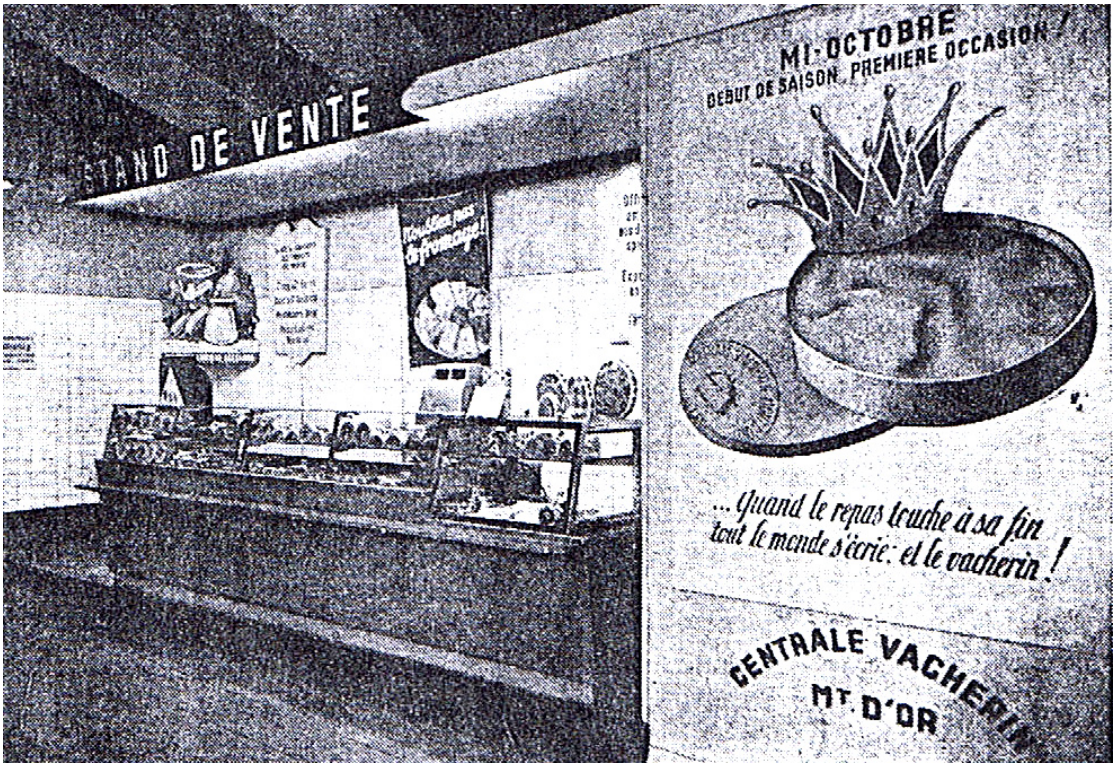
Centrale Mont-d'Or et publicité

On aura lu dans notre esquisse historique sur la Centrale du vacherin Mont-d'Or, que, tout au moins pour la première décennie, la publicité pourtant faite de manière judicieuse pour l'époque, ne contribua pas à faire exploser les ventes.
Les raisons de cette stagnation ont été esquissées dans un précédent chapitre. Système de distribution obsolète, contrôle des prix rigoureux et sans souplesse, « actions » inexistantes », frilosité démoralisante des détaillants toujours trop prés de leurs sous, intérêt encore faible de la part des grandes surfaces pour le produit considéré comme de niche, ces mêmes grandes surfaces en progression fulgurante et que pourtant l'on tentait de laisser prudemment de côté. Considérant ce qui se passait Outre-Atlantique, il ne fait aucun doute que l'on était ici en retard de deux décennies au moins. Mais tout cela allait littéralement « exploser » dès les années soixante.

Notre constatation ne découle pas de considérations personnelles, mais des chiffres de vente qui ne progressent d'une année à l'autre que de manière insignifiante en cette première décennie de publicité.

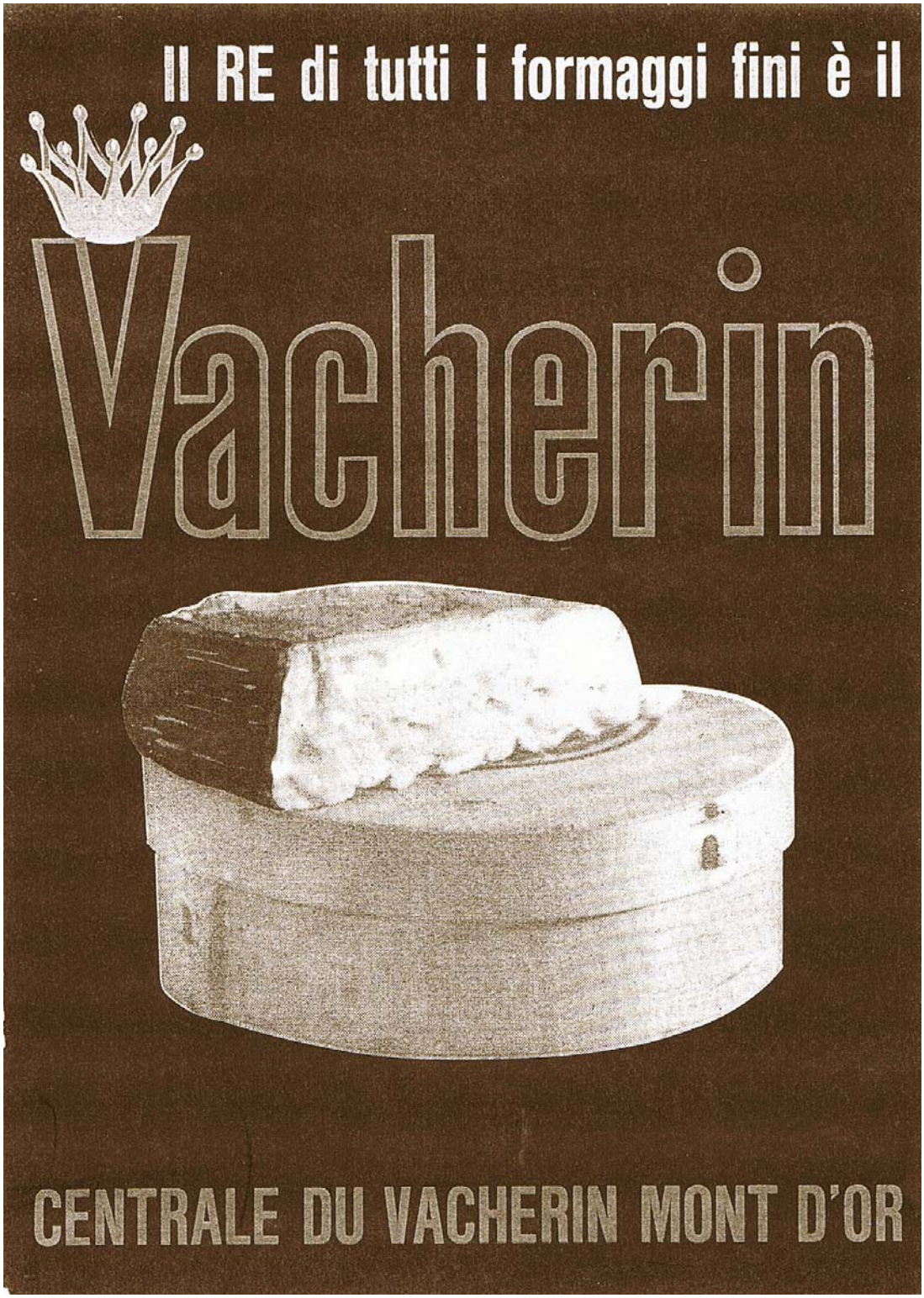
Nous n'avons pas la possibilité de découvrir tout le matériel publicitaire que la Centrale mis à disposition de ses membres ainsi que des détaillants. Il s'agissait parfois de panneaux sur carton qui tous ont probablement disparus. Nous tenterons toutefois de retrouver quelques affiches qui nous permettront de retrouver une certaine ambiance d'époque.



