pas, toujours à l'affût des boîtes trop lourdes. Ils réclamaient même le poids net de la marchandise comme l'exigeait l'ordonnance fédérale sur les denrées alimentaires (ODA). Ce que les affineurs n'étaient pas en mesure d'appliquer. Les particularités de ce fromage et de sa commercialisation furent finalement acceptées sur le plan fédéral, ce qui mit fin temporairement à toutes ces réclamations qui inquiétaient et qui lassaient.

Un film fut tourné en 1970 par la Société suisse des traditions populaires sur l'entreprise Firmin Berney dit le « Loup-Blanc » aux Piguet-Dessous. L'analyse par l'image d'une personnalité hors du commun qui avait saisi le prétexte de la fabrication des boîtes à vacherin pour inventer ou réinventer et mettre au point toutes sortes de machines plus curieuses les unes que les autres mais qui toutes marchaient. Véritable centre de la recherche mécanique traditionnelle que cet atelier. Où fut produite à l'époque la seule boîte décorée de toute l'histoire du vacherin et qui reste l'un des plus beaux témoignages du génie inventif d'un homme plus passionné par son travail que par sa rentabilité. Motif de Pierre Aubert, graveur, appliqué sur les pliures, tant celles de la boîte que celles du couvercle, par un cylindre chauffé au rouge.

Procédé d'où découlera un jour bientôt, dès les années huitante, le système de la marque à feu qui remplaça dès lors les timbres sur les couvercles. Souvenez-vous de ces encres violettes, vertes, brunes ou noires. Leurs bouteilles dès lors mise au rancart et les tampons aux remblais.

La boîte décorée à refait son apparition dès les années 1995, mais nulle part on n'a retrouvé la boîte brûlée, seule vraie et authentique !



Motif Pierre Aubert.



Motif Fischbacher.



Une boîte dont la pliure a été pyrogravée d'après un motif de Pierre Aubert, graveur sur bois. La pliure décorée avait repris de l'actualité vers 1998 chez l'affineur Jean-Michel Rochat, avec des motifs dessinés par Fischbacher.

Le prix des boîtes à vacherin a naturellement beaucoup augmenté depuis l'époque vénérable où Fortunat Carrez de la Source les faisait à 18 cts pièce, sangle comprise, pour la Sté de fromagerie des Charbonnières en 1865-1866. Cependant, de par une augmentation de la production, de par l'amélioration des méthodes de fabrication, on put toujours maintenir les prix à un niveau raisonnable. Que l'on peut découvrir par le tableau ci-dessous, par cent pièces :

Année	12 à 14 environ	26 à 28 environ
1866	Epoque où	18.-
1873	les petits formats	24.-
1884	étaient inconnus	20.-
1897		19.-
1948	29.-	66.-
1953	24.-	70.-
	prix ramenés par l'intervention de la Centrale et pour plusieurs années à :	
	20.-	60.-
1964	37.-	80.- environ
1967	42.-	83.-
1971	50.-	140.- environ
1977	53.-	143.-
1982	50.-	160.- environ.

Une spécialité de Vaulion, la fabrication des boîtes à vacherin

La fabrication du fromage dans une région de forte production amène inévitablement avec elle celle des boîtes. Le Jura vaudois est, à ce titre, particulièrement bien pourvu. Les fêtes de fin d'année sont la période faste pour le vacherin, produit typique de la région.

Il faudrait le lyrisme du poète pour décrire l'onctuosité de ce fromage d'un Jura davantage renommé pour la rigueur de son climat que pour la saveur de ses produits. Mais c'est peut-être que l'homme y a mis de son génie ; il y est aidé par une nature qui, une fois domptée, s'est montrée moins âpre qu'il n'y paraissait. Les prairies nourrissent des vaches généreuses de leur lait. Et les amateurs de fromage les plus délicats rendent hommage au vacherin comme à l'un des plus purs produits de la fermentation du lait.

Un contenant digne du contenu

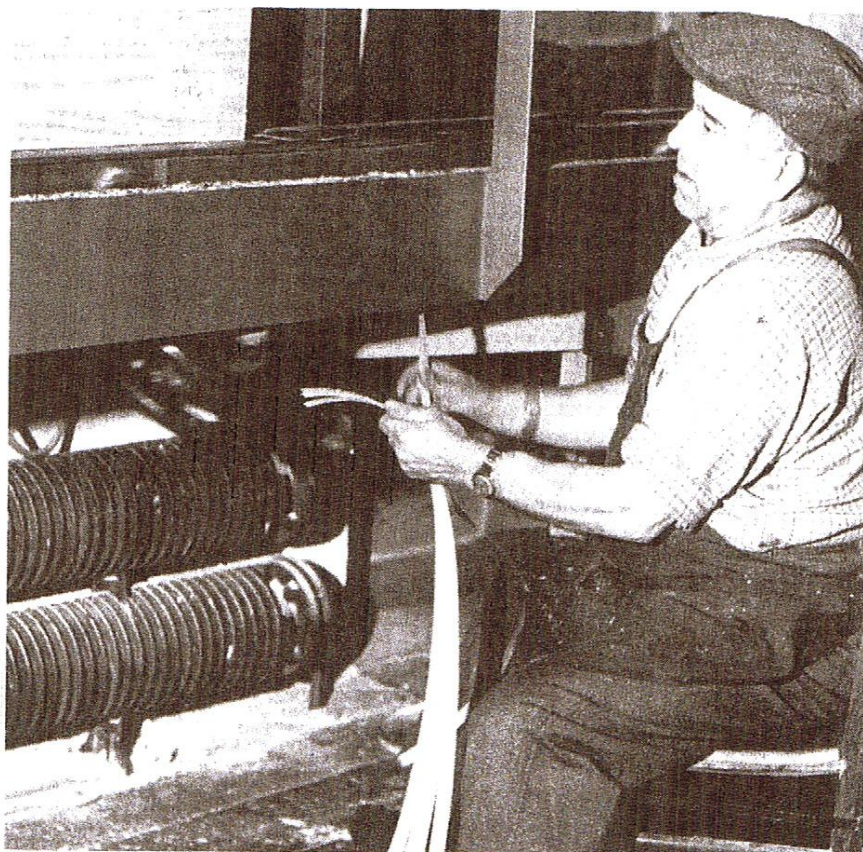
Mais pour renfermer une si noble production, il ne conviendrait pas d'utiliser n'importe quel emballage. Il y faut le bois de la région. De cet épicéa dont seules les qualités font de la boîte de vacherin cet objet unique qu'il suffit de prendre en main pour déjà savourer les premières senteurs crémeuses mêlées à l'odeur résineuse du sapin frais coupé...

Vaulion est l'un des centres de fabrication des boîtes de vacherin. Une scierie, comme tant d'autres en cette région de forêts, fait l'affaire – à condition d'être équipée de quelques machines spécialisées. Travail saisonnier qui ne dure que cinq mois, de septembre à mars. Mais pendant cette période, l'activité de la scierie est entièrement consacrée à cette production bien particulière des boîtes de fromage ; c'est qu'il s'en fabrique un million par saison. Les clients sont les affineurs de la Vallée, La Sarraz, Lausanne et du village lui-même. L'essentiel de cette activité, à la fois agricole et industrielle, se localise au pied du Jura.

