Les traces du vacherin dans la littérature historique locale ainsi que dans différents documents d'époque

Le vacherin a été remarqué par nos littérateurs dès au moins 1835.

Les fromages qui se fabriquent à La Vallée jouissent d'une réputation distinguée et se vendent dans l'étranger à peu près comme ceux des Alpes et de la Gruyères ; on n'en fait pas la distinction sur les tables de Paris et dans les autres grandes villes de France.

On a commencé à fabriquer chez nous des fromages persillés, dits de Gex, ainsi que des vacherins du Mont-d'Or, qui ne le cèdent en rien à ceux qu'on tire de ces localités. - Je connais deux propriétaires à La Vallée qui exploitent leurs montagnes de cette manière, et qui y trouvent fort bien leur compte. – Il serait étonnant, en effet, que nos montagnes, ayant une bien meilleure qualité d'herbes que celles de la Franche-Comté et de la Bourgogne, nous ne fussions pas en état de produire les diverses espèces de fromages qui plaisent le plus aux consommateurs[1].

Le vacherin est déjà un produit de consommation courante en 1861. On lit de telle manière dans les procès-verbaux de la Société de jeunesse du Pont :

Assemblée du 19 janvier 1861

Présidence du citoyen Moïse Rochat, l'assemblée étant en nombre pour délibérer, le président donne connaissance à l'assemblée que le citoyen Henri Mouquin horloger ci-devant président de notre société se pause avec une fille de notre localité et à donné la finance de quinze francs, finance qui a été décidée de boire et de manger chez Alexandre Rochat au Café du Lac, proposition qui a été décidée à l'unanimité, le citoyen Jules Golay propose que l'on fasse une dance, cette proposition est rejetée par l'assemblée. Les citoyens Louis Rochat fils de David forestier et Henri Rochat fils d' Henri du Mont du Lac ayant demandé de faire partie de notre société ont été reçus à l'unanimité des suffrages et feront par conséquant partie de notre société. L'assemblée décide de manger du pain et du vacherin, le citoyen Henri Mouquin horloger caution du recteur quittant la société et par conséquant ne peut plus être caution il est décidé de lui faire fournir une caution et porter pour caution solidaire Louis Rochat bon pour caution solidaire du caissier signé Louis Rochat. La séance est levée à 9 heures et 10 minutes du soir

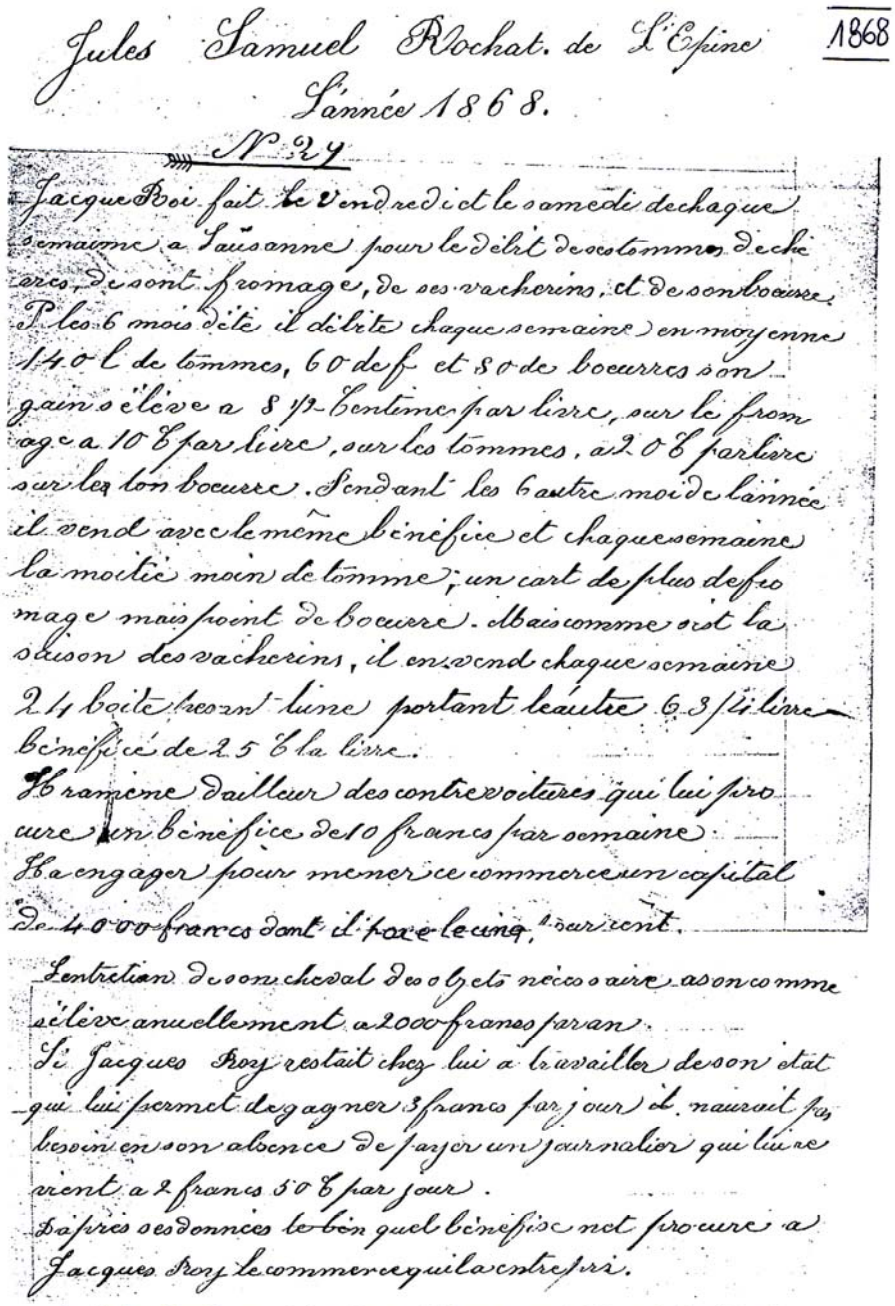
Le secrétaire

Henri Mouquin

[1] S. Berdez, Notice sur l'industrie agricole et manufacturière de la Vallée du Lac-de-Joux, Lausanne, 1835.

Lucien Reymond, de manière étrange, ne parle nullement du vacherin dans son historique de 1864, alors qu'il cite le persillé comme fabrication connue et appréciée. Cela donne à penser que le vacherin, s'il était particulièrement connu dans la partie aval de la Vallée, l'était moins au Chenit, et cela alors même qu'il était vendu depuis plusieurs décennies sur la place de Lausanne en particulier.

Le vacherin est même si populaire au Charbonnières en ce milieu de XIXe siècle, que le régent du village, Jules-Jérémie Rochat, l'utilise pour en faire un problème de comptabilité.



Jules Samuel Rochat. de L'Epine 1868

Lannée 1868.

N° 24

Jacque Roi fait le vendredi et le samedi de chaque semaine a Lausanne pour le délit de ses tommes de chèvres, de son fromage, de ses vacherins, et de son bocurre. Pendant les 6 mois dite il délite chaque semaine en moyenne 140 l de tommes, 60 de f et 80 de bocurres son gain s'élève a 8 1/2 centime par livre, sur le fromage a 10 c par livre, sur les tommes, a 20 c par livre sur les ton bocurre. Pendant les 6 autre moi de lannée il vend avec le même bénéfice et chaque semaine la moitié moin de tomme; un cart de plus de fromage mais point de bocurre. Mais comme est la saison des vacherins, il en vend chaque semaine 24 boite de 1/2 livre portant lé autre 6.3/4 livre bénéficé de 25 c la livre.

Il ramene daillur des contrevoitures qui lui procure un bénéfice de 10 francs par semaine.

Il a engager pour mener ce commerce un capital de 4000 francs dont il paye le cinq, 1 sur cent.

Lentretien de son cheval des objets nécessaire a son commerce s'élève anuellement a 2000 francs par an.

Si Jacques Roy restait chez lui a travailler de son état qui lui permet de gagner 3 francs par jour il naurait pas besoin en son absence de payer un journalier qui lui reviennent a 2 francs 50 c par jour.

D'après ses données le bon quel bénéfice net procure a Jacques Roy le commerce qu'il a entrepris.

1. Extrait d'un cahier de problèmes comptables à destination des grands élèves de l'école des Charbonnières, original composé par Jules-Jérémie Rochat, régent d'école.

Lucien Reymond se rattrape dans sa Notice historique de 1887, p. 123 :

… Sur quelques pâturages on fabrique ce qu'on appelle vulgairement des petites tommes ou chevrotins, produit qui est vendu en détail sur les marchés de la plaine. La fabrication des vacherins ou fromages du Mont d'Or, a pris une grande extension et est l'objet d'un commerce important.

Le même Lucien Reymond traitera du vacherin dans son ouvrage : Les Contrebandiers du Risoux, Lausanne, 1888, pp. 116-117. Il s'agira cependant ici de vacherin français, que l'on fabrique de l'autre côté de la frontière :

Et la vieille de reprendre son oraison ; mais, craignant d'avoir oublié quelque chose, elle cria encore :
- Dis donc, Matthieu, tu tâcheras de choisir du bois de fente ; tu sais que nous n'avons plus de pliure pour les vacherins.
Cette fois, la prévoyante mère de famille termina sa prière d'un air de complète satisfaction.

Le dictionnaire historique et commercial du canton de Vaud de 1888 nous révèle quelques adresses intéressantes dans le cadre de la commune du Lieu :

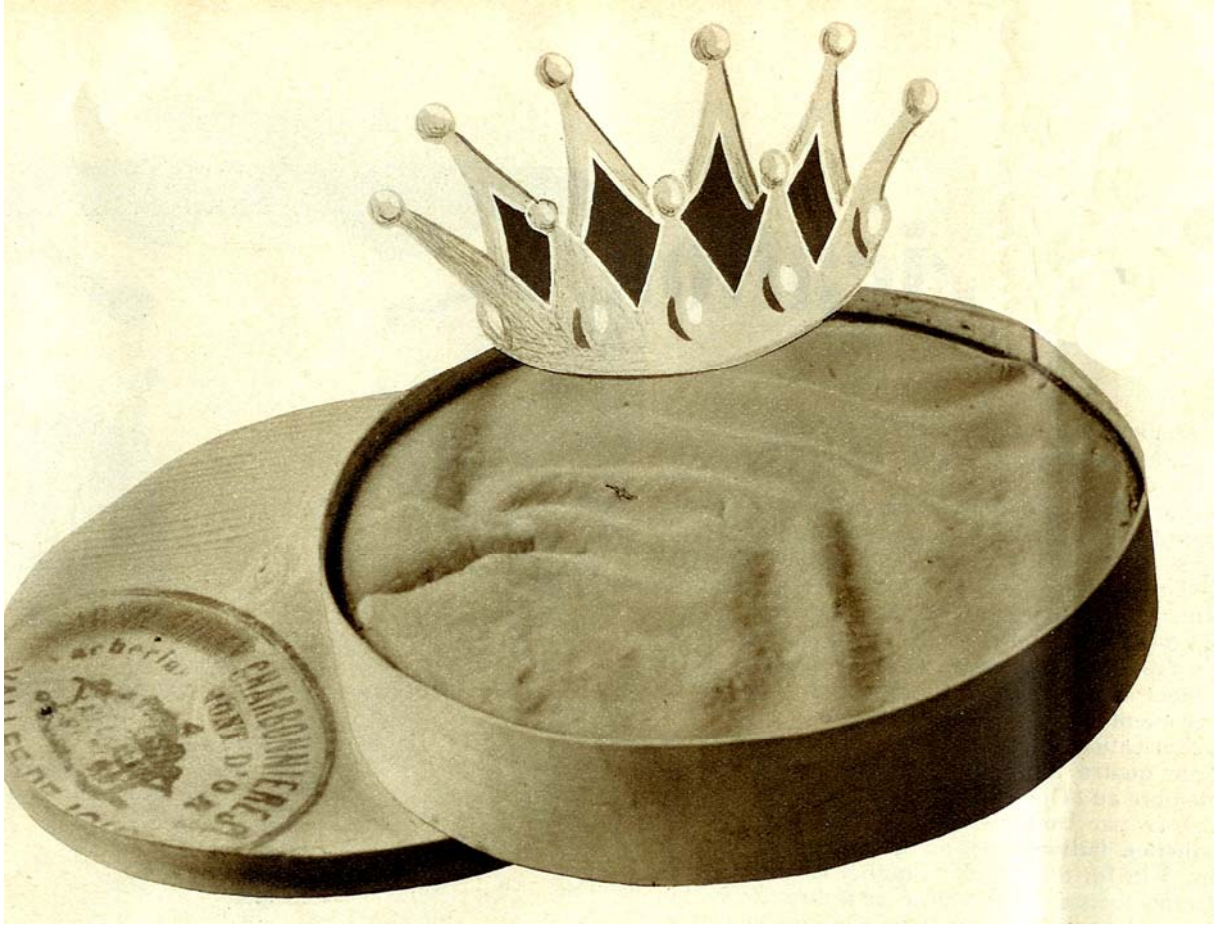
Dictionnaire géographique, historique et commercial du canton de Vaud - 1888 -

Bourgeois : Rochat, Golay, Reymond, Guignard, Aubert, Lugrin, Meylan, Nicole, Chouet, Piguet, Longchamp, Humberset, Dépraz.
Pasteur : Paul Payot.
Syndic : Jules-Jérémie Rochat.
Secrétaire : Samuel Rochat. *Officier civil :* M. Reymond.
Instituteur : Jules Matthey. *Régente :* Guignard née Simond.
Postes et télégraphe : Eugène Aubert-Cart.
Hôtel de Ville. Tenu par Marcellin Meylan.
Marcellin Aubert, fabricant de contre-pivots.
→ *Louis Dépraz.* Fromages et vacherins.
Emile Meylan, horloger. *Louis Cart*, boisselier.
Eugène Aubert, boulanger. *Jules Guignard*, boucher.
La Fer, entre Le Lieu et Le Séchey.
Le Séchey. Hameau entre Le Lieu et Le Pont.
Ecole primaire : François Nicole.
Fournitures d'horlogerie : Henri Dépraz, François Lugrin. -
Aux Charbonnières. Jules-Jérémie Rochat, syndic et député.
Instituteur : Henri Dudan. Régente : Anna Pochon.
Hôtel du Cygne. Tenu par Auguste Rochat.
→ Fromages et vacherins : Auguste Rochat, Albin Rochat.
→ Les produits de la laiterie des Charbonnières sont tellement estimés, ainsi que les fromages « Mont-d'Or » de la fabrication Albin Rochat, que l'on en expédie aux cours princières d'Europe.
→ C'est ainsi que M. Albin Rochat, en outre de lettres de félicitations, a été agréé comme fournisseur du roi Humbert; sans compter que, à titre de gratification, il a reçu de la part de feu Guillaume Ier 100 fr. par mandat postal.
Fournitures d'horlogerie : Charles-Louis Rochat.
Commerce de vins : Rochat frères.
Commerce de bois : Jules-Jérémie Rochat.

