

Introduction

Ce petit lexique de l'affinage du vacherin Mont-d'Or, taillé en deux pièces, début février, début mars, amusera peut-être. Mais aussi, nous n'en doutons pas, il fera grincer des dents! Quel peu de respect pour un produit si noble! Si noble, si noble, il faut savoir ce qu'est le métier, il faut avoir passé ses samedis matins à mettre en sacs, il faut avoir lutté des années, et en vain, pour essayer d'encaver une marchandise honorable. Oui, peine perdue, il y avait ce pourcentage toujours trop lourd de deuxièmes choix. J'ai été, moi l'auteur de ces quelques pages, marqué à vie par cette approximation, alors même que mon tempérament d'horloger eut exigé des choses parfaites. Il ne s'agissait pas tellement de gain, mais surtout de satisfactions professionnelles.

Bien des termes vous seront inconnus. Expressions de famille, et même, je le soupçonne, connues seulement de notre père dont l'influence à été grande question de langage. C'est qu'il naviguait depuis des lustres, lui, dans ce milieu, ayant même passé pas loin de 38 ans dans la laiterie du village. Il y a faisandé. Pas étonnant que son langage s'en soit ressenti. Et comme moi aussi j'y ai passé de nombreuses saisons les mercredis et samedis après-midi, les dimanches matins, mon propre langage à son tour s'en ai ressenti. C'est un langage qui n'appartiendrait même parfois, j'en ai la certitude, qu'à cette grande cave de la laiterie où nous en avons tant entendu. Il y avait là encore le grand-père et la grand-mère. Le vacherin s'inscrivait dans une longue tradition. Les bons mots, les histoires, ne manquaient pas qui avaient leur sel. Mon grand-père notamment se plaisait souvent à imiter le père Candaux. De tout cela je n'ai rien retenu, sauf peut-être des mots qui désignaient des façons de faire.

Le vacherin, en tous ses états, présente une gamme surprenante de qualificatifs. Et la liste que je donne plus bas n'est nullement exhaustive. A dire vrai, ce n'est là qu'un essai, qu'une ébauche. Mais celle-ci, une fois la série consacrée au vacherin étant achevée j'abandonne le sujet, elle pourrait bien rester en l'état. A d'autres de la compléter ou de la modifier si leur coeur le réclame.

Cette brochure a-t-elle un rôle autre que de faire que je me sois amusé le temps de la taper, et cela en deux fois, et non plus outre? Probablement pas. Elle témoigne cependant d'une richesse d'invention assez peu commune. C'étaient aussi de petits marioles, dans l'affinage. On se faisait des coups bas, des coups mêmes atroces, mais l'on savait sourire et surtout se raconter à l'occase quelque bonne histoire de vacherin. On ne pouvait pas se sentir, et pourtant sur le tout il régnait quand même quelque humour.

Quel métier de dingue! D'aucuns le poursuivent. Honneur à eux. Ils pourraient dire comme l'ancêtre Auguste s'endormant à l'église le dimanche matin:

- Vacherin, vacherin, tout n'est que vacherin!

J'ai trop chapuisé les laitiers? Que Dieu me pardonne, je ne leur pardonne pas leur désir incessant de faire du rendement, et cela même au détriment de la qualité. Non, je ne leur pardonne pas de nous avoir donné tant de difficultés alors qu'ils remplissaient leur porte-monnaie. Mon père fut laitier, et pourtant je n'arrive pas à porter la profession sur mon coeur. J'ai de la rancoeur, du ressentiment. Cela se sentira peut-être. Cela étonnera. Cela dérangera. Et pourtant il faudrait être naïf un max pour ne pas croire que cela est la vérité toute simple. Le problème du rendement ne fut-il pas par ailleurs esquissé par la Centrale elle-même dans plusieurs de ses rapports annuels?

Bonne lecture, amusez-vous bien!

Les Charbonnières, en mars 2003, avec toujours cette épaule qui péclotte, charrette!

PREMIER CHANT

Je voudrais qu'on parle quand même un peu du vacherin. Que l'on établisse, de tête, un essai de lexique qui pourrait s'affiner avec le temps. Car c'est là un monde, et le vacherin offre une gamme sans pareille d'expressions liées à sa manutention ainsi qu'à son affinage, de la fabrication à la mise en boîte. Qu'il n'y ait aucun ordre rendra peut-être la chose plus amusante. On sautera du coq à l'âne en fonction des souvenirs. Et ils sont nombreux. Souriez!

Le jus: ce qu'il y a au fond des caisses, le petit-lait, ce qui coule en cave, fait le bonheur du fabricant et le désespoir de l'affineur. Du jus il en faut mais pas trop!

Faire cupesse: la grande cupesse, c'est-à-dire que vos affaires aient si mal été que cela a tourné à la grande débâcle. La faillite, quoi, la dèche, alors que désormais il faudra tirer le diable par la queue.