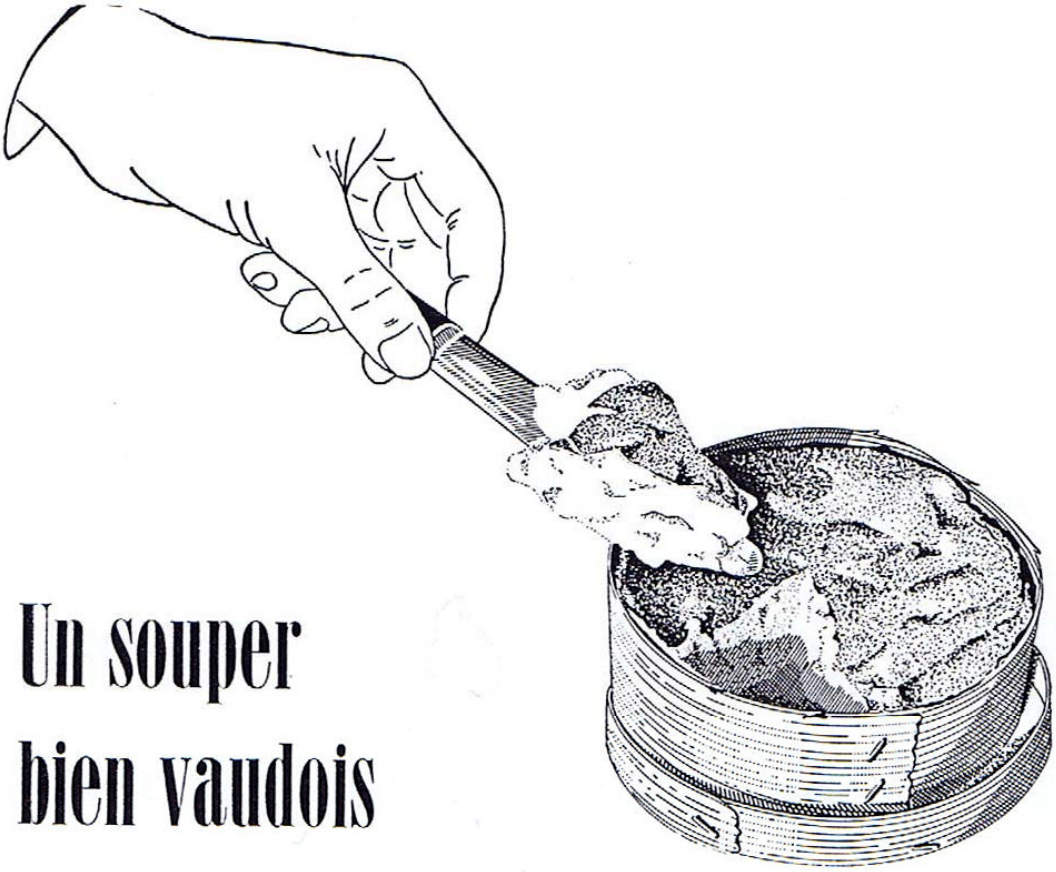
Stand fromage et vacherins au Comptoir suisse, probablement en 1952.

Le vacherin roi des fromages fins, slogan utilisé, pendant les premières années de l'existence de la Centrale.

On utilisait aussi couramment cet autre slogan : Quand le repas touche à sa fin tout le monde s'écrie : et le vacherin !



Affiche sur carton des tous débuts de la Centrale. L'original est en couleur.



Un souper bien vaudois et un régal pour tous

Des pommes de terre en robe des champs avec du bon **VACHERIN DE LA VALLÉE...**

Les pommes de terre ne seront pas trop chaudes, mais en revanche, le vacherin doit être un excellent **MONT-D'OR** de la

Centrale Laitière de Lausanne

Saint-Martin 35
Av. Juste-Olivier 12
Rue Enning 8
Boulevard de Grancy 8
Marterey 70

Mousquines 1
Av. d'Ouchy 70
Av. de la Harpe 21

Cheneau-de-Bourg 4
Rue Curtat 8
Grotte (Bâtiment B. C. V.)

Publicité parue dans le Conteur Vaudois, vers 1952.

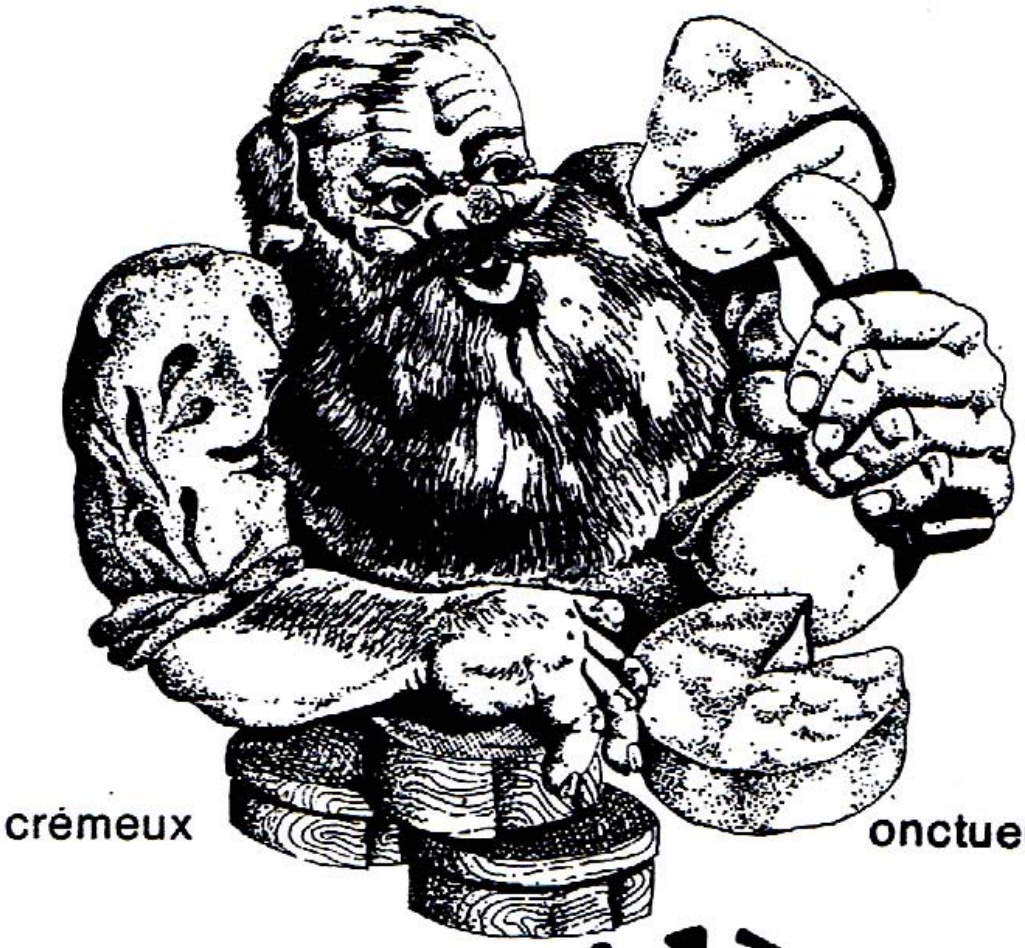
Le vacherin roi des fromages fins, tel fut le titre d'un dépliant publicitaire réalisé par le journal L'industrie laitière vers 1952, publication entièrement reprise dans notre chapitre 4.

Nous retombons trop tôt, car il se peut que toutes sortes d'imprimés désormais oubliés aient été publiés pendant les deux premières décennies, sur une affiche qui allait être utilisée pendant de nombreuses années, et avec de légères variantes.