Le concours des fromageries et d'alpages de 1890 est un épisode clé dans l'histoire du vacherin Mont d'Or. C'est à ce moment-là en effet que fut émise l'idée de créer un Syndicat des laiteries de la Vallée.

Celui-ci fut réellement mis en place et durera une vingtaine d'année. On a lu plus haut la manière dont se déroula cette aventure malheureusement interrompue par l'avarice des participants qui rechignaient à mettre deux sous dans les frais d'organisation de cet organisme pourtant à première vue promis à un bel avenir.

L'époque n'était pas mûre, on peut le croire, pour des entreprises de ce genre, l'esprit d'individualisme, et malgré la présence de laiterie dans chacun des villages, persistait encore en plein. Et il y avait surtout ce manque de clairvoyance quant à la gestion collective d'un produit, quant à la réclame que l'on pouvait faire pour favoriser les ventes, et améliorer les conditions de commercialisation. Il restait un bon petit bout de chemin à faire en ce domaine.



RAPPORT

SUR LE

CONCOURS DE FROMAGERIES ET D'ALPAGES

en 1890.

Considérations générales.

Les deux districts inspectés présentent un véritable intérêt au point de vue de l'industrie laitière. Favorisés par un terrain calcaire qui donne des fourrages excellents, beaucoup d'esparcette en particulier, ils peuvent fournir des produits laitiers de qualité supérieure. Ces avantages naturels ont certainement contribué à implanter dans les deux districts précités la fabrication des fromages à pâte molle, vacherins, tommes, chevrotins, etc. ; elle est en pleine prospérité non seulement à la Vallée, mais aussi dans les villages du pied du Jura: Vaulion, Croy, Juriens, Romainmôtier. Les fermes y sont parfois assez éloignées des fromageries, et bon nombre de laiteries n'ont qu'une petite quantité de lait après la montée des vaches. La transformation en fromages mous était donc un moyen tout indiqué d'utiliser avantageusement ces petites quantités de lait; pour les petites bourses, elle a le grand avantage de pouvoir rentrer dans ses avances au bout de peu de temps. En présence de l'élévation de tarifs sur les fromages expédiés en France, la fabrication des fromages à pâte molle sera un bon moyen de tirer parti de notre lait, au moins dans les fermes isolées et les petites laiteries. L'écoulement rapide des petits fromages est du reste facilité, dans cette région, par les lignes de Vallorbes et du Pont.

A la Vallée, les vacherins souffrent depuis longtemps d'une concurrence déloyale de la part de marchands de la contrée qui achètent à bas prix des fromages français de qualité inférieure et les revendent avec d'autres vacherins de la contrée, non sans avoir apposé une inscription qui peut faire croire à leur origine vraiment indigène. De là ce manque de régularité dans la qualité des vacherins observé par les consommateurs. Tout cela nuit à la bonne réputation de nos vacherins et à la confiance des acheteurs [1].

Nous devons attribuer, du reste, la réussite de la fabrication du vacherin de la Vallée, où elle a été introduite vers 1850, à l'exploitation en commun, qui seule peut donner toutes les garanties et toute la régularité nécessaires. Avec le système de vente du lait qui laisse au laitier toute liberté pour l'exploitation du lait, il suffisait d'un laitier ne possédant pas un capital de roulement suffisant, obligé de battre monnaie avec le beurre et de faire du vacherin avec du lait écrémé, pour perdre la réputation d'une laiterie. Pourvu que le laitier paie, on ne s'inquiète

malheureusement pas de savoir si la fabrication est bonne et consciencieuse; et pourtant la réputation bonne ou mauvaise des produits laitiers s'attache plutôt au nom de la localité qu'à celui d'un fabricant.

[1] Nous avons engagé les diverses laiteries de la Vallée à s'organiser en syndicat. Ce syndicat disposerait d'une marque bien visible à mettre sur les boîtes. Les laiteries du Brassus, du Lieu, des Charbonnières et du Séchey se sont réunies; leur marque, qui sera déposée à Berne, portera une vache, avec l'inscription : « Syndicat des laiteries de la Vallée de Joux ». L'organisation du Syndicat était d'autant plus facile que les diverses laiteries de la Vallée de Joux fabriquent au compte général de la Société : le Comité du Syndicat pouvait être formé des Présidents de chaque Société. Nous espérons que le Syndicat fonctionnera régulièrement cet automne; quant au succès, nous en sommes assurés.

Le Lieu, fruitier, Constant Magnenat.

Construction récente, bien comprise. Cuisine et chambre à lait, caves au rez-de-chaussée. Cuisine vaste, éclairée, foyer mal fermé. Chambre à lait propre, passée à la chaux. Trois caves chauffables, dont deux petites appropriées à la fabrication du vacherin. Baratte à tonneau fixe, tranche caillé et débattoir en métal. Ancienne presse. On devrait faire venir l'eau dans la laiterie au lieu d'avoir seulement une fontaine devant le chalet.

Laiterie bien tenue. Beurre trop onctueux, mou. Azi en fermentation trop forte. Fromage un peu chargé d'ouverture, quelques lainures. Extérieur laisse à désirer. Vacherin excellent.

Les Charbonnières, fruitier, Alfred Golay.

Bâtiment de construction récente. Cuisine vaste, où se fait aussi la réception et la vente du lait. Foyer ancien, insuffisamment éclairé. Deux caves voûtées d'accès peu commode, une est chauffable. Baratte à tonneau fixe. Chaudière un peu étranglée dans le haut. Presse ancienne. Exploitation en commun.

Laiterie bien tenue. Bonne fabrication du vacherin.

Le Pont.

Bâtiment ancien, petit. On aurait dû reconstruire plutôt que de faire des réparations. Cuisine petite, sombre. Foyer ouvert. Baratte mal nettoyée. Tenue passable. Fromages à pâte dure peu réussis. Vacherins bons.

En 1891 paraît un ouvrage fondamental signé Hector Golay : La Vallée de Joux de 1860 à 1890. On pouvait y lire à la page 31 concernant le vacherin :

La fabrication du fromage de Gruyère qui est une des industries maîtresses de notre région de montagne et une de ses ressources les plus assurées, s'est complétée par celle des vacherins qui se généralise et occupe bientôt toutes nos

laiteries pendant une partie de l'année. A côté de ces deux produits principaux, l'industrie du laitage a deux autres spécialités, le persillé et les chevrotins qui se fabriquent aussi à la Vallée.

Le Val de Joux, Almanach-annuaire, publication éphémère qui ne parut qu'en 1895 et 1896, édité par Eug. Lecoultre, éditeur le Brassus, offre non seulement un article signalant de manière attentive le vacherin, mais aussi plusieurs réclames de commerçant liés à la fabrication et à la commercialisation de cette pâte molle.

Le Val de Joux, Almanach-annuaire de 1895, Ed. Eug. Lecoultre, éditeur, Le Brassus. 1895

Probablement les premières réclames imprimées pour le vacherin.

COMMERCE DE VACHERINS

Renommés, du Syndicat des Laiteries de la Vallée de Joux

Prix d'honneur et prime à l'exposition d'Yverdon de 1894

Expéditions promptes et soignées

Eugène Cart-Rochat, Le Lieu

Commerce de Fromages, Vacherins
Beurre, petites Tommes

Produits appréciés et très recommandés. **Vacherins du Syndicat des Laiteries de la Vallée,** sur demande.

EXPORTATION - GROS et DÉTAIL

EMILE SIMOND, AU SENTIER

Spécialité des Vacherins de la Vallée de Joux

S'expédient dans tous les pays par colis postaux de $2^1/_2$ à 5 kilos

FROMAGES DU JURA

Edgar ROCHAT, au PONT

LOUIS GOLAY, CHARBONNIÈRES

Vacherins du Mont-d'Or, des meilleures laiteries

GROS **Marque connue AU CHALET** DÉTAIL

PRIX MODÉRÉS

EXPEDITIONS PROMPTES ET SOIGNÉES

LE LIEU

→ Cart-Rochat. Commerce de vacherins.

LES CHARBONNIÈRES

→ Rochat, Jules-Moïse. Assesseur. Commerce de vacherins et fromages.
→ Rochat, Auguste, fleu Moïse. Même commerce.
Rochat, Louis. Hôtel du Cygne.
Rochat, frères. Marchands de vins.
Gisclon. Boulanger.
→ Rochat, Jules-Jérémie. Commerce de bois et de vacherins.
Bloch. Marchand de bétail.
Rochat, Eugène. Marchand de bétail.
Rochat, associés. Amodiateurs.
Rochat-Balissat. Epicerie, mercerie, etc.
Golay-Rochat, Ami. » » »
Rochat-Reymond. » » »
Golay-Reymond. » » »
Golay-Berney, Rosalie. Fournitures pour lapidaires.
Rochat, Charles-Louis. Pierres fines pour l'horlogerie.
Golay, frères. » » » »
Rochat, Jules-Isaac. Fabricant de verres.
Rochat-Baudin. Café-brasserie.
→ Rochat, Louis. Sapeur. Marchand de vacherins.
→ Golay, Louis. Cafetier, négociant. (vacherins)
Mattiola. Aubergiste. En Bonport.
Clot. Entrepreneur maçon.

LE PONT

Société des glacières de Joux.
Rochat, Edgard. Hôtel de la truite. Commerce de bois et vacherins.

Peu d'années après l'établissement des lapidaires, on commença à s'occuper de la fabrication des fromages sur une échelle un peu vaste. Nos grands et beaux paturages avaient, d'une manière imparfaite, été exploités par des étrangers. Les habitants de La Vallée ne savaient faire autre chose de leur lait que ce qu'ils appelaient des *tommes* ou petits fromages de mauvaise qualité pour leur usage. Ils commencèrent à devenir fermiers des montagnes et à fabriquer pour le commerce. Cette fabrication s'améliora rapidement et son produit ne tarda pas à atteindre le degré de perfection qu'il a aujourd'hui. Le plus important progrès obtenu dans la manipulation du lait a été la fabrication des *présures*. Les *fruitiers* et *fruitières* d'autrefois mettaient, pour obtenir le fromage, la peau de *cailler* détremper dans la chaudière.

La fabrication des fromages vacherins n'est, relativement, pas ancienne. Elle a commencé, il y a environ quatre-vingt ans chez nos voisins d'outre-Risoux, sur les pâturages et dans les fermes du Mont-d'Or, d'où leur est venu le nom de fromages du Mont-d'Or.

Il y a septante ans environ que cette industrie fut importée aux Charbonnières où, pendant quarante ans, elle a été le monopole presque exclusif de ce village.

La laiterie des Charbonnières, qui date d'environ trente ans, s'est fait une spécialité de cette production et y a apporté tous les perfectionnements dont elle est susceptible. Et, quoique ayant eu de nombreux imitateurs, elle a maintenu sa vieille réputation de ne livrer que des produits excellents. Aussi a-t-elle obtenu des récompenses aux expositions d'Yverdon, de Zurich et de Genève.

Il y a cinq ans, c'est-à-dire avant l'application du tarif douanier actuellement en vigueur, en vue de soutenir avantageusement la concurrence déloyale que les vacherins français faisaient aux nôtres, les principales laiteries de La Vallée, Les Charbonnières, Le Pont, Le Lieu, Le Séchey, Le Solliat, le Brassus, etc., se sont syndiqués sous la raison syndicale des *Laiteries de La Vallée* et ont adopté une marque de fabrique commune.

Un comité est à la tête de cette entreprise ; par des visites fréquentes, il s'assure de la bonne fabrication de la marchandise et de la bonne tenue de la laiterie, exerçant ainsi un contrôle sérieux sur tout ce qui se rapporte aux vacherins.

A l'Exposition d'Yverdon, le syndicat a exposé 24 vacherins. Il a obtenu le prix d'honneur de 50 fr. et la première prime de 50 fr.

Ce commerce des vacherins prend une extension toujours plus grande.

Il se fabrique aussi à La Vallée les *chevrotains* ou tommes de chèvre et quelques fromages appelés *persillés*.

* * *

Almanach-Annuaire du Val de Joux

SPÉCIALITÉ DES VACHERINS DE LA VALLÉE DE JOUX

S'expédient dans tous les pays par colis postaux de 2 ½ et 5 kil.

FROMAGES DU JURA

EDGAR ROCHAT AU PONT

LE LIEU

Guignard, Louis. Fournitures pour montres.
Meylan-Guignard & Cie. Contre-pivots, rubis, sertissage.
Cart-Rochat & fils. Boissellerie.
Cart, Julien. Boissellerie.
Dépraz, Léon. »
Aubert, Paul. Epicerie, mercerie.
Piguet, Henri. »
Guignard, François. »
Aubert, Eug. Boulanger., pâtisserie.
Dépraz, Eugénie. »
Meylan, veuve. Hôtel-de-Ville.
→ Dépraz, Louis. Commerce de fromages. Café.
→ Cart-Rochat. Commerce de vacherins.
Rochat, Chs-Dav. Epicerie, mercerie.
Chapuis (Frasse), distillateur. Café.
Lugrin-Guyaz (Séchey). Pierreries. Epicerie, mercerie.
Golay (Séchey). Café suisse.

