Le vacherin, son histoire, sa fabrication, par Auguste Piguet

[ACV, P, A12]

Le Mont s. Lausanne, 20 nov. 42

Monsieur Auguste Piguet, professeur, à Genève.

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 les anciens métiers 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 qu'on voyait autrefois étaient toujours des boîtes rondes en bois, et le fromage adhérait à la boîte ; il tenait ainsi qu'il y était versé liquide et se faisait là ?

Si je désire en savoir un peu plus sur ce mets original, c'est que je le vois mentionné dans des textes datés, du 13e au 15e siècles, mais pour les montagnes de Savoie ; et il me serait précieux de pouvoir comparer ces vieilles notes avec notre pratique moderne. Si vous connaissez à la Vallée un maître fruitier ou commençant qui serait assez aimable pour me renseigner, je vous en serais reconnaissant.

Il est vrai que les sommes prêtes 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 13e & du 15e 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

Note: La réponse du prof. Piguet au docteur Eugène Olivier ne manque pas d'intérêt. Il faut signaler toutefois que le prof. Piguet n'avait qu'une connaissance partielle de l'économie laitière à la Vallée de Joux, n'ayant probablement jamais eu accès à des archives privées ou de sociétés concernant ce pan important de notre économie. En réalité le vacherin de la Vallée est de beaucoup plus ancien et se fabriquait déjà au début du XIXe siècle. Une étude plus complète de ce fromage est en cours.

[ACV, P, A12
p 88 à 94]

88 Au sujet des vacherins. Lettre au Dr Olivier par 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 Rochetaille 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 notre Feuille d'avis, fit sensation en son temps (vers 1885).

Mais, les Charbonnières n'inventèrent pas un nouveau procédé de ~~fab~~ traitement du lait. On s'inspira de la Gruyère d'autrefois 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 qu'on connaît en grand des vacherins, au point 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 chaudron ou la chaudière. (Pour une faible quantité de lait, on se contentait de serrer la pleine de caillots au-dessus du récipient) — Débattre ensuite la masse coagulée, la réduisant en grains de 4 à 5 cm. de diamètre (soit à quatre fois plus gros que les grains de fromage).

10° Suivre la "caillée" au moyen d'une "pelle à écrémer". / En remplir les formes, sortes de moules circulaires en lamelle de bois (aujourd'hui en fer blanc) haut de quelque 10 cm ½ de diamètre variable. / ~~Sur~~ Le ~~[illegible]~~ tube doit reposer sur un fond mobile carré, de bois. / Il convient d'égoutter la caillée d'une minuscule tile à fromage (dite ajiais), de 30 à 50 cm. au carré selon la grosseur du vacherin. — / Leur plus tard, la masse, déjà à moitié égouttée ~~dans~~ sera retournée sens dessus dessous — Puis on emploie les, menuettes par 3 ou par 4, en glissant un fond de bois ~~entre chacune~~ d'entre elles. / L'opération s'opère en un jour grâce à trois nouveaux "fromages".

Le lendemain, une sangle, soit un enlan d'écorce de sapin débarrassé de ses rugosités extérieures, est fixée à la traule du vacherin au moyen de deux "chevillons" de bois.

La marcaudière s'en va ensuite activer la 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, ces midi, sans y ajouter de liquide. / On tourne en outre le vacherin chaque soir. /