Était apparue quelques années avant l'affiche « rouge », une publicité pour le moins décapante !

authentique,
naturel,

le vacherin Mont-d'Or...



crémeux onctueux

...est là

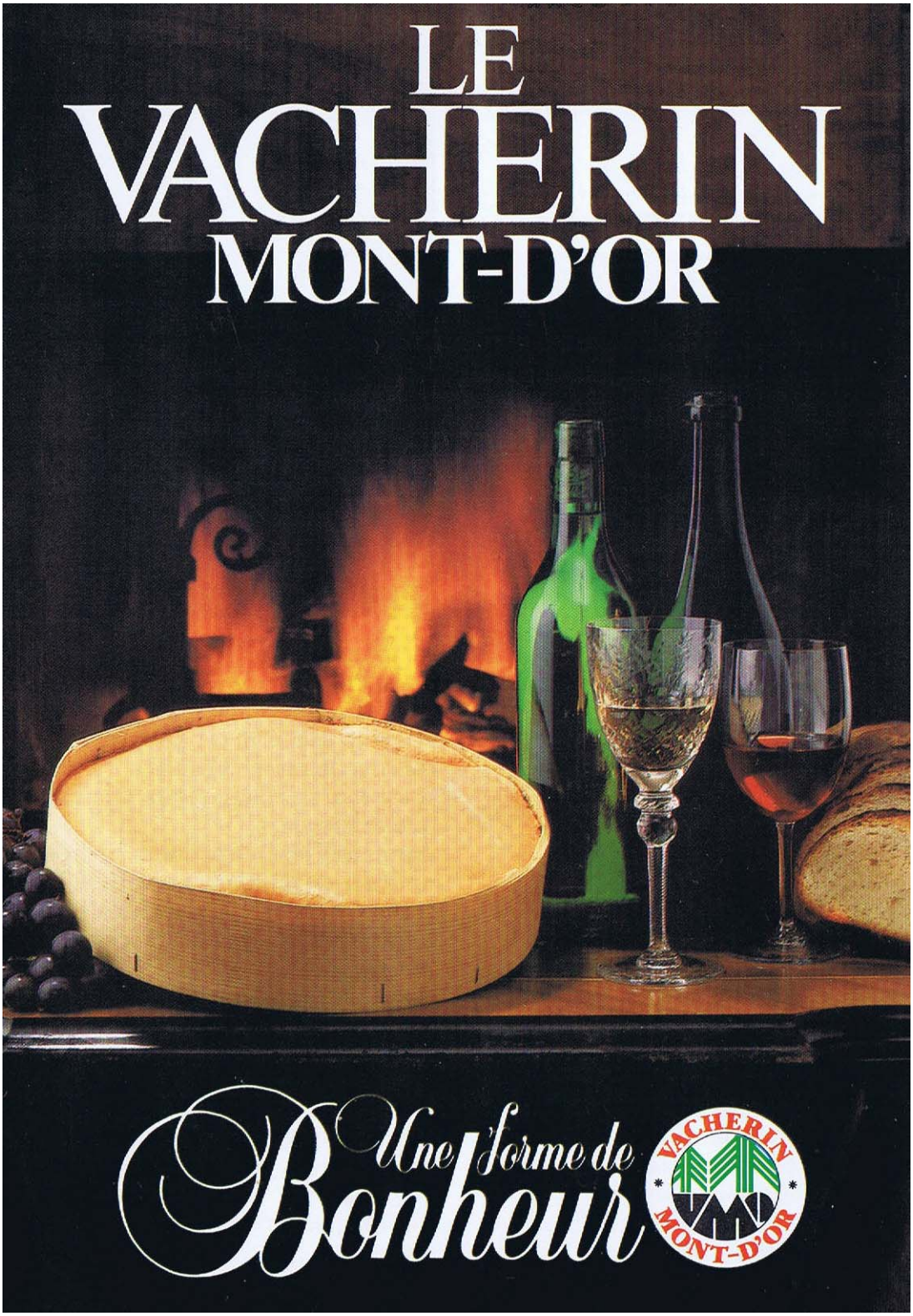
Centrale du Vacherin Mont-d'Or, Moudon

La qualité de ce matériel est désormais de rigueur. 1974.

Ensemble,
c'est meilleur !
Le Vacherin
Mont d'Or &
le Dorin vaudois
LIBERTÉ
ET
PATRIE

1974

Cartons à suspendre, vers 1980.

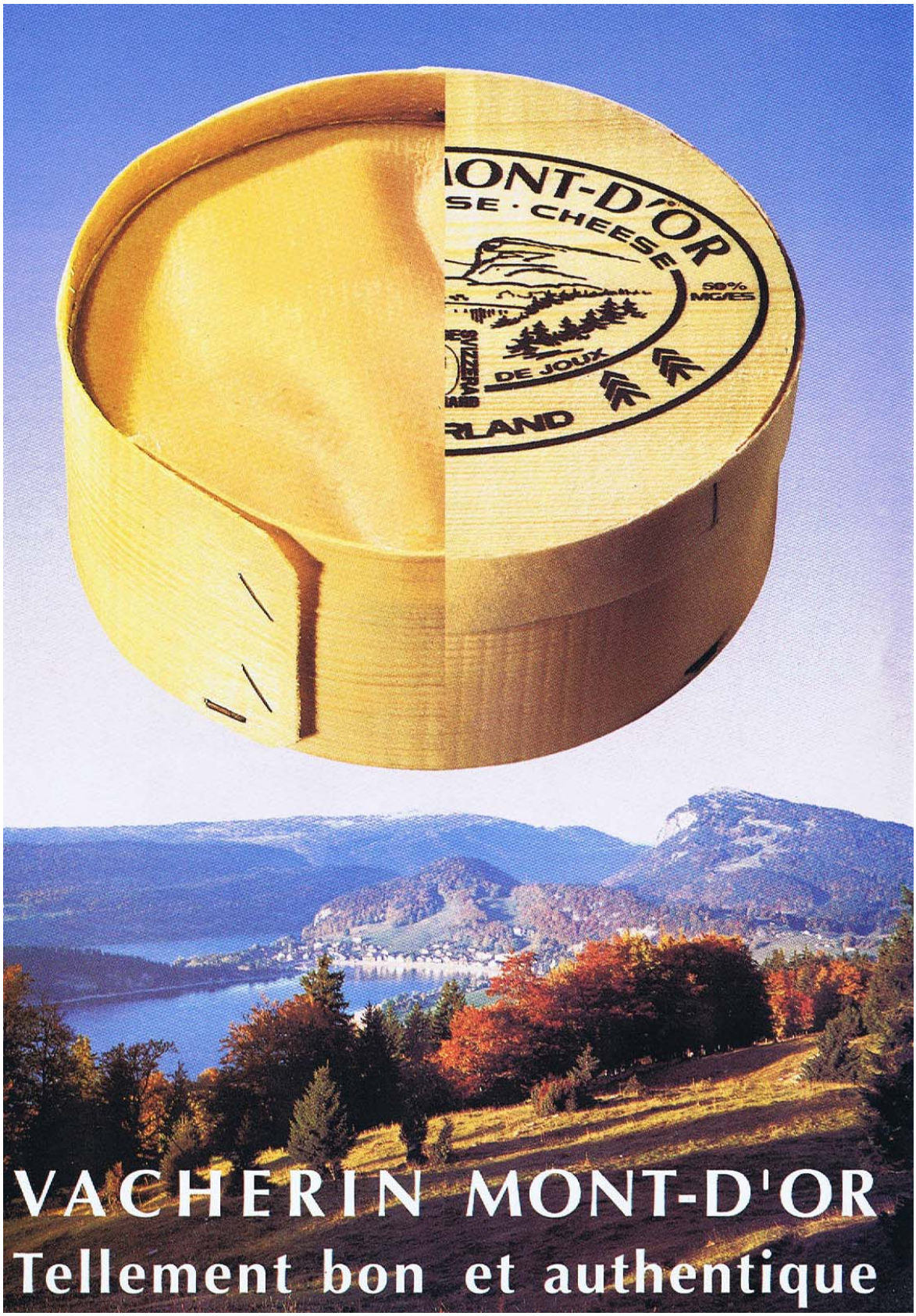


Une forme de bonheur, nouveau slogan de la Centrale, ce qui est loin d'être déplacé. Deux défauts de l'affiche que remarquera peut-être un puriste : le vacherin vient manifestement d'être décongelé, ce qui rend la croûte un peu luisante, et les bouteilles, par souci d'anonymat, ne portent pas d'étiquettes, ce qui est somme toute une grave erreur, car jamais une bouteille ne pourrait être mise sur une table de telle manière. Années huitante.