LES CHARBONNIÈRES

→ Rochat, Jules-Moïse, assesseur. Commerce de vacherins et fromages.
→ Rochat, Aug. fleu Moïse. Comm. de vacherins et fromages.
Rochat, Louis. Hôtel du Cygne.
Rochat frères, marchands de vins.
Gisclon, boulanger.
→ Rochat, Jules-Jérémie. Commerce de bois et de vacherins.
Bloch, marchand de bétail.
Rochat, associés. Amodiateurs.
Rochat-Balissat. Epicerie, mercerie.
Golay-Rochat, Ami. »
Rochat-Reymond. »
Golay-Reymond. »
Golay-Berney, Rosalie. Fournitures pour lapidaires.
Rochat, Chs-Ls. Pierres fines pr l'horl.
Golay frères. »
Rochat, Jules-Isaac, fabric. de verres.
Rochat-Baudin. Café-brasserie.
→ Rochat, Louis. sapeur, marchand de vacherins.
→ Golay, Ls, nég. Café. Commerce de vacherins.
Mattiola (Bonport), aubergiste.
Clot, maçon. Entrepreneur.

LE PONT

Société des glacières de Joux.
Rochat, Edgar. Hôtel de la Truite. Pension d'étrangers. Commerce de bois et vacherins. ←
Rochat, Pl, bural. Dépôt de ciment.
Rochat, Chs-Fs. Fourn. d'horlogerie.
Rochat, Numa. Contrepivots et pierres percées (rubis pr horlogerie).
Rochat, Ernest. Epicerie, mercerie, chapellerie.
Mouquin, Tell, rhabilleur.
Rochat, Jules-Louis. Montres et contre-pivots.
Bornand, Ida. Epicerie, mercerie.
Meylan-Rochat, Georges. Contre-pivots.
Rochat, Jules-Ls. Montres et contre-pivots.
Rochat, Ls-Sl, établisseur d'horlog.
Rochat, Edouard, »
Rochat-Guignard. Epicerie, mercer.
Rochat, Godefroy, cafetier.
Rochat, Aug., marchand de bois.
Aubert, César, boulanger-pâtissier.
Rochat, Emile, boucher. Dépôt au Brassus et Orient.
Société par actions de la laiterie du Pont. ←

ABBAYE

Guignard, Ls, maréchal-ferrant.
Guignard, Jules, charron et huissier municipal.
Golay-Develey. Hôtel-de-Ville.
Scieries importantes appartenant à M. J. Capt, notaire, Sentier.
Guignard, Paul, scieur et marchand de bois.
Guignard-Reymond, Paul. Mercerie, épicerie.
Reymond, Constant. Horlogerie, épicerie, mercerie.
Berney, Louis-Ami, march. de bois.
Guignard-Debluc, cafetier.
Rochat, Henri, boulanger.
Rochat, James, établ. d'horlogerie.
Berney, Louis, ébéniste.
Simond, Jules, marchand de bois.
Laiterie de l'Abbaye. Vacherins. ←
Molles, docteur-médecin.
Rochat-Piguet, veuve. Laines, thés.

AAVJ, 1896

Samuel Aubert, en 1900, dans sa thèse sur la flore de la Vallée, assez curieusement traita de l'économie alpestre, et même du vacherin. Tout cela à la page 474 de son monumental ouvrage :

A la montagne, on fabrique essentiellement des fromages genre Gruyère, ou, dans le mois de septembre, des vacherins, fromages à pâte molle. Pour la saison d'hiver, les propriétaires d'un même village sont groupés en « société de fromagerie », qui fabrique, vend les produits laitiers et répartit ensuite à chacun un dividende proportionnel à son apport de lait à l'association, ou bien encore la société vend à un professionnel, à tant le litre, par voie de soumission ou par la mise aux enchères, tout le lait qui sera apporté dans l'établissement. Les vacherins sont le produit exclusif des fromageries pendant les mois d'octobre, novembre et décembre ; plus tard, on fabrique des fromages. Depuis quelques années, la plupart des fromageries sont en activité toute l'année et maintenant il se manifeste une tendance à les alimenter pendant l'été par l'apport du lait trait sur les alpages les plus inférieurs, sis à proximité des villages : Orient, Brassus, etc.

La manutention du lait dans les fromageries a lieu actuellement d'après les procédés les plus modernes et les plus délicats au point de vue de la propreté et de la minutie.

Ajoutons encore que la plupart des sociétés de fromagerie sont groupées en un « Syndicat des laiteries de la Vallée de Joux », dans le but de faciliter l'écoulement des produits et d'assurer à ceux-ci la juste réputation qu'ils méritent.

Edouard Rod quant à lui introduit le vacherin dans sa nouvelle « Un coupable » parue en 1891 dans l'ouvrage : « Nouvelles romandes », Librairie Payot, Lausanne :

La diligence me prenait à la station de Romainmôtier, vers les quatre heures de l'après-midi et me conduisait pour la nuit au Sentier, en me laissant le temps de « souper » à l'auberge dans un des villages de la vallée. Là, on me servait, après une assiette de soupe, une de ces délicates truites de rivière qui sont la spécialité de l'endroit et un morceau d'excellent « vacherin », le savoureux fromage du pays. L'hôte me saluait, acceptait un verre de « petit blanc », et, au départ, me serrait la main avec un cordial « au revoir ».

Le vacherin apparaît aussi, quoique de manière succincte, dans le Guide illustré des Vallées de l'Orbe et de Joux de 1905.

Ernest Aubert, dans : La Vallée de Joux de 1890 à 1905, parle à son tour du vacherin. Il écrit :

Grâce aux laiteries établies dans presque chaque village, et au prix élevés du bétail, l'agriculteur intelligent peut tirer un très bon parti de son domaine. La plupart des laiteries fabriquent chaque automne des vacherins, autrefois une spécialité du village des Charbonnières qui lui doit une partie de sa prospérité.

Il s'en expédie en automne et pendant une partie de l'hiver des quantités considérables. On peut voir à la gare du Pont, lorsque la saison bat son plein, des wagons entiers de ce produit. Les négociants des charbonnières, du Pont et du Séchey, qui s'occupent spécialement de ce commerce, ont des clients dans toutes les parties de l'Europe.

En 1929 René Meylan publiait son étude sur la Vallée de Joux. Tout un chapitre est réservé à la production du lait. Le vacherin n'y occupe qu'une place assez maigre malgré qu'à l'époque c'était une production véritablement importante de la Vallée de Joux. On découvre ainsi à la page 145 :

La Vallée de Joux s'est encore spécialisée dans la fabrication de fromages à pâte molle, les « vacherins ». Beaucoup sont, il est vrai, fabriqués au village par les laitiers, du mois d'octobre au mois de décembre, mais c'est la règle, au moins sur les plus petites montagnes, d'arrêter en septembre la fabrication du gruyère pour commencer celle des vacherins dont la réputation n'est plus à faire. Il s'agit pourtant là d'une industrie récente. Vers le milieu du XIe siècle, les procédés d'une fabrication déjà ancienne dans la région de Mouthe et du Mont d'Or furent introduits dans le pays, aux Charbonnières, village qui est resté le centre de ce commerce.

Les montagnes de la Vallée produisent une moyenne annuelle de 1600 qm. de fromages gras et mi-gras, genre gruyère, et environ 50 qm. de pâtes molles (vacherins).

Les journaux, professionnels avant tout, ne semblent s'intéresser au vacherin qu'à partir de la seconde guerre mondiale. On avait déjà pu lire l'article : Notre reportage sur un secret bien gardé la fabrication des vacherins, dans le journal l'Abeille en 1939. Le Sillon romand quant à lui se penche sur le vacherin dans son numéro du 25 octobre 1940 :

Sillon romand du 25 octobre 1940

La fabrication du vacherin à la Vallée de Joux

Ce genre de fromage — que l'on rencontre spécialement au début de l'automne et pendant l'hiver, dans les magasins de vente de nos principales villes de Suisse romande — tire son nom de la Vallée de Joux, ainsi que du sommet du Jura français situé au nord de cette vallée, le Mont-d'Or. Fabriqué spécialement dans la partie nord de la Vallée, celui-ci se présente au consommateur dans une boîte ronde en sapin rouge qui provient de la fameuse forêt du Risoux, forêt réputée pour ses grands sapins et son bois de qualité. Cette petite industrie des boîtes à vacherins occupe un personnel spécialisé soit dans le montage de la boîte, soit dans la préparation des fonds et « pliures », soit dans la levée des sangles, bande d'écorce entourant le vacherin proprement dit.

Il est à remarquer que ce fromage se fabrique surtout dans la période de fin de lactation et au début de celle-ci, les vaches, dans cette région, étant orientées pour une velaison s'étendant d'octobre à janvier. Le climat, beaucoup plus frais qu'en plaine, permet une fabrication plus avancée et plus sûre que dans les exploitations de plaine pendant le début de l'automne. La manutention de ce fromage se répartit en deux stades : le premier, concernant la fabrication proprement dite par les différents fromagers ; la seconde, la fermentation et l'expédition chez le marchand de vacherins.

La fabrication ne rencontre pas de difficultés très prononcées. Néanmoins, une bonne pratique est indispensable. Le lait de deux traites est mis en caillée, à 32-35° C., suivant les saisons. Comme présure, on emploie une présure douce à la recuite, la poudre étant mise de côté. Le temps de coagulation est plus long que pour le fromage, afin d'obtenir un caillé fin et délicat. Pour le décaillage, on se sert de la baguette servant à la sortie du fromage et l'on découpe des prismes ayant un carré de 5 à 6 cm. de côté, puis renversement de la masse et repos suivant une appréciation toute professionnelle. La formation du grain se fait ensuite avec la poche à écrémer d'une part et la main libre de l'autre. Un repos assez prolongé termine les opérations et l'on sort la masse de caillé lorsque celle-ci a atteint une consistance que seule la pratique permet de déterminer. Pour le remplissage des moules, l'on se sert soit d'une toile à fromage, soit d'un bidon.

Ce remplissage doit se faire très rapidement, afin que tous les vacherins aient la même consistance, celle-ci pouvant varier. Il est à remarquer que la température ne doit pas descendre en dessous de 32,5° C. au moment de la sortie des vacherins. Soigneusement tournés pendant vingt-quatre heures, ceux-ci sont ensuite sanglés et soumis à une légère pression pendant un ou deux jours, simplement en les empilant les uns sur les autres et en changeant de fond chaque fois. Suffisamment secs, ceux-ci sont salés, tout en continuant la même opération qui consiste à les empiler les uns sur les autres, puis acheminés dans la cave au marchand. Là, les vacherins sont soigneusement répartis sur des trétaux composés de plusieurs lattes en bois superposées, du plancher jusqu'au plafond. On attend généralement que le vacherin se soit complètement ressuyé avant que de passer au frottage journalier à l'eau salée. Celui-ci est retourné chaque jour sur son fond de bois pour permettre à ses deux côtés d'avoir une croûte identique. La formation de cette croûte est indispensable pour sa présentation et elle doit se former au contact de l'air chaud et humide de la cave, plutôt que d'un arrosage massif au moment du frottage. Petit à petit, sous l'influence de la chaleur humide de la cave, la pâte amorphe se transforme et prend la délicieuse saveur qui fait la réputation de ce fromage.

Sitôt à point pour être envoyé sur le marché, celui-ci est enfermé dans sa boîte de sapin, laquelle lui permettra de se présenter au client en parfait état et à l'abri des impuretés. Très prisé par les gourmets, ce fromage permet une existence digne à une certaine partie de cette population douce et laborieuse de la Vallée de Joux.

R. G.

Le laitier romand quant à lui, dans son numéro 37 de 1956, propose un article complet sur les fromages à pâte molle en Suisse romande. Sans aucun doute ce « papier » du plus haut intérêt, fut proposé par M. Albert Neuenschwander. On en a trouvé une transcription complète dans notre chapitre 7.

M. Neuenschwander fut aussi l'auteur, en 1957, d'une brochure sur le vacherin.

LE VACHERIN MONT-D'OR 1957

****

par Albert Neuenschwander

Le vacherin Mont-d'Or est un fromage d'origine française; sa fabrication est connue depuis longtemps dans le Jura français où d'ailleurs elle se pratique encore de nos jours. Il n'a cependant jamais trouvé en France la réputation qui lui fut réservée dans notre pays, et n'est guère resté qu'une spécialité locale.

D'après les documents retrouvés, il semble que l'introduction de sa fabrication à la vallée de Joux date du milieu du XIXème siècle.

La production du vacherin s'est rapidement développée car il répondait à une nécessité dans cette région. En effet la diminution de la production laitière à la descente des pâturages ne permettait plus la fabrication des fromages à pâte dure de gros formats. Aussi l'introduction du vacherin comblait-elle une lacune, en rendant possible l'utilisation rationnelle du lait à disposition.

Le commerce du vacherin connut un tel essor que vers 1890, la production de la Vallée ne suffisait plus à satisfaire les besoins de la clientèle. Les marchands eurent alors recours aux vacherins français. En 1893, le fromager Decollogny, de Cuarnens, se mit à produire du vacherin, imité en 1894 par son collègue Jousson de Moiry. Dès lors la fabrication du vacherin s'était solidement implantée au pied du Jura.

A la suite d'expositions qui firent connaître ce produit dans le pays tout entier, son commerce ne cessa de se développer, ce qui incita même les fromagers de plaine à se mettre à cette fabrication.

Actuellement on compte 54 fabricants de vacherins, ce qui montre bien la faveur dont ce fromage n'a cessé de jouir depuis le temps héroïque de ses débuts en territoire vaudois.

