Le vacherin de la Vallée, par Jeanne Golay – extrait de : Séminaire du vendredi de M. Rieben, Quelques activités anciennes du Jura vaudois, en particulier de la Vallée de Joux, mai 1974. Les notes sont du transcripteur.

Pourtant il y a encore un domaine où, malgré la production en gros et la commercialisation par les grands magasins, les secrets et le coup de main du maître restent encore primordiaux, celui de la fabrication du vacherin.

Tous les fromages sont faits à partir de la même base, le lait caillé, qui renferme la quasi-totalité des matières grasses du lait, tandis que les sels et les sucres vont dans le petit-lait qu'on utilise la plupart du temps dans nos laiteries pour nourrir les porcs, une exploitation presque aussi importante que la laiterie elle-même. Le lait caille grâce à la présure, une partie de l'estomac de veau, et grâce aussi à ce que les laitiers appellent la « culture », une bactérie. Ici les laitiers la commandent à l'école de fromagerie de Moudon ; ils peuvent la « repiquer » pour en commander moins souvent. Dans ce cas, ils prennent du lait stérilisé auquel ils ajoutent un peu de la culture mère, et ainsi il se développera une nouvelle culture, avec en principe, aucune autre bactérie. Comme ce système est un peu aléatoire en fait, Moudon envoie d'office des bactéries tous les dix jours, pour éviter des accidents.

Tous les fromages sont à base de lait caillé. Ils se différencieront par la température à laquelle le lait est chauffé, puis par le salage et l'affinage. Pour le vacherin, le soir, le lait est mis dans les chaudières pour qu'il refroidisse, et c'est le lendemain matin qu'on fera le vacherin. Pour ce fromage, on n'utilise pas de présure artificielle, uniquement celle qui est liquide ou en poudre. On chauffe le lait à 30-32 degrés, là cela dépend de l'état de maturation du lait, c'est-à-dire s'il caille facilement ou non. Plus la saison du vacherin avance, la fin est au début de février, plus il faut chauffer le lait. Une fois que la grosse masse du lait caillé s'est formée, on la coupe avec de grands peignes dans tous les sens. Il faut que les plus petites parcelles de lait se caillent, pour que tout le petit lait, absolument tout, sorte et se sépare du reste. Sinon, s'il en reste, si le fromage est mal « travaillé », il fermentera trop pendant la période d'affinage et gonflera. C'est pourquoi sa fabrication est beaucoup plus délicate que celle d'un fromage à pâte dure. Le problème du lait provenant de vaches qui ont été nourries avec de l'herbe ensilée, séchée, ne se pose pas. Alors que pour le gruyère, il fait éclater la meule de fromage dans la cave, dans la fabrication du vacherin il ne caille même pas, il est donc éliminé d'office. C'est dans ce « travail » du fromage par le laitier qu'apparaissent les secrets, les coups de main ; pour une température élevée, on pourra faire avec le caillé des grains plus gros, ou au contraire, on fera durer le temps de chauffage plus longtemps de 25 à 35 minutes.

Après la masse caillée est pressée, autre coup de main, et mise en forme dans des moules sans fond, posé sur des planchettes, qui recueillent et pompent une partie de l'eau et du petit lait restant. Pendant un mois, jusqu'à la mise en boîte, les vacherins seront toujours sur de ces planchettes, changées et lavées à grande