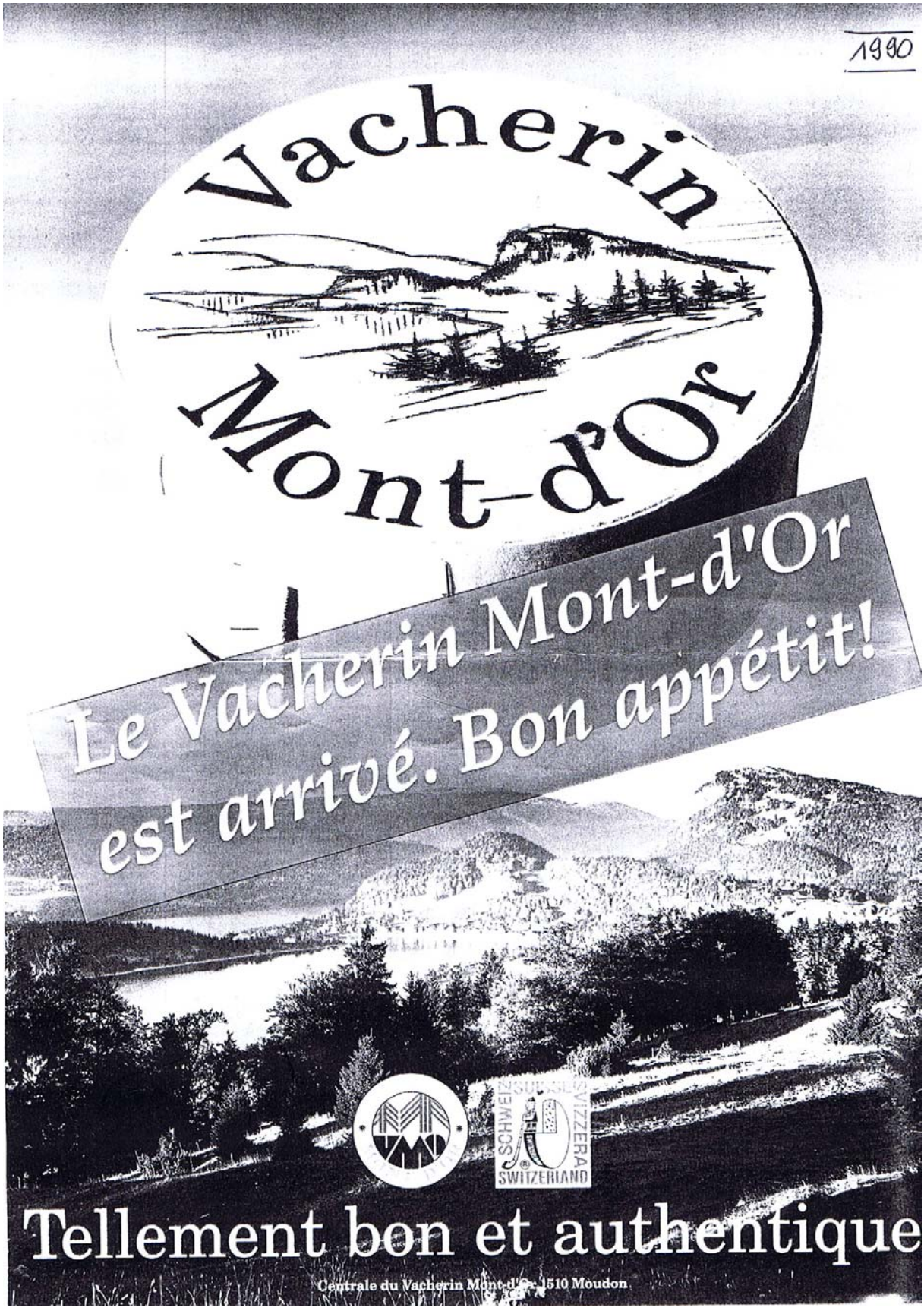
Années septante-huitante, des particuliers s'essaient à une affiche propre à leur entreprise. Ca ne casse pas des briques sur le plan de l'esthétique, mais cela reste artisanal et sympathique. Années huitante.

LE VACHERIN MONT-D'OR EST AUSSI IDEAL POUR LES PIQUE-NIQUES. MANGER UN SUCCULENT FROMAGE DANS UN PAYSAGE GRANDIOSE: UN PLAISIR INOUBLIABLE. PRENEZ UN PELERIN DANS VOTRE SAC POUR VOTRE PROCHAINE RANDONNEE DANS LA NATURE. UMMM !!

Projet d'affiche de Daniel Rochat, fils d'affineur. Le vacherin semble manquer un peu de coulant ! Années huitante.



Affiche de la Centrale qui souhaite, d'une part unifier les marques et d'autre part se trouver un sigle. Question graphisme et sujet, c'est manifestement une régression par rapport aux affiches antécédentes d'une toute autre qualité. Ce nouveau concept avait pourtant été présenté très fièrement par le gérant d'alors, M. Eugène Grandjean. Le Laitier romand signale le projet dans son numéro du 26 novembre 1991.



Affiche déclinée de multiples manières.

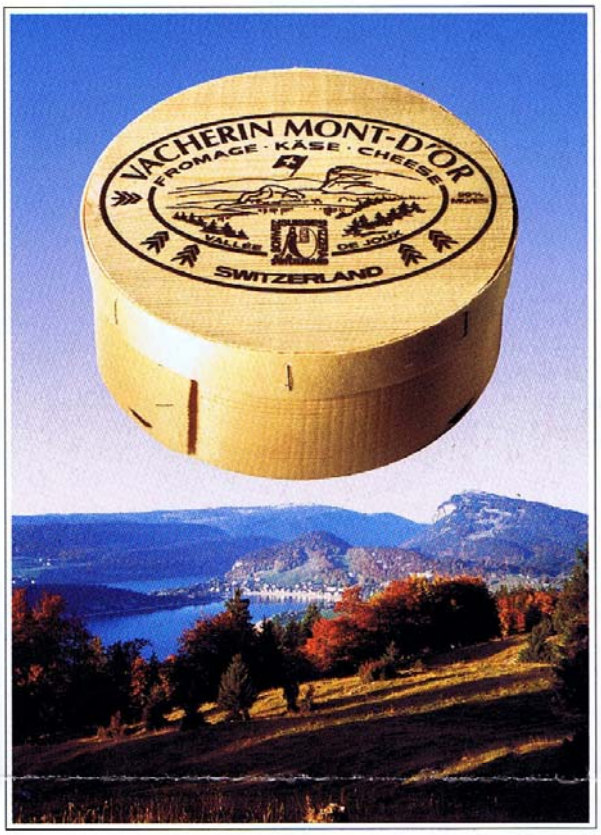
1990

Vacherin Mont-d'Or SWITZERLAND

Fromage de Suisse à pâte molle

Au départ, du lait de toute première qualité:

En Suisse, les producteurs de lait de fromageries sont soumis à de rigoureux contrôles de qualité - du bétail au lait - en passant par les étables et les ustensiles de traite. Ils n'apportent donc en fromagerie qu'un lait absolument parfait. C'est ainsi que les Suisses méritent leur réputation de producteurs de fromages de haut de gamme, sains et naturels, répondant aux plus hautes exigences.



Origine du nom:	Vallée de Joux, Vaud.
Région de production:	Jura vaudois et son pied.
Forme, dimensions et poids:	Pièces rondes de 12 à 32 centimètres de diamètre. Hauteur: 4 à 5 centimètres. Poids: de 500 g. à 3 kg.
Caractéristiques particulières:	Fromage sanglé d'une écorce de sapin emballé dans une boîte en sapin. Elaboré à partir de lait thermisé (la thermisation est un processus très doux laissant au lait cru toutes ses qualités tout en l'assainissant sur le plan bactériologique).
Production saisonnière:	D'octobre à avril.
Teneur en matière grasse:	Min. 50% matière grasse e. s.
Croûte:	Emmorgée. Souple et ondulée, de couleur jaune ambrée à rouge-brune.
Pâte:	Molle. Légèrement coulante, jaune ivoire. Devient onctueuse à maturité.
Goût:	Saveur crémeuse, douce et délicate, influencée par l'écorce et la boîte de sapin.
A maturité:	Durée d'affinage: 4 semaines.