Le bois se coupe dans un rayon de 50 kilomètres, généralement dans des propriétés communales. C'est uniquement de l'épicéa, sélectionné pour ses caractéristiques : un bois blanc, léger et surtout inodore. La légèreté pour ne pas léser le consommateur, alors que la boîte est comprise dans le poids du fromage, et l'absence d'odeur afin de laisser au vacherin tout son goût.

Une boîte est composée d'un fond, d'un couvercle et de deux bandes latérales : l'une pour la boîte et l'autre pour le couvercle. Toutes ces pièces sont fabriquées séparément. Les bandes latérales appelées « pliures », sont en bois très fin pour garder une parfaite élasticité. Livré en grumes, le bois est débité en véritables tranches de plus en plus fines. Ces pliures exigent un bois de toute première qualité et qui ne doit avoir aucun défaut. En revanche, la nodosité du bois servant à la confection des fonds et des couvercles est sans importance.

Les épaisseurs varient selon les pièces : les fonds et les couvercles ont respectivement 7 et 6 mm, rabotés très finement. Les pliures, elles, n'ont qu'un millimètre : le côté le plus solide de la texture du bois est mis à l'extérieur de la boîte. Fonds et couvercles sont coupés automatiquement en « aplatis ». Il existe toute une gamme de formats de boîtes à vacherin. Les diamètres vont de 11 à 32 cm. Mais le format le plus courant, de consommation familiale, est la boîte de 13 cm.



● C'est une grande raboteuse qui élimine les languettes de bois pour en faire les «pliures» épaisses seulement d'un petit millimètre.

Un travail à domicile

Toutes ces pièces détachées une fois débitées, reste à les assembler. Cela n'est plus du ressort de la scierie. Il s'agit alors d'une activité artisanale à domicile, généralement exécutée par des femmes.

Mme Guignard, nom typique de la région, est l'une de ces ouvrières à domicile pour qui la confection des boîtes à vacherin n'a pas de secret. Armée d'un petit marteau, dont elle use avec dextérité, et d'une agrafeuse de grand modèle, elle tourne ses pliures autour d'un fond de boîte qui lui sert de gabarit. Pour gagner convenablement sa vie, il ne convient guère de lambiner ; et l'on peut faire confiance à Mme Guignard pour l'habileté manuelle, la précision du coup d'œil et la rapidité d'exécution. Le matériel est fourni directement par la scierie sous forme de paquets de 50 unités. Les boîtes s'empilent les unes sur les

autres, de tous les formats. Elles sont prêtes à être livrées aux affineurs, ces vrais spécialistes du vacherin, dont nous décrirons prochainement le travail délicat.

Pierre Faraday, Construire du 14 décembre 1977



● *Mme Guignard n'a pas son pareil pour ajuster les pliures aux dimensions imposées et confectionner ces boîtes qui sont un produit typique de la région.*

Photos Pierre Izard

Un village d'affineurs et de cloueurs de boîtes¹¹⁰

En ce temps-là, on clouait dans toutes les maisons, ou presque. On clouait à Haut des Prés, à l'Epine-dessous, deux maisons foraines. On clouait chez Jean Vuillémotz, bûcheron, chez Robert Fontannaz dit Roby, ces deux-là travaillaient pour Eric Rochat, affineur, dont la maison est à deux pas. On clouait chez la Louise à Pascal dont le frère n'était autre que René Rochat, le deuxième affineur en importance au village. Puis chez les Genier, avec le même commanditaire. Quittant le haut du village, on clouait chez Baruchet, au Crêt-du-Puits, pour Toti, puis chez la Maggi, belle-sœur du même René Rochat. On clouait maintenant aux Crettets, chez la tante Suzanne, chez madame Armand, chez Philibert. On clouait chez Pascal, à la Zenith, étage des locataires, avec un immense et impressionnant corridor où vous auriez pu jouer au foot, pas étonnant que les fils en furent enrégés. Et puis chez Toto, l'épicerie du quartier

¹¹⁰ Ironie du sort, l'auteur de ces lignes fut lui-même affineur pendant quinze ans. Un parjure, en quelque sorte et qui va se faire taper sur les doigts par ses anciens collègues ! L'indépendance a son prix !

où l'on planta des clous pendant soixante ans, une sacrée vuerdze. Chez Doret, la boîte à vacherin, c'était de temps immémoriaux. On clouait encore chez Bonny, là-bas, entre les deux villages. On cloua aussi au Séchey, chez Victor Rochat, paysan. Et dans ce village des Charbonnières, où tout le monde ne cloua peut-être pas tout à fait en même temps, on en oublie à coup sûr. Car il faut se souvenir, on cloua en plus au Vieux-Cabaret, partie de bise, au Bugnon, assurément, et plus anciennement encore au vieux village, avant qu'il ne brûle, chez Lolet et chez Tri où l'on fabriquait soi-même les fournitures.

Et où clouait-on dans toutes ces maisons ? On répugnait à chauffer une pièce exprès. Alors on clouait sur la table de la cuisine. Quand il s'agissait de souper, on repoussait le tout à l'autre bout de la table et l'on mangeait sur la partie de libérée. Ça sentait bon le bois et la sciure dans toutes les cuisines où l'on clouait et où il faisait chaud.

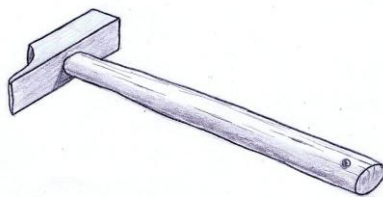
- Remets-voir une bûche sur le feu, disait le mari à sa femme, ou la femme à son mari.

C'est que dehors il ne faisait pas chaud. Il y avait même la bise. Ou du brouillard qui givrait les arbres.

- Quelle cramine. On est quand même mieux dedans que dehors, disait l'un.

Et quand la température descendait un peu, il suffisait de remettre une bûche. Et du bois, on en avait assez pour passer l'hiver. Il y en avait une grande tèche devant la maison qu'on n'avait par encore entamée.

Et l'on clouait quand ? On le faisait l'après-midi surtout, et puis le soir. Aussi, sitôt après le souper, voilà qu'on reprenait son marteau. Ça remplaçait la télévision qu'on n'avait pas encore. Dans le fond, n'est-ce pas la télévision autant qu'autre chose qui a tué ce petit métier ? On ne sait pas toujours ce qui met fin à des activités traditionnelles. On va chercher midi à quatorze heures en fait d'explications, tandis que c'est tout simple, qu'on veut par exemple nous aussi un peu de bon temps en soirée pour regarder le petit écran.



Le petit marteau, l'un des grands investissements du monteur de boîtes !

On clouait, en ce temps-là, tout en écoutant la radio, les nouvelles, de la musique, ce qu'ils voulaient bien nous mettre, ces grands babillards de par Lausanne ou Genève, avec parmi eux quelques fois de bonnes têtes à claques !

