AGRO MAGAZINE. décembre 1993.

Un fromage des jours de fête,

le " MONT D'OR " ou " VACHERIN DU HAUT DOUBS " .

Quelques auteurs affirment que ce fromage.... "est fabriqué depuis plusieurs siècles dans le Haut-Doubs.... " et que.... "ce sont les fermiers du Mont d'Or qui l'inventèrent...." En réalité, son origine demeure douteuse et l'histoire des vacherins de Franche-Comté, de Suisse romande, de Savoie et de Haute-Savoie - tous voisins les uns des autres - reste à écrire. Nous avons d'ailleurs appris récemment que ce travail est en cours non seulement pour le vacherin franc-comtois mais aussi pour celui du canton de Vaud.

Le plus ancien document archivé sur le "fromage de crême" ou "fromage de boëte" est la " Lettre du citoyen DROZ, ex-secrétaire de l'Académie de BESANCON, au citoyen PARMENTIER, membre de l'Institut National, sur la fabrication des fromages dans les départements du Doubs et du Jura ". (LONS-LE-SAUNIER, AN VIII de la République française, 1799).

Dans ce long rapport - en grande partie consacré au gruyère et au septmoncel (devenu Bleu du Haut-Jura ou Bleu de Gex) - Eugène DROZ adresse à son collègue un grand nombre d'observations, de critiques et de suggestions suscitées par la lecture de l'étude qu' Antoine PARMENTIER vient de publier, " Précis d'expériences et observations sur les différentes espèces de lait considérées dans leurs rapports avec la chimie, la médecine et l'économie rurale ". (STRASBOURG, AN VII, 1798).

A propos du vacherin, E. DROZ écrit que dans le Doubs..... " On fait des "fromages de crême" qu'il faut manger dans quelques mois..... " et rapporte.... " Une de mes parentes en a introduit l'usage, il y a soixante ans, à Bonnevaux, d'où ils ont pris le nom et se sont étendus dans la terre de Mouthe et du Mont d'Or..." .... "On lui met une ceinture d'écorce d' arbre.... Quand on veut les faire voyager on les mets dans des boëtes.... puis ils se ramolissent jusqu'à se mettre comme de la crême grasse pendant trois semaines ou un mois.."

Ainsi cette "introduction du fromage de crême" dans le Doubs remonterait à 1740.... Malheureusement Eugène DROZ ne nous dit pas d'où venait la recette.

Pour le "Vacherin Mont d'Or" on a longtemps affirmé que son arrivée dans le Jura vaudois était une conséquence de la retraite et de l'internement en Suisse des trouprs du général BOURBAKI au cours de la guerre de 1870.

D'après Ch.A. GOLAY, un certain ROGUIN, vacher natif de ROCHEJEA aurait révélé aux fermiers de la région la technique française d'élaboration du Mont d'Or. LES CHARBONNIERES, où il s'était fixé, devint rapidement, dès la fin du siècle dernier, un centre important d'affinage et de commercialisation du vacherin suisse.

Mais les recherches entreprises ultérieurement dans les archives d'une grande famille de fromagers et d'affineurs, les ROCHAT

des CHARBONNIERES, prouvèrent que les premières fabrications étaient bien antérieures à 1870. Dans une étude consacrée au "Vacherin Mont d'Or", A. NEUENSCHWANDER, professeur à l'Ecole de Fromagerie de MOUDON (Vaud), signale qu'il en est fait mention en 1845 dans un livre de comptes de Moïse ROCHAT. Récemment, Rémy ROCHAT - descendant de la même famille - nous a dit que les pièces comptables en sa possession permettaient de remonter les premières productions à 1823, année où apparait la première mention écrite.

Si nos amis suisses reconnaissent volontiers l'antériorité des fabrications françaises de vacherin, leurs discussions avec les représentants des producteurs français sur la dénomination de leur fromage et du nôtre furent souvent vives. Elles se terminèrent par un compromis : à savoir, l'utilisation française des termes "vacherin" ou "Mont d'Or" de façon distincte, comme nous l'a confirmé l'Office Fédéral de l'Agriculture.

Les grimoires médiévaux ( XIV ème et XV ème siècle) parlent déjà des vacherins savoyards servant à régler l'auciège. Ils citent ceux d'Abondance, du Val de Thônes, de Samoens et d' Entremont, qui étaient aussi des présents de choix fort appréciés des princes et prélats de Savoie et de France. Des textes plus récents mentionnent ceux du Chatelard et des villages Aillon le Vieux et Aillon le Jeune dans le massif des Bauges. (Vacherins des Bauges).

Qu'en est-il aujourd'hui ?