Valeurs nutritives en moyenne par 100 g	
Eau	56 g
Protéines	19 g
Mat. grasse	23 g
Sub. minérales	2 g
Calories	301 kcal
Joules	1260 kJ

SCHWEIZ SUISSE SWITZERLAND SVIZZERA

Vacherin Mont-d'Or
SWITZERLAND

Fiche A4, recto

Vacherin Mont-d'Or SWITZERLAND

Fromage de Suisse à pâte molle

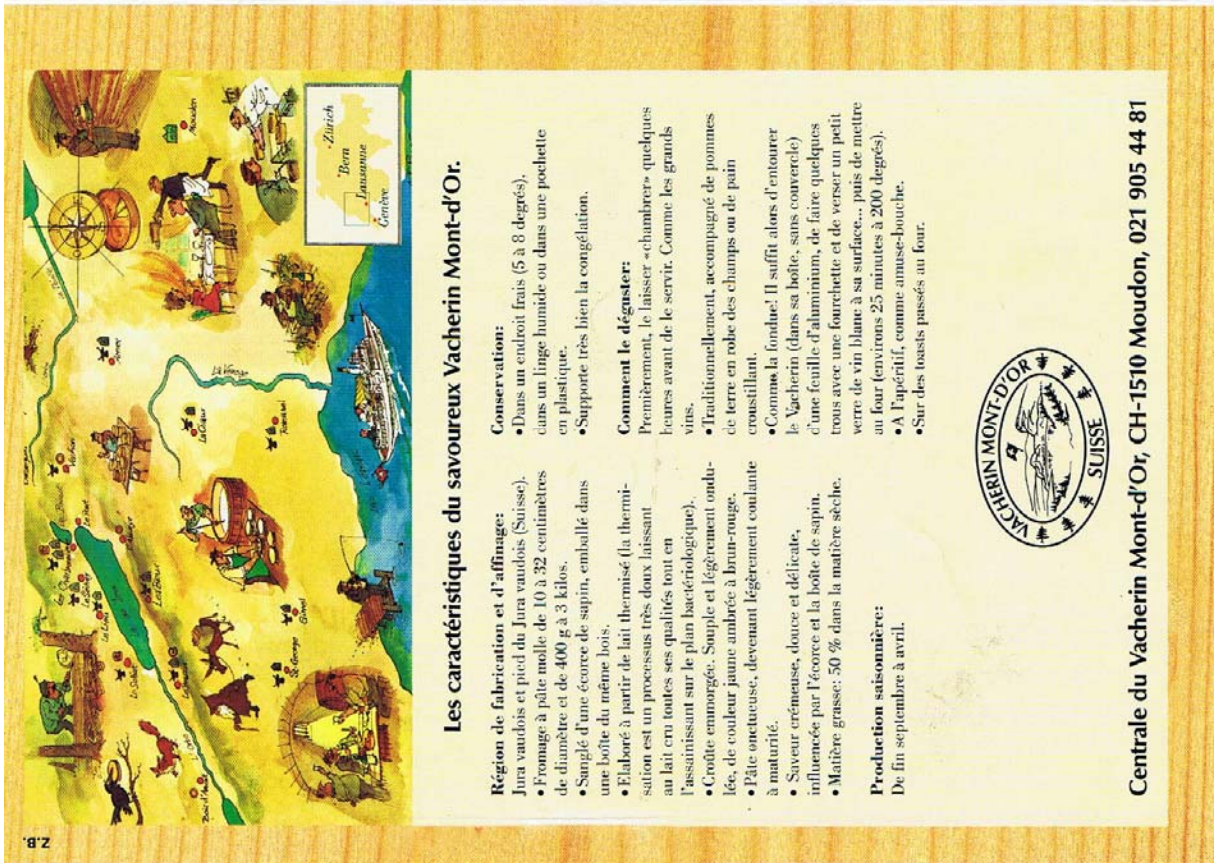
D'octobre à avril, vous pouvez conseiller le Vacherin Mont-d'Or SWITZERLAND à vos clients. Sa saveur douce et délicate - marquée d'une exquise touche de tanin fin, apportée par la sangle de sapin - charme tous les gourmets.
Il faut dire que le Vacherin Mont-d'Or SWITZERLAND est bien plus qu'un simple fromage à pâte molle.

C'est une véritable spécialité, élaborée avec amour dans les laiteries-modèles du Jura vaudois (Suisse), puis affinée, avec mille soins par des affineurs renommés. Chaque Vacherin Mont-d'Or SWITZERLAND est ainsi signé du nom de son affineur sur sa caractéristique boîte de sapin. C'est, dès lors, un fromage authentique et personnalisé. C'est le produit inimitable d'une région - le Jura vaudois et son pied, avec la bucolique Vallée de Joux - où plusieurs familles peaufinent toutes les étapes de l'élaboration du Vacherin Mont-d'Or SWITZERLAND. Du leveur de sangles de sapin... au fabricant de boîtes. De forêts en pâturages... et de laiteries en caves d'affinage.
Le Vacherin Mont-d'Or SWITZERLAND est le fromage de dessert par excellence. Il figure ainsi aux menus des repas les plus conviviaux... du banquet au dîner aux chandelles. Il est alors le seul et l'unique fromage. C'est le "point d'orgue" de la fête. On lui réserve dès lors, pour l'escorter, les meilleurs vins: des blancs étoffés... ou des rouges corsés.
Le Vacherin Mont-d'Or SWITZERLAND, c'est aussi à lui seul un repas de roi. Par exemple pour les "quatre heures" avec du pain cuit au feu de bois, divinement croustillant.
Ou pour le dîner du soir, accompagné de savoureuses pommes de terre en robes des champs. On en a déjà "l'eau à la bouche"...

Bon appétit!

Vacherin Mont-d'Or
SWITZERLAND

Fiche A4, verso



Z.B.

Les caractéristiques du savoureux Vacherin Mont-d'Or.

Région de fabrication et d'affinage:
Jura vaudois et pied du Jura vaudois (Suisse).
• Fromage à pâte molle de 10 à 32 centimètres de diamètre et de 400 g à 3 kilos.
• Sanglé d'une écorce de sapin, emballé dans une boîte du même bois.
• Elaboré à partir de lait thermisé (la thermisation est un processus très doux laissant au lait cru toutes ses qualités tout en l'assainissant sur le plan bactériologique).
• Croûte emmorgée. Souple et légèrement ondulée, de couleur jaune ambrée à brun-rouge.
• Pâte onctueuse, devenant légèrement coulante à maturité.
• Saveur crémeuse, douce et délicate, influencée par l'écorce et la boîte de sapin.
• Matière grasse: 50 % dans la matière sèche.

Production saisonnière:
De fin septembre à avril.

Conservation:
• Dans un endroit frais (5 à 8 degrés).
dans un linge humide ou dans une pochette en plastique.
• Supporte très bien la congélation.

Comment le déguster:
Premièrement, le laisser «chambrer» quelques heures avant de le servir. Comme les grands vins.
• Traditionnellement, accompagné de pommes de terre en robe des champs ou de pain croustillant.
• Comme la fondue! Il suffit alors d'entourer le Vacherin (dans sa boîte, sans couvercle) d'une feuille d'aluminium, de faire quelques trous avec une fourchette et de verser un petit verre de vin blanc à sa surface... puis de mettre au four (environs 25 minutes à 200 degrés).
• A l'apéritif, comme amuse-bouche.
• Sur des toasts passés au four.

VACHERIN MONT-D'OR SUISSE

Centrale du Vacherin Mont-d'Or, CH-1510 Moudon, 021 905 44 81

1997

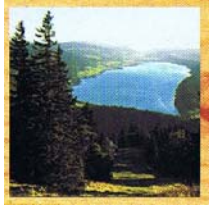
VACHERIN MONT-D'OR SUISSE. Le grand fromage du Jura vaudois.

Réclame vers 1997, recto. Avec dessin d'André Paul.

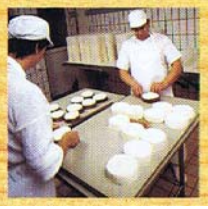
Le Vacherin Mont-d'Or. C'est ce fromage à pâte molle inimitable, produit et mûri dans le Jura vaudois, pays de forêts profondes et de prairies verdoyantes. C'est ici que depuis plus de cent ans, on le fabrique dans des fromageries artisanales et il est affiné dans des caves traditionnelles. C'est ici qu'il acquiert sa saveur douce et délicate avec ce goût particulier de tanin que lui confère sa sangle d'épicéa. Le Vacherin Mont-d'Or est un fromage saisonnier: les amateurs ne peuvent le déguster que de fin septembre à avril. Comme les vins de prix, son goût fin ne s'épanouit pleinement que lorsqu'il a auparavant été chambré durant quelques heures. Pour le servir, lorsqu'il est à point et même coulant on utilise une cuillère, ce qui permet d'apprécier pleinement sa consistance crémeuse et onctueuse. Les gourmets l'apprécient au dessert ou comme souper, accompagné de pommes de terre en robe des champs ou de pain croustillant.