On clouait aussi parfois le matin, quand ça urgeait, que l'affineur, charrette de gaillard, va, jamais à ne vous laisser tranquille, avait déjà téléphoné trois

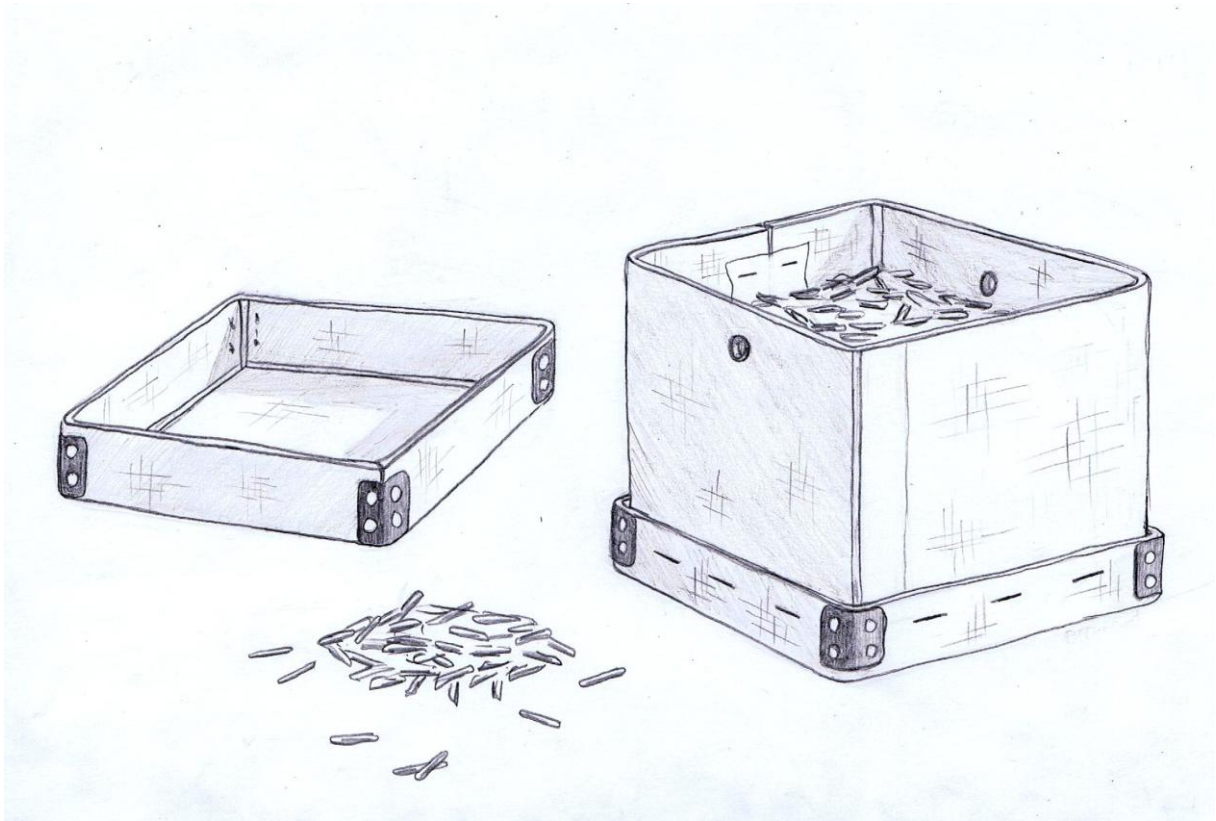
fois pour avoir des 13. Il avait fallu arrêter de clouer les grosses pour faire des 13. Et pas question de rechigner. Tu sais, quand ça presse, il n'est pas trop commode, le patron. Et y en avait jamais assez de ces treize, de la grosse graine. Et puis si l'on faisait par hasard des treize quand le téléphone sonnait, il fallait arrêter pour faire des grosse. Un besoin urgent...

Les boîtes... Quand on avait mis le couvercle sur la boîte elle-même, on les empilait par séries de dix sur la table. Ça permettait de les compter plus facilement. Pour les compter, on faisait des rangées de cinq ou de dix de large et autant si ce n'est plus de long. Le compte était vite fait. La main courait sur le dessus, dix, vingt, trente... Et l'on marquait le chiffre dans un petit carnet ou sur un carton gris qui restait toujours sur la table avec le matériel. On écrivait au crayon ou au stylo sur le carton, de manière appuyée, afin que les chiffres, ils ne se perdent pas. On n'allait quand même pas leur faire des cadeaux, à ces Messieurs les affineurs, déjà qu'ils payaient pas cher et qu'ils gagnaient bien assez !

C'est curieux, quand on y pense, l'affineur, d'une saison, l'un dans l'autre, il vous faisait monter une vingtaine de numéros différents. On commençait au 11 et l'on finissait au 31 ou 32. La rationalisation, ce n'était pas leur affaire, ni même celle de leurs clients qui s'en fichaient, pourvu que ça se vende. Il leur fallait au contraire tous les numéros, aux affineurs. Il leur en manquait un, un seul, entre le 11 et le 31 ou le 32, et les voilà embêtés, qu'ils devaient aller chercher chez la concurrence le numéro qui manque. L'occasion quand même de se voir même si l'on ne s'aime pas. On ne s'aime pas car justement, car on voudrait ne pas avoir de concurrence, avoir bouffé tout le monde pour rester tout seul, maître et seigneur à vendre des milliers et des milliers de vacherins chaque saison. Et en chacune de celles-ci, en vendre toujours un peu plus. Mais voilà, l'autre, le concurrent, et si minable parfois soit-il, et de temps à autre on le lui fait sentir, on ne peut quand même pas l'assassiner ! Et les boîtes qu'on lui emprunte et qu'on lui rend à la première occasion, elles font bien service. C'est ainsi que l'on fait.

Il faisait bon, dans les cuisines chaudes. Mais néanmoins l'on n'était pas toujours à noce. Car c'était un sacré boulot quand même que de clouer. Et surtout il y avait ce stress permanent qu'entretenait l'affineur toujours prompt au téléphone. Pas toujours agréable même à l'autre bout, le gaillard. A te menacer si tu voulais rechigner. Oh ! tu sais, ta place, elle ne tenait jamais qu'à un fil. Fallait filer doux. Bon, disons qu'on n'était quand même pas des contestataires nés. Qu'on avait l'habitude de se taire et d'obéir. Cette résignation, elle évitait bien des déboires. Elle permettait surtout de garder longtemps son petit gagne-pain que l'on l'aimait, dans le fond. Quand même l'affineur, on s'en souvient, il disait trop souvent :

- Je les veux tout de suite. Dans une demi-heure maximum je viens les chercher !*



Les agrafes étaient mises dans une boîte de carton...

