

Le vacherin des Charbonnières a un brillant avenir derrière lui !

Imaginez la situation. Années cinquante du XXe siècle, 9 affineurs animent le village. Aujourd'hui ils restent deux. L'un ne fait plus que vendre des vacherins déjà affinés, l'autre, quel est ce miracle, affine encore et commercialise.

Tous deux en âge de retraite.

Que restera-t-il dans quelques maigres années. Simplement le musée du vacherin qu'animera même plus son créateur, des archives en nombre chez ce même passionné de vacherin, d'autres chez le soussigné et bon nombre au Patrimoine de la Vallée de Joux. Au moins la trace de ce fromage à pâte molle à la destinée exceptionnelle, ne se perdra pas. Il semble même inimaginable que ces deux amateurs d'histoire aient pu en recueillir autant. Là est incontestablement la mémoire du vacherin.

Rajoutons encore que le soussigné propose aux internautes un site entièrement dédié au vacherin : le vacherin, une histoire pas plus triste qu'il ne le faut !

Il y a en celui-ci à boire et à manger. Des faits certes importants, d'autres qui tiennent plus à l'anecdote qu'au sérieux.

Citons aussi l'ouvrage : Denis Bonnot, Le Vacherin Mont-d'Or franco-suisse, un fromage qui sort du bois & du bois. Un livre remarquable, très bien imprimé et qui, sans tout dire, naturellement, propose une jolie synthèse d'une histoire en somme compliquée et encore en partie méconnue.

Soulignons encore deux essais sur l'histoire du vacherin Mont-d'Or réalisés par le soussigné et qui, pour de nombreuses raisons, sont restés inédits. Espérons que ces deux études, elles auront demandé plusieurs mois à l'auteur, ne resteront pas à jamais dans les oubliés de l'histoire.

Bref il y a de quoi. Il n'empêche que le village des Charbonnières, malgré son musée, malgré sa fête du vacherin annuelle de septembre, perd de sa primauté. C'est le destin, toujours implacable. Et dont il faut tenir compte quand on fait l'histoire d'un produit. Il en fut de même pour nombre d'autres dont certains ont connu des destinées encore plus abruptes.

Ci-dessous quelques documents en rapport la plupart du temps avec ce fameux village des Charbonnières. C'était incontestablement le berceau, avec des caves d'affinage dans nombre de maisons. Elles ont presque toutes fermé leurs portes. Et de cette situation en quelque sorte peu réjouissante, nul ne pourra dire le contraire. C'est de l'histoire vraie, et non pas une somme de considérations quelque peu pessimistes.

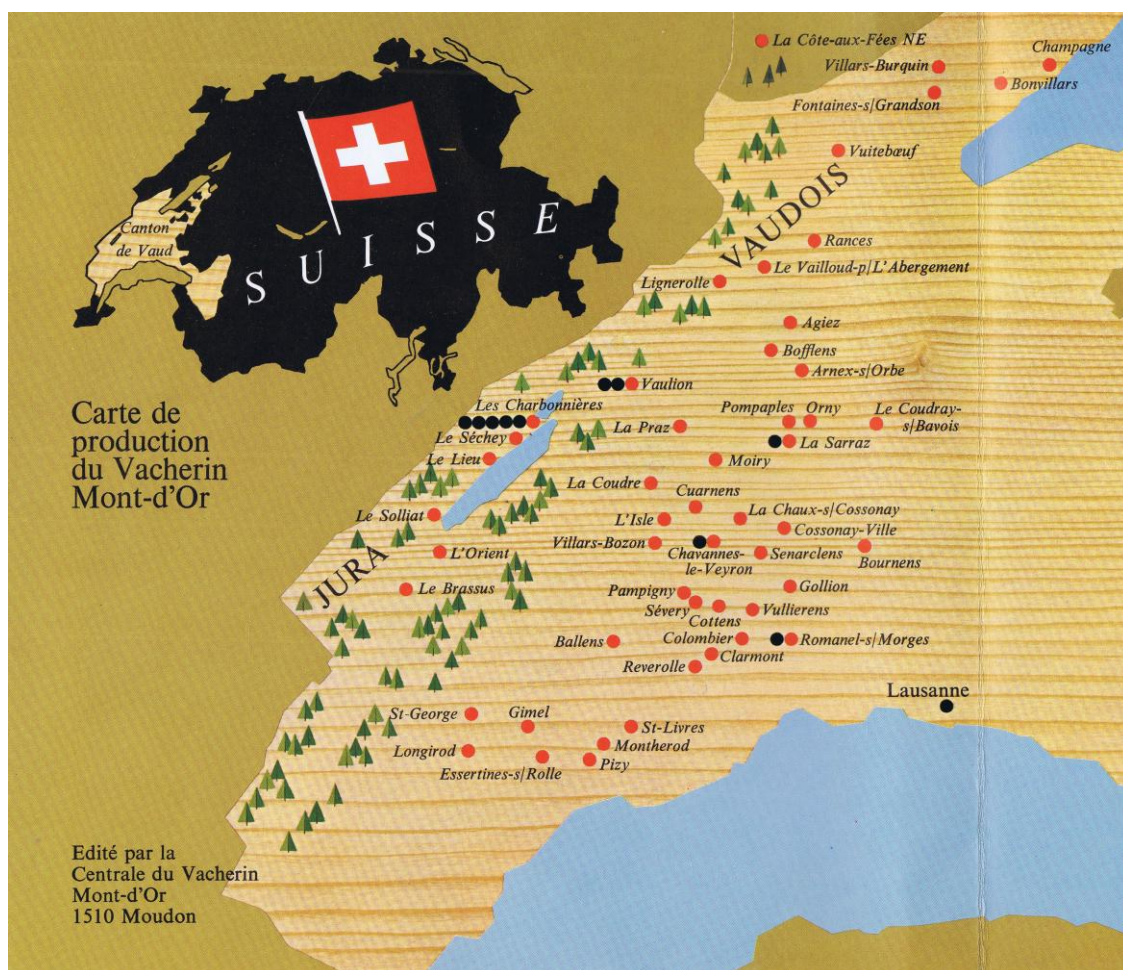
Les Charbonnières, début septembre 2025, alors que nous croyions en avoir terminé de manière définitive avec le vacherin.