6XII 1957

A GAUCHE : Une fromagerie du Jura comme les autres, celle de Chavannes-le-Veyron ; un fromager comme ses frères : M. Rochat ; voilà comment on fait un film. — A DROITE : A la sortie des moules où ils ont laissé couler un peu de leurs humeurs, vite une sangle d'écorce de sapin pour donner au vacherin encore délicat le maintien nécessaire et ce sont de là-haut, des grandes forêts d'épicéas qui fleurent bon la résine

A la gloire du vacherin Mont-d'Or

Le monde moderne est ainsi fait que plus rien ne se vend, ne se consomme et ne s'apprécie qui n'a été introduit ou rappelé au souvenir par une publicité plus ou moins tapageuse. On fait de la propagande pour tout aujourd'hui : pour le pain, pour le savon, pour les vêtements et pour le lait, donc même pour les objets de première nécessité. A combien plus forte raison faut-il en faire pour des spécialités du genre du vacherin, friandise saisonnière qu'il faut régulièrement rappeler au bon souvenir du gourmet, au palais de l'amateur des bonnes spécialités du pays.

Les producteurs de vacherin, fabricants et affineurs, l'ont compris lorsqu'en 1951, ils créèrent la Centrale du vacherin Mont-d'Or. Ils la chargeaient d'organiser le marché, de fixer des prix et des marges, puis de veiller qu'ils soient respectés ainsi que les autres décisions des responsables de la bonne marche de l'entreprise. Il se fait à la centrale du vacherin, sans bruit, sans éclats et sans grands frais, un travail administratif considérable qui permet de suivre l'évolution du marché, de savoir en tout temps à quoi chaque fabricant et affineur en est de son contingent, bref ! d'assurer la paix au sein d'une corporation petite certes, composée de gens sympathiques, mais actifs et commerçants, fort jaloux de leurs affaires.

Cet esprit d'économie sur le plan administratif permet surtout de financer plus largement et utilement ce qui fait vendre : la publicité. Annonces, croquis suggestifs, slogans bien placés dans la presse de toute la Suisse font dire plus souvent qu'on ne le croit à celui ou celle de qui ils caressent le regard : « Tiens, si on achetait un vacherin ! » Des paroles aux actes, il n'y a souvent pas loin.

Et c'est ainsi que, grâce à une publicité sagement orchestrée, grâce à un marché bien organisé qui favorise les produits de qualité, grâce à de judicieux conseils techniques partout où il y a dérangement de fabrication, les ventes de vacherin ont progressivement passé de moins de 300 000 kilos par an à plus de 450 000 kilos. C'est autant d'avantages dont ont pu profiter les paysans du pied du Jura et du Jura pour mettre en valeur d'une manière particulièrement rentable leurs faibles apports de lait des mois d'automne.

Mais la centrale du vacherin n'en est pas restée là. Pour toucher le public d'une manière plus efficace, pour montrer le comment et le pourquoi de telle ou telle opération de la fabrication et de l'affinage du fromage, que pouvait-elle faire de mieux qu'un film ? D'une durée de quinze minutes, sonore cela va de soi, et en couleurs, ce film montre et fait entendre comment, d'un grand chaudron de lait, on fait un mets succulent qui réjouit le cœur de celui qui aime les produits de chez nous.

Avec tous ceux qui ont assisté récemment à la première de ce film à Lausanne, au Cinéac, nous disons bravo à celui qui a lancé l'idée, le gérant de la centrale, M. Arnold. Bravo aussi à MM. Revel et Macdonald, respectivement, cinéaste et auteur d'un texte qui, joint à l'image, vous fait venir l'eau à la bouche.. Bravo et merci enfin aux nombreux acteurs, tous de chez nous et qui, pour faire un bon film, n'ont rien fait d'autre que leur métier de tous les jours, peut-être avec un peu de « trac » mais aussi avec beaucoup de naturel, de soin et d'attention.

Après la sangle et trois à quatre semaines dans la profondeur de caves idoines (petites, profondes et peu aérées), on s'habille pour le grand départ.. Les boîtes sont de la confection ; à l'affineur de trouver celle qui convient, celle qui compressera un peu la pâte délicate et provoquera ces légers valonnements qui, cédant à la pression du pouce, disent simplement que le vacherin est à point. Et puis, enlevons le bois qui n'est pas strictement nécessaire !

La trilogie du bien-boire et du bien-manger : le pain, le vin et le vacherin

Article paru dans « L'industrie laitière suisse », numéro du 6 décembre 1957. L'heure du cinéma.

Charles-Adrien Golay, déjà bien connu pour avoir entièrement rédigé le dépliant-publicitaire de la Centrale du vacherin Mont-d'Or vers 1953, est aussi l'auteur d'un ouvrage sur la Vallée de Joux paru aux Editions du Griffon à Neuchâtel en 1958. Il parle du vacherin :

Le vacherin

Puisque l'on parle des spécialités de la Vallée, on ne peut passer sous silence la fameuse production de vacherin. Cet onctueux fromage à pâte molle y est fabriqué depuis une centaine d'années. Son origine exacte est imprécise, mais on suppose que des fromagers de montagne, n'ayant en fin de saison plus assez de lait pour faire des « pièces » normales, moulèrent ces disques de deux à trois kilos et, pour les maintenir en forme, les cerclèrent d'écorce de sapin, seule matière souple se trouvant à leur disposition. Ils les baptisèrent « vacherins » par analogie aux petits fromages de chèvres appelés « chevrotins ».

Peu à peu, le vacherin trouva des amateurs de plus en plus nombreux. Au siècle passé, les fabricants des Charbonnières, son lieu d'origine, et du Pont allaient livrer leur production à Lausanne, en traîneau, au cours de voyages qui duraient plusieurs jours.

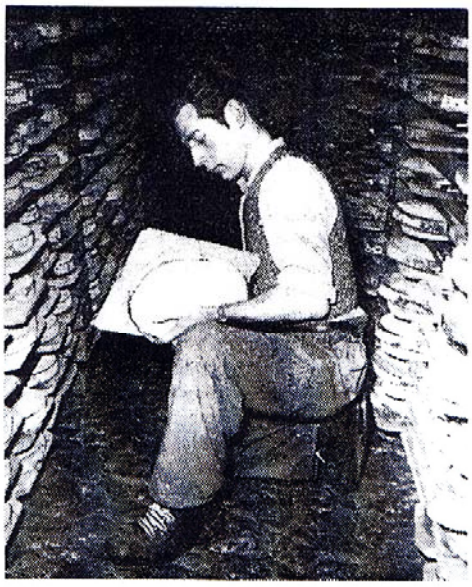
La demande allant croissant, la production laitière de la Vallée ne suffit plus et il fallut recourir au lait « d'en bas », nom sous lequel le Combier désigne toute la partie du canton de Vaud qui n'est pas la vallée de Joux. Le vacherin se fabriqua dès lors dans toute la campagne vaudoise et même neuchâteloise, mais une très grande partie de cette production « monte » toujours à la Vallée pour atteindre sa maturité, dans les caves spéciales des « affineurs ». Il y a là une ambiance bactériologique spécialement favorable et des traitements particuliers qui font que le vacherin de la Vallée acquiert une qualité et une authenticité qui le font préférer par tous les véritables connaisseurs.

La fabrication du vacherin commence en fin d'été et se prolonge jusqu'en février. La consommation se fait de novembre à mars.

Le vacherin n'est-il pas l'or blanc du Jura ? Cet article est paru dans le journal « Construire » du 6 février 1963 :

Le vacherin, or blanc du Jura

Eh oui! Le vacherin vaut bien quelques puits de pétrole, or noir du Texas ou de l'Iran, ou une petite mine du Klondyke. Il aide à vivre à de nombreuses familles de fromagers, d'affineurs, de fabricants de boites... et de revendeurs. Tel fabricant des Charbonnières, dans la vallée de Joux, en livre jusqu'à 30 000 par an. La centrale du vacherin Mont-d'Or, créée il y



De nombreuses fois, au cours de l'encavage, les vacherins doivent être retournés pour que leur surface soit bien égale de chaque côté.

a douze ans, organisation interprofessionnelle des petites laiteries du Jura, a livré près de 500 000 kilos cet hiver et groupe vingt-deux fabricants et affineurs des Charbonnières, de L'Auberson, du Pont, de La Sarraz, d'Orny, de L'Abbaye, de Vaulion, de Bofflens, de Romanel, etc...

Mais attention, il ne s'agit pas du vacherin que les Fribourgeois emploient pour la fondue, ni de celui des «moitié-moitié» des restaurants lausannois. Nous parlons d'un fromage de table, honoré au dessert, moment suprême, dirait Brillat-Savarin, péché mignon des gourmets. Il n'apparait qu'avec l'hiver, onctueux, gras et crémeux. Sa fabrication commence à l'automne. C'était une spécialité exclusive, autrefois, de la vallée de Joux, ce petit pays calme, rude, austère, à l'écart du canton derrière la ligne bleue du Jura. Mais, la demande augmentant, cette fabrication émigra peu à peu dans les villages échelonnés le long des pentes boisées du pied du Jura. On en fabrique même à Romanel.

Sa confection et sa maturation procurent une occupation accessoire importante, durant les mois creux de l'hiver. La fabrication des boîtes est l'une des rares entreprises artisanales subsistant encore chez nous. En revanche, elle occupe presque toute la population adulte de Bois-d'Amont, ce village français situé dans le prolongement sud-ouest de la vallée de Joux. Le fromage se fait dans quelque quatre-vingts laiteries du canton. L'affinage exige des caves spéciales, quant à la température et à l'humidité. Un gros avantage économique de cette fabrication est qu'elle ne demande pas de grandes quantités de lait. Or, durant la période qui nous occupe, la confection des grosses pièces de fromage à pâte de lait est terminée, la production laitière ayant diminué dans les proportions que l'on devine, en raison de la terrible sécheresse de l'été dernier sur les pâturages.

Le fromager transforme d'abord le lait en y incorporant des ferments. Une fois le lait caillé, la masse est travaillée et le petit-lait s'en écoule. On remplit des moules, où, après plusieurs heures, la masse se tasse. Après avoir entouré cette masse blanche de cercles de bois, on la soumet à une légère pression pour en expulser les dernières gouttes de petit-lait. Cette fabrication et les premiers soins durent plusieurs jours. Les vacherins sont ensuite confiés aux affineurs qui leur font subir, dans des conditions particulières et propices, au cours de quelques semaines, la maturation amenant la pâte à la consistance voulue et au parfum idéal. Toutes ces opérations sont délicates. Elles consistent essentiellement à faire agir dans des conditions de chaleur et d'humidité favorables diverses bactéries plus ou moins mystérieuses... C'est là que se «fait» le vacherin de haut lignage, ce vacherin qui doit vous apporter, au «moment suprême», toutes les senteurs balsamiques du Jura.

Jean-Claude Jaccard

La fabrication des boîtes en sapin est une source de revenu bienvenue, pendant le long hiver jurassien, pour de nombreuses familles.

Un fromage vaudois

Le Vacherin Mont-d'Or

Le retour de l'automne annonce la réapparition du vacherin Mont d'Or sur le marché. Ce fromage, originaire de la Vallée de Joux, exerce dans l'économie laitière du Jura et du pied du Jura un rôle capital. La plupart des petites exploitations laitières de ces régions trouvent, dans sa fabrication, un moyen rationnel d'utiliser la faible production laitière de l'automne et du début de l'hiver. Chaque année, de septembre à mars, 35 000 à 40 000 quintaux de lait sont utilisés pour fabriquer 500 000 à 550 000 kilos de vacherin. Avec le retour de la neige et du froid, il nous paraît intéressant de situer l'historique, la présentation et la fabrication de ce fromage, l'organisation de sa production et de sa commercialisation et leur évolution récente.

Un peu d'histoire

Le vacherin Mont-d'Or est un fromage d'origine française; sa fabrication est connue depuis longtemps dans le Jura français, où d'ailleurs elle se pratique encore de nos jours. Il n'a cependant jamais trouvé en France la réputation qui lui fut réservée dans notre pays, et n'est guère resté qu'une spécialité locale.

D'après les documents retrouvés, il semble que l'introduction de sa fabrication à la Vallée de Joux date d'un siècle environ. Il en est fait mention pour la première fois, en 1845, dans un livre de comptes ayant appartenu à Moïse Rochat, des Charbonnières.

Le vacherin a rapidement pris pied à la Vallée de Joux, car il répondait à une nécessité dans cette région. En effet, la diminution de la production laitière à la descente des pâturages ne permettait plus la fabrication des fromages à pâte dure de gros formats. Aussi l'introduction du vacherin comblait-elle une lacune, en rendant possible l'utilisation rationnelle du lait à disposition. Chaque semaine, les marchands s'en allaient vers la capitale vaudoise, en chars ou en traîneaux, pour y écouler leur marchandise; le voyage d'aller durait trois jours!

A la suite d'expositions qui firent connaître ce produit dans le pays tout entier, son commerce ne cessa de se développer, ce qui incita même les fromagers de plaine à se mettre à cette fabrication.

La présentation du vacherin, sa fabrication et son affinage

C'est un fromage à croûte lavée, pourvu d'un emballage rappelant d'une façon pittoresque ses origines jurassiennes. Sa grande finesse de pâte et son goût si particulier contribuent à faire du vacherin un fromage à nul autre pareil.

Son poids varie entre 800 g et 3 kg, boîte comprise, ce qui correspond à des diamètres de 14 à 30 cm. C'est le seul fromage à pâte molle qui possède une aussi grande diversité de grandeurs, ce qui souligne bien le caractère artisanal de sa fabrication. Il est sanglé d'une écorce de sapin, qui enrichit encore le goût de la pâte.

Dans la fromagerie, après que le lait ait subi un traitement spécial, il est sorti de la chaudière au moyen d'une toile ou d'un bidon. Les grains sont répartis dans des moules (en fer-blanc ou en aluminium) percés de nombreux petits trous pour permettre l'écoulement du petit-lait.

Après divers retournages, les vacherins sont démoulés, puis sanglés. (La sangle est fixée au moyen d'une cheville de sapin.) Ils sont alors prêts pour le pressage qui dure un jour environ.

Transportés dans un local à 14 à 16 degrés Celsius, les vacherins, sur leur foncet, sont mis en piles de cinq pièces et subissent encore un égouttage de trois jours.