La mistoufle: quand les affaires vont au plus mal, mais sans que cela n'entraîne forcément la grande cupesse. La mistoufle, disais-je, était très complice de l'ami stock! C'est-à-dire que quand vous ne vendez pas, le stock augmente de manière à vous conduire à la mistoufle!

retouillon ce que l'on râcle à la surface d'un vacherin plus ou moins blanc, des peaux parfois un peu bizarres, pas trop saines, visqueuses, et qui finit au fond d'un bidon. Mon père surtout parlait du retouillon, terme qui ne vous met nullement en appétit! Le retouillon, si vous avez la mauvaise idée de l'oublier dans un coin quelques jours, dégage une odeur abominable. Mais qui n'aura pas connu le retouillon, n'aura jamais su ce qu'est le métier d'affineur dans sa substance. Et il était réellement des croûtes que l'on devait râcler afin de leur offrir une chance de se ressuyer afin de former bientôt la vraie et saine croûte.

râclon synonyme de retouillon, râcler - au couteau en général -, des râclures.

moisi les moisissures blanches qui formeront la croûte après lavage sont certes naturelles. Mais il se peut qu'elles se transforment en moisi noir, ce qui est plus gênant. La croûte est difficile à récupérer même après un brossage énergique, si énergique parfois que vous arrachez la croûte. Un moisi noir donnera souvent une croûte un peu grisaille qui ne sera jamais une belle croûte. Il faut des couleurs franches et non pas douteuses. Des croûtes dorées et qui sentent bon. Un moisi noir trop intense, il peut atteindre plus de deux centimètres de hauteur, donnera ce que nous appelions dans notre jargon local: des peaux de taupes!

mordzailler ne pas pouvoir se ressuyer, se dit à propos des croûtes, tant le vacherin est salé. Alors il pède en surface, il mordzaille. Nous avons alors affaire à des mordzaillus ou des pedzus. En général ils sont perdus. Ils ne se ressuyèrent jamais, et même que vous les tremperez des heures dans de l'eau fraîche afin de leur faire dégorger un peu de leur surplus de sel.

clair sous la croûte des vacherins clairs sous la croûte. La hantise presque maximale de l'affineur. Ils n'ont pas été assez travaillé en laiterie, contiennent trop de petit-lait. Découlera ensuite un phénomène où ce petit-lait quitte subitement la pâte pour vous l'offrir toute dure au milieu, en séré, alors que le dessous des croûtes est presque en eau. L'écoulement de ce jus plus tard, une fois le produit affiné, salira d'abord les tablars en cave, puis remplira les boîtes. Et si celles-ci n'ont pas la chance d'être étanches, le jus se répandra sur les boîtes sous-jacentes et sur les surfaces d'entreposage. Une sacrée méclette! Qui était aussi par ailleurs la hantise des transporteurs en gare. Du jus de vacherin au niveau des wagons de marchandise, des camions de livraison et plus tard au niveau de l'équipement des magasins! Quelles charognées!

méclette marchandise mal fabriquée, des durs au milieu par exemple, que l'on dit aussi en tourteau, des sous-croûtes, disait l'un de nos clients.

des citrons des vacherins qui sont devenus jaunes, presque phosphorescents, de par un manque de sel évident. On peut les considérer comme perdus.

des luisants défaut que l'on peut attribuer, souvent en magasin, de par un frottement et un mouillage trop intensif. On les asperge d'eau, pour ne pas dire qu'on les inonde, afin qu'ils ne perdent pas trop de poids. Ce surplus d'eau tue la flore de surface et justement contribuera à donner des peaux luisantes. Un très vilain défaut, un vacherin qui a passé entre des mains peu subtiles. Un vacherin n'est jamais à traiter comme un produit ordinaire.

se ressuyer se sécher à la surface afin que la croûte puisse, par frottements ou lavages successifs, se former. Et une croûte saine.

cretolés se dit de vacherins qui présentent une croûte couverte d'aspérités plus ou moins rondes. On pourrait estimer à distance que le sol lunaire est lui aussi cretolé!

ridés élémentaire, des surface qui, à la place d'être lisses, présentent tout un réseau de rides plus ou moins serrées. Les rides se forment souvent dans des caves trop chaudes où la surface et peau du vacherin évolue trop vite par rapport à la pâte intérieure. Rien de plus difficile à vendre, hier déjà, que des vacherins ridés. Et rien de plus difficile aussi que de les soigner. Comment voulez-vous aller avec une brosse, et ceci d'une manière soigneuse, au fond de chacune de ces petites dépressions qu'il y a entre les rides ? Juste assez pour que vos vacherins moisissent, et que ce moisi-là, très tôt, se transforme en moisi noir.

gonfle défaut d'un vacherin du à des fermentations non désirables, résultant le plus souvent d'un mauvais lait. Personnellement j'estime que le lait de silo donne facilement des gonfles, d'où la raison pour laquelle on devrait toujours fabriquer des pâtes molles rien qu'avec du lait produit avec du fourrage sec. Le lait de silo ne vaut pas grand-chose! Vacherins gonfles, vacherins qui ont gonflés, autant dire qu'ils sont perdus, remplis de trous, mauvais de goût, avec une maturation difficile voire impossible. De la toute triste marchandise, de la cassibraille!