Quand il venait les chercher ! Car le plus souvent, c'est ce qu'il faut préciser, c'est le monteur lui-même qui allait chez lui pour les livrer. Vous comprenez, ces monteurs de boîtes, ils étaient parmi les petits, tandis qu'eux, la plupart des affineurs, c'étaient des gros. Non, on n'aurait jamais osé dire non. Et l'on se mettait même à deux ou trois pour que ça aille plus vite dans la vieille cuisine, que les boîtes demandées, elles soient prêtes plus rapidement. Toute la famille, elle y participait. C'était le grand branle-bas de combat. Ça giclait, vous pouvez me croire.

Oh ! entendez le bruit du petit marteau sur les clous qu'il enfonce dans le bois... C'est-là un bruit de chez nous, un bruit familial. Ça et puis le fourneau qui ronfle, et le chat qui soudain demande à sortir par un petit miaulement. On ouvre la porte de la cuisine qui est vitrée, elle donne sur le corridor, et le chat s'en va dehors pour revenir bientôt. Il miaule derrière la porte, car il n'aime pas le froid trop longtemps.

Et toc, toc, toc, trois ou quatre coup. Et toc, toc, toc, tu tapes juste à la bonne place sans te taper sur les doigts. Quelle habileté quand même l'on attrape, à force d'habitude. On prend les clous dans une petite boîte, de la grenaille, des cents et des mille, tout gris et brillants, de si jolis petits clous que l'on achète à Vallorbe. Tu parles, c'est pas l'affineur qui va te fournir les clous pour monter ses boîtes. C'est encore toi le monteur qui les paie, parfaitement. Les clous et les goupilles. Les goupilles, ce sont les Lugin-Frères qui les fournissent. On met

quatre ou cinq clous pour le couvercle, autant pour les boîtes. On a brossé les fonds et les couvercles à la brosse risette pour enlever la sciure. Quand même, à la scierie, chez Binoce, s'ils le faisaient eux-mêmes, ça nous ferait gagner une masse de temps. Mais non, c'est encore nous qui devons le faire. Et l'on a alors de la sciure partout dans la cuisine, qu'on dirait un vrai atelier. Ca y sent la cuisine et la sciure et le bois.

La fourniture qu'elle nous livre, la scierie, on la met au fond de la remise. Et il y fait parfois tellement froid, que le bois, surtout les fonds qui sont plus humides, soi-disant pour que le vacherin, il se conserve mieux, ils gèlent et font bloc. Aussi on doit les laisser un bon moment à la cuisine pour qu'ils dégèlent.

On vous expliquera une autre fois comment on les monte, ces boîtes, de quelle manière l'on procède pour que les pliures, elles soient bien tendues sur le fond et le couvercle, pas qu'il reste un doigt d'espace. Ils n'aiment pas ces vides, les affineurs, surtout quand ils ont des vacherins qui pissent et se vident, d'abord dans la boîte, et puis ensuite, par les espaces qu'il y a, sur les tables des clients qui râlent et vous les retournent. Quand même, le vacherin, et surtout quand il ne va pas trop bien, quelle marchandise !

Une fois nos belles piles faites sur la table, les boîtes, s'agit de les mettre en sacs. Des sacs que l'on a récupérés à la grange. Ils sentent souvent bon le poisson, les aliments que l'on donne au bétail. Et personne n'y trouve rien à redire, que nos vaches, elles mangent du poisson. Et que l'on mette des boîtes à vacherin dans des sacs qui sentent le poisson. On fait quatre à cinq piles dans un sac. On mène le sac plein à la cave ou à la remise. Où tous les sacs sont posés les uns à côté des autres sur des planches, pour pas qu'ils soient en contact avec le sol toujours humide, ici de la terre battue. On a la cave pleine de sacs. Et après l'on envoie les gamins les mener chez l'affineur. De grands sacs jaunes et vers, des Provimi. Ainsi l'on voit souvent des monteurs ou leurs gamins mener des sacs sur des carrioles. Et en route, direction les caves à vacherin. Quand c'est en fin d'après-midi, c'est parfois un peu triste, à la limite lugubre, dans le village, à ce moment-là de la journée. Voici les frères Genier qui poussent une remorque de la ferme chez les Rochat-Frères. Ah ! ces frères Genier, combien de fois n'ont-ils pas emprunté la petite ruelle qu'il y a entre le Cygne et le Vieux Cabaret, partie de bise, la maison où précisément, plus en arrière dans le temps, clouaient l'oncle Robert et la tante Aline. Et quand ils arrivent là-bas, les deux frères, ils déchargent leurs sacs contre le mur, dans la réserve. Et quand la remorque est vide, ils repartent avec les sacs vides qu'ils ont empilés dessus. Ils n'ont rien dit.

Ah ! ici au village, les monteurs de boîtes, ils en ont charrié, des boîtes. Des montagnes. Et ils charriaient presque tous. Sauf les monteurs à Gaston qui ne livraient pas à leur commanditaire considérant que cela leur aurait été une humiliation qu'on leur aurait faite, déjà qu'ils étaient pas trop payés. Et d'ailleurs la plupart de ceux-ci n'avaient même pas de véhicule. On n'allait quand même pas les obliger à charrier des boîtes sur leur dos.

Chez Gaston, ils allaient les chercher pour l'essentiel chez Mme Armand. C'est au Crettets. Et la remise donne sur l'arrière du village, sur le lac. S'il vient de neiger, il n'y a souvent rien d'ouvert. Alors là-bas tu marches dans la neige, tu brasses, elle te vient parfois jusqu'aux genoux, ou même parfois jusqu'à mi-cuisses. Tu traces ton chemin. Le triangle, ici, c'est toi qui le fait. Et cela de la route à la remise, ce qui fait plus de vingt mètres. Et la porte de cette remise, elle n'est pour dire jamais fermée à clé. C'est plutôt de la ficelle qu'on utilise. Un tout vieux système. Des choses qui durent, même à moitié démontées, des éternités. Tu pousses la porte. Tu arrives dans un cagibi qui devait être une ancienne chambre à lessive, puisqu'il y a la baignoire contre le mur, à droite en entrant. Elle ne sert naturellement plus. On a mis des planches dessus sur lesquelles il y a les piles de boîtes déjà montées, ou les sacs remplis, quand elle a eu le temps, Mme Armand, toujours pressée. Ces fameux sacs jaunes et verts à l'odeur d'aliment. C'est drôle, on aimait cette odeur, en somme. Tu prenais un sac dans chaque main, à bout de bras pour pas qu'il touche la neige. Et c'est ainsi que tu allais à ton véhicule pour revenir encore deux ou trois fois. Tu prenais toujours le maximum pour ne pas être obligé de revenir trop souvent dans la journée. Car des fois, il souffle. Il souffle toujours, d'ailleurs aux Crettets, cette charrette de bise que le lac Brenet, sur plus d'un kilomètre, a lancée contre les maisons. Alors elle arrive là en force pour passer par dessous les portes et les fenêtres qui ont un doigt d'espace dans la partie inférieure. On les refera au printemps prochain, qu'elle nous dit, Mme Armand. Mais le printemps prochain, ici, il peut-être dans cinq ou dix ans. Comme jamais aussi.

Ah, les choses, elles durent, dans ce village.