Après salage, la marchandise est transportée dans la cave d'affinage, dont la température est de 15 degrés Celsius et l'humidité relative de lair de 90 %. Au bout de deux ou trois jours, la sangle adhère au vacherin et dès le cinquième ou sixième jour, une moisissure forme un léger duvet blanc sur tout le fromage.

Alors commence le frottage et le retournage des pièces, et grâce à des soins attentifs, la formation d'une «morge» rouge-brune apparaît vers le dixième jour.

Après trois à quatre semaines d'affinage, le vacherin mis en boîte est prêt à être livré au commerce.

Organisation du marché

Il faut distinguer trois groupements d'intéressés à la fabrication et à la commercialisation de ce fromage: les fabricants, les fabricants-affineurs et les affineurs. Les affineurs reçoivent le vacherin blanc du fabricant, sitôt l'égouttage terminé (quatrième jour). Ils procèdent à l'affinage de la marchandise, dans de vastes caves, et assurent la commercialisation. Les fabricants-affineurs assument l'ensemble des opérations qui séparent le coulage du lait et le commerce de détail.

Pendant longtemps, il n'y eut aucune organisation du marché. La fabrication du vacherin était en plein essor, l'offre et la demande équilibrées par le jeu de la concurrence; aucun problème ne se posait pour l'écoulement de la marchandise.

La surproduction des années 1930 modifia cette situation. L'après-guerre fut d'autre part marquée par une augmentation progressive de la production laitière qui entraîna également une tendance à la mévente. C'est alors que les intéressés furent convaincus que seule une organisation plus solide, englobant les producteurs de lait, les fabricants et les marchands, permettrait de maintenir l'existence de ce fromage.

Ainsi fut créée, en 1951, une «Centrale du vacherin Mont-d'Or», dont les buts sont de sauvegarder les intérêts des petites fromageries spécialisées dans la fabrication du vacherin, de développer la vente de cette spécialité de fromage par une propagande judicieuse et de garantir une qualité régulière et toujours meilleure des vacherins. A l'heure actuelle, la Centrale du vacherin Mont-d'Or groupe 10 affineurs, 6 fabricants-affineurs et 74 laiteries au bénéfice d'un contingent.

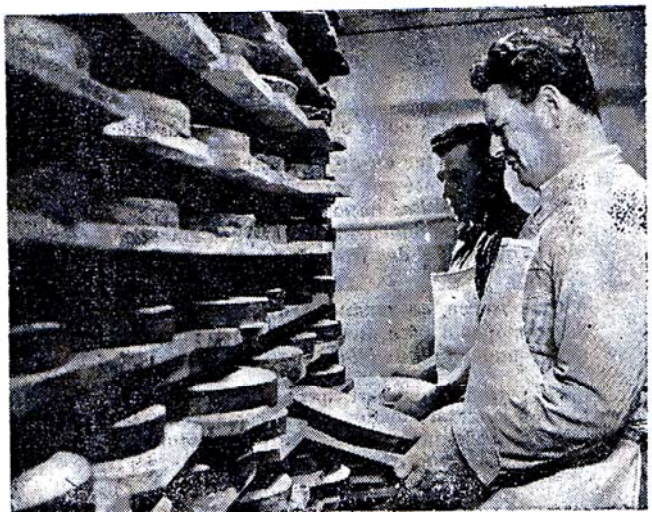
Les résultats de cette organisation interprofessionnelle ne se sont pas fait attendre. Elle a assaini le marché, tout en octroyant aux intéressés une juste rémunération de leur travail. C'est ainsi que la fabrication et la vente ont aujourd'hui presque doublé par rapport à leur niveau de 1939.

La production et la vente

Ces dernières années, les ventes se sont développées de la manière suivante:

saison	kg
1960—1961	454 410
1961—1962	441 895
1962—1963	465 082
1963—1964	529 744
1964—1965	558 959

La présente campagne a commencé le 13 septembre dernier et les produits ont été mis sur le marché le 7 octobre. Les livraisons de lait plus importantes de cet automne entraîneront certainement un dépassement du chiffre record de fabrication de l'année dernière. D'autre part, l'apparition précoce du froid et de la neige, dont dépend largement l'écoulement du vacherin, permet d'espérer que l'augmentation des ventes accompagnera celle de la fabrication. *ILS.*



Laitier romand, octobre 1965

VACHERIN MONT-D'OR ∪ ✻✻✻
Autre appellation : MONT-D'OR DE JOUX.
Pays : SUISSE.
Canton : VAUD.
Lait : de vache.
Matières grasses : 45 %.
Pâte : molle.
Croûte : lavée.
Affinage : humide, en cave humide, 2 à 3 mois suivant épaisseur.
Meilleures saisons : fin d'automne, hiver, printemps.
Pourquoi? fromage fabriqué en chalet lorsque les troupeaux ne transhument pas.
Meilleure provenance : Les Charbonnières.
Autres provenances : les vallées de Joux.
Forme habituelle : cylindre plat.
Dimensions : variables, de 15 à 30 cm de diamètre et 3 à 4 cm d'épaisseur.

p 489

Poids : de 500 g à 3 kg.
Présentation : en boîte, cerclé d'une lanière d'aubier d'épicéa.
Autres fromages apparentés : les vacherins des Beauges, d'Abondance.
Différences : origine, finesse de pâte, saveur.
Comment choisir?
— à l'œil : croûte lisse et rosée, humide;
— au doigt : pâte molle, presque liquide;
— à l'odorat : odeur légère de moisissure et de résine;
— au goût : saveur douce, légèrement balsamique (2).
Principaux défauts : croûte ridée, pâte manquant de fluidité, insuffisance d'affinage, amertume (dans le cas contraire).
Emploi habituel : fin de repas.
Avec quel vin? tous vins légers et fruités blancs du canton de Vaud et de Neufchâtel.
D'où tire-t-il son nom? de la nature du lait et de l'origine.
Fabrication : de chalet de basse montagne ou de plateau.

Note. — Le vacherin coulant, pour être apprécié, n'est pas détaillé en tranches, mais servi à la cuillère après avoir ôté toute la croûte superficielle.

Androuet fut toujours reconnu comme un grand amateur de vacherin Mont-d'Or. Son dictionnaire des fromages de 1971 en témoigne.

Paul Hugger, bien connu pour avoir écrit l'ouvrage : Le Jura vaudois, la vie à l'alpage, Lausanne, 1975, avait auparavant produit une brochure intitulée : La

fromagerie d'alpage dans le Jura vaudois. Elle avait paru dans la série des Vieux métiers éditée par la Société suisse des traditions populaire. Plusieurs pages avaient été consacrées au vacherin. On s'y référera. Il en fut de même pour son second ouvrage de 1975 sur les alpages, où l'on découvre à nouveau de nombreuses informations sur le vacherin.

Le journaliste Gilbert Hermann quant à lui, signant G.H. fut peut-être le premier à se pencher sérieusement sur l'histoire de cette pâte molle :

24H, 31/10/1973

Les origines d'un mets de gourmets

Dès le 1er octobre, le vacherin, ce fromage vaudois « pétri de forêts et de pâturages », est apparu sur le marché, pour le plus grand plaisir des amateurs gastronomes qui, à l'instar de Pierre Androuet, l'un des plus célèbres fromagers du monde, avouent une faiblesse pour le vacherin Mont-d'Or.

Les origines du vacherin sont imprécises. On a longtemps prétendu qu'elles coïncident avec l'entrée des Bourbakis en Suisse. C'est inexact ! Jeune affineur de 21 ans, Jean-Michel Rochat, aux Charbonnières, se passionne pour l'histoire du vacherin. Il a consulté de nombreux documents, antérieurs à 1871, qui indiquent que le vacherin ne doit rien aux réfugiés de l'armée de l'Est. Comme la Venoge, il est bien vaudois, jusqu'à preuve du contraire -

Le 8 janvier 1823, Louis Rochat, cabaretier aux Charbonnières, faisait figurer dans son livre de comptes l'achat de dix-huit livres et demie de vacherin au prix de dix batz la livre. Le fournisseur était Charles Lugrin, au Séchey.

Il s'agit de la plus ancienne mention qui soit faite du vacherin. On peut donc affirmer que les origines de ce fromage remontent au début du XIXe siècle. Affirmation prudente, car il n'est pas dit que d'autres documents ne viennent, par la suite, infirmer nos propos.

Le livre de comptes de Frédéric et Samuel Rochat, négociants à Lausanne, indique qu'ils ont fourni, en échange de vacherins, de la farine et d'autres marchandises à David-Louis Rochat, aux Charbonnières. Des mentions figurent dans les comptes de 1829 à 1833.

Les affineurs n'ont pas tardé à recourir à la publicité pour faire connaître les vacherins. Ainsi trouve-t-on dans la collection de Jean-Michel Rochat un papillon ainsi libellé : « Les vacherins de la laiterie des Charbonnières qui, seuls ont été primés aux expositions d'Yverdon 1876, Genève 1880, Zurich 1883, sont expédiés contre rembours à prix modérés par le seul adjudicataire, Jules-M. Rochat, aux Charbonnières. »

En 1896, Jules-Moïse Rochat vendit 26 boîtes de vacherin, pour un total de 81,5 kilos, dans le cadre de l'Exposition nationale de Genève. Il y obtint un « prix de première classe pour fromage à pâte molle ».

Jean-Michel Rochat, aux Charbonnières n'est pas seulement affineur, comme le furent ses aïeux, mais également un chercheur. Hermann

On faisait alors des vacherins beaucoup plus gros qu'ils ne le sont actuellement. Aujourd'hui, les vacherins de 3 kilos représentent une part peu importante d'une fabrication axée principalement sur des vacherins d'environ 600 grammes. Les gros vacherins sont généralement débités au détail. Au début du siècle, par contre, les petits vacherins ne devaient pas exister si l'on en juge par cette lettre adressée par Jules-Moïse Rochat à un négociant bâlois : « Je livre mes Mont-d'Or au prix de 1 fr. 40 le kilo par boîte, par 5 boîtes 1 fr. 35 et par 10 boîtes 1 fr. 25. Le poids varie entre 2,5 jusqu'à 4,5 kilos. »

Si les poids ont diminué, les prix n'ont pas suivi la même tendance. Les prix cités ci-dessus correspondent, aujourd'hui, non plus à un kilo mais à 100 grammes de vacherin.

Par contre, les affineurs sont toujours demeurés exigeants quant à la qualité de la fabrication. En août 1904, Jules-Moïse Rochat faisait des propositions à Eugène Baudin, laitier à Mollens : « Je vous offre par 150 vacherins, 88 centimes le kilo, marchandise de premier choix, entièrement grasse, toutes les traites et qui sera de recette. » La lettre précise que les vacherins seront pesés au départ de la laiterie et à l'arrivée chez l'affineur. En cas de différence de poids, la moyenne était prise en considération.

L'affineur allait chercher les vacherins avec un cheval et un traîneau. Aussi était-il stipulé qu'en cas de manque de neige, « les vacherins seront rendus jusqu'à la limite de la neige ».

Ces exigences quant à la qualité ne sont pas étrangères à l'augmentation de la consommation. Avant la guerre, il se vendait moins de 300 000 kilos par année. La saison passée, les ventes ont dépassé les 850 000 kilos. — (gh)

Prochain article :
DU PRODUCTEUR AU CONSOMMATEUR

Mets de gourmets : le vacherin

Du producteur au consommateur

« Le vacherin est un ami qu'il faut mériter », Jack Rollan l'a dit avant nous. Et il a raison ! Que de sollicitudes entourent ce fromage avant qu'il n'arrive, coulant et crémeux, sur la table du consommateur.

La vie d'un vacherin est marquée par trois étapes importantes : sa fabrication chez le laitier, sa maturation chez l'affineur, sa consommation chez le gastronome. Inutile d'insister sur cette dernière phase que chacun organise à sa façon, pour le plus grand plaisir de son palais. Les deux premières phases, par contre, impliquent l'observation de règles strictes afin que le vacherin réponde aux critères de qualité fixés par la Centrale du vacherin Mont-d'Or.

La teneur en matière grasse du vacherin doit être de 50 pour cent. Aussi est-ce généralement un lait entier que le fabricant commence par faire chauffer dans de grands chaudrons de cuivre. Le lait est porté progressivement à une température de 25 degrés... Réaumur. On le laisse ensuite cailler, puis on le brasse lentement, pour former le grain. On sépare alors le petit-lait du caillé. Ce caillé est versé dans des moules dont le diamètre est fonction du vacherin que l'on désire obtenir. Les dimensions des vacherins vont de 11 à 32 centimètres de diamètre. La dimension la plus courante est 13 centimètres, ce qui correspond à un vacherin de 600 grammes.

Les moules sont percés de petits trous qui laissent échapper le solde du petit-lait. Une heure plus tard, les vacherins commencent à prendre forme. En effet, le laitier sort des moules des cylindres de pâte blanchâtre qu'il débite par tranches de quatre à cinq centimètres. D'une main habile, il coupe ensuite les sangles d'écorce qui seront maintenues autour du vacherin par un élastique. Pour les gros vacherins, on utilise encore des chevilles de bois pour maintenir les sangles.

Sanglés, entassés, les vacherins sont mis sous presse jusqu'au soir. En fin de journée, le fabricant procède à une opération essentiellement esthétique car la bonne présentation du vacherin est un autre élément de son succès. C'est ainsi qu'il arrange les bords de ses fromages, lesquels reposeront jusqu'au lendemain. Ils sont alors plongés dans un bain de sel. Lorsqu'ils en sortiront, ils seront prêts à être pris en charge par l'affineur.

Trois semaines de soins

C'est généralement l'affineur qui, à intervalles réguliers, mais plusieurs fois par semaine, se rend chez le laitier pour prendre son stock de vacherins. Les fromages, posés sur des planchettes de sapin nommées « foncets », sont encavés à une température oscillant entre 14 et 18 degrés. La température peut accélérer ou au contraire retarder la maturation des vacherins. C'est à l'affineur de jouer en fonction de la demande du marché. Alignés sur des « pendants », les vacherins seront retournés tous les jours jusqu'à ce qu'une croûte se forme, ce qui prend de 5 à 7 jours.