Vacherin Mont-d'Or: tout le Jura vaudois dans un fromage.

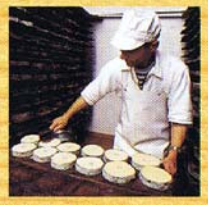
Le levage des sangles d'épicéa par des spécialistes dans les forêts jurassiennes.

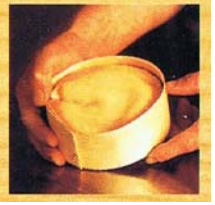


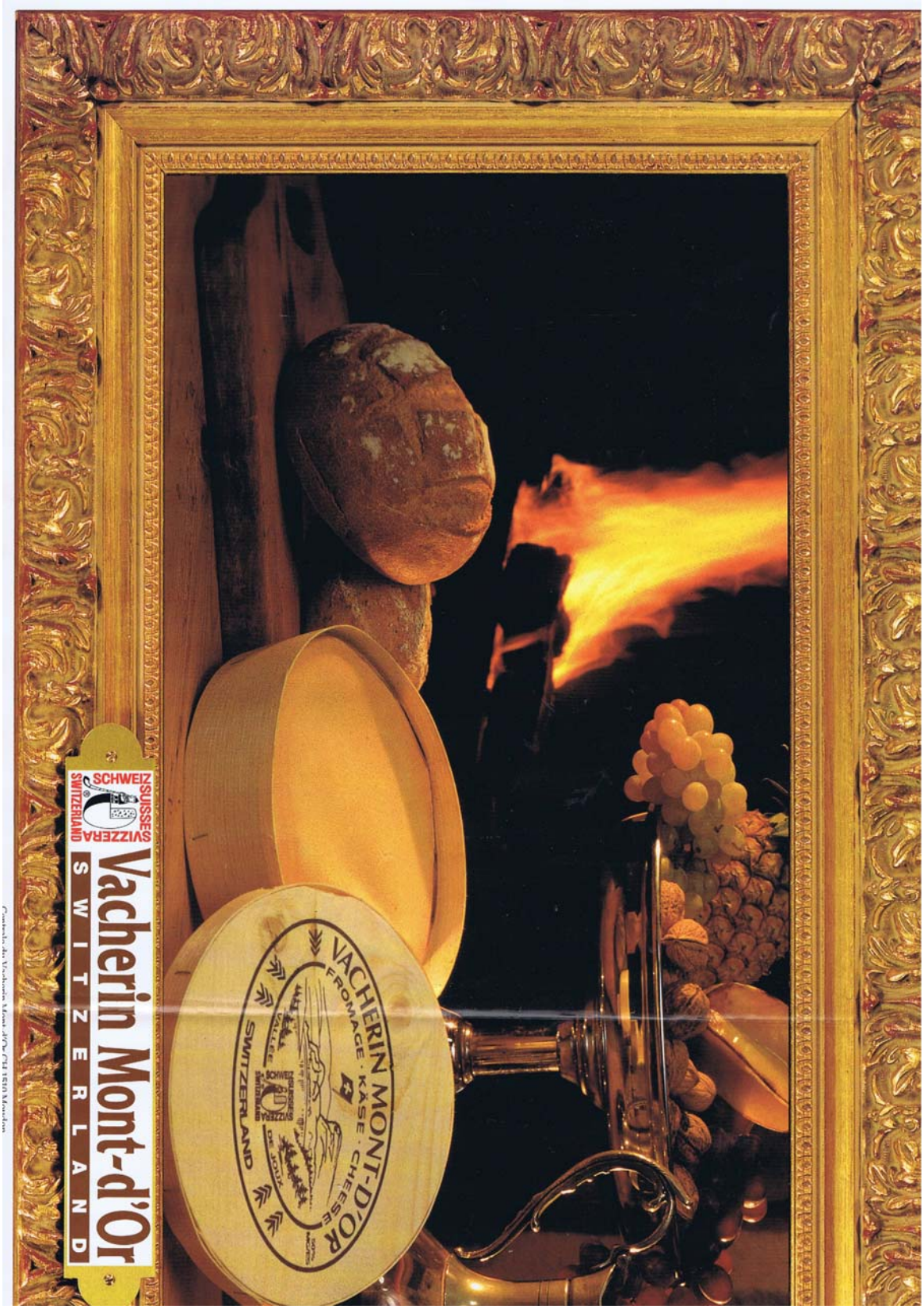
Une tradition propre au Vacherin Mont d'Or. En fromagerie, après la fabrication dans des cuves en cuivre, les Vacherins sont coupés. Le sanglage du Vacherin Mont-d'Or avec une écorce d'épicéa qui lui confèrera son goût particulier de tanin.



Durant trois semaines, le Vacherin Mont-d'Or est quotidiennement frotté et retourné dans les caves d'affinage. L'emboîtage chez l'affineur, lorsque le Vacherin Mont-d'Or est parvenu à maturité. Légèrement serré dans sa boîte de sapin, il se présente avec de légères ondulations. Il est prêt à faire la joie des gourmets.