Rémy Rochat

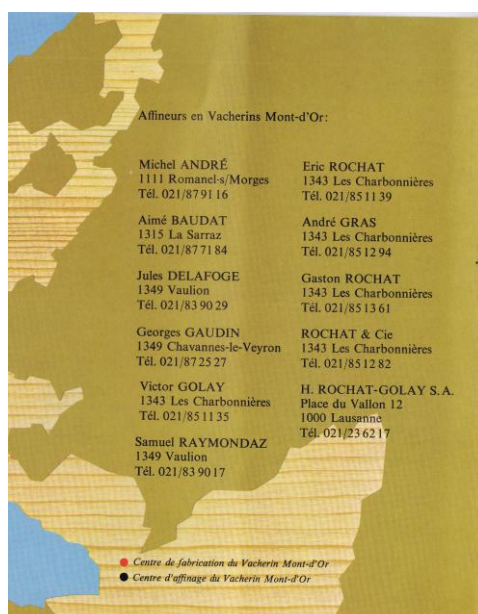
Deux prospectus édifiants



Vers 1970.



Admirez le village des Charbonnières, avec 6 petits ronds dont un rouge.

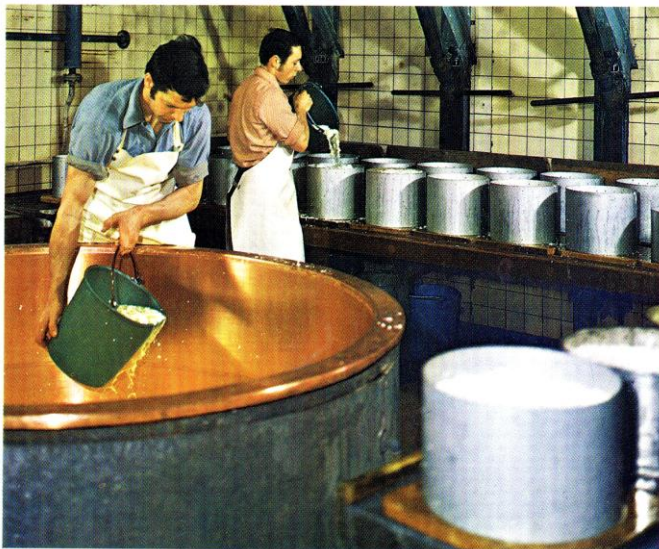


Avaient disparu à l'époque les commerces de Camille Rochat-Marro, successeur Gérard Rochat, William Rochat et Paul-Edouard Candaux. Il y eut donc au plus fort de la tourmente vacherin 9 commerces au village.

On appelle les **laiteries du Jura** et de ses contreforts des fruitières. On y fabrique le vacherin, issu d'une région nettement délimitée: grands pâturages, forêts profondes. Les deux sont nécessaires à la réussite de ce fromage authentiquement jurassien. Signes caractéristiques du vrai vacherin: une onctuosité crémeuse et l'accent typique du Jura.

Le vacherin n'est produit nulle part ailleurs. Il y manquerait l'air de l'altitude, la tradition, le lait du Jura vaudois, les fines écorces de sapin dont on sangle le vacherin pour le tenir en forme et lui donner aussi son goût sylvestre.

Les sapins du Jura sont célèbres. Ils ont la dureté du marbre et l'on en tire le bois de résonance destiné à la lutherie. Le Jura vaudois fait voisiner ses vaches laitières avec les ateliers des horlogers les plus célèbres du monde.