Une fois la croûte formée, les vacherins ne sont plus seulement tournés, mais également frottés chaque jour avec une brosse ou une éponge mouillée. Cette opération a pour effet d'accélérer la maturation et d'enlever la moisissure.

Les vacherins demeurent en cave trois semaines, en moyenne. Ils sont alors prêts à être mis en boîte. Travail délicat qui demande une certaine adresse. Lavés une dernière fois, les vacherins sont serrés, afin que leurs croûtes forment une vague à laquelle les clients sont sensibles. Les boîtes de sapin reçoivent un coup de tampon encreur, signature de l'affineur. Vingt-quatre heures après, au plus tard, les vacherins partent dans des palettes, en fardeaux de cinq boîtes ou par camions chez des grossistes. De là, ils ne tarderont pas à arriver sur votre table... — ㉔

* Voir ㉔ HEURES du 3 octobre 1973.

Le vacherin Mont d'Or

C'est en 1951 qu'a été fondée la **Centrale du vacherin Mont d'Or,** dont le siège est à Lausanne et dont l'activité, sous l'experte direction de M. A. Neuenschwander, a été des plus bénéfiques pour les petites sociétés de fromagerie du Jura et du pied du Jura, puisqu'elle a assuré, par une efficace coordination des efforts de tous les intéressés, des débouchés qui s'étendent sans cesse. Producteurs de lait, fromagers et affineurs affiliés à la Centrale profitent donc de son utile activité.

On rappellera qu'il existe une cinquantaine de centres de fabrication de vacherin Mont d'Or dans le canton de Vaud, de Longirod en passant par Bournens et jusqu'à Bonvillars, et un à La Côte-aux-Fées (Neuchâtel), alors qu'on connaît onze centres d'affinage, sis en majorité à la vallée de Joux et à Vaulion.

La fabrication est saisonnière, et dure généralement du 15 septembre au 31 janvier, soit pendant les mois où les apports de lait sont insuffisants pour la production rationnelle du gruyère.

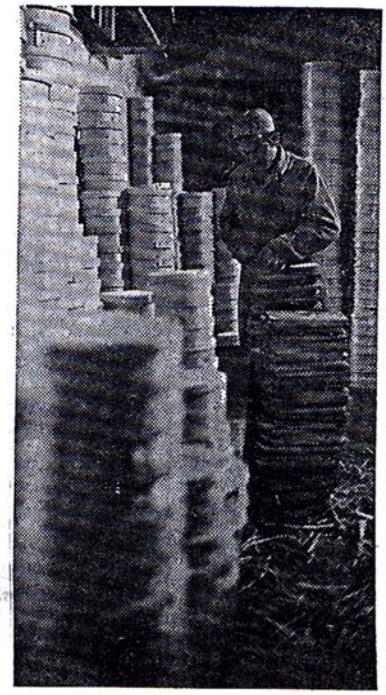
Il faut souligner aussi que cette fabrication est essentiellement artisanale, et ne supporte pas la grande série.

Le vacherin Mont d'Or a ceci particulier que sa confection se fait en deux phases bien distinctes : la fabrication proprement dite et l'affinage.

La **fabrication** commence peu après le coulage du lait. Ce dernier est versé dans les chaudrons dès son arrivée le matin, et il y est mélangé avec le lait livré la veille au soir. Le tout est chauffé à 30–35° C pour arriver au « caillage », opération essentielle nécessitant le coup d'œil et l'expérience du spécialiste ainsi qu'une sûre technique de l'emprésurage. La coagulation dure alors 20–25 minutes. Elle est suivie du travail au « débattoir », qui consiste à découper la masse coagulée en grains ni trop petits ni trop gros (c'est là que chaque fromager a son coup de main propre). Le caillé, après quelques minutes de repos, est puisé et versé dans des formes (moules) placées chacune sur son « foncet » sur l'égouttoir. Le but de l'opération est de laisser égoutter le vacherin, dont la hauteur diminue d'autant. Il existe (et cela ressort de notre cliché) des formes plus ou moins grandes, selon que l'on veut obtenir des vacherins plus ou moins lourds. Produit artisanal par excellende comme tous les produits de haute qualité, le vacherin Mont d'Or varie en effet de 800 g à 2 kg 500 environ, pour répondre à des besoins divers, comme est variée l'importance des familles ou du nombre des hôtes, car le vacherin se mange frais. Sorti des formes, les vacherins sont cerclés dans une bande d'écorce de sapin ramollie au préalable dans l'eau, écorce qui contribue à donner au vacherin, avec l'emballage, son arôme si particulier. Ils passent ensuite une journée à l'« enrochoir », qui est une presse destinée à extraire les dernières gouttes de petit lait puis ils sont placés quelques jours dans une cave tempérée à environ 16° C, où ils sont salés matin et soir. Ils sont alors prêts pour l'affinage, qui se fait généralement chez un spécialiste, rares étant les fromagers qui font eux-mêmes l'affinage.

L'affinage est une activité qui se transmet de père en fils, avec les secrets idoines, et qui, si elle n'a rien de sorcier, n'en dépend pas moins de ferments particuliers qui ont besoin d'un climat spécial pour s'épanouir (température et forte humidité), climat qui est favorisé par la situation géographique et par la continuité de l'opération dans les mêmes caves depuis de très nombreuses années. Cela explique le nombre faible des affineurs. onze en tout nous l'avons vu, dont la plupart sont installés dans des localités des hauts du Jura, c'est-à-dire principalement aux Charbonnières et à Vaulion.

L'affinage consiste d'abord simplement à retourner les vacherins chaque jour, ensuite à les frotter régulièrement à l'eau salée, avec une brosse ou une éponge, ce qui provoque la formation de la « morge » caractéristique, c'est-à-dire de cette



croûte brun-rouge clair qui met l'eau à la bouche des connaisseurs. Il faut environ quatre semaines d'affinage pour avoir un vacherin « fait ». C'est alors le moment de la mise en boîte. Pour ce faire, l'affineur coupe la sangle et force un peu, comprimant le fromage dans la boîte correspondant à sa dimension. C'est ce qui explique les plis si caractéristiques que l'on voit à la surface du vacherin Mont d'Or, plis qui permettent pour une part de juger de la qualité de la pièce. Les boîtes sont enfin marquées au timbre humide. C'est une méthode qui peut paraître désuette au premier coup d'œil, mais qui vaut bien tant d'étiquettes tapageuses qui risqueraient d'ailleurs de se décoller vu l'humidité du produit. Il ne reste plus alors qu'à expédier les vacherins aux distributeurs (il y en a jusqu'en Suisse allemande), ce qui se fait par colis exprès.

La **consommation** enfin est un pur plaisir qu'il fait bon s'accorder ici et là pour les souper d'hiver. Certains aiment le vacherin ferme, d'autres le préfèrent « bien fait », comme le montre notre illustration. Pour ma part (mais des goûts des couleurs....), j'aime le vacherin « bien fait », accompagné d'un bon vin rouge vaudois, Salvagnin ou mieux encore Pinot noir, de pain bis et de quelques pommes de terre cuites au grill Mélior, si semblables à celles que nous faisions rôtir sous la braise dans notre enfance en gardant les vaches.

Mais quel que soit l'accompagnement (un très bon café au lait fait aussi l'affaire)... bon appétit à tous !

C. B.

Bel article du Producteur de lait du vendredi 28 décembre 1973. Les photos sont reprises du dépliant publicitaire que la Centrale du vacherin Mont-d'Or édita à l'époque.

La fabrication du fromage dans le canton de Vaud

La fabrication du fromage dans le canton de Vaud a une longue tradition. De la vallée de Joux, passant par le pied du Jura, à Moudon et à Payerne, la fabrication fromagère représente un appoint important à l'agriculture. En 1978, 93 millions de kg de lait, ce qui représente 40% de la production laitière vaudoise, ont été transformés en fromage dont 80% en gruyère, le reste en fromage à pâte mi-dure (fromage à raclette) et à pâte molle. Avec une production de gruyère de 6,5 millions de kg par an, le canton de Vaud produit environ un tiers de la production totale de ce type de fromage en Suisse. Le climat du pays, les particularités de son air et de ses pâturages et, en plus, les contrôles rigoureux auxquels la production laitière vaudoise est soumise assurent aux fabricants de fromage une matière première de grande qualité.

Commençons notre récit par le vacherin Mont-d'Or, la spécialité du Jura vaudois. Quelle que soit l'époque exacte à laquelle le vacherin est apparu, il est en tout cas certain qu'il était fabriqué aux Charbonnières — le berceau du vacherin — en 1845, mais que ce n'est guère qu'à partir de 1880 que sa renommée passa le Mont-Tendre. Dès lors, la fabrication prit un essor rapide sous l'impulsion de quatre marchands des Charbonnières: trois Rochat et un Golay.

Le vacherin est un fromage saisonnier, il apparaît à la première neige jurassienne et achève sa saison au mois de mars. Il a l'accent typique du Jura, celui des pâturages et des forêts. Son goût sylvestre vient des fines écorces de sapin dont on le sangle pour le tenir en forme. Sa fabrication se fait en deux phases: la fabrication proprement dite qui est une spécialisation des petites laiteries du Jura et du pied du Jura, et la maturation, appelée affinage, qui a lieu dans des caves spéciales situées à la vallée de Joux et au pied du Jura. Dans ces caves les affineurs, dont les secrets se transmettent encore de père en fils, soignent les fromages pour favoriser la maturation qui dure trois semaines. Chaque jour, les vacherins sont retournés et brossés à l'eau salée. Seul l'œil exercé de l'affineur permet de bien conduire l'évolution de chaque fromage. C'est un travail exigeant minutie et précision, dans la tradition des horlogers jurassiens.

Dans les années d'après-guerre, la production totale du vacherin se situait autour de 300000 kg par saison. Puis, sous l'impulsion de la Centrale du vacherin Mont-d'Or créée en 1951 d'entente entre les organisations des producteurs, des fabricants et des affineurs, la production atteint, pendant l'hiver 1951-1952, le chiffre record de 400000 kg. Dès lors, la production ne cesse de croître en même temps que la renommée de cette spécialité s'étend en Suisse et à l'étranger.

Pendant l'hiver 1977-1978, la production s'élève à 970000 kg dont 12% sont exportés, essentiellement vers la France. Les plus grands affineurs sont Victor Golay et Rochat & Cie, les deux aux Charbonnières, puis Rochat-Golay S.A. à Lausanne.

N'oublions pas de parler de l'autre spécialité du canton de Vaud: la tomme vaudoise. Ce petit fromage rond et plat, qu'on trouve parfois épicé au cumin, est très apprécié dans toute la Suisse. Nous ne connaissons pas l'historique de sa fabrication qui aujourd'hui a lieu dans les laiteries du pied du Jura et dans la Broye. Les deux plus grands fabricants sont Michel André à Romanel-sur-Morges et André Meylan à Payerne.

Henri Rieben parla fromage et vacherin dans son ouvrage de 1980 : 250 entreprises vaudoises.

La fabrication du fromage dans le canton de Vaud

La fabrication du fromage dans le canton de Vaud a une longue tradition. De la vallée de Joux, passant par le pied du Jura, à Moudon et à Payerne, la fabrication fromagère représente un appoint important à l'agriculture. En 1978, 93 millions de kg de lait, ce qui représente 40% de la production laitière vaudoise, ont été transformés en fromage dont 80% en gruyère, le reste en fromage à pâte mi-dure (fromage à raclette) et à pâte molle. Avec une production de gruyère de 6,5 millions de kg par an, le canton de Vaud produit environ un tiers de la production totale de ce type de fromage en Suisse. Le climat du pays, les particularités de son air et de ses pâturages et, en plus, les contrôles rigoureux auxquels la production laitière vaudoise est soumise assurent aux fabricants de fromage une matière première de grande qualité.

Commençons notre récit par le vacherin Mont-d'Or, la spécialité du Jura vaudois. Quelle que soit l'époque exacte à laquelle le vacherin est apparu, il est en tout cas certain qu'il était fabriqué aux Charbonnières — le berceau du vacherin — en 1845, mais que ce n'est guère qu'à partir de 1880 que sa renommée passa le Mont-Tendre. Dès lors, la fabrication prit un essor rapide sous l'impulsion de quatre marchands des Charbonnières: trois Rochat et un Golay.

Le vacherin est un fromage saisonnier, il apparaît à la première neige jurassienne et achève sa saison au mois de mars. Il a l'accent typique du Jura, celui des pâturages et des forêts. Son goût sylvestre vient des fines écorces de sapin dont on le sangle pour le tenir en forme. Sa fabrication se fait en deux phases: la fabrication proprement dite qui est une spécialisation des petites laiteries du Jura et du pied du Jura, et la maturation, appelée affinage, qui a lieu dans des caves spéciales situées à la vallée de Joux et au pied du Jura. Dans ces caves les affineurs, dont les secrets se transmettent encore de père en fils, soignent les fromages pour favoriser la maturation qui dure trois semaines. Chaque jour, les vacherins sont retournés et brossés à l'eau salée. Seul l'œil exercé de l'affineur permet de bien conduire l'évolution de chaque fromage. C'est un travail exigeant minutie et précision, dans la tradition des horlogers jurassiens.

Dans les années d'après-guerre, la production totale du vacherin se situait autour de 300000 kg par saison. Puis, sous l'impulsion de la Centrale du vacherin Mont-d'Or créée en 1951 d'entente entre les organisations des producteurs, des fabricants et des affineurs, la production atteint, pendant l'hiver 1951-1952, le chiffre record de 400000 kg. Dès lors, la production ne cesse de croître en même temps que la renommée de cette spécialité s'étend en Suisse et à l'étranger.

Pendant l'hiver 1977-1978, la production s'élève à 970000 kg dont 12% sont exportés, essentiellement vers la France. Les plus grands affineurs sont Victor Golay et Rochat & Cie, les deux aux Charbonnières, puis Rochat-Golay S.A. à Lausanne.