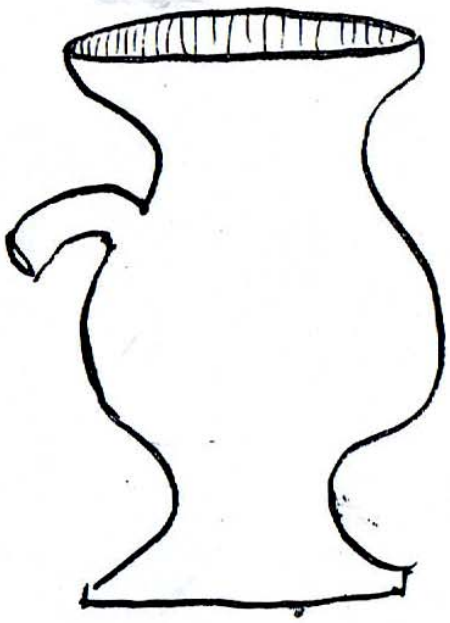
La maturation obtenue, le fromager rogne le bout clavillé de la sangle, formant double épaisseur, de façon à ce que la sangle passe tout juste le tour de la fièse. Il est même préférable qu'il y manque 1 ou 2 cm. Ainsi ~~comprimé~~ quelque peu comprimé lors de la mise en boîte, le vacherin présentera cet affaissement de la croûte qu'on croit à tort être un signe de ~~maturat~~ qualité ou de maturation parfaite.

La domicile, où il s'agit de faibles quantités de lait, ~~le lait~~ le liquide se met en caillée ~~aussitôt~~ après la traite. Vers le soir, on le chauffe. Le reste cela, le procédé de fabrication est identique.

La présure se préparait à la fromagerie au moyen de recette légèrement salée. Il en naccrait une pour de caillot.

Autrefois, la présure à fromager reposait dans des récipients en bois de 3 à 4 litres, sortes de petites "nattes" dénommées "bégude" (On y maintenait aussi le beurre au frais)

Des cruches à goulot en terre verdâtre,
de la même contenance les remplacèrent



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 certainement fournis par mon père lequel fabrique souvent des vacherins à domicile pour son usage.

Un concurrent du vacherin, le perrillé 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 de fromages disposés l'un sur l'autre. Une couche de noix de fourme ou d'herbages se glissait entre deux.

Des bergers condiseis revenus de la montagne neuchâteloise firent connaître la fondue au Chasseur vers 1850. Vauxhel lui-même, m'assurait-on, n'avait fait au son temps qu'emprunter ce mets savoureux à la Fête Cuchet. Cette province connaît de temps immémorial une fondue refroidie & découpée en carrelets. On en vendait encore avant

94 La guerre eut le mérite de Belançon, sous le nom curieux de ~~[illegible]~~ "cangouyotte" (préfixe péjoratif ca + rad. de coquere + diminutif ?.?.).

L'introduction de ~~la foudre~~ ce mets nouveau causa au Bracus un curieux quiproquo. Deux voituriers décidèrent de s'offrir une bonne la l'occasion du solennisme cagnelon, l'un des participants, connu comme prêt mangeur, s'écria : waitique ben min ! voici le mien / Votre homme dévora le contenu, puis ~~[illegible]~~ s'écria : qu'attendez-vous de manger vos foudres ? Il fallut des mois d'affilée qu'il venait de consommer 6 rations normales.

Transcription dactylographiée de la lettre d'Auguste Piguet au Dr. Olivier sur les vacherins. ACV, P, A12, 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 caillet 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 écremer. 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 "foncet" 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 foncet de bois entr'elles. L'épuration s'achève en un jour grâce à trois nouveaux tournages.

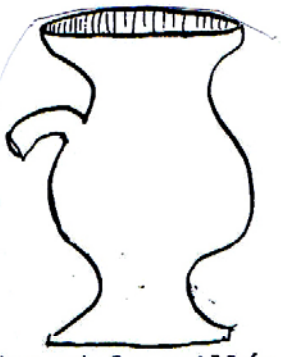
Le lendemain, une sangle, soit un ruban d'écorce de sapin débarrassé de ses rugosités extérieures, est fixée à la tranche du vacherin au moyen de deux chevillons de bois. La marchandise s'en va ensuite achever sa maturation à la cave. Le fruitier salera les pièces tous les matins, mais en employant chaque 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 remplacèrent.



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 combiers 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 carrelets. On en vendait encore avant la guerre sur le marché de Besançon sous le nom curieux de "canquouyotte" (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!