Cassibraille justement, marchandise de peu de valeur, mal fabriquée, que l'on n'arrive pas à commercialiser dans des conditions normales.

les vacherins peuvent être aussi en caoutchouc, ou même, à la limite, synthétiques, c'est-à-dire fait d'une pâte qui ne s'affine pas. On trouve facilement ce genre de pâte au niveau de la sangle et sous la croûte, laissant un peu de fait au cœur du fromage. Des vacherins souvent de peu de chose et très faibles de goût. Ne les choisissez pas pour une soirée entre amis, vous feriez des déçus! De la marchandise peu vendable. Surtout ne pas en avoir trop en cave.

Vos vacherins peuvent aussi être en caouthouc, ou en reblochon. Pas fameux.

- éclaffé se dit de vacherins dont la croûte a été fendue. Vacherins désormais difficiles à soigner, et puis bientôt à vendre. La croûte naturellement est apte à protéger la matière interne, à lui conserver son goût qui serait franc de goût. De l'eau qui aurait coulé dans la fente d'un vacherin pourrait amener celui-ci à un véritable pourrissement, et à vous donner parfois ce goût de fiente que l'on y trouve. Ce n'est certes pas des goûts bien valorisant, mais puisqu'ils existent, on en traite. Tout ou rien!
- fendu idem. Personnellement je peux pas les voir et peine à les refiler aux clients. Il me semble que je les vole, tout au moins que je les trompe sur la marchandise dont le goût pourrait être altéré.
- tomme un vacherin peut parfois en avoir le goût. Ce n'est pas forcément désagréable.
- trop mûr vous devinez sans peine l'état du produit. Avec un mûrissement excessif, tous les goûts peuvent peu à peu apparaître, le plus courant, le goût d'ammoniacque, de par la transformation du fromage, un défaut plus courant autrefois qu'aujourd'hui. Trop mûr = trop fait, pas assez mûr = pas assez fait, ou pas assez affiné. On envoyait aux environs de Noël souvent autrefois des vacherins pas assez affinés. D'aucuns, pour leur donner de la couleur, utilisaient du café en guise d'eau douce pour les frotter. Petit truc du métier qui pouvait réussir pour le cas où les croûtes étaient belles lisses et non pas ridées ou cretolées, dans ce cas le café restait dans les rides à la place de s'étaler partout et donnait une drôle de couleur au produit. Rappelons tout de même ici que le café est un produit cent pour cent naturel et qu'il n'influencait pour dire pas le goût. Il donnait juste un soupçon de couleur...
- en sciure défaut de structure de la pâte, provenant presque exclusivement de la fabrication. Défaut assez rare toutefois. Manque d'homogénéité de la pâte.
- tes rondelles Pour les durs, on utilisait aussi l'expression, durs comme du bois, sous-entendant celui du Risoud!
- disait-on, c'est-à-dire tes vacherins, tes roues de char quand il s'agissait de gros, tes gommés, d'où le terme de gomeux pour désigner les vacherins dans le métier. D'autant plus que ce produit-là aurait une pâte élastique plutôt que fondante ou onctueuse.
- Souventes fois les vacherins n'arrivent pas à se faire. Ils sont en béton et ils le restent, ils sont comme de l'os. Vu des vacherins qui, après près de deux mois et dans les conditions à peu près normales, un rien de fraîcheur peut-être, n'avaient connus aucun mûrissement quelconque. Toujours durs, toujours surtout avec une pâte synthétique incapable de se transformer. Une exception cependant. Plus synthétiques que durs comme de la pierre ou du caillou. Ils furent perdus.