N'oublions pas de parler de l'autre spécialité du canton de Vaud: la tomme vaudoise. Ce petit fromage rond et plat, qu'on trouve parfois épicé au cumin, est très apprécié dans toute la Suisse. Nous ne connaissons pas l'historique de sa fabrication qui aujourd'hui a lieu dans les laiteries du pied du Jura et dans la Broye. Les deux plus grands fabricants sont Michel André à Romanel-sur-Morges et André Meylan à Payerne.

Le vacherin Mont-d'Or: une institution (I)

Son histoire

A mi-chemin entre l'histoire et la légende, l'origine du vacherin ne semble pas remonter à la nuit des temps, mais plus simplement et plus près de nous, au milieu du XIXe siècle. La légende veut que le vacherin soit une conséquence indirecte de la retraite des armées du général Bourbaki lors de la guerre de 1870. La chronique rapporte qu'un groupe de soldats stationnés à Mouthe traversa le Risoux pendant l'hiver pour fuir les troupes prussiennes devant lesquelles les restes du troisième Empire s'effondraient.

On sait que l'hiver de cette noire année compte parmi les plus rudes qu'ait enduré le Jura. Franchir le Risoux dans de telles conditions relevait, sinon du suicide, du moins de la plus folle des audaces. Ce fut toutefois l'ingéniosité de ces soldats montagnards qui triompha. Parmi eux se trouvait un vacher, du nom de Roguin, natif de Rochejean, qui connaissait bien la montagne et les secrets pour la franchir. Sur son initiative, les Français se firent précéder par un troupeau de vaches en guise de... chasse-neige! Cet habile Roguin aurait amené, outre ses vaches et ses compagnons, le secret du fromage à pâte molle sanglé avec de l'écorce d'épicéa.

L'adhésion à cette thèse est tentante, le récit des plus séduisants. Cependant le verdict de l'histoire l'infirme sans bénéfice du doute: le livre de comptes de Moïse Rochat, dit «Mouison», mentionne des livraisons de vacherin dès 1845! Si ce document est le plus ancien que nous possédions aujourd'hui sur l'origine du vacherin, il est malheureusement insuffisant pour connaître les circonstances précises de la création de ce fromage hors classe. L'hypothèse la plus courante est la suivante: il y a plus d'un siècle, les fromagers suisses et français, sur les deux versants du Risoux et le long du Doubs, produisaient un fromage à pâte dure de grandes dimensions à partir du lait de vache, ainsi que des chevrotins à pâte molle. On suppose qu'un jour, un fromager se retrouve face à un reste de lait de vache en quantité insuffisante pour une pièce normale. Il prit le parti de le soumettre au même traitement que le lait de chèvre. Il en résulta un fromage à pâte molle qu'il désigna, par analogie, du nom de vacherin. Notre fromager inventeur se trouva ensuite confronté au difficile problème du conditionnement de sa découverte... coulante. Pour circonscrire un affaissement inéluctable, il eut l'idée de cercler autour de son fromage un morceau d'écorce de sapin, matière à la libre disposition des Jurassiens d'alors. Ce génie inconnu remarqua que le sapin frais transmettait au fromage un délicat parfum, très original, et persista dans cette voie. Le produit terminé, il s'agissait de le conditionner et notre pâtre eut à nouveau recours au sapin, matériau inépuisable, dans lequel il tailla de fines planchettes dont il fit des boîtes, si parfaites que les vacherins d'aujourd'hui les habitent encore.

Belle histoire, trop belle peut-être pour être tout à fait vraie. Il est plus probable que les diverses étapes qui ont mené du traitement particulier du lait de vache à sa distribution sous emballage sont la résultante des efforts de plusieurs générations de fromagers du Mont Risoux.

La renommée du vacherin ne date guère que du dernier quart du XIXe siècle. Quatre marchands des Charbonnières, trois Rochat et un Golay en sont à l'origine. Chaque semaine, les quatre négociants quittaient leur montagne pour un long voyage de trois jours en traîneau qui les conduisait à Lausanne.

La norme est de rigueur!

Ils écoulaient une partie de leur production sur les places des villages qu'ils traversaient; en réalité les pièces les moins alléchantes, les chalands des marchés citadins méritant une marchandise de qualité supérieure pour les sommes plus rondelettes qu'ils consentaient à verser!

Les Lausannois réservèrent un tel accueil au vacherin que les producteurs, incapables de répondre à la demande, complétèrent leurs stocks avec des fromages venus de France. Cette situation, économiquement très moderne, dura de 1880 à 1895. La tradition du vacherin était maintenant solidement ancrée et le nombre de fromagers spécialisés allait s'accroître rapidement.

P. B.

Prochain article:

Sa fabrication

Journal Coopération du 8 janvier 1981

L'économie simplement

Le vacherin du Mont d'Or: une institution (suite)

Sa fabrication

Si le vacherin a pu acquérir de telles lettres de noblesse, c'est bien parce que les maîtres fromagers de la vallée de Joux ont su maintenir jusqu'à nous la tradition de sa fabrication. Elle se déroule en deux phases: la fabrication proprement dite et l'affinage, phase de maturation réclamant une attention permanente et des soins constants. Ces deux phases sont tout à fait distinctes et il n'est pas rare qu'elles se déroulent dans des lieux différents. Le village des Charbonnières, par exemple, est réputé pour ses caves d'affinage dans tout le canton de Vaud. Le rite nécessaire de la fabrication du vacherin se complique encore d'une contrainte temporelle: on ne produit ce fromage que durant quatre mois et demi, du 15 septembre au 31 janvier, quand les vaches sont rentrées des pâturages. Cette courte période est imposée par plusieurs facteurs: tout d'abord la production laitière, fortement réduite dès la fin de l'été. L'herbe se raréfie et l'on commence à tarir les vaches en vue du vêlage. La pénurie interdit de poursuivre la production de fromages à pâte dure dont l'imposante taille nécessite de grandes quantités de lait. Par contre, les vacherins se cantonnent dans une gamme de poids réduite, en gros de 800 g à 2½ kg, pour lesquels de faibles quantités de lait suffisent. D'autre part, les chaleurs de l'été feraient subir au délicat vacherin du Mont d'Or des dégâts irréversibles, la fraîcheur et l'humidité étant indispensables à l'affinage. Certes, depuis l'apparition des congélateurs on pourrait croire que la conservation des fromages l'année durant ne pose aucun problème, c'est ignorer que les connaisseurs refusent généralement un traitement du vacherin par le froid, car, assurent-ils, il y perd une partie de sa saveur. Mais, même en admettant la congélation, le consommateur lui-même met une barrière à la consommation estivale du vacherin: il n'en veut tout simplement pas hors saison, l'expérience tentée lors de l'Exposition nationale de 1964 le prouve. Deux mille kilos avaient été fabriqués pour cet événement exceptionnel et distribués aux quarante-huit restaurants de l'enceinte de Vidy. Pas un seul fromage, pas une «lichette» même ne fut vendue! Inutile de signaler que cette expérience désastreuse ne fut jamais répétée.

Revenons à la fabrication du vacherin qui commence tôt le matin. Les paysans ont apporté le lait de la première traite. Le fromager verse dans le chaudron le précieux liquide auquel il ajoute le lait livré la veille au soir. Le caillage va commencer. C'est une opération délicate qui requiert toute l'expérience du fromager. La première phase du caillage s'appelle emprésurage: on verse dans le lait les ferments qui le feront cailler. Si le profane peut apprendre que le caillage se fait à une température de 30-35 degrés, il ignore généralement que la main du fromager, plongée dans le liquide, est plus déterminante pour la suite des opérations que le thermomètre-centigrade. La coagulation, ou «mise en caille», dure une vingtaine de minutes, puis la masse coagulée est débitée en cubes puis en grains à l'aide du tranche-caillé. Laissée au repos quelques minutes puis versée dans des moules, la masse de caillé travaillé va se transformer en vacherins inachevés qui vont s'égoutter pendant plusieurs heures. Ensuite, ayant pratiquement perdu les trois quarts de sa taille, le fromage est extrait de sa forme et sanglé au moyen de cette fameuse bande d'écorce de sapin, puis placé sous l'enrochoir, sorte de presse à contrepoids, qui permet d'extraire les dernières gouttes superflues de petit lait. Egouttés encore pendant trois jours, salés, une face le matin, l'autre le soir, les vacherins vont rejoindre les caves des affineurs, humides et tempérées à 15-18 degrés où ils atteindront leur maturité en quatre semaines. Pendant les cinq premiers jours, on se contente de les tourner, la pâte adhère ainsi mieux à la sangle. Les trois semaines suivantes, les fromages sont frottés à l'eau salée des deux côtés. L'affinage ne nécessite en fait que peu de main-d'œuvre. Ce qui est prépondérant, c'est la qualité de la cave. Une cave dans laquelle on affine des vacherins depuis un siècle est une garantie de qualité: les ferments nécessaires à la maturation s'y développent au mieux. Cette condition explique le nombre limité de caves d'affinage dans le canton de Vaud. Lorsque le vacherin est «fait», on procède à l'emboîtage, opération qui fait appel à toute l'expérience de l'affineur. Le vacherin doit être très serré dans la boîte; c'est pourquoi elle sera choisie d'un diamètre légèrement inférieur à celui du fromage. Ainsi comprimé, le vacherin laissera apparaître à sa surface ces petites rides qui indiquent au connaisseur la consistance de la pâte: dure, si la croûte est un peu plissée, onctueuse dans le cas contraire. Les boîtes sont marquées avec les antiques timbres à encre que la tradition a maintenus jusqu'à nous, l'étiquette moderne se prêtant mal au taux d'humidité élevé des caves des affineurs.

P. B.

Prochain article:

Son économie

Journal Coopération de janvier 1981

Cette série d'articles que nous avons inaugurée dans le numéro 1/2, avec un article sur l'histoire du vacherin, vise à rendre proches de nos lectrices et lecteurs les phénomènes économiques régionaux.
La zone d'édition de ce supplément régional comporte, en effet, une série impressionnante d'entreprises où l'invention des hommes (et des femmes), leurs qualités professionnelles, leur amour du travail ont participé à la création de produits que nous retrouvons dans notre vie de tous les jours. L'exemple du vacherin est l'un des plus évidents. Mais il en est d'autres que vous découvrirez au fil de cette publication bimensuelle.

La rédaction

Le vacherin Mont-d'Or: une institution (III)

Son économie

Pétri de traditions dans son histoire et sa fabrication, le vacherin du Mont-d'Or est aussi une donnée économique de la vie rurale vaudoise.

Jusqu'en 1900, seules les fromageries Decollogny, à Cuarnens, et Jousson, à Moiry, fabriquaient le vacherin de ce côté-ci du Jura. Les expositions, très en vogue au début de notre siècle, firent connaître ce fromage dans tout le pays et même au-delà des frontières. Dès lors le nombre de fromagers spécialistes se multiplia. Dans son rapport de gestion de 1979, la Centrale du vacherin du Mont-d'Or recense, parmi ses membres, cinquante et un fabricants et onze affineurs, répartis dans tout le canton de Vaud (notez que cinq affineurs pratiquent leur art dans le seul village des Charbonnières, sur les rives du lac Brenet). La Centrale du vacherin et l'appellation Mont-d'Or contrôlée, sont deux éléments qui ont contribué de manière prépondérante au maintien de la qualité et de la tradition de ce fromage à des moments où sa survie n'était plus évidente, notamment lors de ces trente dernières années. Après la Deuxième Guerre mondiale, la politique des prix pratiqués par les affineurs relevait de la plus folle anarchie et menaçait la survie des petites laiteries spécialisées du Jura. Une structuration des différentes organisations de producteurs de lait, de fabricants et d'affineurs par un organe de contrôle, de gestion et de propagande, devenait impérative. En 1951, la Centrale du Vacherin du Mont-d'Or fixait ses statuts et établissait son siège à Lausanne. Il est aujourd'hui transféré à Moudon. Producteurs et commerçants fixaient par convention leurs rôles respectifs dans le marché du vacherin et limitaient l'aire géographique de sa fabrication: Jura vaudois et pied du Jura avec une exception. La Côte-aux-Fées (NE). Les résultats étaient immédiats. Lors de la saison 1951-1952, la production atteignait le chiffre record de 410 000 kilos, soit 100 000 kilos de plus que la moyenne des meilleures années d'avant-guerre. Depuis, la fabrication du vacherin, toujours artisanale, approche le million de kilos. Si l'essentiel est consommé en Suisse, la France, qui produit également le vacherin, achète annuellement plus de 100 000 kilos de vacherin suisse.

Cette situation paradoxale, qui voit un important producteur de vacherin être le principal importateur de vacherin helvétique, trouve ses raisons dans cette sentence: il y a vacherin et vacherin, ou plutôt, il y a le vacherin du Mont-d'Or et les autres. Et bien que le Mont-d'Or se situe en France, l'appellation «vacherin du Mont-d'Or» est strictement réservée aux fromages élaborés en Suisse romande comme le stipule un accord international entre les deux pays! Signé en 1975, ce texte est la conséquence des efforts que Berne avait consentis pour protéger cette valeur sûre du patrimoine rural helvétique. Face à l'assurance des autorités suisses, les négociateurs français ont accepté le principe du monopole de l'appellation sans trop se soucier, semble-t-il, des fromagers du Doubs, mal organisés, produisant sans planification. Depuis, un syndicat s'est créé, trop tard apparemment pour faire machine arrière. Mais le sacre du vacherin vaudois doit aussi et surtout à ses qualités intrinsèques. Le 23 avril de cette année, le SAM de Grenoble (Salon international de l'aménagement de montagne) décerna une médaille d'or au vacherin du Mont de la même qualité. Cette distinction, décernée en France, est la véritable consécration des efforts des fabricants et affineurs du vacherin du Mont-d'Or pour maintenir et développer cette production passée au rang d'une institution gastronomique.