Dans le cagibi, il fait parfois presque aussi froid qu'à l'extérieur. Les boîtes s'y gardent mieux. Mme Armand n'est pas là, elle gouverne, à la vieille maison qui est aussi la ferme. Elle a laissé un mot : « Je ferai des 14 ce soir », qu'elle a mis, « tu pourras passer les prendre ». Elle nous tutoie tous. C'est qu'elle nous a vus gamins, c'est qu'elle nous a toujours vus, à peine plus âgés que ses propres enfants. Et ce tutoiement, ici, il nous fait du bien, il rétablit l'équilibre, c'est-à-dire qu'il nous met exactement au même niveau. Il n'y a aucune différence entre l'affineur et le monteur de boîtes. Pour preuve, l'affineur, ses boîtes, pour les avoir, il doit parfois brasser la neige jusqu'au ventre !

C'est ainsi.

Et puis des fois, dans le cagibi si cher à nos souvenirs, de manière à ce qu'on n'y oublierait pas un clou, pas un bout de ficelle qui serait attaché à un clou, il n'y a rien, qu'un maigre demi-sac. Le lendemain, elle nous dit, Mme Armand :

- Tu comprends, on a eu une vache qui a fait le veau. J'ai été dérangée tout le soir et même une partie de la nuit avec du bétail qui n'a rien fait que de dzemotter. Alors j'ai pas pu faire tes boîtes !

On comprend.

On n'est pas des bourreaux.

On ne l'a jamais été.

La preuve, Mme Armand, 15 ou 20 ans plus tard que ce que l'on raconte, elle monte encore des boîtes. Elle cloue à la même place qu'alors. Ou plutôt maintenant, elle agrafe. Elle trouve quand même que c'est une rude belle amélioration, que ça va surtout plus vite. Mais c'est toujours quand même dans la même petite remise, derrière le village, avec l'hiver la bise qui souffle et vous passe dessous les portes et les fenêtres. Ce local, c'est pas pour dire, mais il se chauffe difficilement. Surtout avec un radiateur électrique.

Combien de cents mille boîtes ont été clouées ici, dans ce petit local où l'on vient de l'étage du haut par un escalier que l'on n'a jamais emprunté. Car une maison, la maison des autres, on veut dire, ça reste secret, intime. On ne va pas se fourrer partout. Et ici, les murs ont-ils enregistré tous ces coups de marteau, et puis tous les tacs de ces agrafeuses successives, le système Bonny d'abord, puis le système français, une agrafeuse plus performante venue de Bois d'Amont ?

C'est curieux, là-bas, à vingt-cinq kilomètres, ou trente, ils agrafaient depuis des décennies, avec la vitesse que l'on devine, une dégaine incroyable pour ces femmes, tandis qu'ici l'on clouait encore. Et que même l'on n'avait guère l'intention de changer. Peut-être parce que pour clouer, l'investissement est moindre, tandis qu'il aurait fallu investir des mille et des cents pour se procurer une machine à agraffer digne de ce nom. Et vous voulez savoir ce qu'il fallait pour clouer ? Un minimum. Un marteau, une tenaille, mais ne devrait-on pas dire une paire de tenailles, pour enlever les clous mal plantés, une brosse risette pour éliminer la sciure sur les fonds et c'est tout. Juste en passant, concernant cette sciure, des fois même il fait tellement froid, qu'elle reste en paquet, toute gelée, et qu'on n'arrive pas à l'enlever. Et que même les fonds, qu'on est allé chercher tantôt au fond de la remise, ils adhèrent entre eux qu'on ne peut pas les décoller. Alors les fardeaux, on les amène à la cuisine pour les dégeler près du fourneau ou de la cuisinière. Et une fois de plus on dit, convaincu :

- Quelle cramine quand même !

Et une fois de plus on regarde par la fenêtre unique pour voir courir la neige sur les gonfles qui se forment au milieu de la route.

C'est en somme un pays terrible, mais on l'aime bien !

Pour le matériel, en plus du marteau et des tenailles et la brosse, on a besoin d'un petit carton dans lequel on met les clous, et d'un autre dans lequel on met les goupilles. Des fois on n'utilise pas un carton, mais une simple boîte à vacherin. Oh ! ce n'est pas ça qui va vous ruiner l'affineur ! Et l'on y puise tellement, dans ces cartons ou ces boîtes, que tout ça se patine, que tout ça devient usé mais beau, parce que sur ces objets, on y découvre la trace du labeur de l'homme. Ces gestes qu'on a fait des cents milliers de fois, tout au long d'une vie parfois, pour les plus assidus. On les ferait les yeux fermés. On les ferait même pendant la nuit encore. A se demander même si on ne les ferait pas alors qu'on serait couché dans son cercueil. Tant et si bien que maintenant ne plus faire des boîtes, l'automne et l'hiver, quand il commence à faire froid,

ça nous manquerait. C'est certes une occupation, mais aussi un passe-temps. Un gagne-pain ? Un petit gagne-pain, alors, disons. On l'a vu plus haut, les affineurs, ils ne sont pas trop large question de prix à la boîte. Ils calculent juste. Plutôt en leur faveur qu'en la nôtre. Et le comble en plus, c'est que de ce qu'ils te donnent, il faut encore retrancher le prix des clous et des agrafes. C'est pas croyable, ça. Tu montes des boîtes pour eux et les clous et les goupilles, c'est encore toi qui les paies. Un scandale, dans le fond. Mais c'est ainsi. Ça toujours été ainsi. Ces coutumes professionnelles, elles viennent de loin en arrière, de temps immémoriaux. On les applique encore. On peut plus les changer, qu'on dirait. Qu'elles sont inscrites sur les tablettes mêmes de notre mode de vie.

Essayé, pas pu ! Cela se passe en 1972. On pourrait appeler cet épisode « la fronde des monteurs de boîtes ». Tout soudain ils en ont marre d'être pour la plupart si mal payés et se mettent ensemble pour signer une pétition. Et ce qu'ils demandent, ces pauvres bougres, ce n'est pas énorme, en tout cas pas le bout du monde ! Ce qu'ils essaient de demander, c'est que simplement les boîtes soient toutes payées au même prix, deux centimes de plus par la même occasion, et que les fournitures soient à la charge de l'affineur. Le Petit Louis, il écrit la lettre. Il comparaît ensuite devant messieurs les affineurs menés par le grand Charles, le plus gros. Il devrait se défendre, le petit Louis, ruer dans les brancards, justifier ces revendications parfaitement légitimes. Mais non. Soudain il n'en a plus le courage. Il devient mou comme une chiffre. Il s'effondre. Il baisse ses pantalons. Il trahit l'entier des signataires. Il s'allonge. Il dit oui à tout, Il s'excuse même d'avoir été si exigeant. Il promet surtout de ne plus recommencer, devenu comme un petit garçon pris en faute.

Pitoyable, et autant pour les uns que pour les autres.

C'est que c'est ici le pays du vacherin, avec ses coutumes et son folklore !

Tu passes en traversant le village, en longeant ces rues tristes, devant cinq ou six maisons où ça sent le vacherin. Et ça sent pas la même chose que tu passes devant telle ou telle maison. Chaque commerce a son odeur. Cela tient-il aux provenances différentes des vacherins que l'on encave, à la disposition autre des locaux dans chacune de ces maisons, à la manière dont on soigne les fromages ? On ne sait pas.

