

Sillon romand du 16/11/1973

Une histoire, un succès



La pâte est coupée en rondelles après avoir été sortie des moules que l'on distingue au second plan.

Si l'augmentation enregistrée ces dernières années se poursuit, ce sont plus de 850 000 kilos de vacherin qui seront vendus au cours de l'automne et de l'hiver. C'est dire combien ce fromage, que l'on dit pétri de forêts et de pâturages, est apprécié. Mais quelles en sont les origines ?

Celles-ci sont imprécises. On a longtemps prétendu que la fabrication du vacherin était liée à l'arrivée des Bourbakis en Suisse en 1871. La preuve est aujourd'hui faite que le vacherin était fabriqué bien avant cette date. Cette preuve a été administrée par un jeune affineur des Charbonnières, Jean-Michel Rochat, qui a découvert des documents bien antérieurs à 1871.

Le livre de comptes de Louis Rochat, cabaretier aux Charbonnières, mentionne l'achat, le 8 janvier 1823, de dix-huit livres et demie de vacherin à Charles Lugin du Séchey, au prix de dix batz la livre. Il s'agirait de la plus ancienne mention connue du vacherin.

D'autres comptes font mention du vacherin. Ainsi, entre 1829 et 1833, Frédéric et Samuel Rochat, à Lausanne, ont livré de la farine et d'autres marchandises en échange de vacherins, à David-Louis Rochat, aux Charbonnières.

On peut donc prétendre que la fabrication du vacherin remonte au début du siècle passé.

Publicité

La publicité en faveur du vacherin n'a jamais été poussée. Ce fromage se vend sur la base de sa seule réputation, de qualité. La centrale du vacherin Mont-d'Or entreprend parfois une campagne publicitaire pour relancer le marché quand celui-ci a tendance à s'alourdir, ce qui n'est pas souvent le cas. A la fin du siècle passé, Jules-Moise Rochat, affineur, éditait des prospectus vantant la qualité de ses vacherins : « Les vacherins de la laiterie des Charbonnières qui seuls ont été primés aux Expositions d'Yverdon 1876, Genève 1880, Zurich 1883, sont expédiés contre remboursements à prix modérés par le seul adjudicataire, Jules-M. Rochat, aux Charbonnières (VD). »

A l'Exposition nationale de Genève, en 1896, Jules-M. Rochat vendit vingt-six boîtes de vacherin, soit huitante et un kilos et demi. Il obtint « un prix de première classe pour fromage à pâte molle ».

Qualité

Dans son dernier rapport de gestion présenté à l'assemblée générale, de la Centrale du vacherin Mont-d'Or, M. A. Neuenschwander, gérant, devait notamment déclarer : « La belle qualité de la marchandise mise sur le marché ne fut pas étrangère à l'accroissement de nos ventes ».

Ce souci de qualité ne date pas d'hier. En 1904, Jules-Moise Rochat écrivait à Eugène Baudin, laitier à Mollens : « Je vous offre pour 150 vacherins - 88 centimes le kilo, marchandise de premier choix, entièrement grasse, toutes les traites et qui sera de recette. » La marchandise était pesée au départ de la laiterie et à l'arrivée chez l'affineur. En cas de différence de poids, la moyenne était prise en considération. Si la neige venait à manquer, il était prévu que le laitier livre ses vacherins « à la limite de la neige ». N'oublions pas qu'à l'époque le traîneau jouait un rôle important dans les communications jurassiennes.

Peu de temps après, l'affineur faisait parvenir une lettre menaçante au laitier, ses vacherins ne répondant pas aux critères de qualité établis. Aujourd'hui, des enquêtes techniques sont effectuées qui veillent à une qualité constante du vacherin.

Les ventes effectuées par Jules-Moise Rochat à l'Exposition nationale prouvent que les vacherins étaient de belle taille. La moyenne est supérieure à trois kilos la pièce. Une lettre adressée par l'affineur à un client bâlois et datée de 1901 confirme que les vacherins étaient plus gros qu'ils ne le sont actuellement : « 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. » Aujourd'hui, les vacherins pèsent entre 500 et 300 grammes, la majeure partie étant constituée par des pièces de 600 grammes. Les gros sont vendus au détail.

La fabrication

Comment le lait devient-il vacherin ? C'est cette transformation, qui commence chez le laitier et se termine chez l'affineur, que je vous propose de suivre.

Le lait entier est chauffé à une température de vingt-cinq degrés Réaumur. On le laisse cailler sous l'effet de cultures microbiennes, de ferments lactiques (pressure). Le laitier retourne ensuite le caillé pour maintenir une température constante, car la couche supérieure a tendance à se refroidir.

Le caillé est alors brassé pour que se forme le grain. On obtient une substance relativement ferme qu'on laisse reposer quelques minutes. Le petit lait est éliminé par aspiration. Le caillé peut alors être versé dans les moules, cylindres de métal aux diamètres variables qui définissent la dimension des vacherins. Les moules sont percés de petits trous, qui permettent l'écoulement du petit lait resté dans la matière.

Après avoir reposé une bonne heure dans les moules, le caillé a pris forme. Le laitier coupe la matière en tranches, définissant ainsi la hauteur des vacherins. La pâte blanchâtre et quasiment sans saveur, est alors sanglée, avec les écorces de sapins. Les sangles sont maintenues avec des élastiques. Autrefois, elles étaient chevillées dans le fromage, ce qui impliquait un supplément de travail car il convenait de resserrer les sangles.

Ce principe est encore appliqué pour les grosses pièces qui seraient déformées par les élastiques.

Mis sous presse jusqu'au soir, les vacherins reposent durant toute une nuit, entassés les uns sur les autres. Ils sont alors trempés *durant 4 heures dans un* bain de sel à quatorze pour cent.

Les vacherins sont alors pris en charge par l'affineur qui veillera à leur maturation. Placés sur des planchettes de sapin appelées « foncets », les vacherins sont encavés à une température moyenne de 15 degrés. La température peut activer ou au contraire retarder la maturation selon qu'elle est plus basse ou plus élevée. Les « foncets » sont alignés sur des

pendants, rayons de bois qui forment de grands quadrillages dans les caves. Tous les jours, les vacherins sont tournés jusqu'à ce que la croûte caractéristique se forme. Cela prend de cinq à sept jours. Les vacherins sont alors quotidiennement tournés et frottés à l'eau à l'aide d'une brosse ou d'une éponge. Cette opération accélère la maturation, et permet d'éliminer la moisissure. En moyenne, il faut trois semaines de « gestation » pour que le vacherin arrive à maturité. Mis en boîte, opération délicate, le vacherin arrive sur le marché dans un délai très court. Et jusqu'au printemps prochain, des boîtes de sapin sympathiques viendront tenter une clientèle fidèle.

Gilb.



Les vacherins sont quotidiennement tournés et brossés.