Si ces vacherins savoyards sont encore présents dans les guides fromagers, ils sont pratiquement absents de l'étal des crêmiers, à l'exception de celui d'Abondance (certains parlent de "vacherin des Dranses") et de ceux des Bauges, réservés à quelques amateurs privilégiés de THONON-LES-BAINS ou de CHAMBERY, ou vendus sur places.
Quelques uns diffèrent du Mont d'Or par leur sangle de merisier ou de bouleau, d'autres par un lavage de la croûte au vin blanc aromatisé ou une taille plus réduite.

Au début de notre siècle, les manuels de fromagerie ignorent les vacherins français dont la production fermière reste de faible volume dans une région d'accès très difficile en hiver. Par contre, le vacherin suisse connaît un tel succès que les affineurs des CHARBONNIERES s'approvisionnent de l'autre côté de la frontière dès que la demande dépasse leurs prévisions.

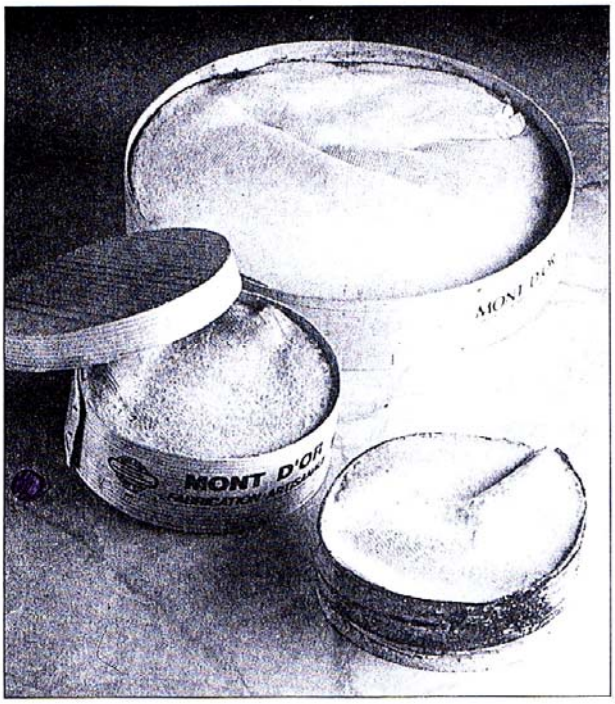
La situation actuelle est bien différente.
Les "savoyards" ne représentent que quelques tonnes par an.
La production suisse pour la campagne 1992 fut de 525 tonnes, alors qu'elle dépasse, en Franche-Comté, pour la même année, le chiffre record de 1.150 tonnes. (Communication personnelle de M. François PETITE, Président du Syndicat Interprofessionnel de Défense du Mont d'Or ou Vacherin du Haut-Doubs).

Le " Mont d'Or " appartient à la grande famille des "pâtes molles à croûte lavée", comme le reblochon, le pont l'évêque, le langres, l'époisses de Bourgogne, par exemple.

R-L. BOUCHET

9 octobre 1993.

1993




# UN FROMAGE DES JOURS DE FÊTE LE "MONT D'OR"

QUELQUES AUTEURS affirment que le "Vacherin Mont d'Or" est fabriqué depuis plusieurs siècles dans le Haut Doubs et que ce sont les fermiers du Mont d'Or qui l'inventèrent...(1). En réalité, son origine demeure douteuse et l'histoire des vacherins de Franche-Comté, de Suisse romande, de Savoie et de Haute Savoie - tous voisins les uns des autres - reste à écrire. Nous avons d'ailleurs appris récemment que ce travail est en cours, non seulement pour le vacherin franc-comtois, mais aussi pour celui du canton de Vaud (2). Le plus ancien document archivé sur le "fromage de crème" ou "fromage de boëte" est la lettre du citoyen Droz, ex-secrétaire de l'académie de Besançon, au citoyen Parmentier, membre de l'Institut national, sur la fabrication des fromages dans les départements du Doubs et du Jura (Lons-le-Saunier, an VIII de la République française, 1799). Dans ce long rapport, en grande partie consacré au gruyère et au septmoncel (devenu Bleu du Haut Jura ou Bleu de Gex), Eugène Droz adresse à son collègue un grand nombre d'observations, de critiques et de suggestions suscitées par la lecture de l'étude qu'Antoine Parmentier vient de publier "Précis d'expériences et observations sur les différentes espèces de lait considérées dans leurs rapports avec la chimie, la médecine et l'économie rurale" (Strasbourg, an VII, 1798).