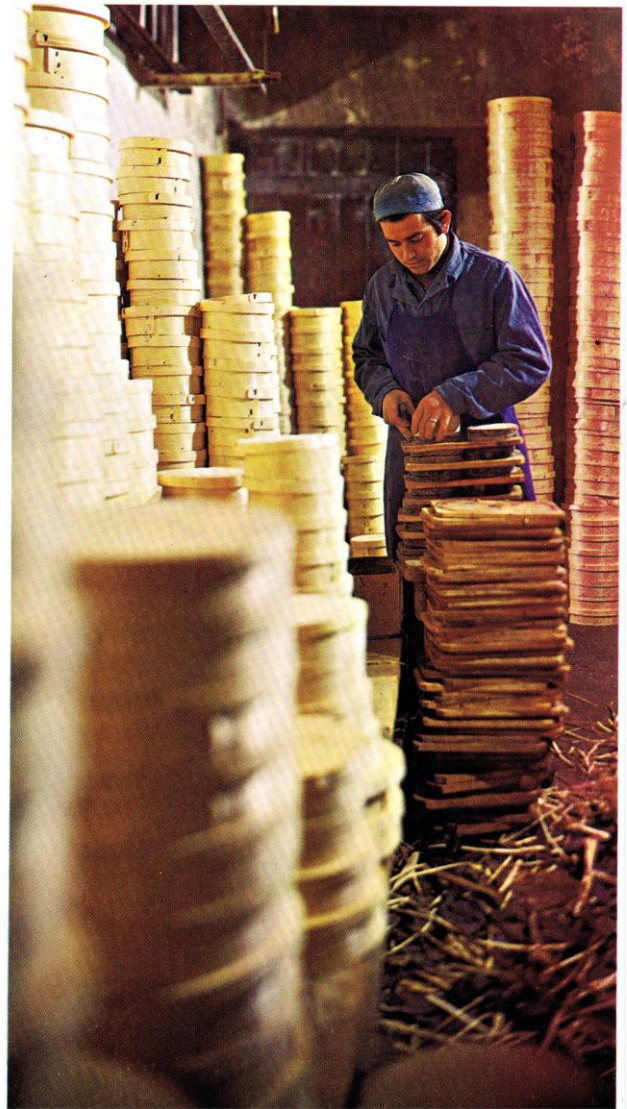
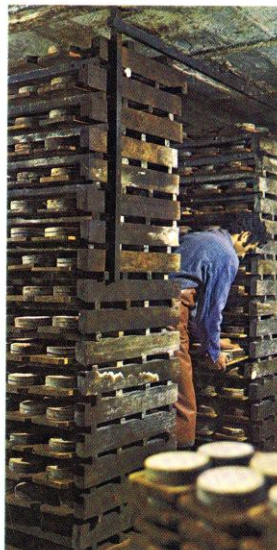


Un art qui s'appelle l'affinage. Le vacherin est fromage saisonnier. Il apparaît à la première neige jurassienne et achève sa saison à la sortie des gentianes. Il est l'objet d'une fabrication particulière qui commence dans les grands chaudrons de cuivre. La prise du lait opérée, on coule la masse blanche dans les formes. Très souvent, les fromages encore jeunes quittent les fruitières pour s'aligner dans les caves de Messieurs les affineurs. Ces spécialistes affinent précisément le vacherin, favorisent sa maturation qui dure trois semaines. Chaque jour, les vacherins sont retournés, brossés à l'eau salée. Arrivés à leur maturité complète, ils sont alors logés dans des boîtes en lamelles de sapin. La croûte d'un jaune ambré se ride, la pâte coule sous le couteau.

Le vacherin ne saurait être produit industriellement.

L'affinage de chaque pièce ne supporte pas la série. Il requiert des caves humides, régulièrement tempérées. Seul l'œil exercé de l'affineur permet de bien conduire l'évolution de chaque vacherin.

C'est un travail exigeant minutie et précision, dans la tradition des horlogers jurassiens.

