

La cuisine – 4. La fabrication du séré

Nul n'aura mieux su décrire cette opération que M. Paul Hugger, dans sa bible de l'alpage, 1975 ! Pour une fois nous nous autorisons à reprendre l'un de ses textes tel qu'il a paru dans cet ouvrage.

La fabrication du séré

On passe à la fabrication du séré. Autrefois, c'était l'affaire du trancheur; le fromager s'occupait du nouveau fromage et de la cave. Mais au Pré d'Etoy c'est également Guermann qui se charge de ce travail consécutif à celui de la fromagerie. Le petit-lait de la chaudière contient encore de la graisse susceptible de donner, à l'issue d'un nouveau caillage, un second fromage, maigre celui-là: le séré ou plus rarement le sérac. On provoque la séparation en ajoutant de l'azi. Mais d'abord il faut réchauffer le petit-lait. On remet donc la chaudière sur le feu et l'on ajoute une bonne brassée. «Il faut que ça flamme»; car la température doit monter à 75 ou 80°. Pendant que ça flambe, Nono desserre la presse, dégage le nouveau fromage et essore la moitié du linge qu'il a libérée. Puis il recouvre le fromage d'un nouveau linge humide, replace le cercle, se baisse, glisse la main droite sous la planche — la gauche prête à intervenir — et d'un seul coup retourne le fromage en le projetant sur la seconde planche, disposée à cet effet. A présent il peut libérer le reste de la toile; il arrive qu'elle colle, parce que le fromage a passé au travers — il faut alors gratter avec une cuiller. Pour finir, Nono enveloppe le fromage dans le nouveau linge et le remet sous la presse. Tout en vaquant à sa besogne, il nous raconte que les «tout vieux» connaissent un truc pour contrôler la qualité du nouveau fromage. Avant de sortir le caillé de la chaudière, ils y jetaient une pièce de cent sous. Si la monnaie réapparaissait d'elle-même à la surface, une fois le fromage serré dans son moule, eh bien, c'était bon.

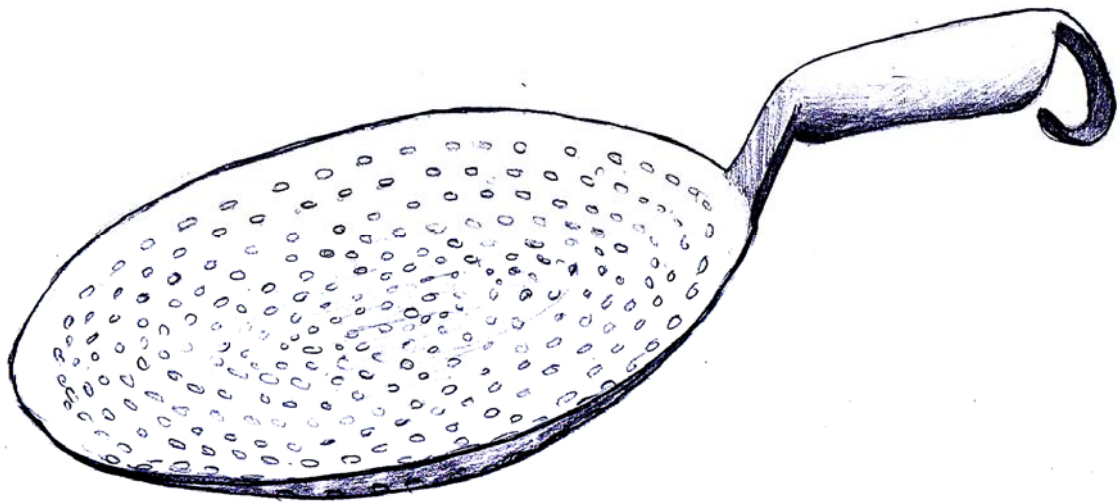
Au cours de la première heure il faut retourner le fromage trois fois, puis continuer en espaçant jusqu'au moment (environ vingt-quatre heures plus tard) où on peut le sortir de la presse, car il ne sécrète plus de petit-lait.

Mais retournons à la chaudière. De la mousse s'y est formée, les «dames»* (plus rarement le «machant»), que l'on écume avec une cuiller à trous. Au Pré d'Etoy on la donne aux porcs. Dès que ça chauffe à la température indiquée, le fromager ajoute un seau d'azi*. Il mélange bien puis ne touche plus au liquide. L'azi tranche le petit-lait. De temps à autre Nono souffle dans la chaudière afin de disperser l'épaisse

