

## 14. Le goût du vacherin reviendra avec l'automne – article 24 H. du 21 août 1974 signé Mac

On n'a jamais connu Mac Donald, ou J.-P. Mac. Ce que l'on sait par contre, c'est qu'il appréciait intensément discuter de ce noble produit, et qu'il n'hésitait pas, quand la saison de précisait, de faire un saut à la Vallée, histoire de humer l'ambiance. Digne successeur de Charles-Edouard Golay, il passera bientôt le flambeau à Gilbert Hermann, dit G.H.

24 Heures feuille d'avis de Lausanne le 21 août 1974

### LE GOÛT DU VACHERIN REVIENDRA AVEC L'AUTOMNE L'une des rares « pâtes molles » suisses connues à Paris

Point de paradoxe à ce que MM. les membres de la Centrale vacherin Mont-d'Or se réunissent en plein mois d'août au moment où les lourdes « raveurs » accompagnent le temps des moissons et ne vous donnent guère l'idée d'un vacherin onctueux à l'accent de la Vallée. En effet, l'une des rares pâtes molles produites dans le pays préfère aux grosses chaleurs les fraîcheurs automnales, les rigueurs d'un hiver enneigé aux Charbonnières ou à Vaulion. Il faut cependant préparer la prochaine campagne, fixer les premiers jours de production à la façon dont on arrête les dates des vendanges dans le vignoble vaudois.

Raison pour laquelle MM. les affineurs, MM. les fromagers se sont réunis hier à L'Isle sous la présidence de M. François Bonnard afin d'entendre le rapport de gestion du gérant de la centrale, M. Albert Neuschwander, directeur de l'Ecole cantonale de fromagerie, à Moudon.

Le vacherin se porte bien. Grâce aux structures de la centrale, à une discipline acceptée de tous, aux conditions de qualité, à des actions promotionnelles d'ensemble, le vacherin se présente sur le marché en front uni. Cela ne l'empêche pas de conserver ce caractère artisanal

lequel il ne saurait parvenir à heureuse maturité. Les soins de l'affineur sont si souvent répétés, jour après jour, retournage des pièces, brossage, mouillage, mise en boîte qu'un travail « rationnel », pour ne pas dire de série, paraît impossible.

Et n'est-il pas frappant que si cinquante et une fruitières produisent le vacherin blanc, issu de lait cru, onze affineurs seulement s'occupent de l'art, à savoir conduire à maturité des fromages qui, sous la presse, n'ont ni goût ni couleur. Un merveilleux travail bactérien et chimique pousse la masse à une lente transformation, à cette subtile protéolyse de la caséine qui donnera son crémant au vacherin. On le sait, un vacherin est grandiose quand il s'abandonne sous le couteau.

Mais, répétons-le, le goût du vacherin revient avec l'automne, avec les laits gras au moment où, dans beaucoup de laiteries jurassiennes, on ne dispose pas plusieurs fois des 400 litres pour façonner une seule pièce de gruyère. Le vacherin, qui requiert quant à lui, 7 à 9 litres par pièce est donc le bienvenu. Des kilomètres de sangle sont prêts et les spécialistes ont précisément racé les sapins abattus pour prélever la jeune écorce qui touche directement à l'aubier. Sans cette écorce, le va-

cherin n'aurait pas son accent comblé. Pourquoi ne pas le dire, on a bien essayé de substituer à la sangle de sapin, une ceinture, une sous-ventrière de plastique. Excellent résultat quant au maintien de la forme mais adieu le goût essentiel!

La sangle d'écorce n'est donc pas détrônée, loin de là. Et le vacherin se confectionnera cet automne comme il y a plus d'un siècle quand les ancêtres, des Rochat aux Charbonnières, parlaient en pleine neige, la hotte au dos, à pied par le Mollendruz pour arriver à la rue Saint-François, à Lausanne, avec leurs produits. Il fallait trois jours pour retrouver le lac Brenet et les fumées des fermes combières.

Que dit le rapport de l'exercice passé? Une seule phrase en donne le ton, nous citons: « Pour les uns et les autres, l'exercice se solde par une augmentation appréciable de la production: 876 574 kg soit une embellie par rapport à 1972-73 de 4,8 pour cent. » Cette croissance est d'autant plus réjouissante que, momentanément, l'exportation du côté de la France a baissé pour des raisons que l'on pourrait qualifier d'artificielles. En effet, le vacherin a connu un grand succès, tout particulièrement à Paris. La France protec-

tionniste a élevé les taux de prélèvement en érigeant une barrière de cinq francs par kilo à la venue du vacherin chez elle. Et le rapport de M. Neuschwander de commenter ainsi cette très curieuse situation: « Il existe une telle disparité de taxes sur la marchandise importée et exportée avec la France spécialement qu'une solution à ce problème doit intervenir rapidement, à défaut de quoi nos futures exportations seront gravement compromises. »

Lors du dernier automne-hiver, 99 500 kilos ont pris le chemin de la France, de la Belgique, de l'Allemagne fédérale. Ce chiffre est en nette diminution en raison du barrage de nos voisins d'outre-Jura. En revanche, la Belgique a tâté du vacherin et en demande toujours davantage, ainsi que les autres nations, sauf la France susceptible du côté des pâtes molles...

Voilà. Les responsables de la Centrale vacherin Mont-d'Or ont tenu séance. On se prépare déjà à une fabrication active, à l'affinage afin que, durant quatre mois, l'amateur trouve d'heureuses consolations à une saison plus rude, à ce pont de vent, de pluie et de neige qui nous devons traverser pour retrouver le printemps.

J.-P. Mac.