C'est dans tous les cas, l'affinage, une industrie qui occupe du monde. Qui donne de l'activité. De jour passent ainsi les monteurs de boîtes, les affineurs qui reviennent d'aller chercher leurs blancs en plaine ou à l'autre bout de la Vallée quand c'est le matin, ou en fin d'après-midi quand il s'agit d'aller livrer à la gare. Ça se croise en tous sens. C'est la vie. La vie d'ici, allez. Avec ses composantes multiples. Avec ses réalités impitoyables. Et en même temps avec son immense poésie. C'est surtout bon pour quand on s'en souvient. Car sur l'heure il faut y aller, et gratter pas mal, surtout dans le montage des boîtes, pour se faire un petit quelque chose à la fin du mois. Un petit pécule qui, au terme de la saison, servira à refaire une cuisine, à améliorer un salon, ce que

l'on ne fait aucunement avec l'argent du patron qui vit modeste lui aussi certes, mais comptabilise passablement. Celui-là aime mieux les sous sur un carnet plutôt qu'une cuisine en ordre, du moment que ce n'est pas lui-même qui fait la popote ! On n'est pas plus large ici qu'ailleurs. On dira même plutôt moins, d'essence paysanne, un peu radin sur les bords, mais sans qu'on le reconnaisse. Alors on dit qu'on est simplement économe !

Monteurs de boîtes... Ils ont tous posé leur marteau, réduit leurs tenailles et jeté à la poubelle les cartons et les boîtes avec les clous et les goupilles qu'il y avait dedans.

Quelle ambiance de village. J'y ai plongé dès mon plus jeune âge. Nous allions parfois, et même souvent, à la laiterie où notre père était laitier. Nous descendions dans les caves. La première des deux caves, c'est là où l'on mettait le fromage de coupe. Il sentait si bon... le fromage. Il sentait le sel et le fromage. On s'approchait de la table où il reposait, une pièce à moitié entamée. On empoignait le couteau. On se coupait une lichette sur le côté juste pour le goûter. Ici, le fromage, de quelque fabrication il ait été, il était toujours bon. A cause de la fraîcheur et de l'humidité des lieux, des bonnes odeurs qu'il y avait aussi. Un fromage blanc gogea dans l'eau salée d'une bassine de bois. Pour couper le fromage, tant il était dur, en somme, il fallait cisailier. On voyait la trace du fromage sur l'acier du couteau, en gras, appétissante. Et puis l'on poussait la porte qui donnait sur la seconde cave, la plus grande, où l'on mettait à s'affiner les vacherins sur les pendants qu'il y avait. Cette cave-là était plus chaude, à cause du boille d'expansion de la chaudière du haut qu'il y avait dans un coin. J'aimais sentir cette chaleur humide et sentir que je trouvais délicieuse cette odeur du moisi blanc des vacherins. Et voir encore à droite, posées en piles sur des tablars à fromages longs et larges, les boîtes à vacherin que l'on servirait tantôt, grandes et petites. J'aimais voir surtout mes gens emboîter. Ils étaient derrière la table appuyée au mur du fond, Ils patrigotaient dans les déchets de sangles et de pliures qui faisaient comme une litière sous leurs pieds. On enlèverait tout ça en fin de journée, pour le mettre dans un coin, près du boille, en attendant qu'on vous le sorte. J'ignore ce que l'on faisait de ces restes. Et ces gens, c'étaient ma grand-mère, mon grand-père, mon père et ma mère. Des jours, quelle ambiance si sympathique ! Surtout quand les vacherins que mon père fabriquait n'étaient pas formidables et que les commandes tardaient à venir. Ils faisaient tout debout. Ils emboîtaient. Il n'y avait point de place. On était les uns sur les autres. Ça n'aidait pas. Les piles de vacherins à emboîter étaient devant eux, sur les fonds, les piles de vacherins emboîtés, on les mettait devant soi, contre le mur. Ils prenaient les boîtes vides dans des sacs de papier qu'ils avaient derrière ou à côté d'eux. Ça rebouillait. On perdait du temps. La place, je vous le dis, était limitée au maximum pour un maximum d'acteurs.

Quand il manquait un numéro de boîte, à cette époque, ça date tout de même d'il y a cinquante ans, on nous envoyait en chercher chez l'oncle Robert et la

tante Aline. C'était à deux pas, en face de l'église, juste à côté du Cygne. On prenait le petit char et les sacs vides. On laissait le véhicule devant la maison, sous le néveau, pour pénétrer ensuite dans le long corridor sombre, à l'ancienne. On poussait une première porte. On traversait un second petit corridor, on poussait une deuxième porte, celle-ci vitrée par laquelle ne passait pourtant qu'une lumière diffuse, presque brune. On aimait la pénombre en ce temps-là, et nous aussi, qui y trouvions parfois une certaine sécurité. Et les rares ampoules que l'on trouvait, elles étaient encore de faible voltage, ou plutôt d'ampérage. Non de voltage ! Pour l'économie. On pénétrait ensuite dans la cuisine chaude. Elle n'avait qu'une fenêtre qui donnait sur la ruelle et la haute façade du Cygne dans le coin supérieur gauche où l'on peindrait bientôt : Stop, ici on mange bien !

Et il avait là, dans la vieille cuisine, l'oncle Robert et la tante Aline. Oh ! pas des nerveux, de ces humains à vous attraper un infarctus toutes les semaines. Ils étaient derrière la table avec tout plein de choses dessus. Et ils clouaient. Alors l'oncle Robert se levait pour venir nous remplir les sacs à la cave arrière tandis que la tante Aline, elle, elle continuait à clouer. Avec l'oncle Robert nous allions donc dans l'arrière boutique, située étrangement au levant tandis qu'elle n'avait point de fenêtre. Le soleil pour la cave, entièrement murée, et l'ombre du nord pour la chambre ou même pour la cuisine ! Fameuse disposition de l'ancien temps que l'on a peine à croire. Et pourtant. Et dans cette cave, ça y sentait bon le bois et la terre. L'odeur du bois humide, c'est parfois un rien l'odeur de la pisse de chat. C'était mal éclairé. On voyait au plafond une ampoule toute nue.

- On voudrait des treize, qu'on disait à l'oncle Robert.

Alors celui-ci se baissait avec un peu de peine, prenait une pile, tenue dessus et dessous, qu'il mettait dans le sac que nous tenions ouvert. Il n'est jamais facile d'aller au fond. Il mettait quatre ou cinq piles. On emplissait deux ou trois sacs qu'on charriait ensuite le long du corridor pour retrouver le grand air devant la maison, en même temps que l'église, en face, où nous lisions à chaque fois l'heure au cadran. C'était la fin de l'après-midi, invariablement, sur le coup de quatre heures, quatre heures et demie. Une heure avant qu'il ne faille aller livrer à la gare avec le cheval.