- la mouillasse toute cette eau qui stagne sur le sol des caves par exemple. Pour les clairs sous la croûte, omission: ils pissent en bas les tablars, ils vous y font de grandes chandelles ou même presque, quand la situation est presque désespérée, un véritable rideau. Restera plus tard à râcler les tablars, sur lesquels parfois, surtout sur ceux que l'on délaisse en haut d'un pendant, se développe un curieux champignon d'un blanc de neige qui atteindra presque la grosseur d'une balle de tennis. De grosses bougnes blanches d'une délicatesse extrême. Le champignon attaque le bois et pénètre dans ses fibres, d'ou plus tard un lavage difficile. Tablars, si vous les utilisez plusieurs années, qui finissent par pourrir au coeur, laissant comme une coquille à l'extérieur. Des liteaux en sciure, idem pour les carrelets qui en viennent à céder sous le poids des vacherins.
- acide des vacherins acides, genre Marmet. Si le degré d'acidité n'est pas trop élevé, ce défaut peut ne pas être désagréable. On le compensera au repas par des mets divers, pains ou pommes de terre.
- amer amer, amertume, défaut majeur d'une partie toujours trop importante de vacherin. Un sale défaut qui vous gâche le plaisir de la dégustation. Un petit goût d'amertume, surtout au deuxième niveau du palais. Provient souvent de vacherins mal épurés en laiterie. Défaut aussi majeur de la plupart des pâtes mi-dures, genre Tilsit. Vous tue un fromage, mais surtout vous enlève, comme dit plus haut, le plaisir de la dégustation. La lutte contre l'amertume devrait être de chaque jour.
- Mais mieux vaut un léger goût d'amertume qu'un goût de caca ! Défaut qui existe réellement qui n'affecte heureusement qu'un très petit nombre de vacherins. Egal au goût de bock pour les les vins. Vacherins bons à jeter.
- Mais le vacherin peut aussi, sans qu'on puisse l'identifier avec précision, avoir un sale goût, n'être pas franc de goût. Faut-il rechercher au niveau de planches mal lavées, mal étuvées, au niveau de la sangle, de la boîte, au niveau de la fabrication? Le goût de planche est assurément un sale goût, le goût de la brosse aussi. Et quand on dit d'un vacherin qu'il n'est pas franc de goût, c'est qu'il n'est assurément pas parmi les meilleurs. A voir au niveau de l'hygiène, du matériel. Le lait peut-être a pu jouer son rôle. Rechercher les raisons d'un goût pas franc n'est pas toujours aisé.
- croûtes épaisses la hantise des Neuchâtelois! Mieux vaudrait un rien d'acidité. Les croûtes épaisses proviennent souvent d'une chaleur excessive lors de l'affinage. on peut le dire, puisque des vacherins placés dans une cave au contraire trop froide, on peine à mettre de la croûte.
- croûtes fines le rêve de l'affineur, souvent l'inaccessibles. Une de nos clientes ne réclamait que des croûtes fines. D'où le surnom de Croûtefine que nous lui avions donné. Une sacrée pénible, celle-là. Et bien entendu, toujours sur Neuchâtel!

charogner sur des écritures: déjà qu'on ne les aime pas. Quand en plus on est bourré de problèmes parce qu'on aurait biaisé avec la commission d'impôt! Et puis peut-on être à la foire et au moulin, c'est-à-dire dans ses caves à préparer de belles commandes et dans son bureau en train de perdre son temps avec une comptabilité quelconque? Mais chacun le sait, l'affineur ne fait ses comptes qu'au printemps, à la fin de la saison, quand tous les clients ont payé et que l'on peut enfin commencer à compter ses sous!

prendre le tau- aller de l'avant, foncer, ne pas se décourager
reau par les cornes parce qu'on aurait une cave pleine de durs au milieu. Notre grand-mère employait parfois cette belle expression: qui n'avance pas recule!

perdre ses clients pour différentes raisons, la première étant que la qualité ne suit pas, des caves pleines de charognerie; secondement qu'on n'est pas capable de pratiquer une politique de prix aussi libérale que celle de ses collègues. Dis-voilà, toi, tu les fais à combien, à Ottigger? Il n'ose pas l'avouer, mais il pratique du 7 voire du 7½ pour cent, et en plus il prend le port à sa charge. Tu vois ce qui peut lui rester!

les grossistes: il y avait aussi dans le temps les mi-grossistes. Dans tous les cas chaque catégorie, pour rentrer dans l'une ou l'autre il fallait atteindre un tonnage donné, se voyait gratifiée en fin de saison d'une ristourne établie en fonction du tonnage total vendu. Des mi-grossistes qui étaient en passe d'atteindre le chiffre voulu mais qui ne l'atteignaient tout de même pas, "miaulaient" pour avoir la ristourne des grossistes. Cette formule heureusement a été abandonnée peu à peu au profit de la plus simple qui soit: les pour cents! 3, 4, 5, voire 7½ % comme on l'a vu plus haut.

ils laissaient du blanc: eh! oui, ils laissaient du blanc, ces gogneurs, ces caresseurs de vacherins, ces mous du poignet, et surtout au fond des rides qui étaient serrées comme les vagues sur le lac. Tu aurais du leur foutre une bonne bordée pour leur apprendre leur métier, à ces apprentis, et qui n'en étaient même pas, puisqu'ils pratiquaient depuis des années sans rien changer de leurs méthodes. Des employés de rien! Formation des rides, cela pouvait tenir à des caves trop chaudes, d'où une formation trop rapide de la croûte par rapport à la maturation de la pâte et cette tendance à plisser. Des caves trop sèches de même avaient tendance à donner des croûtes ridées.

déchets: je me pose encore la question sans pouvoir y répondre. Il s'agit probablement d'un blanc dans mes souvenirs. Y a-t-il un nom pour désigner globalement les déchets de sangles et de pliures qui, quand on emboîtait debout, tombaient soit sur la table soit directement sur le sol. On patrigotait alors dans cette litière que le soir on entassait près de la chaudière de la cave qui n'était autre qu'un boille d'expansion de la chaudière du haut. Et tout cela, en quelques

jours, fermentait quelque peu pour vous donner cette odeur inimitable et rassurante de cave et de vacherin.

sucré:

cela arrive pour certains vacherins, de manière naturelle ou par une maturation trop rapide qui se ferait par exemple pour des gommages mises à chamberer dans des caisses plastiques parfaitement étanches placées près du feu!

