

*Cette pâte crémeuse...*

*Le vacherin, comme la tête de moine, est du Jura, mais du Jura vaudois et plus particulièrement de la vallée de Joux. Lui aussi s'honore d'un bel accent local et prétend à quelque originalité. C'est, pour commencer, l'un des rares fromages de notre pays à vous offrir, sous l'attaque du couteau, une pâte magnifiquement crémeuse. Il est le seul à se sangler d'une ceinture en écorce de sapin du Risoud, il se protège dans une boîte et se refuse à être affiné ailleurs qu'à la Vallée. Essayez, vous verrez que les vacherins d'ailleurs ne sont pas réussis et n'ont pas le même goût.*

*Le vacherin passe de longues semaines en cave. Chaque*

*jour, on le retourne, on le brosse, on l'humecte d'eau. Viendra le jour où on le jugera à point. Alors, dans sa boîte, il quittera la Vallée pour se rendre un peu partout.*

*La production et l'affinage des vacherins occupent plusieurs familles qui ont conservé de solides traditions. Il faut du reste, une grande discipline dans l'« éducation » si l'on veut que cet enfant de la montagne tourne bien. On dit plaisamment que les gens de la Vallée ne quittent pas volontiers leur combe, leurs forêts et pâturages. Leurs fromages en revanche partent en ambassadeurs et remplissent admirablement leur mission.*



Le vacherin doit ses particularités aux pâturages du Jura et ne voudrait pas connaître d'autres sites que ces fermes si typiques de la vallée de Joux.



Ce n'est pas par hasard que l'on appelle les producteurs de vacherins « MM. les affineurs ». Ces fromages, comme les bons vins, ont besoin de la tranquillité des caves pour arriver à maturité.



Un moment important dans la carrière du vacherin : sa mise en boîte. Là encore, l'emballage est typiquement de la vallée de Joux, puisqu'il s'agit de sapin clair.

Avec le nombre d'articles collectionnés depuis des lustres, il n'est pas étonnant, et cela touche particulièrement les tous premiers, que certains aient perdu leur référence en cours de route. Ainsi voici un article sur cette noble pâte que nous ne pouvons pas dater avec certitude. Nous optons pour 1955 environ. Le journal lui-même où il a paru n'est pas nommé. Et si optons pour le titre « Pour Tous », avec un style d'écriture qui rappelle celui de Charles-Adrien Golay dit Sirius, nous ne donnons aucune garantie.

Fait le plus regrettable, cet article proposait des photos couleurs et nous ne possédons pas celles-ci sous cette forme.

En dépit de tous ces manques, nous allons tenter de tirer quelque chose de cet article d'une brièveté exemplaire.

*Cette pâte crémeuse...*

*Le vacherin, comme la tête de moine, est du Jura, mais du Jura vaudois et plus particulièrement de la vallée de Joux. Lui aussi s'honore d'un bel accent local et prétend à quelque originalité. C'est, pour commencer, l'un des rares fromages de notre pays à vous offrir, sous l'attaque du couteau, une pâte aussi magnifiquement crémeuse. Il est le seul à se sangler d'une ceinture en écorce de sapin du Risoud, il se protège dans une boîte et se refuse à être affiné ailleurs qu'à la Vallée. Essayez, vous verrez que les vacherins d'ailleurs ne sont pas réussis et n'ont pas le même goût.*

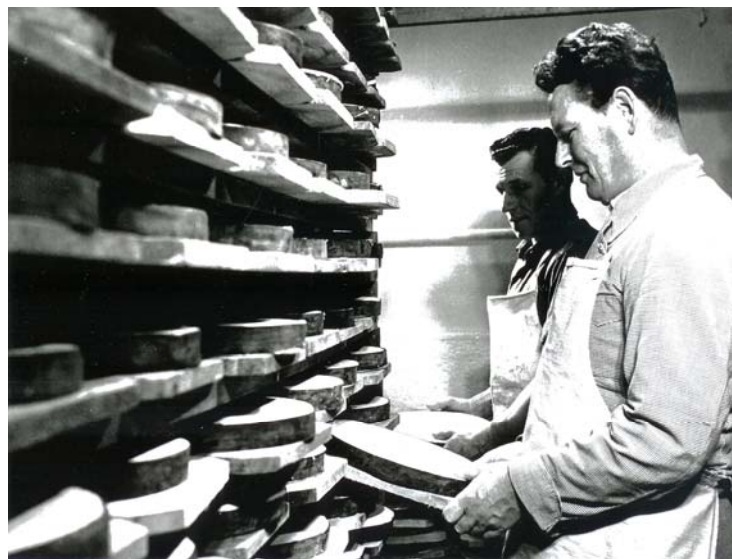
*Le vacherin passe de longues semaines en cave. Chaque jour, on le retourne, on le brosse, on l'humecte d'eau. Viendra le jour où on le jugera à point. Alors, dans sa boîte, il quittera la Vallée pour se rendre un peu partout.*

