Le vacherin Mont-d'Or[1], un produit tout en or[2] - Sillon Romand, de 1964-1968 environ -

Une fois de plus voici un article sans référence, le dernier du genre, puisqu'il serait tout de même fort nécessaire de pouvoir citer ses sources !

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 ascendance 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 tranquillité[3].

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

---

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

[2] Un jeu de mot qui ne correspond pas tout à fait à la réalité !

[3] 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 19389-1939, a aujourd'hui doublé[4]. C'est dire que le vacherin Mont-d'Or est de plus en plus connu, de plus en plus apprécié.

En suivant l'acheminent

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 Molendruz 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.

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.

---

[4] 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.

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 Burlet[5]

[5] 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.