amène ta production:

dit un jour Toti à la gare du Pont à notre tante Ada qui était allée y faire un voyage avec le charret de la laiterie. Cette remarque, elle amenait quelques fardeaux tandis que l'homme y déchargeait la moitié ou l'entier d'un camion, l'avait profondément vexée voire blessée. Elle ne devait jamais l'oublier. Ni nous non plus! Il est des mots qui traversent les décennies sans problème. Amène ta production... quelle condescendance, voire quel mépris. On était des riquiquis, quoi! Des moins que rien. Des minables. Des rigolos!

mise en sac:

ce que je fis pendant des années avec toute la cassibraille que l'on encavait. Sacs à poubelle, sacs noirs, pas trop solides, qui s'entassaient les uns sur les autres avant de prendre quelque destination. Au début les laitiers les donnaient aux porcs. Quand ils ne les voulurent plus pour cette saine destination, le problème de la destruction de cette marchandise invendable fut grand. Les donner aux renards, les verser dans les pentes en dessous du Reposoir - on raconte que cela s'est eu fait! - boucher des laisines, les brûler, en faire du fromage fondu. Mais qu'en faire, crénom, puisque personne ne les veut, qu'ils sont indésirables partout, que des vacherins foutus, c'est aujourd'hui pire que des déchets radioactifs!

déballer:

mettre sur les planches, anciennement sur les planchettes puis aller placer celles-ci sur les tablars des pendants placés en cave.

parer:

on a déjà du le voir, enlever ce qu'il y a en trop de plière une fois que le vacherin est au fond de sa boîte. Ne pare pas à la perfection qui le veut. Il faut avoir le sens du bois, c'est-à-dire connaître le sens de la veine de la plière et tenir son couteau en fonction de la position de celle-ci. Certaines pliures sont parfois montées à l'envers. Fais gaffe alors quand tu pares. Tu iras alors dans le sens inverse des aiguilles de la montre. Après avoir paré tu mets le couvercle, tu entasses tes vacherins, pour plus tard les laver, les mettre en paquets de cinq, les timbrer, les ficeler, les peser, et hardi petit, en route pour la gare du Pont où l'on rencontrera ses chers collègues! Le temps de parler de vacherins. Ça tire ou ça ne tire pas? "On est dans les blancs". C'était l'expression consacrée pour dire que la demande était telle qu'on n'avait plus rien de fait, et qu'on livrait des vacherins qui étaient à peine ressuyés, surtout dans les périodes de fêtes, en fin d'année.

- les arrivages: c'est-à-dire les blancs que l'on vient de ramener des laiteries de la Vallée ou de plaine après que l'on soit allé livrer par Lausanne. On descend des vacherins affinés, on remonte des blancs. On fait ainsi d'une pierre deux coups.
- le salage: on le pratiquait autrefois à la main. On étalait une certaine quantité de sel à la surface d'un vacherin, on le retournait, on procédait de même avec la deuxième surface. On mettait les vacherins les uns sur les autres. Avec le poids le sel, qui prenait très tôt une forme liquide, pénétrait mieux dans la pâte. Cette formule nécessitait une bonne expérience. Ne pas mettre plus de sel qu'il n'en faut, tes vacherins pèderaient, ne pas en mettre moins, les surfaces deviendraient toutes jaunes voire phosphorescentes pour devenir bientôt luisantes et incapables de former la fleur. Encore des vacherins foutus!
- mettre sécher les fonds: une fois ceux-ci lavés, à la brosse risette autrefois et à l'huile de coude, puis un jour à la machine, on va les étendre sur les séchoirs que l'on place à l'extérieur de la maison en priorité et surtout au soleil, le meilleur des désinfectants, nous avait dit un chimiste. Des séchoirs existent aussi à l'intérieur dans les commerces où l'on trouve des chaudières ou des chauffages centraux. On utilise ces derniers plutôt en périodes de mauvais temps où les fonds, par tellement d'humidité n'arrivent plus à sécher à l'extérieur. 2003, je l'ai constaté il y a moins d'un mois, avec le désir de faire une photo, des planchettes sèchent toujours au séchoir de Christian Golay, fils de Victor Golay dit Toti. Ainsi les vieilles époques survivent encore.
- rentrer les fonds: une fois ceux-ci bien secs, de préférence, ils doivent claquer pour l'être, ce qu'aimait à faire le grand Pie en poussant ses grands ho! ho! de satisfaction, on peut les rentrer. On le fait avec l'aide du chariot ou de la brouette, qui est encore bien le véhicule le plus étonnant et le plus performant qui soit. Que l'inventeur de la brouette soit mille fois remercié!
- caisses, plateaux et palettes: caisses en plastique. Avec elles on va chercher les blancs. Celles-ci lavées, on peut mettre les vacherins affinés pour les livraisons. A ceux-là un petit coup de chambrage ne leur fera pas de mal! Simplement faire attention à ne pas trop les sucrer. Les plateaux, que l'on peut mettre sur palette où l'on placera les cadres, sont destinés en général à recevoir les grands vacherins qui y sont placés nus et qui serviront chez le client pour la coupe et la mise sous film. Il est très certain que l'usage de la palette a grandement contribué à simplifier le travail de livraison, par conséquent à promouvoir le produit que l'on pourrait vendre à meilleur compte.
- la marque: c'est-à-dire autrefois le tampon. Chacun avait le sien. Marques le Sapin, le Chalet, le Trèfle, le Pèlerin, etc... Ces bons vieux tampons dont la poignée s'use d'avoir tant servi. Après