A propos du vacherin, Eugène Droz écrit que dans le Doubs: "On fait des fromages de crème qu'il faut manger dans quelques mois" et rapporte " Une de mes parentes en a introduit l'usage, il y a soixante ans, à Bonnevaux, d'où ils ont pris le nom et se sont étendus dans la terre de Mouthe et du Mont d'Or"..."On lui met une ceinture d'écorce d'arbre... Quand on veut les faire voyager, on les met dans des boëtes... Puis ils se ramollissent jusqu'à se mettre comme de la crème grasse pendant trois semaines ou un mois". Ainsi, cette introduction du "fromage de crème" dans le Doubs remonterait à 1740... Malheureusement, Eugène Droz ne nous dit pas d'où venait la recette. Pour le "Vacherin Mont d'Or", on a longtemps affirmé que son arrivée dans le Jura vaudois était une conséquence de la retraite et de l'internement en Suisse des troupes du général Bourbaki au cours de la guerre de 1870. D'après Ch. A. Golay (4), un certain Roguin, vacher natif de Rochejean, aurait révélé aux fermiers de la région la technique française d'élaboration du Mont d'Or. Charbonnières, où il s'était fixé, devint rapidement dès la fin du siècle dernier un centre important d'affinage et de commercialisation du vacherin suisse. Mais les recherches entreprises ultérieurement dans les archives d'une grande famille de fromagers et d'affineurs, les Rochat des Charbonnières, prouvèrent que les premières fabrications étaient bien antérieures à 1870. Dans une étude consacrée au "Vacherin Mont d'Or", A. Neuenschwander, professeur à l'école de fromagerie de Moudon (Vaud), signale qu'il en est fait mention en 1845 dans un livre de comptes de Moïse Rochat (5). Récemment, Rémy Rochat, descendant de la même famille, nous a dit que les pièces comptables en sa possession permettaient de remonter les premières productions à 1823, année où apparaît la première mention écrite. Si nos amis suisses reconnaissent volontiers ●●●

(1) Les plus téméraires associent à cette fabrication les moines défricheurs et éleveurs des abbayes de Montbenoit et de Saint-Claude.

(2) Les historiens nous diront peut-être pourquoi aucun auteur ne rappelle que la dénomination "Mont d'Or" a été pendant des siècles réservée à un petit fromage de chèvre produit sur quelques communes des Monts d'Or du Lyonnais et considéré comme "le plus délicat des fromages du royaume...". Pourtant, le législateur l'a reconnu implicitement dans les décrets des 24 mars 1981 et 29 décembre 1986... Mais personne n'en parle car ce "Mont d'Or" au lait de chèvre

●●●

l'antériorité des fabrications françaises de vacherin, leurs discussions avec les représentants des producteurs français sur la dénomination de leur fromage et du nôtre furent souvent vives (6). Elles se terminèrent par un compromis : à savoir l'utilisation française des termes "vacherin" ou "Mont d'Or" de façon distincte, comme nous l'a confirmé l'Office fédéral de l'agriculture (7).

Les grimoires médiévaux (XIV et XV^e siècle) parlent déjà des vacherins savoyards servant à régler l'auciège. Ils citent ceux d'Abondance, du Val de Thônes, de Samoens et d'Entremont, qui étaient aussi des présents de choix fort appréciés des princes et prélats de Savoie et de France (8). Des textes plus récents mentionnent ceux du Chatelard et des villages Aillon le Vieux et Aillon le Jeune dans le massif des Bauges (V. des Bauges). Qu'en est-il aujourd'hui ? Si ces vacherins savoyards sont encore présents dans les guides fromagers, ils sont pratiquement absents de l'étal des crémiers, à l'exception de celui d'Abondance (certains parlent de "vacherin des Dranses") et de ceux des Bauges, réservés à quelques amateurs privilégiés de Thonon-les-bains ou de Chambéry, ou vendus sur place. Quelques-uns diffèrent du Mont d'Or par leur sangle de merisier ou de bouleau, d'autres par un lavage de croûte au vin blanc aromatisé ou une taille plus réduite.

Au début de notre siècle, les manuels de fromagerie ignorent les vacherins français dont la production fermière reste de faible volume dans une région d'accès très difficile en hiver. Par contre, le vacherin suisse connaît un tel succès que les affineurs des Charbonnières s'approvisionnent de l'autre côté de la frontière dès que la demande dépasse leurs prévisions. La situation actuelle est bien différente. Les "savoyards" ne représentent que quelques tonnes par an (9). La production suisse pour la campagne 1992 fut de 525 tonnes (10), alors qu'elle dépassa en Franche-Comté pour la même année le chiffre record de 1150 tonnes (communication personnelle de M. François Petite, président du Syndicat interprofessionnel de défense du Mont d'Or ou vacherin du Haut Doubs). Le "Mont d'Or" appartient à la grande famille des "pâtes molles à croûte lavée" comme le reblochon, le pont-l'évêque, le langres, l'époisses de Bourgogne, par exemple (11). Comme eux, il bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée (AOC) depuis 1981, confirmée par le décret du 29 décembre 1986 (*JO* du 1^er janvier 1987). Cette AOC a été accordée pour des fromages au lait entier et cru, provenant uniquement de vaches montbéliardes ou pie rouge de l'Est, produit sur des pâturages d'un certain nombre de communes des arrondissements de Pontarlier et de Montbéliard à une altitude au moins égale à 700 mètres.