Il semblait toujours que nous ressortions d'un trou, ou d'une grotte, en quittant chez la tante Aline, quand bien même ici l'on avait trouvé bon accueil et respect. Car c'étaient de bonnes et braves gens, que l'oncle et la tante, sans autre ambition que de gagner leur pain, que de pouvoir nouer les deux bouts. L'oncle Robert, c'était le sonneur et le concierge de l'église. Il m'est arrivé, dans la vie, d'envier sa place ! J'aurais tant aimé moi aussi sonner les cloches de mon église !

On retournait à la laiterie pour replonger dans la cave tiède et pleine d'odeurs.

Et ces choses, c'est là vraiment qu'on a appris à les connaître. Comme ces boîtes à vacherin. De belles boîtes dont les clous pourtant, à cause de l'humidité

de la cave, et parce que pour certains numéros on les laissait entreposées peut-être trop longtemps, rouillaient. Même le bois bleuissait parfois de trop d'humidité pour finalement devenir bientôt gris ou noir. On en perdait, des boîtes, de cette façon-là.

Nous faisons nos expériences. Nous apprenions à découvrir ce monde du vacherin qui nous était certes ordinaire, mais qui se révèle aujourd'hui dans le souvenir, alors que les affineurs ne sont plus que deux au village, et jusqu'à quand, proprement fascinant.

On en voit des choses, en une vie, quand même !



Un temps à clouer des boîtes à vacherin ! Chez l'oncle Robert et la tante Aline, c'est à droite, dans cette vaste maison faite de deux parties, dont celle de vent porte le doux nom de Vieux Cabaret.



Victor Rochat et sa dame clouent dans l'arrière-boutique du magasin des Crettets. On cloue et de temps à autre on va servir le client. L'homme reste en habits traditionnels, casquette et mandzon.



La famille Tsalottet devant la maison familiale, avec caves et café. A droite le grand Johnet, au centre la grande Marguerite.

Le vacherin, son histoire, sa fabrication, par Auguste Piguet

[ACV, P, A12]

Le Mont s. Lausanne, 20 avr. 42

Monsieur Auguste Piguet, professeur, Université.

Cher Monsieur,

peut-être avez-vous oublié votre correspondant d'il y a
un douzaine d'années, auquel vous avez prêté de précieux inspec-
tions sur les anciens mûres de la Vallée? Le voici qui revient à
vous avec de nouvelles questions; ou, si vous préférez, avec une
seule, l'adresse d'une personne qui pourrait m'éclairer, dans la mesure
du possible, sur les points qui suivent:

Vacherins

1. Depuis quand leur fabrication à La Vallée est-elle attestée?

2. Description sommaire du mode de fabrication:

à donner les particularités?

ou coopérative?

Quelle préférence emploie-t-on?

Les vacherins que l'on voyait autrefois étaient tous des boîtes
rondes en bois, et le fromage adhère à la boîte; il tenait ainsi qu'il y était
versé liquide et se faisait là?

Si je dis en avoir un peu plus sur ce sujet original, c'est que
je le vois mentionné dans des vieux livres, du 13^e et du 15^e siècles, mais pour
les montagnes de Javie; et il me tenait précieux de pouvoir comparer ces
vieilles notes avec notre pratique moderne. Si vous connaissez à La Vallée
un maître fruitier ou commerçant qui tenait autrefois, adressez-moi une
réponse, je vous en serais reconnaissant.

Il est vrai que les mûres furent à une époque où on aime parler
nourriture...

Votre dévoué

E. Olivier.

Le Mont s. Lausanne, 20 nov. 42

Monsieur Auguste Piguet, professeur, le Sentier.

Cher Monsieur,

Peut-être avez-vous oublié votre correspondant d'il y a une douzaine d'années auquel vous avez prodigué de précieux renseignements sur des anciens médecins de la Vallée ? Le voici qui revient à vous avec de nouvelles questions; ou, si vous préférez, avec une seule, l'adresse d'une personne qui pourrait m'éclairer, dans la mesure du possible, sur les points que voici:

Vacherins

1. Depuis quand leur fabrication à la Vallée est-elle attestée ?
2. Description sommaire du mode de fabrication:
 - à domicile par des particuliers ?
 - en coopérative ?
 - quelle présure emploie-t-on ?

Les vacherins que l'on voyait autrefois étaient toujours dans des boîtes rondes en bois, & le fromage adhérait à la boîte; il semble ainsi qu'il y était versé liquide & se faisait là ?

Si je désire en savoir un peu plus sur ce mets original, c'est que je le vois mentionné dans de vieux textes, du 13^e & du 15^e siècles, mais pour les montagnes de Savoie; & il me serait précieux de pouvoir comparer ces vieilles notes avec notre pratique moderne. Si vous connaissez à la Vallée un maître fruitier ou commerçant qui serait assez aimable pour me renseigner, je vous en serais reconnaissant.

Il est vrai que nous ne sommes guère à une époque où on aime parler nourriture...

Votre dévoué

E. Olivier

On lira ci-dessous la réponse du professeur Piguet qui ne manque pas d'intérêt. Il faut néanmoins relever que le même tout en ayant pu assister de visu à des fabrications, en ce qui concerne l'histoire du produit, n'en connaissait pas le premier bout du commencement ! Placé au Chenit, totalement en marge de l'histoire fromagère de l'autre bout de la Vallée, cela n'a rien de surprenant.

Transcription dactylographiée de la lettre d'Auguste Piguet au Dr. Olivier sur les vacherins. ACV, P, Al2, pp. 88 à 94.

Au sujet des vacherins. Lettre au Dr Olivier, au Mont sur Lausanne, du 28 nov. 1942.

Mon hameau natal, Derrière-la-Côte, se mit à fabriquer des vacherins en 1890. Leur apparition suivit de près la remise du lait à un laitier. Jusqu'en 1889, les sociétaires se répartissaient les produits laitiers au prorata de leur apport de lait. Chacun faisait ainsi le fromage "son tour venu".

Les Charbonnières précédèrent le Chenit d'une dizaine d'années dans la fabrication des vacherins. C'est de Rochatville que le fromage en boîte prit son essor. Un commerçant de cette localité, Albin Rochat, expédia un des délicats produits locaux à Humbert, roi d'Italie. Une lettre de remerciements, que publia en son temps notre Feuille d'avis, fit sensation (1885). Mais les Charbonnières n'inventèrent pas un nouveau procédé de traitement du lait. On s'inspira de la Comté voisine où le fromage en boîte était connu depuis des générations sous le nom de "bouette" (faire ou manger de la b...). Les Charbonnières se livrèrent bientôt à la fabrication & au commerce en grand des vacherins, en sorte que le nom de vacherin risqua à un moment donné, sur la place de Lausanne, de s'effacer devant celui de "charbonnières" devenu nom commun: acheter un charbonnières, manger du charbonnières.