que l'on eut adopté la marque directement brûlée sur le couvercle par les fabricants de boîtes, certains des affineurs, si ce n'est pas tous, ont brûlé ces vénérables pièces de collection. La muséographie y a perdu.

- les clous: pour clouer les boîtes, remplacés bientôt par les agraphes. Les boîtes clouées étant naturellement plus belles que les boîtes agraphées qui font un peu ordinaire, voire vulgaire. Et que dire des boîtes clouées et décorées, celles au Loup-Blanc des Piguët-Dessous par exemple ? De pures merveilles!
- les goupilles: pour attacher les pliures, plutôt pour les assembler. Le montage de la boîte, que les pliures soient parfaitement tendues et ne voitassent pas, est tout un art. Pas qu'il y ait un espace où vous pourriez y glisser un doigt entre le fond ou le couvercle et la pliure. Quelle gogne! Et quelle mauvaise façon. Les goupilles, dans le temps, étaient taillées dans des boîtes de conserve, on s'y mettait les doigts en sang. Vinrent bientôt les goupilles fabriquées par la maison Lugin aux Charbonnières.
- les chevillons: piqués dans la sangle lors du sanglage des blancs en laiterie. Un chevillon pour les petits, deux pour les grands. Le chevillon a été remplacé par l'élastique pour les petits. On le garde encore pour les gros vacherins. Les chevillons, en bois, étaient fabriqués à Vaulion, par un petit artisan local. C'étaient de petites merveilles. Un habitant des Charbonnières, Nestor Darbellay, se mit lui aussi à cette fabrication. Des chevillons modernes ont adopté l'inox. Ça n'a plus de charme. Ils étaient si beaux, nos chevillons. En épicea, naturellement.
- les expéditions: cela comportait au préalable les commandes! Par carte postale souvent autrefois, et puis bientôt surtout par téléphone. Qui dit expéditions dit fardeaux, pesage, rédaction des lettres de voiture à destination de la gare du Pont, établissement des factures pour ceux qui les joignaient directement avec l'envoi.
- les pendants: comprend les liteaux, de 3 à 4 mètres de long, section 24 x 40 mm dans les années septante - de plus grande section autrefois, donc résistant mieux et plus longtemps à la pression et au pourrissement - les carrelets, 8 x 6 cm, longueur 60 cm environ - les carrons de terre cuite pour le bas. Un pendant comprenait en général de 17 à 20 hauteurs, considérant que l'une de celles-ci nécessitait 4 liteaux, un pendant complet nécessitait de 68 à 80 liteaux, 36 carrons et de 33 à 56 carrelets. J'aimais les carrons qui, avec le temps, avaient trouvé un poli de surface admirable. Serait-il encore possible à l'heure actuelle de trouver quelques vieux carrons oubliés dans un coin, ne serait-ce que pour vous monterer!...

cofia: de la cofia - origine du mot inconnue - façon de désigner de la cassibraille! C'est-à-dire de la gogne, du bourrin, pire que du tout-venant, une méclette pas possible, une merdouille épouvantable, juste de quoi perdre ses clients! Nous avons donc affaire ici à de crouilles vacherins.

des pétoles: se dit de vacherins de très petites dimensions, de la grenaille, quoi! Et quand la commande est belle on dira qu'il nous faut une chiée de vacherins. Et si les commandes sont nombreuses, on dira qu'on est bombardé de commandes, à tel point qu'on ne peut pas suivre. Il faut même une écrasée de petits, une pétée. Ce n'est pas l'heure alors de dire que ça ne tire pas! Au contraire, ça boume, qu'on va vous livrer une cralée de vacherins. Situation qui en fait siffler certains, tant le contentement est grand!

une encatollée: se dit de vacherins qui auraient coulé en bas des tablars pour vous y former un véritable rideau de coulis, assurément des durs au milieu qui perdent tout leur jus, des vacherins que l'on n'a pas assez travaillés en laiterie, le laitier, une fois de plus, ayant voulu tâter du rendement afin de remplir plus vite son porte-monnaie! Déjà que certains, dans les années septante, se faisaient pas loin de 1000.- par jour avec de grosses fabrications. Mais il fallait gagner encore plus, toujours plus, tout chiffre, si considérable soit-il devenant notion abstraite. Et puis n'est-il pas connu que plus l'on gagne plus l'on veut gagner? Une encatollée peut être remplacé par une engreubée, une embardoufflée. Quelle pagaille alors. Et pour vendre une telle cofia, ne restera plus que les marchands de deuxièmes. Après c'est la caisse! Vacherins même pas bons pour des actions.