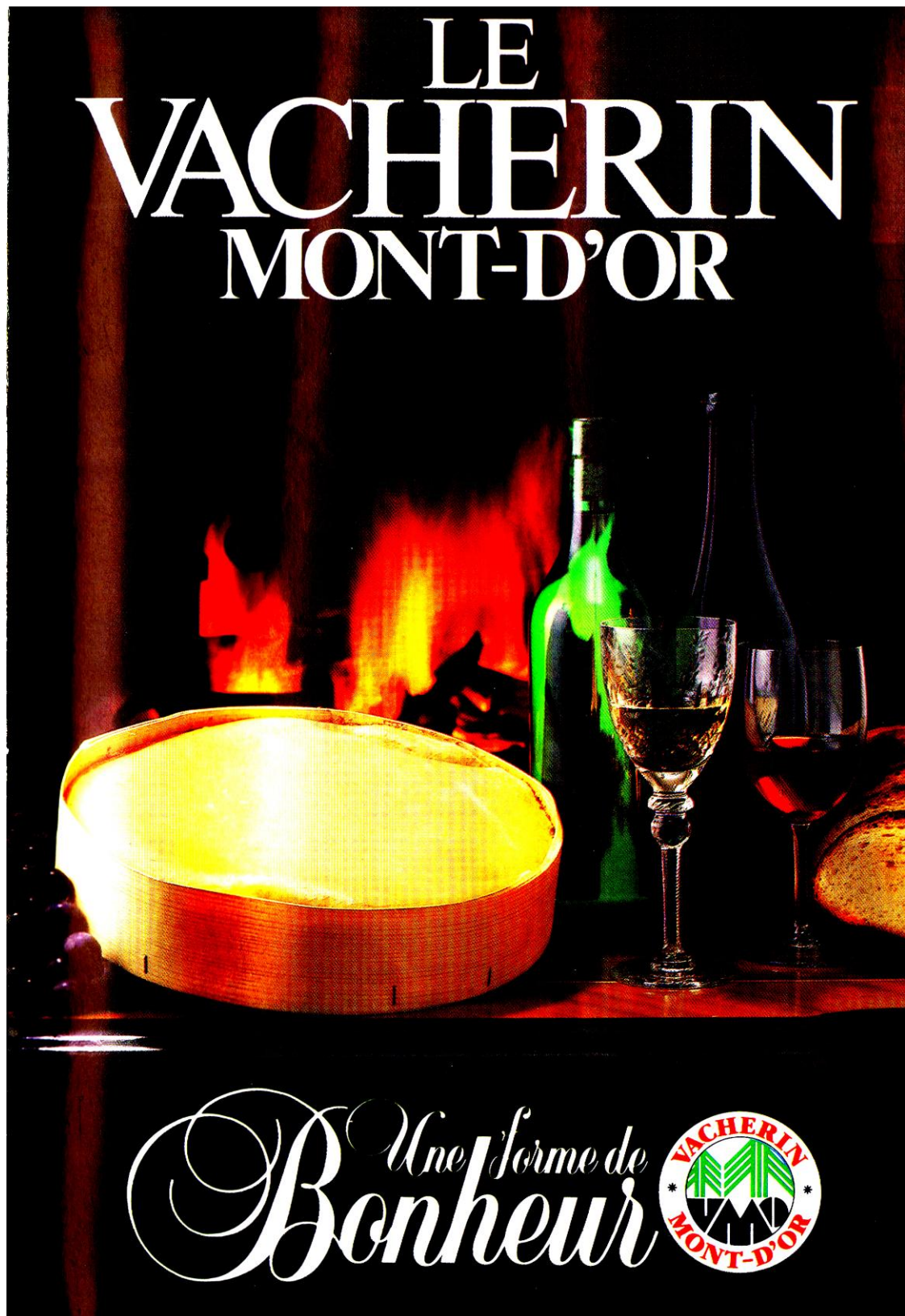


En Suisse romande, le vacherin est considéré comme **une forme de bonheur**. Le vacherin accompagne et soutient des vins généreux. Il est un merveilleux en-cas ou la conclusion magistrale d'un repas équilibré. Et, par-dessus tout, le vacherin a l'accent du pays, celui des pâturages et des forêts.