*La production et l'affinage des vacherins occupent plusieurs familles qui ont conservé de solides traditions. Il faut du reste, une grande discipline dans l'« éducation » si l'on veut que cet enfant de la montagne tourne bien. On dit plaisamment que les gens de la Vallée ne quittent pas volontiers leur combe, leurs forêts et pâturages. Leurs fromages en revanche partent en ambassadeurs et remplissent admirablement leur mission.*

### **Contre-partie des photos originales couleur**

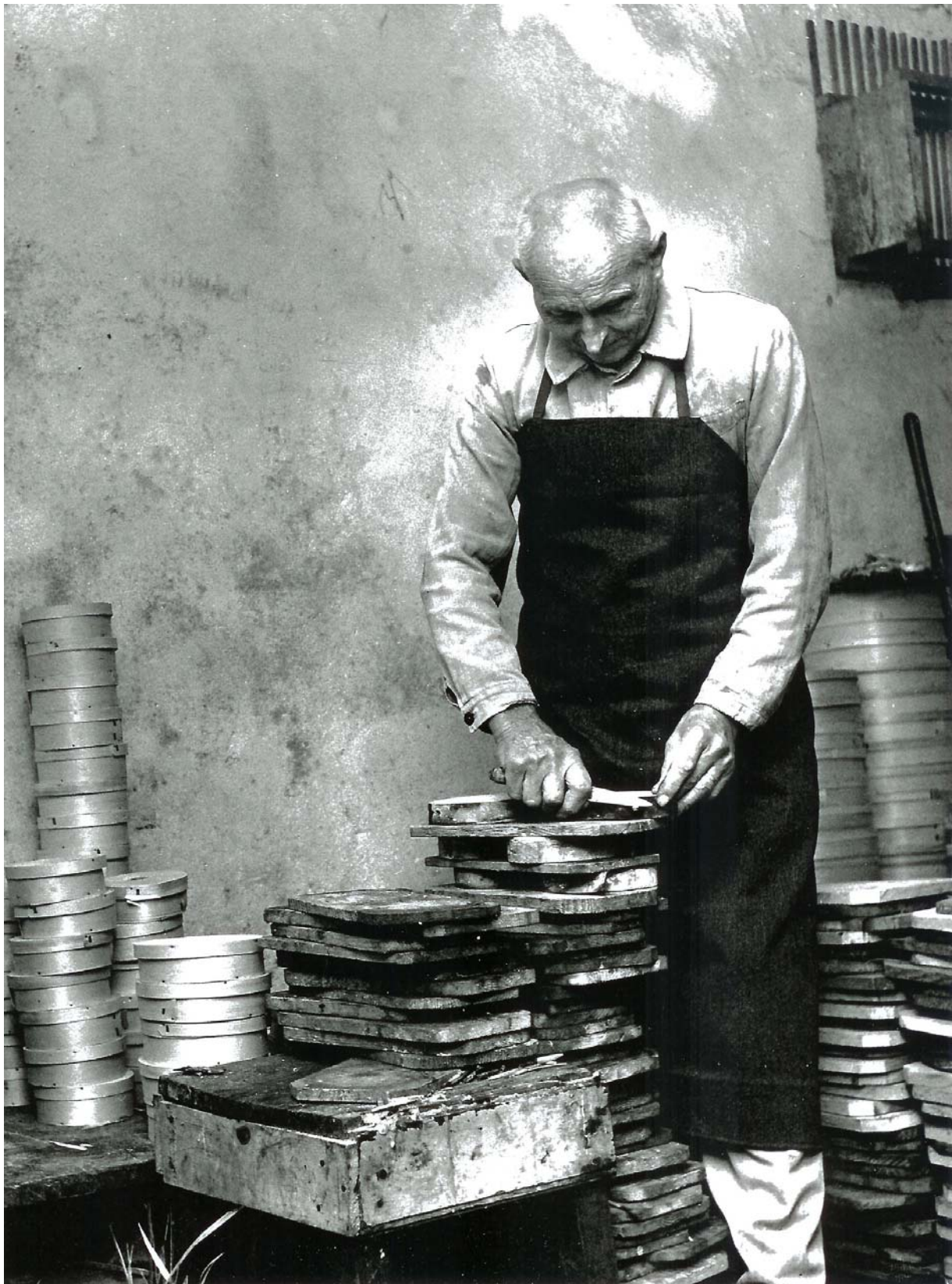


Les Places quelque soixante ans plus tard. *Le vacherin doit ses particularités aux pâturages du Jura et ne voudrait pas connaître d'autres sites que ces fermes si typiques de la vallée de Joux.*



Vers la même époque, Victor Golay dit Toti et l'un de ses employés contemplant chacun une belle « rondelle ». *Ce n'est pas par hasard que l'on appelle les producteurs de vacherins « MM. Les affineurs ». Ces fromages, comme les bons vins, ont besoin de la tranquillité des caves pour arriver à maturité.*





Le grand John, père de Victor Golay, à l'emboîtage. *Un moment important dans la carrière du vacherin : sa mise en boîte. Là encore, l'emballage est typiquement de la vallée de Joux, puisqu'il s'agit de sapin clair.*