Procédé de fabrication:

Porter le lait à la température qu'il a en sortant du pis -. Ajouter la présure nécessaire dans le chauderon ou la chaudière. Pour une faible quantité de lait on se contentait de serrer la peau de cailliet au-dessus du récipient. - Débattre ensuite la masse coagulée, la réduisant en grains de 4 à 5 cm, de diamètre trois à quatre fois plus gros que les grains de fromage. Puiser la "caillée" au moyen d'une poche à écrémer. En remplir les formes, sortes de manchons circulaires en lamelle de bois (aujourd'hui en fer blanc) haut de quelque 10 cm & de diamètre variable. Le tube doit reposer sur un "fonce" mobile carré, de bois. Il convient d'envelopper la caillée d'une minuscule toile à fromage (dite piais), de 30 à 50 cm au carré, selon la grosseur du vacherin. - Une heure plus tard, la masse, déjà à moitié épurée, sera retournée sens dessus dessous. - Puis on empile les meulettes par 3 ou par 4 en glissant un fonce de bois entr'elles. L'épuration s'achève en un jour grâce à trois nouveaux tournages.

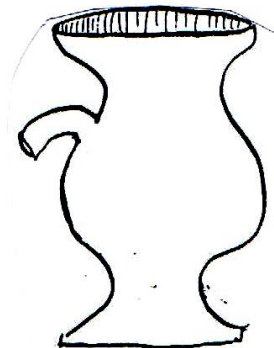
Le lendemain, une sangle, soit un ruban d'écorce de sapin débarrassé de ses rugosités extérieures, est fixée à la tranche du vacherin au moyen de deux chevillons de bois. La marchandise s'en va ensuite achever sa maturation à la cave. Le fruitier salera les pièces tous les matins, mais en employant chaque jour un peu moins de sel, jusqu'à la mise en boîte. Il se forme ainsi des gouttelettes à la surface qu'il suffit d'étaler vers midi sans y ajouter de liquide. On tourne en outre le vacherin chaque soir.

La maturation obtenue, le fromager rogne le bout chevillé de la sangle formant double épaisseur, de façon à ce que la sangle

fasse tout juste le tour de la pièce. Il est même préférable qu'il manque 1 ou 2 cm. Ainsi quelque peu comprimé lors de la mise en boîte, le vacherin présentera ces plissements de la croûte qu'on croit à tort être un signe de qualité ou de maturation parfaite.

A domicile où il s'agit de faibles quantités de lait, le liquide se met en caillée aussitôt après la traite. Pas besoin de le chauffer. A part cela le procédé de fabrication est identique.

La présure se préparait à la fromagerie au moyen de recuite légèrement salée où macérait une peau de caillet. Autrefois la présure à fromages reposait dans des récipients en bois de 3 à 4 litres, sortes de petites "mètres" dénommées "bézuves". On y maintenait aussi le beurre au frais. Des cruches à goulot en terre verdâtre de la même contenance les remplaçaient.



Jamais il ne fut question de verser directement la caillée dans la boîte. Pareil procédé aurait sûrement fait condamner la marchandise, m'affirment les connaisseurs. Ces détails m'ont été surtout fournis par mon frère, lequel fabrique souvent des vacherins à domicile pour son usage.

Un cousin du vacherin, le persillé, nous vient aussi de France. Cette fabrication est aujourd'hui abandonnée. Ces petits fromages sans boîte rappelaient le septmoncel. Il s'agissait en réalité de deux minces ronds disposés l'un sur l'autre. Une couche de noir de fumée ou d'herbe se glissait entre deux.

Des horlogers combiens revenus de la montagne neuchâteloise firent connaître la fondue au Chenit vers 1850. Neuchâtel lui-même, m'assurait-on, n'avait fait en son temps qu'emprunter ce mets savoureux à la Franche-Comté. Cette province connaît de temps immémorial une fondue refroidie & découpée en carrelots. On en vendait encore avant la guerre sur le marché de Besançon sous le nom curieux de "canquoyotte" (préfixe péjoratif + rad. de coquere + diminutif ??).

L'introduction de ce mets nouveau causa au Brassus un curieux quiproquo. Divers voituriers décidèrent de s'offrir une fondue à l'apparition du volumineux caquelon. L'un des participants, connu comme gros mangeur, s'écria: "waitique lou min!" (voici le mien). Notre homme dévora le contenu puis s'écria: "qu'attendez-vous de manger vos fondues ?" Il tomba des nues d'apprendre qu'il venait de consommer 6 rations normales!

Et ici se termine le premier volume consacré à la gloire du vacherin. Dans la suite, on découvrira le petit monde des marchands de vacherin, soit le fichier des affineurs. Par celui-ci on fera connaissance avec la plupart des personnes ayant gravité dans ce monde un peu étrange de la divine rondelle ! La liste ne pourra néanmoins pas être ni systématique ni complète, vu l'incroyable profusion des marchands de vacherin aux Charbonnières, et même dans toute la Vallée de Joux dès le milieu du XIXe siècle à peu près.

On découvrira aussi comment la fête du vacherin, dans ce même village, redonna du lustre à ce produit hors norme.

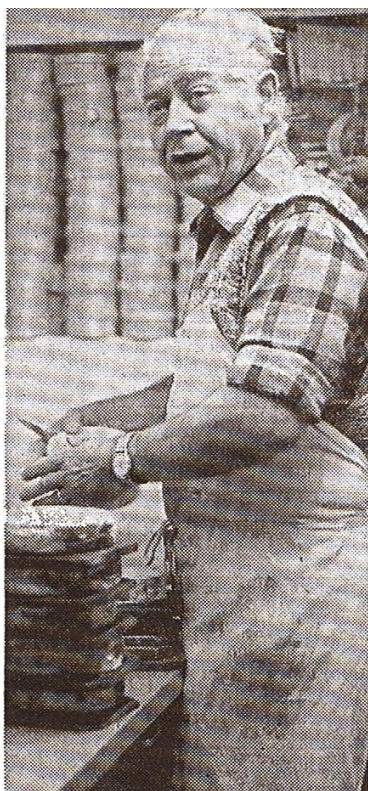
Nous en découvrirons les origines valdôtaines, savoyardes et bien entendu franc-comtoises.

Des chapitres oubliés dans la ci-présente brochure y trouveront place.

Bref, cette seconde partie, bien que par sa spécificité elle ne pourra pas connaître un public aussi nombreux que pour cette première, ne sera pas de trop pour faire le point sur l'histoire et le développement du vacherin.

Par ailleurs on retrouvera encore celui-ci quand il sera question de parler des laiteries ou fromageries de la Vallée dont l'histoire se révèle elle aussi passionnante.

En tout une matière étonnante, diverse, qui contribuera sans aucun doute à enrichir le riche patrimoine culturel de la Vallée de Joux, toutes disciplines, toutes professions confondues.



Eric Rochat, affineur aux Charbonnières – fournisseur officiel de la reine d'Angleterre ! – et tireur – avec une maison où les médailles se couraient de la cave à vacherin au grenier !

La Grande Encyclopédie de la Vallée de Joux
N° 11

*Chroniqueurs, dessinateurs et photographes des
temps passés et actuels*

***POUR UNE HISTOIRE DU VACHERIN
PAS PLUS TRISTE QU'IL NE LE FAUT!***
Volume premier



Éditions Le Pèlerin
2016