Le lait, quotidiennement livré, ne peut être chauffé qu'une seule fois et uniquement au moment de l'empressurage à une température au plus égale à 40° C. La coagulation ne peut se faire qu'à l'aide de présure. Après démoulage, le caillé est cerclé d'un ruban d'écorce d'épicéa (sangle) (12). L'affinage commence en cave sur planches du même bois à une température maximale de 15° C, avec retournements réguliers et lavages/frottages à l'eau salée. Il se poursuit dans la boîte de conditionnement, en bois brut, d'un diamètre légèrement inférieur à celui du fromage, ce qui provoque les plissements caractéristiques du Mont d'Or. Actuellement, les fabrications d'une vingtaine d'ateliers sont toujours obligatoirement saisonnières (du 15 août au 31 mars), mais elles ne sont plus empiriques comme l'indique J. Millet, professeur à l'Ecole nationale des industries laitières de Poligny (6). Il fournit en effet les diagrammes de fabrication, mentionne les levains utilisés, les conditions d'égouttage du caillé, celles du saumurage et de l'affinage (d'une durée minimale de trois semaines). Il nous renseigne également sur la technique et les raisons de l'utilisation de ferments lactiques, sur l'évolution de la composition chimique et de la flore microbienne du fromage et sur ses éventuels défauts. Livré au consommateur, ce fromage à pâte molle non cuite légèrement pressée se présente sous la forme d'un cylindre aplati, à croûte jaune ou beige doré. D'un poids de 500 g à 3 kg, le Mont d'Or contient 45 g de matière grasse pour 100 g de fromage après complète dessiccation. Sa teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 45 g pour 100 g de fromage. La sangle d'épicéa donne à la pâte un goût légèrement balsamique particulièrement apprécié des connaisseurs... mais évidemment elle ne suffit pas pour faire un authentique vacherin. Dès octobre et surtout pour les fêtes de Noël et du Nouvel an, le "roi de l'hiver" arrive sur nos tables avec sa belle croûte dorée et plissée, couverte d'un léger voile fongique (Oospora lactis). Sa crème est ivoire, onctueuse et même coulante. Elle peut alors être dégustée à la cuillère, accompagnée d'un vin blanc fruité du Jura ou de Savoie. ◆

RENÉ-LOUIS BOUCHET

a disparu il y a plus de cent ans, remplacé par des fromages au lait de vache ou de mélange.

(3) Archives départementales du Jura. Fond Perrot. Cote B. 906. J. Garneret le Mont d'Or (ou fromage de boîte" (revue du folklore comtois - Barbizier n°3, décembre 1973).

(4) Ch. A. Golay - le vacherin, roi des fromages fins (Centrale du vacherin Mont d'Or à Moudon (Vaud) 1952).

(5) A. Neuenschwander - le vacherin Mont d'Or - Lausanne 1957.

(6) J. Millet le fromage "Mont d'Or" ou "vacherin du Haut Doubs" ou "vacherin" (revue des écoles nationales des industries laitières, ENIL, Poligny, n° 94).

(7) Traité franco-suisse du 14 mai 1974 sur la protection des indications de provenance, des appellations d'origine contrôlée et d'autres dénominations géographiques. Entrée en vigueur le 10 octobre 1975 (*JO* du 11 novembre 1975).

(8) Cl. Chatelain et G. Baud. Habundantia. La vie au val d'Abondance à travers le temps (Thonon les Bains 1983). Le reblochon (plaquette extraite de la revue "Les amis du val de Thônes", 1987). F. Brézard. Le Mont d'Or ou vacherin du Haut Doubs (thèse de doctorat vétérinaire, ENV de Nantes, 1988). H. Viallet. Les alpages et la vie d'une communauté montagnarde, Beaufort, du Moyen Âge du XVIII^e siècle (Académie salésienne, Annecy 1993).

(9) Chambre d'agriculture de la Savoie. Chambéry. SUACI Alpes du Nord. Estimations 1985-1986.