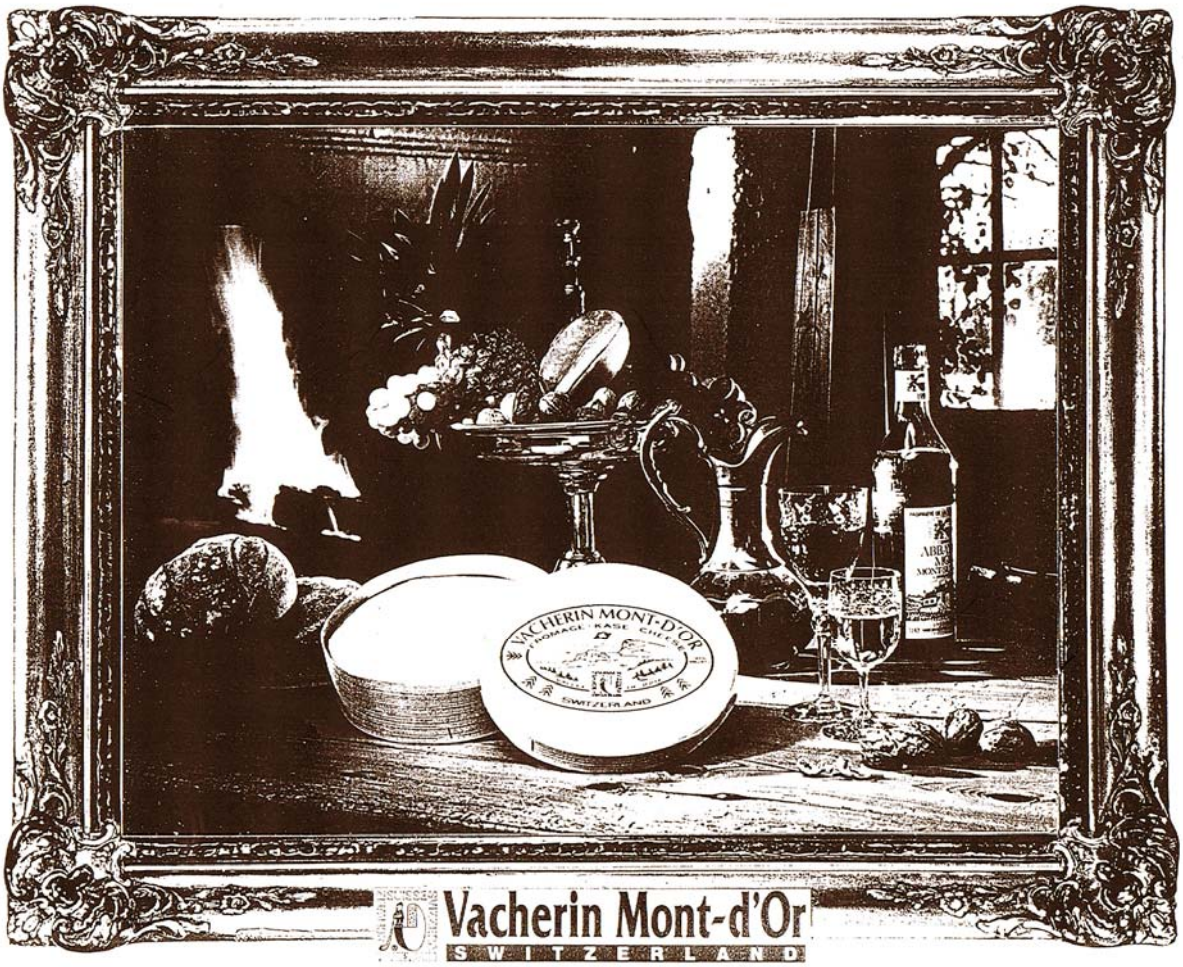




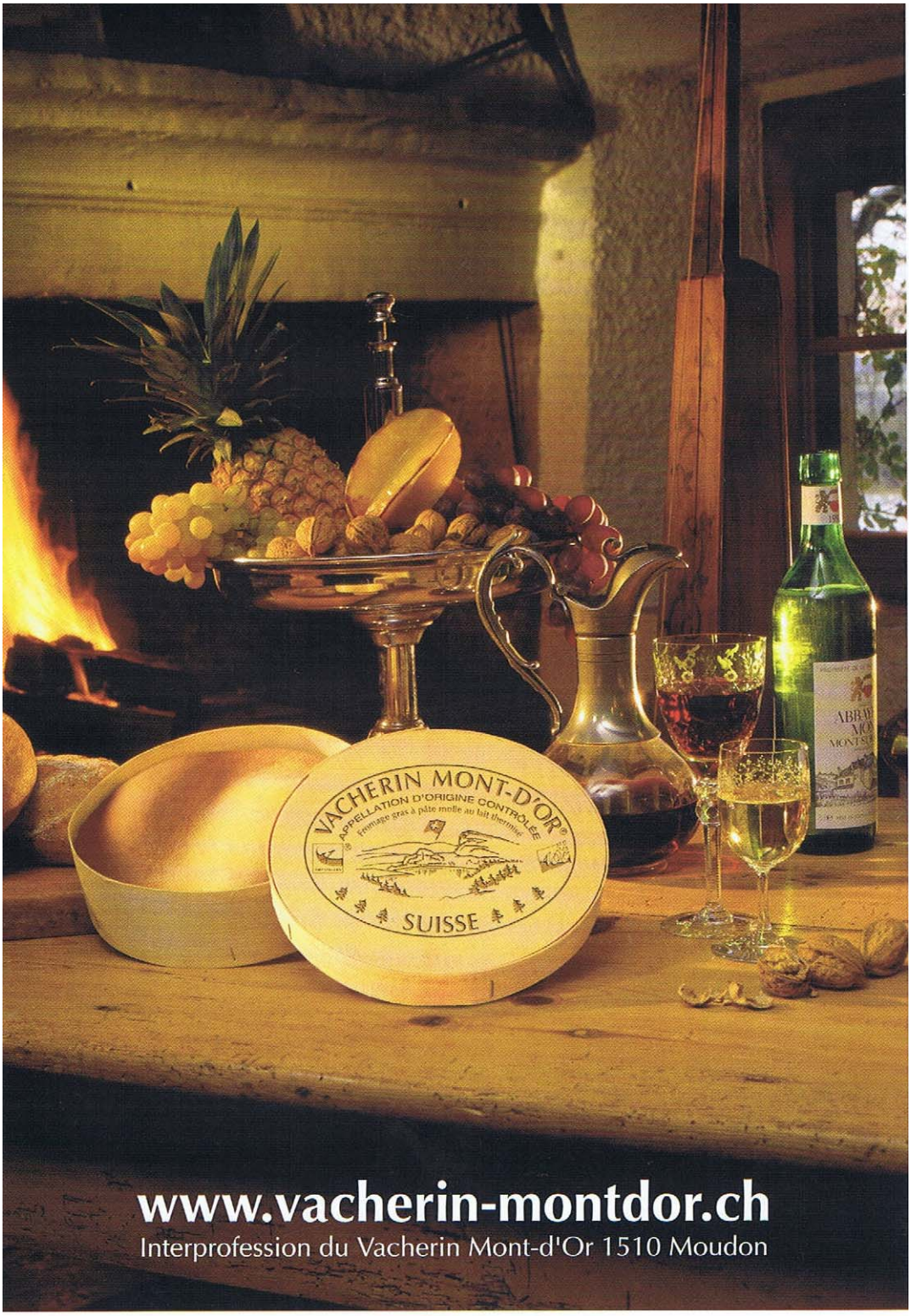


Retour à la « grande classe » où le produit est à nouveau parfaitement mis en valeur. Nous n'avons malheureusement pas pu faire coller les deux parties du document ! Campagne de publicité débutée en automne 1998.

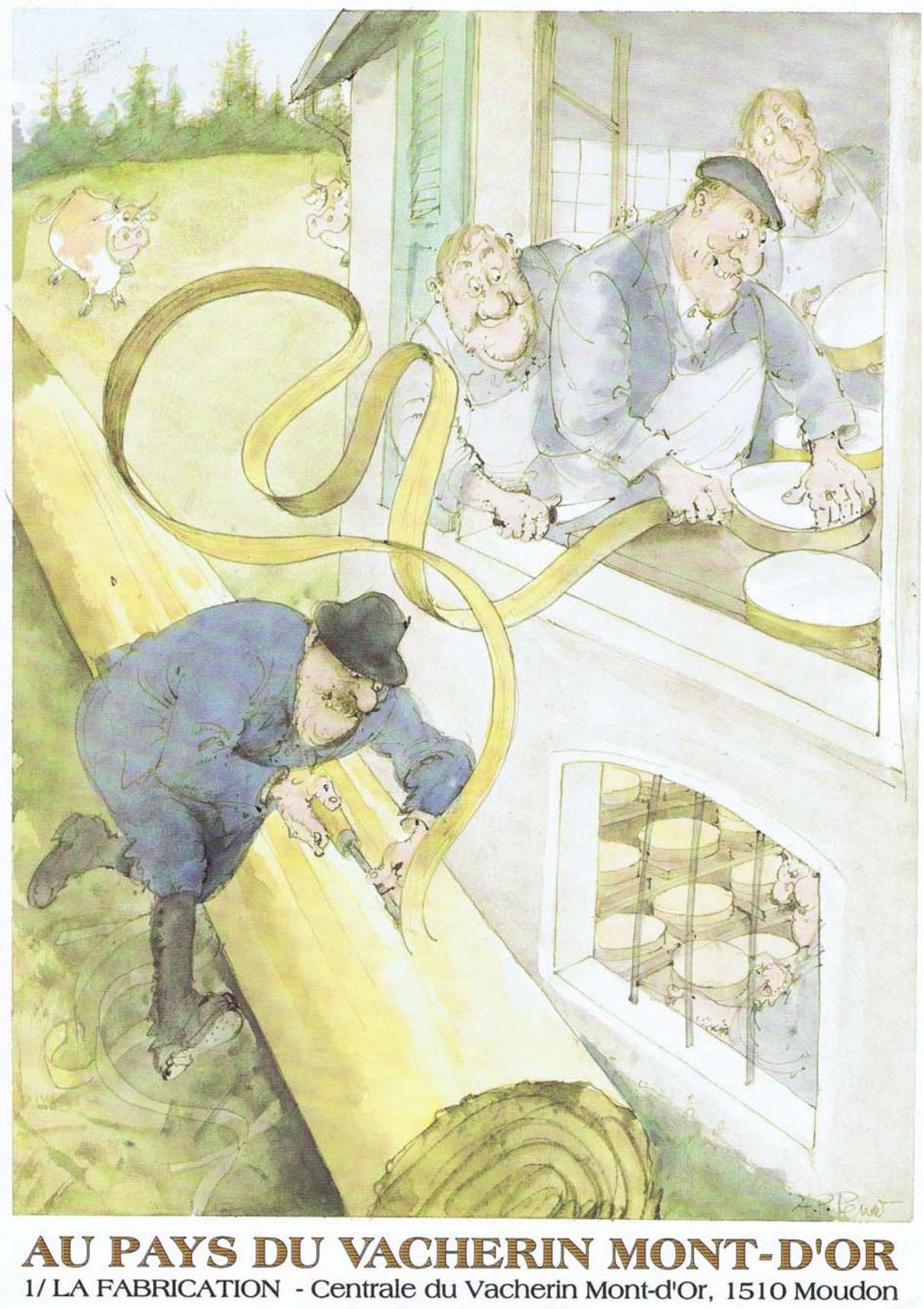
SCHWEIZ SUISSES SVIZZERA
SWITZERLAND
Vacherin Mont-d'Or
SWITZERLAND
VACHERIN MONT-D'OR
FROMAGE · KÄSE · CHEESE
SWITZERLAND


VACHERIN MONT-D'OR
FROMAGE · KASE · CHEESE
SWITZERLAND
Vacherin Mont-d'Or
SWITZERLAND

Réclame pour le vacherin au four, 1998



Affiche d’une perfection probablement jamais atteinte jusque là. A mettre en parallèle avec la grande affiche horizontale créée le même jour. Fin des années nonante ?



