

Vacherin folie

6 oct. 1998

La saison de ce fromage à croûte lavée vient de commencer. Profitons-en. Parce que ce délice est un pur produit artisanal, délicat et fragile, souple et savoureux



David Moginier

Il faut être fou pour produire du vacherin. Alors qu'ils pourraient tranquillement fabriquer leur petit gruyère — mûri tranquillement dans les caves et sorti juste quand le marché le réclame — voilà des fromagers et des affineurs qui produisent un des fromages les plus difficiles du monde. Car le vacherin se mérite, tant sa fabrication demande de manutention et tant sa mise sur le marché est délicate. Il se consomme à point, c'est-à-dire l'espace des quelques jours où il est coulant et crémeux à souhait. Il n'y a pas moyen de le garder au-delà: imaginez les soucis du producteur qui voit les commandes ne pas affluer au bon moment! Surtout qu'il n'y a pas, comme pour le gruyère par exemple, une centrale qui achète les excédents de production!

En fait, le principal ennemi du vacherin, c'est le beau temps. Sa saison est courte: de fin septembre à Pâques, au maximum. Mais il suffit que la chaleur s'installe en octobre, par exemple, ou que le printemps surgisse trop tôt, pour que le consommateur boude le précieux produit. Non pas qu'il soit moins bon, mais il semble que nous ayons (bêtement) un réflexe conditionné.

Le vacherin plonge ses racines dans la vallée de

Joux, où, vers 1800, des fromagers qui n'avaient plus assez de lait pour faire une meule ont commencé à produire quelque chose qui ressemblait à ce que nous connaissons aujourd'hui. Le petit tendre a essaimé tout autour du lac, créant une chaîne de production idéale pour ce coin isolé. La scierie débitait le bois, le sanglier écorçait les troncs, on fabriquait les boîtes à la maison, les petites mains lavaient puis emboîtaient.

Bientôt l'AOC

Aujourd'hui, pourtant, la Vallée ne produit plus que le tiers environ du Mont-d'Or suisse (pour un total d'environ 600 tonnes par année). Les dix-huit producteurs réunis dans la Centrale du vacherin vont du Solliat à Champagne, des Charbonnières à Saint-Livres. Ils se battent pour obtenir une appellation d'origine contrôlée (leurs collègues français l'ont obtenue il y a une dizaine d'années déjà) et pour séduire un marché d'exportation difficile, puisque, par le simple prix du lait, leur fromage est souvent 30% plus cher à l'étranger que le Mont-d'Or hexagonal.

Autant dire qu'il nous faut sauter sur les boîtes en sapin, autant pour aider de vrais artisans que pour notre plus grand plaisir gustatif.

Listeria oubliée

Après la grande crise qui a secoué le monde du vacherin lors de la découverte de la listeria, les producteurs ont réagi. Le lait est maintenant non pas pasteurisé, mais thermisé (15 secondes entre 57 et 63 degrés). Chaque fromagerie est équipée d'outils de désinfection permanents, sous contrôle régulier. Chaque lot est numéroté et isolé des autres, afin que, si problème il devait y avoir, toute une production ne soit pas contaminée. Même respect dans les caves, où les affineurs changent d'outils et de tenue entre chaque lot. Ces derniers doivent tous passer des contrôles d'hygiène, effectués à Liebefeld, avant d'obtenir le droit d'arriver sur le marché.

A déguster!

► Si on le conserve au frais, dans un linge humide (de 5 à 8 degrés), on le mange à température ambiante. Mieux vaut donc le chamberer quelques heures.

► Il paraît qu'il supporte très bien la congélation. A voir.

► On peut le manger avec du pain, évidemment, ou des pommes de terre en robe des champs. Mais on peut aussi en faire la «fondue du pauvre», en emballant la boîte de papier alu, en y versant un petit verre de vin blanc et en le passant 25 minutes au four (200 degrés).

Technique

Une fois chauffé à basse température, le caillé est mis en moule très rapidement, afin que le grain ne devienne pas dur. Puis, une demi-heure plus tard, le futur fromage est sorti du moule pour être sanglé. On utilise pour cela des sangles d'épicéa, prélevées juste sous l'écorce. Légèrement pressé, puis mis en bain de sel pen-

dant environ deux heures et quart, le vacherin prend ensuite le chemin des caves pour l'affinage.

Là, aux alentours de 13 degrés, la tomme est retournée chaque jour avant qu'on n'en brosse la croûte à l'eau pour éliminer la moisissure. Trois semaines plus tard, il est prêt à entrer dans le circuit de la consommation.