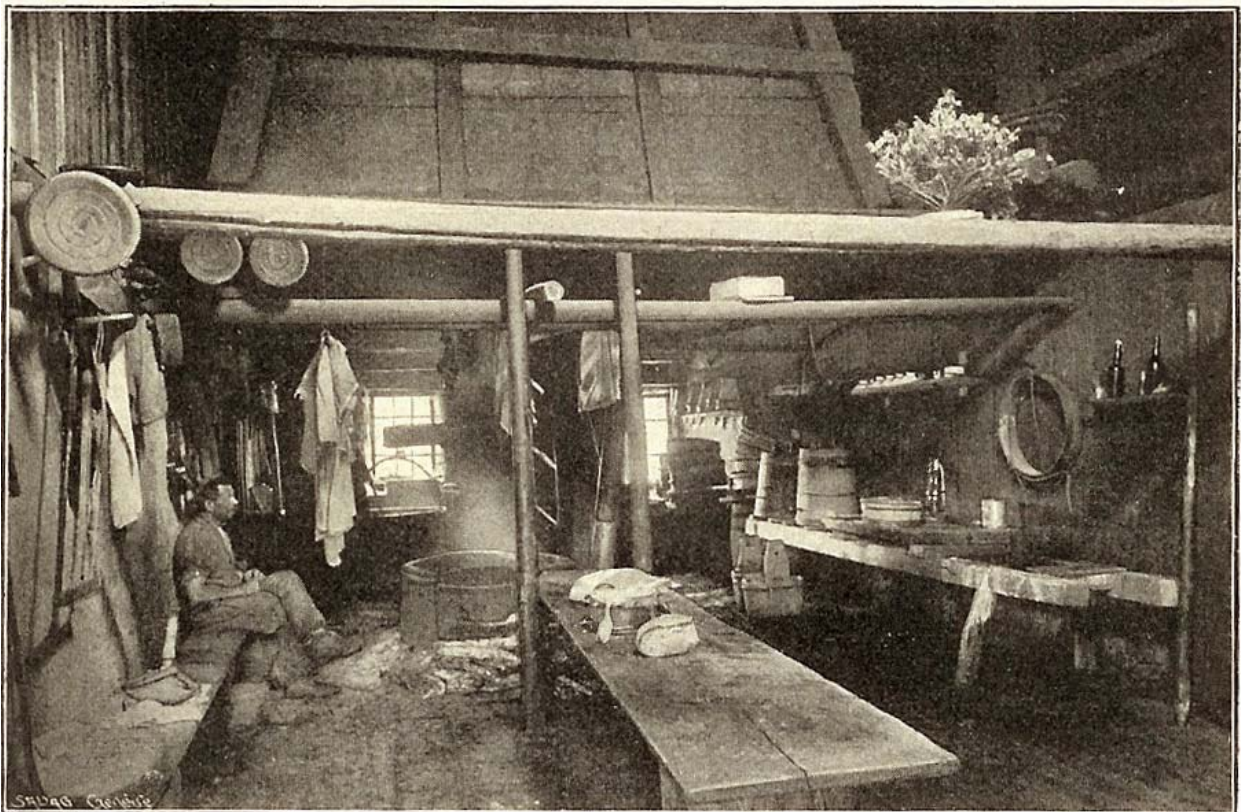
vapeur et de suivre le caillage. Bientôt, si la quantité d'azi est suffisante, il voit tourbillonner, parmi les reflets verdâtres du petit-lait, des flocons blancs. Mais cela ne se passe pas toujours aussi bien. Une atmosphère fortement orangée peut influencer le lait dans la cave et perturber la fabrication du séré. Parfois il se constitue une substance crémeuse, les «biffes»*, impropre à la transformation en séré.

La chaudière retirée, on attend que le séré se dépose un peu, puis on le sort à l'aide d'une louche à long manche. Le fromager en remplit un moule à séré, petite caisse en bois aux parois latérales percées de trous, pour laisser partir le restant de cuite. Le séré est recouvert d'une planche maintenue par une pierre. Après le pressage, il faut l'entretenir. On le met au frais sur une planche dans la chambre à lait; là on le nettoie chaque jour pendant deux à trois semaines avec de l'azi ou de l'eau additionnée de vinaigre, pour décourager les vers. Mais en général il ne reste pas longtemps à l'alpage. Ou bien l'«amodieur» le descend tout frais en plaine, ou bien on le vend directement aux touristes. Nous parlerons plus loin des différents traitements qui transformaient jadis le séré en une série de spécialités fort appréciées.

Le Jura vaudois, 1975, pp. 177-178



La poche à séré en cuivre.



L'azi a été pris dans une cuve que l'on découvre ici à l'extrémité de l'enrochoir.



Le moule à séré, avec la planche supérieure sur laquelle on met un poids afin d'épurer la matière. Et le tour est joué !



Le moule à séré sera sauf erreur déposé à la chambre à lait, sur une planche fixée à l'une des poutres du plafond. Cela évitera le saccage des souris. Evidemment en pleine saison, et non comme ici en hiver, alors que la neige pénètre dans le local par les bornatz.