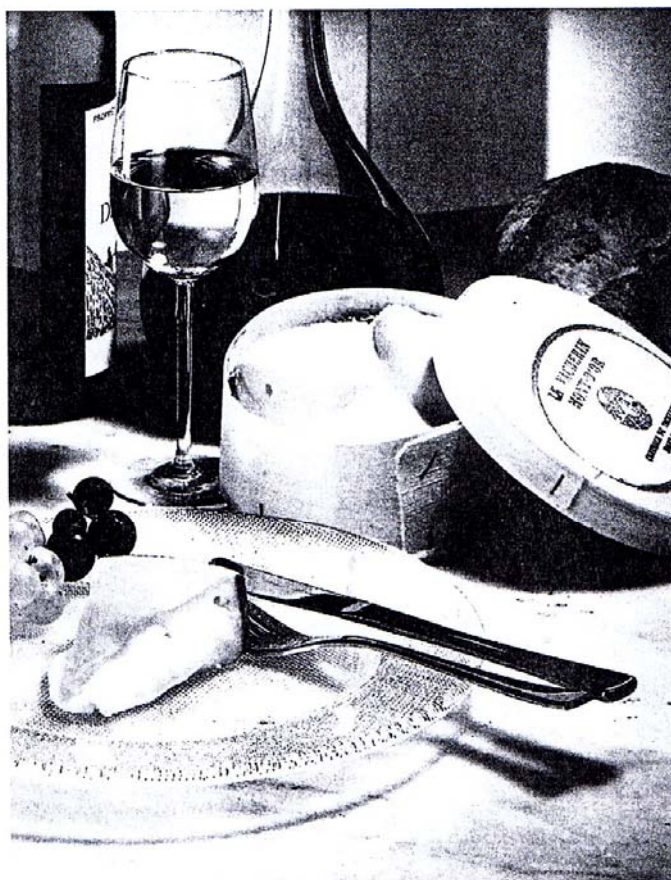


Le Vacherin Mont d'Or : le retour

Il est connu pour sa douce et délicate saveur marquée d'une surprenante touche de tanin fin, révélée par la sangle de sapin.

Le vacherin mont d'or est de retour en France. Beaucoup disent qu'il fait partie de la crème des fromages, au sens propre et au figuré. Après de malheureux événements, les producteurs de vacherin mont d'or, réunis autour de la Centrale, organisme de défense, ont pris le taureau par les cornes. Avec un encadrement précis et normé, le vacherin mont d'or va retrouver le chemin des plateaux de fromages des consommateurs français. Les connaisseurs en ont déjà "l'eau à la bouche".



Si la vérité engendre souvent l'Histoire, l'Histoire n'est pas toujours fidèle à la vérité. Comme un puits sans fond, on y trouve pèle-mêle les légendes, les colportages, les "peut-être", et autres histoires avec un petit "h", et bien au fond, la vérité, mouvante mais présente. Bien sûr, les livres ont laissé des traces. Bien sûr, les légendes transportent une part de vérité. Mais où se trouve la limite entre le fait et l'illusion ? Pour le vacherin mont d'or, on a souvent raconté l'histoire d'un soldat français qui aurait introduit la recette en terre helvète. En 1871, alors que l'Europe est troublée par le bruit des canons, des bottes et des cimetières qui se remplissent, l'armée française, emmenée par le Général Bourbaki, rebrousse chemin vers la France. L'hiver, cette année là, est très froid, un des plus rudes que connut la région. Pour se frayer un chemin dans les forêts jurassiennes enneigées, la troupe était précédée d'un troupeau de vaches, conduit par un certain vacher du nom de Roguin. C'est ce brave soldat qui aurait détenu et donc répandu le secret de la fabrication du vacherin mont d'or qui n'en était plus un. La légende a donc trouvé son héros, d'autant que le sieur Roguin en profita pour s'installer en cours de route dans la région. La légende ne dit pas si celui-ci eut beaucoup d'enfants. Elle rappelle seulement qu'il propagea l'heureuse nouvelle, loin à l'intérieur des terres. Tous les ingrédients d'un merveilleux fait historique étaient réunis. A cet instant, et durant de longues années, la légende se confondait avec l'histoire ou l'inverse. Les faits étaient alors "vérité",

l'histoire touchante et le soldat Roguin, une star.

Aussi belles sont les légendes, aussi vite, souvent elles s'écroulent. En fouillant des archives, on trouva un livre de compte faisant mention, à plusieurs reprises, du vacherin. La date était précisée : il s'agissait de l'année 1845, soit plus d'un quart de siècle plus tôt. Le soldat Roguin redevenait simple deuxième classe. L'histoire le renvoyait aux oubliettes tel un quidam de passage. Fin de la légende.

Bien que les suisses conviennent avec humour que la pointe du Mont d'or se trouve bien du côté français, ils rappellent malgré tout que les alpages se chevauchaient sur le sommet du Mont Risoux, juste à la frontière. Peu importe. L'histoire est toujours aussi vacillante et troublée. Certains historiens pensent que le vacherin mont d'or tient ses origines d'un fromage de chèvre du nom de chevrotin, produit vers 1800, dans cette zone frontalière. Ils supposent qu'après une pénurie de lait de chèvre, les paysans utilisèrent du lait de vache et passèrent du chevrotin au vacherin.

C'est en 1865 que fut fondée la société de Laiterie des Charbonnières. Elle produisit d'emblée des vacherins qui étaient affinés par Jules Moïse ROCHAT. Peu importe l'antériorité, il s'agissait déjà à l'époque d'excellents fromages puisqu'ils furent primés aux expositions d'Yverdon en 1876, de Genève en 1880 et de Zürich en 1883. A partir de ces dates, le vacherin mont d'or a connu un essor croissant et a acquit une notoriété

qui a fait de lui plus qu'une simple spécialité. En 1981, une ordonnance sur la désignation des fromages suisses lui délivre l'appellation protégée "vacherin mont d'or".

Suite à des difficultés connues, l'ensemble des producteurs a décidé de saisir le problème de la qualité absolue à bras le corps. La Centrale du vacherin mont d'or, l'équivalent des syndicats de défense en France, a mis au point, en collaboration avec l'Institut de Recherches Laitières, une charte astreignante mais rendue nécessaire par les derniers événements. Dès lors, la fabrication du fromage s'effectue avec du lait thermisé. Pour la Centrale, "la thermisation du lait est un processus très doux qui laisse toutes ses qualités au lait cru, tout en l'assainissant sur le plan bactériologique". Les contrôles de qualité sont extrêmement stricts. La composition du produit est contrôlée tout au long de la saison vacherin mont d'or et des pénalités sont prévues dans le cas où les fromages ne répondent pas aux normes. Les aspects organoleptiques sont de même mis en avant. La Centrale peut faire intervenir un collaborateur technique à tout moment, et même faire arrêter la production. L'accent porté à la qualité est pour la Centrale, la garantie d'un retour efficace sur les marchés extérieurs. Afin de proposer un produit impeccable, garanti par une surveillance rigoureuse, les producteurs de vacherin mont d'or se sont donnés une structure, la Centrale et des moyens, soit un cahier des charges strict. Pour le plus grand plaisir des prescripteurs et des consommateurs français. ■



LE PELARDON FERMIER DES CEVENNES



FROMAGERIE CIGALOISE

M. Ch. DUBOIS

Domaine du Pereyrol - Route de Ganges

30170 St Hippolyte du Fort

Tél. : 66.77.65.16