pour cent: déjà vu plus haut. Le maître mot de la profession. Qui ne sait pas consentir à des pour cents, et plus ils sont élevés mieux c'est pour le client, ne pourra pas durer dans la profession. Mais mieux vaut encore les pour cents que les pots de vin! On soupçonne que certains s'y sont allègrement livrés. Il est si facile d'acheter un responsable des achats, si facile n'est pas le mot. Il y faut même la manière, cauteleuse, fourbe, sournoise. Ce n'est plus du commerce, c'est de la tourbe!

enwagonnée: de grosses enwagonnées à la gare du Pont, cela signifie que sur le plan général la situation est bonne, et que l'on ne fait que voir passer les affineurs des Charbonnières avec le pont arrière de leur camion plein de palettes-doubles! A coup sûr il y a des actions dans l'air! La Migros, grande spécialiste.

des minus: de tous petits vacherins.

des demi-lune: vacherins coupés en deux pour mise sous film de cette manière. Y a-t-il un avenir à cette formule?

Comme aussi parfois avec des vacherins livrés sans boîte et mis sur plateaux, qui seront mis sous film par l'acheteur, les grandes surfaces en général.

- jus en caisse:** déjà traité plus haut. Détail supplémentaire. Gibus, fils d'affineur, avait trouvé la parade, faire des trous au fond des caisses plastiques afin que le jus s'écoule librement, et déjà en laiterie et avant le pesage. Le hic, c'est que les laitiers mettaient les vacherins sur les trous!
- sangles:** certaines étaient trop minces et ne tenaient la pâte que d'une manière insuffisante. L'élastique alors déformait le vacherin. Un de nos laitiers, excédé par des sangles trop minces, qu'il trouvait ne pas peser assez! avait fait cinq fois le tour d'un vacherin avec la sangle! La moitié d'un rouleau y avait passé. Et à l'emboitage, toi qui est consciencieux, tout au moins on le suppose, aller croire qui et quoi dans ce métier de margoullins, te voilà en train de dérouler ton vacherin! Des sangles par contre étaient trop épaisses, le bonheur du laitier! Elles avaient elles aussi tendance à déformer le vacherin qui parfois devenait ovale et impossible à emboîter sans lui faire péter la croûte. Allez, bon pour le Roland!
- boîtes:** que ne dirait-on pas d'elles ? Légères comme de la plume, ou lourdes comme du plomb. Il est évident que l'affineur - c'est brut pour net - préfère la seconde formule qui lui permet de mettre un peu plus de beurre sur ses épinards! Des boîtes bien lourdes, parfaites pour une bonne conservation du produit! Des boîtes, on l'a vu plus haut, bien montées, ou au contraire montées à la diable par des gens qui n'auront jamais rien au bout des doigts. On dit des douze, des treize, et non pas des boîtes no douze, no treize. Le tout implicitement en centimètres. Quand les boîtes sont trop sèches, les couvercles font la cheneau, se voilent, se cintent, des boîtes toutes égrevillées, disait notre père, c'est-à-dire toutes desséchées. Des boîtes pas toujours faites avec un bois de choix, de la vulgaire camelotte, ce qu'on n'aurait jamais pu reprocher par exemple à la scierie de Vaulion qui livrait toujours des fournitures impeccables. Des couvercles presque trop bien rabotés.
- la molette:** sert à aiguiser les couteaux. Il s'agit d'une simple molette à faux.
- l'éponge:** servait autrefois à la place de la brosse. Pas valable. Frottage trop doux qui laisse trop de blanc.
- livrer:** aller livrer chez les clients. Tu ne sauras jamais le nombre de kilomètres qu'ils ont fait à travers le canton, les affineurs, au cours des âges. Des mille milliers de kilomètres, à ne pas le croire. Et des affineurs qui n'ont jamais d'accidents, à croire qu'il y a un bon Dieu pour eux!

la concurrence: c'est--dire les collègues. Elle fut rude aux Charbonnières, au temps où il y avait huit affineurs, avec deux des plus gros de la corporation. Quelle lutte! Quels coups fourrés! Quelle lutte, oui, pour ne pas se faire bouffer, pour ne pas se faire souffler tous les clients. Faut alors de la marchandise de qualité et non pas de la gogne. Une concurrence déloyale, ça existe, et plus facilement qu'une concurrence loyale, qui n'existe pas, ou si peu. On est tous margoulin.

les revendeurs: pour être payé, avec ce genre de types, de cet acabit, c'est une autre paire de manches, je parle là des situations où ils ont oublié leur porte-monnaie à la maison. "J'ai oublié mon crapaud", disait-un autre. Crapaud toi-même! Des gaillards qui te font poireauter jusqu'au milieu de l'été, et non contents des pour-cents que tu leur a consentis, ils te rabottent encore sur le prix!

