

Non, Rousseau ne mangera pas de vacherin

Replongeons-nous encore une fois sur la correspondance du grand homme.

158

CORRESPONDANCE.

A M. D'IVERNOIS.

Motiers, le 29 décembre 1764.

J'AI reçu, monsieur, toutes les lettres que vous m'avez fait l'amitié de m'écrire, jusqu'à celle du 25 inclusivement. J'ai aussi reçu les estampes que vous avez eu la bonté de m'envoyer; mais le messager de Genève n'étant point encore de retour, je n'ai pas reçu, par conséquent, les deux paquets que vous lui avez remis, et je n'ai pas non plus entendu parler encore du paquet que vous m'avez envoyé par le voiturier. Je prierai M. le trésorier de s'en faire informer à Neuchâtel, puisqu'il y doit être de retour depuis plusieurs jours.

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'Ivernois. Je croyais que vous feriez quelque attention à ce dont nous étions convenus ici: puisque vous n'y voulez pas avoir égard, ce sera désormais mon affaire; et je vous avoue que je commence à craindre que le train que vous avez pris ne produise entre nous une rupture qui m'affligerait beaucoup. Ce qu'il y a de parfaitement sûr, c'est que personne au monde ne sera bien reçu à vouloir me faire des présents par force; les vôtres, monsieur, sont si fréquens, et, j'ose dire, si obstinés, que de la part de tout autre homme, en qui je reconnaitrais moins de franchise, je croirais qu'il cache quelque vue secrète qui ne se découvrirait qu'en temps et lieu.

Mon cher monsieur, vivons bons amis, je vous en supplie. Les soins que vous vous donnez pour mes petites commissions me sont très-précieux. Si vous voulez que je croie qu'ils ne vous sont pas importuns, faites-moi des complèssi exacts qu'il n'y soit pas même oublié le papier pour les paquets, ou la ficelle des emballages; à cette condition j'accepte vos soins obligeans, et toute mon affection ne vous est pas moins acquise que ma reconnaissance vous est due. Mais, de grace, ne rendez pas là-dessus une troisième explication nécessaire, car elle serait la dernière bien sûrement.

Je suis et serai même plusieurs années hors d'état de m'occuper des objets relatifs à l'imprimé qu'une personne vous a remis pour me le prêter; ainsi, s'il faut s'en servir promptement, je serai contraint de le renvoyer sans en faire usage. Mon intention était de rassembler des matériaux pour le temps éloigné de mes loisirs, si jamais il vient, de quoi je doute: ainsi ne m'envoyez rien là-dessus qui ne puisse rester entre mes mains, sans autre condition que de l'y retrouver quand on voudra.

Vous trouverez ci-jointe la copie de la lettre de remerciement que M. C...r m'a écrite. Comment se peut-il qu'avec un cœur si aimant et si tendre, je ne trouve partout que haine et que malveillans? Je ne puis là-dessus me vaincre: l'idée d'un seulennemi,

quelqu'injuste, me fait sécher de douleur. Genevois, Genevois, il faut que mon amitié pour vous me coûte à la fin la vie!

Obligé-moi, mon cher monsieur, en m'envoyant la note de l'argent que vous avez déboursé pour toutes mes commissions, et d'en tirer sur moi le montant par lettre-de-change, ou de me marquer par qui je dois vous le faire tenir. N'oubliez pas ce qu'a fourni M. Deluc. Je vous embrasse de tout mon cœur.

1

On a donc pu lire :

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'Yvernois.

Ces vacherins, Rousseau les a reçus de M. d'Yvernois qui, sauf erreur de notre part, habite Genève. Rousseau ne mangera donc pas ces fromages qui lui semblent familiers au moins par le terme qu'il emploie sans réticence aucune, comme si le vacherin était alors connu sur la place de Genève aussi bien que les vins de Lavaux. Et il ne les mangera pas non pas parce qu'il ne les aime peut-être pas, mais parce qu'on les lui a offerts et qu'il vient de trouver la parade à cette situation qu'il juge insupportable. C'est clair, il ne tolère pas recevoir, et quelque soient les produits qu'on peut lui faire parvenir et sans qu'il y ait mis de sa poche, le fait d'être redevable à quelqu'un l'indispose au-delà de toute raison. C'est la raison pour laquelle il ne touchera pas à ces vacherins mais les donnera à des tiers apparentés à M. d'Yvernois.

Si celui-ci est bien de Genève, comme le laisse supposer d'autres lettres, il se serait donc approvisionnée en vacherins directement sur la place, dans une boutique quelconque ou au marché.

Ces vacherins ne peuvent, à notre avis, qu'être arrivés de la Savoie proche. Il s'agit probablement de vacherins de la Vallée d'Abondance ou vacherins des Bauges. La saison où M. d'Yvernois achète ce fromage, fin décembre, correspond tout à fait à la période de fabrication de cette pâte molle.

On découvre ci-dessous les caractéristiques fondamentales de celle-ci.

On pourra conclure que Rousseau, s'il n'en mangea pas, en sentit forcément les douces effluves ! Et comme il n'est pas certain que celles-ci lui aient plu, il s'est dépêché de distribuer sa précieuse marchandise à qui de droit.

- Vacherin d'Abondance : Fromage à pâte semi-pressée non cuite, au lait de vache et fabriqué en Savoie. Fromage à écorce naturelle, il est moulé dans une écorce d'épicéa et fabriqué durant l'hiver dans les fermes de la Vallée d'Abondance. C'est un cylindre de 12 à 15 cm de diamètre, de 3 à 4 cm de haut pesant 500 à 600 g. En fin d'affinage, sa croûte blanche devient beige à jaune pâle. Sa pâte

¹ Œuvres de J.J. Rousseau, citoyen de Genève, tome huitième, 1^{ère} partie, A Paris, chez A. Belin, Imprimeur-Libraire, 1817

est crémeuse et devient coulante après un affinage prolongé. Son goût particulier lui vient de sa ceinture d'épicéa. Une ceinture historique : dès la fin du XVe siècle, les vacherins, fromages gras et savoureux, font leur apparition en Savoie. Exclusivement fabriqués avec du lait de vache et plus gras que les tommes, les vacherins avaient l'inconvénient de ne pas pouvoir être transportés du fait de leur consistance. Cela ne les empêcha pas de se faire connaître hors des frontières de la Savoie présentés dans un cerclage de bois qui rendait les manipulations plus faciles.

- Vacherin des Bauges : Fromage à pâte semi-pressée non cuite, au lait de vache et fabriqué en Savoie. Ce fromage à croûte naturelle doit être égoutté lentement. Autrefois d'orme, sa ceinture est aujourd'hui d'érable. Rond ou ovale, son diamètre va de 20 à 25 cm et son poids de 1,2 à 1,5 kg. Sa croûte est un peu crevassée, blanche ou grisâtre, sa pâte est molle, voir coulante. On l'appelle aussi vacherin des Aillons du nom de son actuel lieu de fabrication. Un mets rare : le Vacherin des Bauges est fabriqué artisanalement par quelques producteurs exclusivement en hiver. La manière de le fabriquer varie d'un producteur à l'autre, toutefois la tradition veut que le vacherin soit moulu une première fois dans une écorce de frêne puis, après démoulage, ceinturé d'érable. La faible production a fait de lui un fromage recherché que l'on déguste amoureuxment pendant les fêtes de fin d'année².

² Pris sur internet. Sans référence.