P. B.

Journal Coopération du 5 février 1981

Une première exposition consacrée au vacherin Mont-d'Or (24 H. du 27 février 1987):

Mise en valeur du patrimoine combier

Un fromage célèbre entre tous

Dans le cadre de sa première exposition, l'Association pour la mise en valeur du patrimoine de la vallée de Joux présente la collection de Jean-Michel Rochat, affineur aux Charbonnières, consacrée à l'histoire du vacherin. Elle retrace plus de 160 ans de l'histoire d'un fromage dont on n'a jamais autant parlé que depuis l'affaire des salmonelles.

« Présenter une exposition sur l'histoire du vacherin alors que celui-ci traverse la plus grande crise de confiance de son histoire peut paraître très mal choisi », concède Jean-Michel Rochat, en précisant que la décision de présenter cette exposition avait été prise avant l'accident de l'automne 1985. « Nous avons décidé de maintenir ce thème, car nous croyons à l'avenir du vacherin et qu'il regagnera son prestige et la place qu'il mérite sur le marché. »

Aux documents que possédait sa famille, Jean-Michel Rochat en a joint quantité d'autres, collectionnés depuis plus d'une dizaine d'années. Ces documents sont essentiellement consacrés à la production des Charbonnières, la Mecque du vacherin Mont-d'Or, car « c'est dans ce village que le vacherin a trouvé le climat le plus propice à son développement ». Phénomène que le collectionneur attribue à « l'esprit d'indépendance très marqué et à une longue tradition agricole, fromagère et commerçante de ses habitants ».

L'origine du vacherin est imprécise. Selon Charles-Adrien Golay, « on suppose que des fromagers de montagne, n'ayant en fin de saison plus assez de lait pour faire des « pièces » normales, moulèrent ces disques de deux à trois kilos et, pour les maintenir en forme, les cerclèrent d'écorce de sapin, seule matière souple se trouvant à leur disposition. Ils les baptisèrent vacherins par analogie aux petits fromages de chèvres appelés chevrotins. » Et c'est à la boîte en sapin que recoururent les fromagers pour pouvoir transporter ces petits fromages.

Première mention

Les premiers vacherins paraissent avoir été fabriqués sur les pâturages français et dans les fermes du Mont-d'Or et du Risoud. La fabrication aurait été importée aux Charbonnières vers 1820. La plus ancienne mention connue du vacherin figure sur le livre de comptes de 1823 de Louis Rochat, cabaretier aux Charbonnières. Cela fait donc plus de 160 ans que le vacherin est fabriqué à la Vallée.

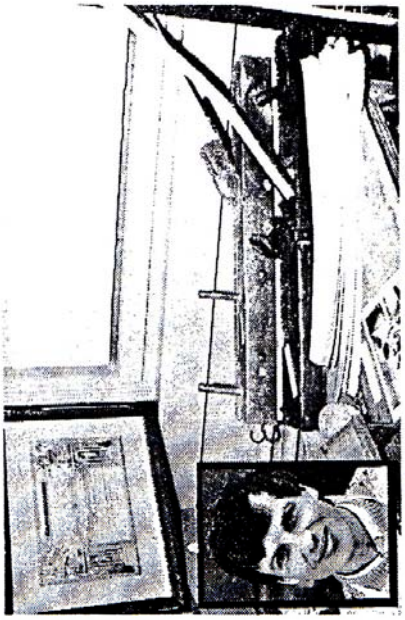
Les documents révèlent que les douaniers du hameau de La Frasse, au-dessus du Lieu, ont saisi, le 8 avril 1834, cent cinquante vacherins qu'Antoine Guignard tentait d'introduire en contrebande.

Concurrence

La production de vacherins se développa. Et avec elle la concurrence. Ainsi, à la fin du siècle passé, l'un des premiers marchands importants, Jules-Moïse Rochat, publiait un avis précisant que « les vacherins de la laiterie des Charbonnières, qui seuls ont été primés aux expositions d'Yverdon 1876, Genève 1880, Zurich 1883, sont expédiés contre rembours par le seul adjudicataire, Jules-M. Rochat, aux Charbonnières (vallée de Joux). Il invitait la clientèle à exiger sur chaque boîte la présence des marques de fabrication attestant l'origine des vacherins.

En 1890, une commission des fromageries constate que les laiteries de la Vallée « subissent une concurrence déloyale de la part des marchands de la contrée qui achètent à bas prix des vacherins français de qualité inférieure et les revendent avec d'autres vacherins de la Vallée, non sans avoir apposé une marque qui peut faire croire à leur origine vraiment indigène ». Les laiteries se constituent alors en syndicat. Mais ce n'est que bien plus tard, en 1951, que fut créée la Centrale du vacherin Mont-d'Or dont le premier gérant fut Pierre Arnold.

L'exposition — dont la visite demande du temps — montre la place du vacherin dans la vie économique et sociale des Charbonnières. Car, outre les fabricants et les affineurs, plusieurs familles du village tirent tout ou partie de leurs revenus de ce produit, notamment en s'adonnant au montage des boîtes. — ☭-Gilbert Hermann



Rabot pour lever les plures avec, au fond, le diplôme obtenu par Jules-Moïse Rochat à l'Exposition de Genève, en 1896.En médaillon, Jean-Michel Rochat. ☭

SPÉCIALITÉ DE VACHERINS

GROS ET DÉTAIL

Les vacherins de la **LAITERIE DES CHARBONNIÈRES** qui seuls ont été primés aux Expositions d'Yverdon 1876, Genève 1880, Zurich 1883, sont expédiés contre rembours par le seul adjudicataire, **Jules-M. ROCHAT**, *aux Charbonnières (Vallée de Joux)*. Pour éviter les contrefaçons, exiger sur chaque boîte les marques de fabrique ci-dessous.

LAITERIE DES CHARBONNIÈRES

ZURICH

PRIMES

YVERDON, GENÈVE

L'affichette par laquelle Jules-Moïse Rochat défendait le vacherin des Charbonnières. ☭

Ci-dessous un premier essai historique sur le vacherin par le soussigné.

Le vacherin Rémy Rochat

brouillon Janvier 1988

Le vacherin est l'un des rares fromages typiquement vaudois. C'est pourquoi il mérite plus que tout autre notre estime, mais aussi notre intérêt. Fromage à pâte molle, à croûte lavée pour être précis, originaire, sur sol suisse, de la Vallée de Joux. Plus exactement du village des Charbonnières où peu de vieilles maisons ont existé sans connaître, à une époque ou une autre, dans leurs caves ce précieux fromage. Celui-ci n'a-t-il pas d'ailleurs conquit au cours de sa longue histoire gastronomes et poêtes qui lui ont accordé de longues et sublimes tirades! Accompagnons l'un d'entre deux qui, dans son ivresse, séduit immensément par la douce pâte, alors que la guerre ravageait l'Europe, a écrit:

Etonnement, surprise, consternation.
Tels sont les sentiments de toute la maison
Depuis l'arrivée inopinée et postale
De cette ronde boîte toute hivernale.

Chère, douce, affolante pâte molle,
Tu nous grises, nous excites, nous affoles!
Permets qu'à genoux, doucement on te dise
Extasié: Adorable marchandise!

Tu nous fais rêver au rose et généreux pis
De cette brave vache allaitant son petit;
A cette laiterie ambulante, à ce sein
Bovin, gonflé, plein de promesse. Nom d'un chien!

Et ce rêve nous porte dans ce vert Jura
Aux pâturages frais, solitaires et gras,
Au point de souhaiter, risquant fouet et cravache,
Devenir - pourquoi pas, - une honorable vache.

Tout comme Pierrot contemplant Colombine,
Un sacré désir nous monte à la bobine!
Te couvrir de baisers, de folles caresses,
Peloter et pétrir ta tendre mollesse!

Dire que pas loin d'ici, un funeste Imbécile
A fait dire à son peuple asservi et docile:
"Plutôt beaucoup de canons, moins de vacherins!"
De la vache, il en est qui ne comprennent rien.

Ton odeur, vacherin, à nulle autre pareille,
Me poursuit jour et nuit, me tracasse et m'éveille,
Et ma vie devient un infini merci
A ces bons créateurs: Rochat et Golay d'ici.

Le vacherin... mariage heureux du bois et du fromage. L'écorce du sapin, l'aubier, qui se trouve sous la partie rugueuse et qui est levée lors des coupes de bois par les leveurs de sangle, cerclant sa matière, car autrement cette pâte molle, qui devrait toujours être onctueuse, s'étalerait trop lors de son affinage. Et le bois de ces mêmes sapins donnant tout le matériel dont l'affineur a besoin pour entreposer ses fromages - plats, liteaux et planchettes sur lesquelles sur lesquelles ils reposeront pendant trois semaines environ. Et le bois encore pour faire ces sympathiques boîtes sans lesquelles le vacherin ne serait qu'un fromage nu, dépouillé d'une bonne part de sa personnalité. Et qui ne trouverait nulle part de sauvegarde. Car seule la boîte de sapin, qui vit, qui respire, mais qui est hélas trop souvent après la vente entreposée, avec le vacherin qu'elle contient, dans des locaux inadéquats, trop secs en général, est capable de lui assurer une bonne conservation.

Voilà un fromage sommairement décrit en sa forme extérieure. Comment est-il né ? On le suppose, il fut fabriqué primitivement sur les alpages français voisinant la Vallée de Joux. En fin de saison, la production laitière ayant fortement diminué, il n'était plus guère possible de fabriquer de grandes meules de fromage. On se contenta donc de tirer de la chaudière, et 'd'une gouille de lait très faible, quelques petites pièces qui furent probablement appelées à l'origine chevrotins, quoique la chose ne soit pas encore bien éclaircie. La pâte s'affaissant, comme il a été dit plus haut, ces quelques bergers anonymes qui nous donnèrent ce fromage unique, eurent l'idée, et la bonne puisqu'elle est appliquée avec succès depuis bientôt deux siècles, de le cercler d'une sangle d'écorce de sapin.

Les contacts étant nombreux de part et d'autre de la frontière, la fabrication du vacherin passa sur sol helvétique où elle trouva son épanouissement le plus complet. Cet implantation du vacherin peut être fixée au début du XIXème siècle. Des comptabilités de l'époque l'attestent de manière irréfutable, Il n'est pas impos-

sible même que nous puissions remonter à la fin du XVIIIème siècle. Le vacherin est donc de solide tradition.

Vers 1850 il se trouvait déjà sur les marchés de Lausanne où il était reconnu et apprécié. Quelques années encore et il participait aux expositions nationales et internationales où il décrochait ses premières médailles d'or. L'habitude de manger du vacherin, ici à la Vallée, comme ailleurs dans le canton naissait. Le succès du fromage était désormais assuré. Trois quarts de siècle plus tard, en 1951, avec la constitution de la Centrale du Vacherin Mont d'Or, et la fixation légale de son appellation Vacherin Mont d'Or, une production plus étendue, plus régulière, quoique demeurée artisanale, commençait. Et c'est ainsi qu'en 1980 environ, l'ensemble des producteurs était à même de traiter plus d'un million de kilos de vacherin par année.

Maintenant... parlons gastronomie. Tous les Vaudois, et les Genevois qui en sont également de gros consommateurs, savent, ou sont supposés savoir le manger. Et nul n'irait lui faire l'ignominie de lui enlever la croûte! Ceux-là, par les vrais amateurs, seraient alors traités de "bellatsets" qui ne connaissent rien à ce pur produit de notre terroir. Nul non plus n'ira vous le servir à la cuillère d'argent, comme on peut le voir ou le lire souvent, et même dans les journaux les plus sérieux. C'est là une galanterie qui ne lui convient pas. Le vacherin a été créé, produit, affiné, mis en boîtes par des gens simples qui n'en voulaient pas tant. Voyez les vieilles photos qui accompagnent les nombreux articles qui lui furent consacré depuis le début du siècle dans tous les journaux et hebdomadaires romands. Il est pris directement dans sa boîte, et en une robuste tranche, vous pouvez me croire, avec un solide couteau de table au manche de bois. Nous sommes dans une cuisine paysanne. La nappe est à carreau rouge et blanc. Il y a sur la table un plat avec des pommes de terre cuites à l'eau, nos berbots, qui sont devenues depuis peu pommes de terre en robe des champs. Du pain. Du café au lait, dont bien peu de ménagères ont encore la vraie recette, mélange

savant de café, de chicorée et de zucca, fume dans des bols de porcelaine jaune. Et notons encore autour de cette table, pour venir à bout d'un vacherin de bonnes dimensions, déjà entamé, qui ne coule pas à vous remplir la boîte et que l'on pourrait manger à la cuiller, mais dont la pâte, d'un blanc légèrement jaune, s'affaisse et déjà vous fait saliver, une famille nombreuse dont l'unité fait la maison chaleureuse et solide.

Le vacherin... un fromage d'ici, un fromage qui ne se mange pas seul, mais en compagnie. Un fromage qui sait aussi se tenir face à un verre de vin, rouge ou blanc, mais non pas trop doux, plutôt sec.

Novembre... les premières neiges sont apparues là-bas sur les crêtes du Jura par delà lesquelles il est encore affiné pour plus de la moitié de sa production. Si vous ne l'avez pas encore goûté, il n'est pas trop tard. Mieux encore, avec la saison qui passe, il a gagné en saveur et en onctuosité.

Le vacherin... si les modes passent, lui, il reste, et de malgré tous les avatars qui ont pu lui survenir ces dernières années, et qui hélas ont un peu écorné son étonnante popularité.

Et pour finir retrouvons Alfred Dufour qui lisait à Genève le soir du 20 janvier 21910:

"Dans ta"boîte ronde, coulant
Par maint endroit d'où sourd ta crème,
Vacherin, fromage excellent,
Tu m'apparais comme un poème...

Je goûte, j'y reviens encor,
Sans me lasser, je continue,
Tandis qu'à ce jeu, du Mont-d'Or,
Le disqu4e toujours diminue.

Enfin, mon regard hébété
Contemple la boîte aux flancs vides,
Et mon estomac dilaté
Croit enserrer..... les Pyramides!