vacherin: on l'ouvre et l'on y fait, avec le couteau et non avec la cuillère, couillons que vous êtes, une puissante entaillochée, on s'y découpe une sacrée virgule. Quelle sabrée. J'emploierais plutôt le mot sabrée pour une retenue à faire sur la facture d'un laitier qui n'a pas fait que du bon, à vouloir une fois encore tâter du rendement. Le rendement, le deuxième maître mot de la profession. Le premier étant, on l'a vu plus haut, pour cent. Faire un coup tordu à ses concurrents en leur soufflant les clients à coups de pour-cents.

pâte: elle peut être élastique, synthétique, alors vous tenez là des vacherins qui n'arrivent pas à se faire. Ils peuvent être béton, de l'os, des cailloux, durs comme de la pierre. Si la pâte était au contraire trop tendre, vous pourriez bien avoir en fin de parcours des éclaffés. Des tendres comme de l'eau, en eau, en lait, en petit-lait. Revenons aux durs, durs comme du chourave. Pas à ceux là que le lundi, après le jour du repos, que vous leur arracherez la croûte, pas ceux-là qui se laisseraient dépiauter si facilement. Ils sont ainsi parce qu'ils n'ont pas assez d'eau dans la pâte. Des vacherins trop travaillés ou au contraire pas assez travaillés. Ils pissent, ils dégoulinent, ils dégouttent, ils ne ressuyent pas, ils morgent, En voilà des cerclés, des tachés, ils ont des points soit des saletés collés à la surface. Une marchandise admirable, mais aussi une marchandise infecte, avec des vacherins pourris, faisandés, d'autres qui n'ont point de goût, pas assez salés. Les mille-trous s'utiliserait plutôt pour des fromages. Des jaunets tout minces, des fendus en boîte. Des vacherins qui puent, qui sentent le rance, le moisi, le pounex. Ils empoisonnent. Des visqueux, pardi! Et dire qu'ils parlaient dans le temps de n'en rebuter aucun, comme si c'était possible. Impossible! Qu'il n'y en ait aucun de taré. Alors que voyez ce lot, ils ont le goût de tablar. Ici il s'agit d'une faute

de l'affineur qui ne nettoierait pas assez son matériel, ce dreyet! Le vacherin a heureusement le goût de l'écorce par la sangle. Comme on va vous râcler celle-ci lors de la consommation! Les vacherins n'étaient jamais bien sur les fonds neufs qui avaient tendance à pomper une partie du sel. e ce fait ils étaient souvent un peu jaunes. Souvent aussi sur ce matériel trop neuf, ils collaient. Il fallait alors les décoller au couteau. De grandes sabrées, tiens, qui laissent la moitié de la peau sur le fond. Des sérés ou séracs, séraceux*? Comme de la craie, crayeux. Des pâtes cassantes, des pâtes au goût de yogourth en 1986. Trop de vacherins amers, l'un des plus vilain défaut qui soit. Ah! non, pas d'amertume dans le vacherin. Goût de caca, ça arrive aussi, hélas. Quand ils sont trop faits, on dit: de la soupe, en soupe. Se vident alors dans l'assiette. Et parmi tous ceux-là, naturellement, des crémeux, onctueux, savoureux qui rachètent tous les autres!

les moules:

en laiterie. Que l'on met sur l'enrochoir et que l'on remplira avec le caillé. L'utilisation du multi-moule a grandement facilité le travail du laitier. Qui sangle, qui pare.

Mais je n'en avais pas fini avec les goûts et les couleurs. Les boîtes parfois sentent un peu la pisse de chat. Et pourtant il s'agit bien d'épicéa et non pas de sapin blanc. Les sangles ainsi que les boîtes par ailleurs, peuvent être cassantes. Les vacherins congelés et décongelés peuvent se peler. Il existe des vacherins boursoufflés, des rouges de figure, des nègres quand le moisi noir les a envahi. Tiaffer dans l'eau des couloirs avec ses bottes et son grand tablier. Quel fourbi. La saumure, c'est le bain de sel. Ai-je parlé des rossignols, c'est-à-dire des deuxième choix! Les Titouillon parlaient surtout des rossignols. Et même pour désigner l'entier de ta production. Tes rossignols, disaient-ils, c'est-à-dire tes vacherins, tes gomme, tes gomeux.

- C'est pour ce soir ?

- Oh! je pense qu'on va déjà lui enlever une sacrée virgule!

Petite récapitulation des défauts du vacherin:

(adjectifs, verbes, états confondus):

rossignols - mal ronds - ovales - ils ne valent pas tripette - de la cassibraille - du tout venant - des durs au milieu, bien entendu - des clairs sous la croûte - des sérés ou en séré - durs comme du tourteau - durs comme du bois du Risoud - en eau - poisseux - qui mordzaillent, c'est-à-dire pourris de sel - qui pèdzent, idem - qui poissent - brûlés de sel - trop salés - citrons - rouges de figure - peau de taupe - ridés - cretollés - amers - en sciure, pas ressuyés - etc...

Note: voir aussi le lexique "officiel" contenu dans la brochure: "DE MAIN D'HOMME".

* plutôt sérageux!