eau très souvent. Après une heure et demie, on peut démouler le vacherin et le sangler. C'est une opération qui donne son goût particulier au vacherin, de tanin. Pour cela on utilise la couche de bois noire qui se trouve juste sous l'écorce des sapins rouges, et uniquement ceux-là. Quand on en a abattus, avec un racloir on enlève l'écorce, puis on découpe de longues bandes, larges de 3 à 4 cm. Maintenant cela ne se fait plus dans la Vallée de Joux, les sangles proviennent du Jura français, comme les boîtes aussi d'ailleurs[1]. Ces sangles sont découpées juste la longueur de la circonférence, puis autour du vacherin, on les serre pour faire se recouvrir les deux bouts qu'on fixe avec une cheville de bois pour les grosses pièces, un élastique pour les petits. Il faut resserrer le vacherin, sinon en mûrissant, il ne gardera pas sa forme ronde. De nouveau on le met à égoutter sur des planches, puis, le lendemain matin, il est assez ferme et on le met pour 24 heures dans un bain de sel, puis 48 heures après qu'il a été fait, il est envoyé dans les caves. Elles ont entre 10 et 12o et c'est là qu'a lieu l'affinage. Idéalement, une cave est construite dans de la molasse[2], car ainsi il prend du poids, tandis que dans du béton, il en perd. On attend huit jours, que les vacherins aient « croûté », puis tous les deux ou trois jours, il faut les frotter avec de l'eau et une brosse pour enlever la « barbe » bleue de pourriture qui se forme dessus[3]. Autrefois on les frottait avec de l'eau salée, mais maintenant on préfère les plonger une fois pour toute dans le sel et c'est fini[4]. L'affinage dure environ trois semaines, après cela le vacherin est prêt. Pour l'emballer, on enlève une partie de la sangle, on entaille le vacherin pour le compresser et le placer dans une boîte plus petite que son diamètre et lui faire ainsi mieux supporter le transport[5].

La cave que j'ai visitée aux Charbonnières peut contenir 30 000 pièces. La production locale de vacherin ne suffit pas du tout ; les propriétaires achètent à eux seuls toute la production de Arnex, L'Isle, Lignerolles et Curanens, toutes de grosses communes au pied du Jura. Ils sont quatre ou cinq affineurs aux Charbonnières, et à eux tous, au plus fort de la saison, ils produisent 3000 vacherins par jour, des plus petits, de onze centimètres de diamètre, les plus difficiles à soigner, aux énormes de trois à quatre kg[6]. Ces caves ne sont utilisées que trois mois par année, de décembre à février[7]. L'été, il faut les laver, uniquement à l'eau, et les repeindre chaque année totalement.

---

[1] En 1974 il se levait toujours des sangles sur Suisse, comme aussi les boîtes pouvaient être achetées au moins auprès de deux fournisseurs : scierie des Charbonnières et scierie de Vaulion.

[2] Bien rares furent les caves en molasse à accueillir du vacherin, jamais en tout cas à la Vallée de Joux où cette pierre n'existe pas.

[3] Le vacherin en fait est retourné tous les jours. La croûte mise à l'air est alors lavée. Les croûtes ne sont ainsi lavées que tous les deux jours.

[4] Il ne suffisait pas de laver les vacherins à l'eau salée tandis qu'autrefois ils n'avaient pas passé par le bain de sel, il fallait les saler, le lendemain de leur fabrication en principe. On étalait le sel à la surface du vacherin, on mettait un autre vacherin par-dessus, dont le dessous aurait aussi sa part de sel, et ainsi de suite.

[5] On sert le vacherin dans sa boîte plutôt pour lui donner ce que l'on nomme les fameux trois plis, que pour lui assurer un meilleur transport.

[6] Ceux-ci ont alors un diamètre de 30 à 32 cm.

[7] En réalité la saison durait à l'époque de début septembre à février-mars, soit 6 à sept mois.

Les débouchés sont la France, souvent, ou bien des marchands suisses, rarement des particuliers. Cette année, la vente a été difficile et lente, car normalement autour du 20 février il ne devrait presque plus y avoir de vacherins dans les caves, puisque les derniers ont été fabriqués au début du mois. Heureusement, selon les propriétaires eux-mêmes, qu'il y a la Migros qui écoule une bonne partie de la production destinée à la Suisse. Elle ne fait pas que du mal aux producteurs locaux s'ils savent satisfaire certaines exigences[8].

Cette cave appartient aux Rochat & Co, et Mme Rochat est la sœur d'un des meilleurs fabricants de vacherin ; ils sont les petits-enfants de celui à qui on doit l'invention du vacherin[9]. C'était M. Louis Golay, né en 1862. Son père, Louis Golay aussi, possédait le Café vaudois des Charbonnières, maintenant détruit, et beaucoup de chalets d'alpage, même en France[10]. Son fils était fruitier et travaillait pour lui. Un fruitier, c'est celui qui vit dans une fruitière, c'est-à-dire un chalet d'alpage où il fait le fromage, avec un aide qu'on appelle le trancheur. A l'époque, soit vers 1863, tout le versant français du Risoux était exploité par les « Combiers », les gens de la Vallée, qui y envoyaient 1900 têtes, sur les 6500 qu'ils possédaient en tout. Comme on l'a déjà vu, l'autre versant de la Vallée, lui, revenait aux gens du Plateau. Les Combiers fabriquaient déjà du bon fromage, après n'avoir su pendant longtemps faire autre chose que des tommes pour l'usage local. Voici un extrait d'une Notice sur la Vallée de Joux écrite par une garde-forestier-chef de la région, Lucien Reymond :