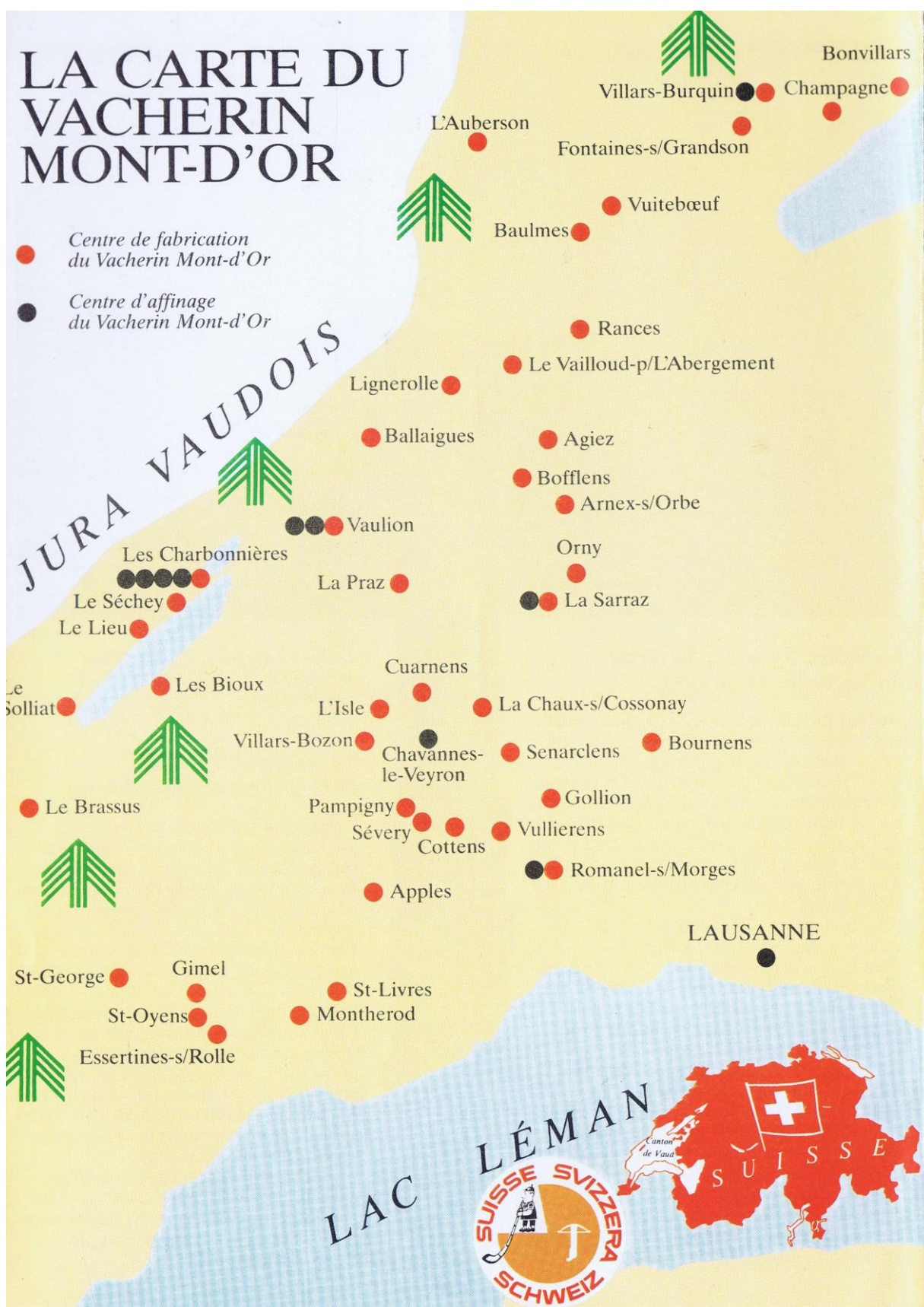
Un prospectus des années huitante

LE VACHERIN MONT-D'OR

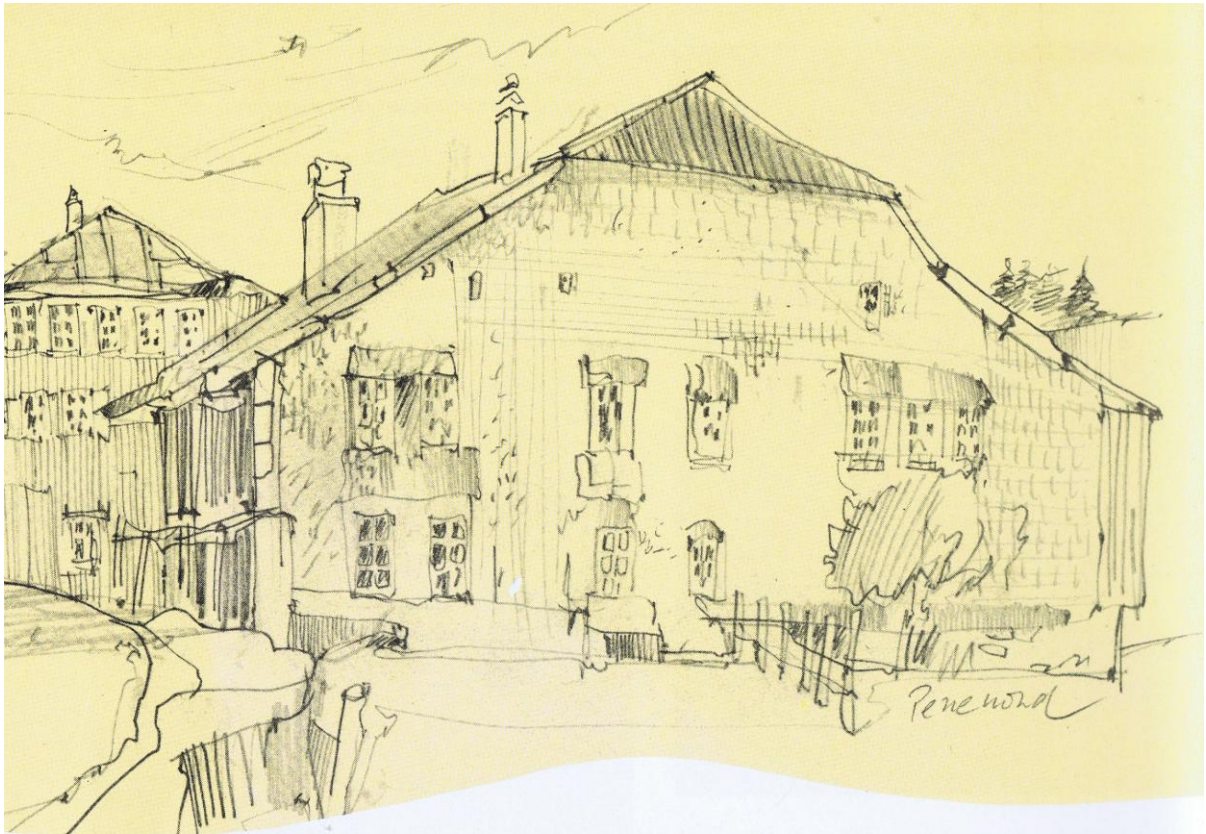


Une forme de
Benheur





Restent encore quatre commerces – Eric Rochat – Rochat & Co, Christian Golay – J.-M. et R. Rochat, et un point de fabrication, la laiterie du village des Charbonnières.



Le bonheur règne autour du Vacherin Mont-d'Or.

Avec lui, on entend crépiter le feu de bois dans la cheminée de la ferme. L'ambiance est chaleureuse... comme sa belle couleur ambrée. Sur la table, le Vacherin Mont-d'Or apporte la saveur authentique des bons produits artisanaux. Dans sa sympathique

boîte de sapin, c'est le roi des fromages à pâte molle du Pays. Sa finesse, son onctuosité crémeuse, son discret parfum sylvestre sont incomparables.



◁ Ancienne «hotte à lait» de nos grands-pères.

On le savoure avec un plaisir divin, notamment :

– **Comme repas principal.** Lorsqu'en tête-à-tête ou en famille on désire s'offrir une grande joie. On l'accompagnera alors simplement de savoureuses pommes de terre en robe des champs.

Ou de son pain favori : pain blanc bien croustillant, pain bis ou pain paysan rustique. Un grand moment gastronomique !