Avec les débuts de la fête du vacherin en 1997, nos graphistes s'en donnent à cœur joie, et surtout André-Paul qui trouve avec le vacherin un produit non seulement cher à son cœur, mais aussi propre à l'inspirer de manière extraordinaire. Avec lui et sous son crayon, le vacherin retrouve toute son âme.

Set de table, toujours sous le crayon d'André-Paul qui reste inimitable.

Hockey sur glace

Malley attend avec impatience le retour d'Alexandre Tremblay

Après trois belles saisons avec le LHC, le Québécois aura enfin l'occasion de griffer à nouveau la glace lausannoise avec Viège ce soir

André Boschetti

S'il est un retour que le public de Malley attend avec autant d'impatience que de plaisir, c'est bien celui d'Alexandre Tremblay. Pour en rester au rayon des étrangers, celui du Québécois de 32 ans n'aura, par exemple, rien à voir avec l'accueil circonspect que les supporters lausannois avaient réservé à deux autres de leurs ex, soit Eric Himelfarb et Cory Pecker.

Il est vrai que, à tous les niveaux, Tremblay a laissé de très bons souvenirs au LHC. Même s'il n'a pas pu ramener le club en LNA, comme il se l'était promis, l'attaquant a toujours donné le meilleur de lui-même sur la glace. Tout en restant, malgré les périodes difficiles qu'il a connues durant les trois saisons passées à Malley, un coéquipier exemplaire dans le vestiaire et en dehors.

Deux mois sans jouer

Cette malchance qui l'avait poursuivi lors de ses deux premiers exercices lausannois semblait d'ailleurs l'avoir accompagné à Viège. Le 11 octobre, lors d'un match contre Langenthal, Tremblay reçut le puck juste à côté d'un tibia. «Après avoir passé une IRM, raconte Alex, les médecins m'avaient assuré que je pourrais rejouer une dizaine de jours plus tard. Mais finalement, il m'a fallu patienter deux mois avant de rejoindre mes coéquipiers sur la glace!»

Un nouveau contretemps que le Québécois a mis à profit pour mieux assimiler le système de jeu préconisé par Bob Mongrain. «Ce premier mois avec Viège a été l'une des pires entames de ma carrière, continue Tremblay. Avec le LHC, nous pratiquions un jeu essentiellement basé sur la rigueur défensive, alors que le système prôné par mon nouveau coach était axé sur la vitesse. Une adaptation qui aurait bien dû me convenir mais qui a tout de même nécessité plus de temps que prévu.»

Après deux mois d'observation attentive depuis la tribune de la Litternahalle, Tremblay a donc pu retrouver ces enivrantes montées d'adrénaline le 10 décembre dernier. Et depuis, lors des cinq matches disputés, il a inscrit autant de points *(ndlr: huit dont six buts)* que lors de ses onze premières présences sous son nouveau maillot.

C'est dire si le LHC doit s'attendre à retrouver un Alex Tremblay autrement plus affûté que celui qu'il avait croisé à Viège lors du match d'ouverture. «Cette longue et frustrante pause m'a démontré encore une fois à quel point j'aime mon métier, sourit-il. Même s'il me reste encore quelques progrès à faire sur le plan physique, l'envie réussit pour l'instant à les compenser.»

1er rang encore possible

Habitué à jouer les premiers rôles en LNB depuis son arrivée à La Chaux-de-Fonds en 2005 - six finales consécutives dont cinq gagnées -, Tremblay est toujours bien placé pour poursuivre son impressionnante série avec Viège. «Avec le LHC, assure John Van Boxmeer, le coach lausannois, les Haut-Valaisans forment l'équipe de LNB qui possède le plus de qualités. Dont une belle profondeur de banc qui joue souvent un rôle déterminant en play-off.» Un point de vue que partage Tremblay. «Notre deuxième ligne *(ndlr: Triulzi-Brunold-Dolana)* est vraiment impressionnante. Je la savais forte, mais le fait de la côtoyer chaque jour à l'entraînement me fait l'apprécier davantage encore. Et comme mon entente avec Forget progresse bien *(ndlr: très amis dans la vie, ils n'avaient toutefois jamais évolué ensemble)*, Viège devrait une nouvelle fois se montrer redoutable dans la seconde partie de saison. Cela dit, je n'ai personnellement toujours pas perdu espoir de terminer en tête le championnat régulier, même si tel n'est pas l'objectif du club.»

Un premier rang qui passe impérativement par une victoire ce soir à Malley dans une rencontre qui aura une saveur particulière pour Alex Tremblay. «Il est clair que si nous perdons, notre retard sera quasi insurmontable *(ndlr: 12 points)*. Mais je nous crois capables de réaliser un exploit malgré l'ambiance chaude qui nous attend. Quant à savoir comment les supporters du LHC m'accueilleront, je n'en sais rien. Tout dépendra probablement de ce qui se passera sur la glace. Mais une chose est sûre: cette partie sera très spéciale pour moi. Je garde un excellent souvenir de mes années passées à Lausanne. Cela dit, je me sens vraiment très bien aujourd'hui à Viège, un club familial dont l'ambiance me rappelle celle que j'avais connue à La Chaux-de-Fonds.»

Blessé durant deux mois en automne, Alexandre Tremblay – ici sous le maillot du LHC – n'avait pas pu participer au premier match disputé par Viège à Malley cette saison. ÉRIC LAFARGUE

LHC express

Le match Le LHC reçoit Viège ce soir (20 h).
Les absents Augsburger, Le Coultre et Sigrist (blessés).
L'info Le LHC propose à nouveau des prix attractifs pour le match de ce soir. A savoir des billets places assises et debout pour 5, 10 et 20 francs. Deux billets par personne au maximum pourront être achetés à la caisse 8 dès 18 h 30.
John Van Boxmeer «Même si Caminada reste le No 1, Bays, qui a été très bon à Olten, mérite de jouer pour la première fois deux matches de suite.»

A l'affiche

LNB

Ce soir

20.00 Bâle - GCK Lions
20.00 La Chaux-de-Fonds - Thurgovie
20.00 Langenthal - Olten
20.00 Lausanne - Viège
20.00 Sierre - Ajoie

Classement

1. Lausanne	31	20	3	1	7	127-	83	67
2. Viège	31	17	3	1	10	126-	93	58
3. Langenthal	31	18	0	4	9	110-	81	58
4. Chaux-de-Fonds	31	16	2	2	11	104-	88	54
5. GCK Lions	31	16	1	1	13	91-	93	51
6. Olten	31	12	5	0	14	113-	101	46
7. Ajoie	31	10	2	2	17	81-	111	36
8. Bâle	31	9	2	5	15	81-	104	36
9. Thurgovie	31	7	3	4	17	75-	112	31
10. Sierre	31	6	3	4	18	83-	125	28

Retrouvez notre dossier sur
www.24heures.ch/LHC

Depuis un certain nombre d'année l'Interprofession du vacherin Mont-d'Or sponsorise le LHC. Nous ne sommes guère persuadé d'un résultat vraiment convainquant de ce type de publicité pourtant extrêmement onéreux.