On peut poser en fait que nos deux types des fromages suisses, Gruyère et Emmenthal, se partagent le monde des mangeurs de fromage. Le dernier a pour empire l'Allemagne, la Russie, tous les pays du nord de l'Europe et, en Amérique, les Etats de l'Union qui dépendent du port de New-York. Le Gruyère a pour tributaires la France et tous les pays méridionaux de l'ancien continent ; dans le nouveau, il est préféré dans le Brésil et les Etats sud de l'Union qui s'approvisionnent par la Nouvelle-Orléans. On peut dire avec assez d'exactitude que l'Emmenthal est consommé dans les pays ou l'on boit plutôt la bière que le vin, et le Gruyère dans ceux ou l'on s'abreuve plutôt de vin que de bière. Cela est si vrai que jamais les négociants bernois n'ont pu faire prendre pied à Paris à leurs fromages de l'Emmenthal et *vice-versa* les négociants fribourgeois ont échoué constamment en Russie.

Les fromages de la Vallée et de tout le Jura subissent les mêmes phases de commerce et ont le même champ de consommation que le Gruyère ; ils ne cèdent en rien pour la qualité aux produits similaires de Fribourg et du Pays-d'Enhaut. Ils s'en distinguent même avantageusement par un goût de noisette qui leur est particulier. Ils sont donc ven-

[8] Qui sont surtout dans le domaine des prix, n'en doutons pas !

[9] L'historique du vacherin Mont-d'Or selon Jeanne Golay n'est que pure fantaisie. Il lui a probablement été posé oralement par un sien parent qui fabulait un maximum, en vue naturellement de donner plus de lustre à la famille. Car bigre, être inventeur du vacherin, c'est quelque chose !

[10] Chalets d'alpage simplement amodiés, et non pas possédés.

dus dans les pays méridionaux du continent américain, dans les colonies algériennes, en Egypte, en Grèce, en Turquie, en Chine, aux Iles de la Sonde. On en mange au dessert jusque dans les ports de l'Australie et sur les rives du Paraguay. Il est à remarquer toutefois que les colonies anglaises et hollandaises de ces divers pays en consomment peu, habituées qu'elles sont à leurs produits indigènes, lesquels, comme on sait, ne manquent pas de célébrité. [11]

Louis Golay, 20 ans plus tard, était reconnu comme très bon fruitier, et travaillant une fois dans le Jura français, il y vit faire un fromage à pâte molle. Il travailla quelques années à l'améliorer pour le rendre unique ce vacherin de la Vallée de Joux, entre autre par l'utilisation du sapin rouge pour faire des sangles. Grâce à la réputation ancienne de la Vallée pour ses fromages, son vacherin devint aussi célèbre, et mon grand-père, son fils, se rappelle en avoir envoyé en Roumanie avant la guerre de 1914. Ce devait certainement être une affaire délicate, car cet hiver-là on avait abandonné l'étude d'un échange avec Londres à cause des problèmes de transport.

Louis Golay ne resta pas fruitier longtemps malgré son succès. Il en profita d'ailleurs peu, car son frère, habile commerçant, fit croire que c'était leur père l'inventeur et qu'ainsi la tradition était plus vieille qu'il n'y paraissait. C'était facile, car le fils aîné porte toujours le nom de son père afin que quand il reprend le domaine, les marques des bêtes restent les mêmes. Louis Golay, le vrai inventeur, vivant dans une grande famille, chercha à faire de la place et s'engagea dans une entreprise nouvelle à la Vallée, les Glacières. De nouveau il allait y faire œuvre de pionnier, devenant très vite chef d'exploitation, la développant, la dirigeant tant que les congélateurs furent insuffisants. Il survivra d'ailleurs à ces glacières disparues en 1936, en dirigeant son domaine, refusant de passer la main. Il mourra en 1957, à l'âge de 95 ans.

[11] Lucien Reymond, Notice, 1864, pp. 72-73