Et si le vin est de la fête, choisissez selon vos goûts un grand vin blanc du Pays (Dézaley, Yvorne, Johannisberg)... ou du côté des vins rouges : un Salvagnin ou un Pinot Noir de choix !

– **Toutes les fois qu'il est agréable de faire une pause.** Et de manger quelque chose de bon et de ravigotant. Par exemple avec des ballons bien cuits. Un régal royal. Pour petits et grands.

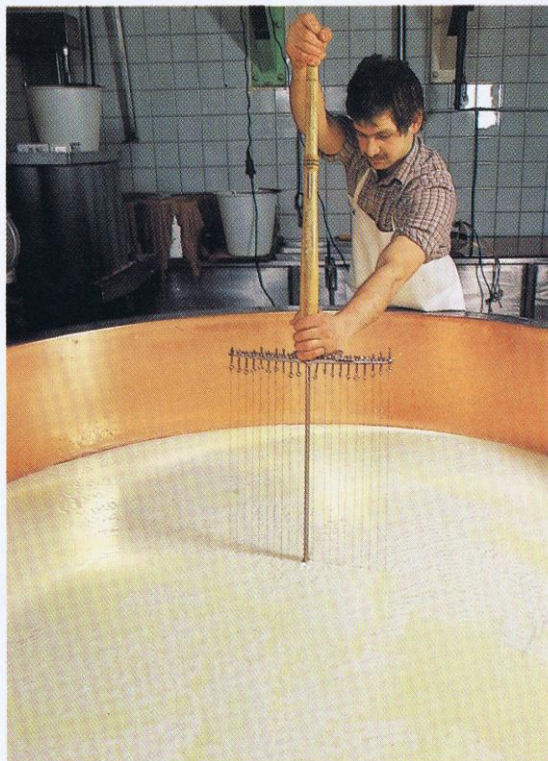
– **Au dessert des repas de famille et de fête.** Il a alors le privilège et la particularité uniques d'être servi comme seul fromage. Un grand honneur que lui font la plupart des éminents gastronomes et cuisiniers. Vous lui réserverez alors le dernier ... et bien sûr le meilleur vin du repas.

– **En tant que nouvelle découverte.** En le dégustant comme la fondue ! Il suffit alors d'entourer le Vacherin (dans sa boîte) d'une feuille d'aluminium, de verser un petit verre de vin blanc à sa surface... puis de le mettre au four (environ 25 minutes à 200°).

Pour la réclame, on cherche encore des images témoignant de l'origine du produit aux Charbonnières.

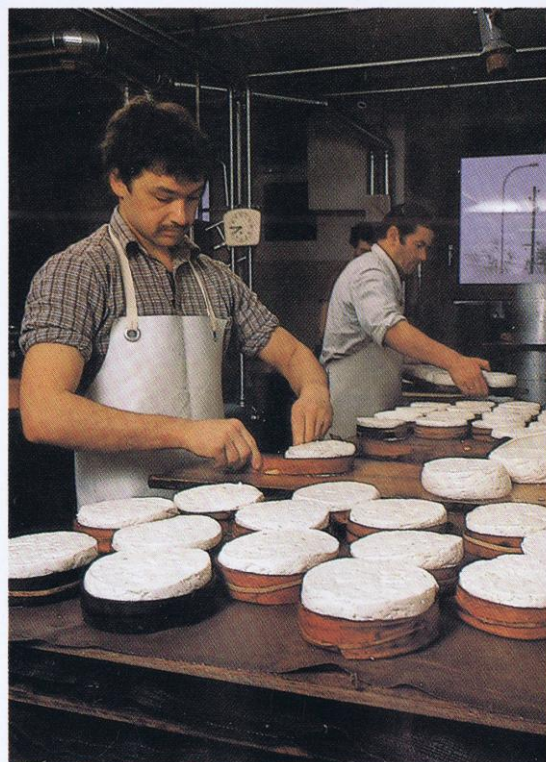
Les vacherins ont été démoulés et sont maintenant sanglés de leur écorce de sapin. «Levées» par des spécialistes dans la forêt, elles apportent une fine touche de tanin au Vacherin Mont-d'Or.

L'élaboration du Vacherin Mont-d'Or dans les grands chaudrons de cuivre. Ici le travail du grain au moyen du «tranche-caillé».



Le Vacherin Mont-d'Or, délicieuse spécialité des artisans-fromagers du Jura vaudois.

Depuis la mi-septembre jusqu'à mi-mars, une quarantaine de fromageries élaborent le vacherin dans des grands chaudrons de cuivre. Puis le mettent en forme, avant de le sangler d'une écorce de sapin des forêts voisines. Ensuite 11 affineurs vont l'encaver. Dans leurs superbes caves où la



température oscille entre 15 et 18° et où l'humidité naturelle approche les 100%.

Alors le vacherin est posé sur des foncets de sapin rugueux.

Il est tourné chaque jour, de même que le foncet.

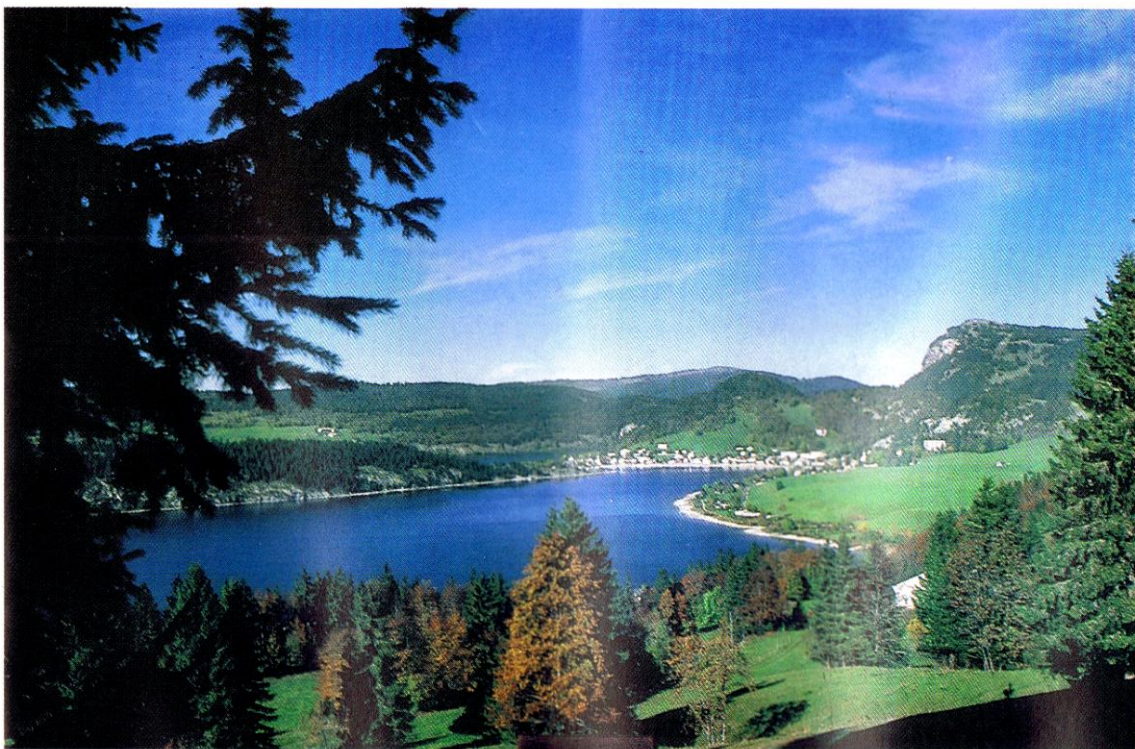
Après une dizaine de jours environ, un léger duvet blanc apparaît à sa surface. Dès lors, le vacherin est en plus journellement frotté à l'eau salée.

Il lui faudra environ un mois de cave avant d'être placé dans sa traditionnelle boîte de sapin.

Le Vacherin Mont-d'Or présente alors sa belle croûte ambrée et ses typiques ondulations.

Il est appétissant et savoureusement «à point».

Pour le plus grand plaisir des gourmets.



La Vallée de Joux. Berceau du Vacherin Mont-d'Or.

Autour du Lac de Joux, la «Vallée» est une contrée paisible et chaleureuse, dans son écrin de forêts et de pâturages. Entre le Mont Tendre, la Dent de Vaulion et le Mont d'Or. Un univers sympathique où la nature est reine, à quelques dizaines de kilomètres de l'agglomération lausannoise. Le Lac de Joux se situe à 1'000 mètres d'altitude et le sommet le plus élevé, le Mont Tendre, à 1680 mètres.

Principalement, deux cols relient la «Vallée» aux bords du Léman: le Marchairuz et le Mollendruz. Au début du siècle, ce dernier était emprunté toutes les semaines par les affineurs et leurs charrettes pour apporter les Vacherins Mont-d'Or au marché de Lausanne.

Aujourd'hui, l'élaboration du Vacherin Mont-d'Or dépasse quelque-peu les frontières de la Vallée de Joux. La tradition s'étant répandue dans quelques villages avoisinants. Dans toute cette belle région, la production du Vacherin Mont-d'Or anime une grande partie de la population: vachers, fromagers, leveurs de sangles de sapin, fabricants de boîtes, affineurs ... et postiers!

La Vallée de Joux. Avec son lac, ses pâturages, ses forêts et ses villages pittoresques.

Le Général Bourbaki et le Vacherin Mont-d'Or.

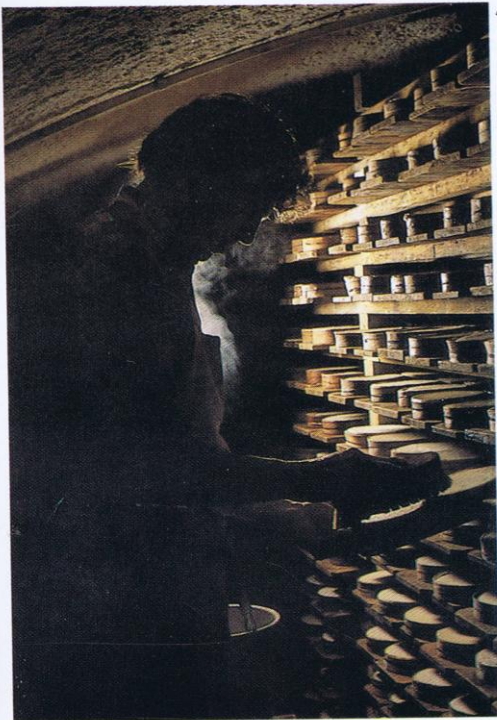
Certains attribuent la naissance du Vacherin Mont-d'Or au passage des troupes du Général Bourbaki dans le Jura... après la guerre de 1870. Roguin, un de ses soldats, aurait apporté la recette du vacherin à la Vallée.

Une belle histoire! Mais il semble toutefois que l'origine du vacherin soit bien plus lointaine. Car déjà en 1800, à l'alpage de Crachatron, à ½ heure des Charbonnières, on fabriquait un fromage de chèvre ressemblant au vacherin. Le «chevrotin». Et il est fort probable qu'en passant au lait de vache, il devint «vacherin». Car dans les écrits anciens, le nom «vacherin» commence à apparaître dès 1823.

L'appellation «Vacherin Mont-d'Or» date du début de notre siècle. Elle est aujourd'hui protégée. Et strictement réservée à ce fromage typique du Jura vaudois.



Et l'on ramène encore l'histoire insensée du Général Bourbaki !!!



▽ Dans les belles caves voûtées de l'affineur, les Vacherins Mont-d'Or sont frottés et retournés chaque jour durant un mois environ.

L'emboitage chez l'affineur lorsque le Vacherin Mont-d'Or est parvenu à belle maturité. Légèrement serré dans sa boîte de sapin, il présente de jolies ondulations. Un travail sympathique exigeant toutefois beaucoup d'habileté et de savoir-faire.



Les caractéristiques du savoureux Vacherin Mont-d'Or.

Région de fabrication et d'affinage:

Jura et pied du Jura vaudois, dans 40 fromageries et 11 centres d'affinage.

Description:

- * Fromage à pâte molle de 12 à 32 cm. de diamètre et de 500 g. à 3 kilos. Entouré d'une écorce de sapin et emballé dans une boîte du même bois.
- * Croûte lavée, emmorgée, couleur légèrement rouge-brun à brun clair.
- * Pâte onctueuse, légèrement coulante.
- * Goût doux et aromatique, soutenu par une touche de tanin (apportée par l'écorce de sapin).
- * Matière grasse: 50% dans la matière sèche.

Conservation:

- * Dans un endroit frais (5 à 8°) et humide.
- * Le laisser «chambrier» quelques heures avant de le déguster. Comme les grands vins.
- * Supporte très bien la congélation.

Production saisonnière:

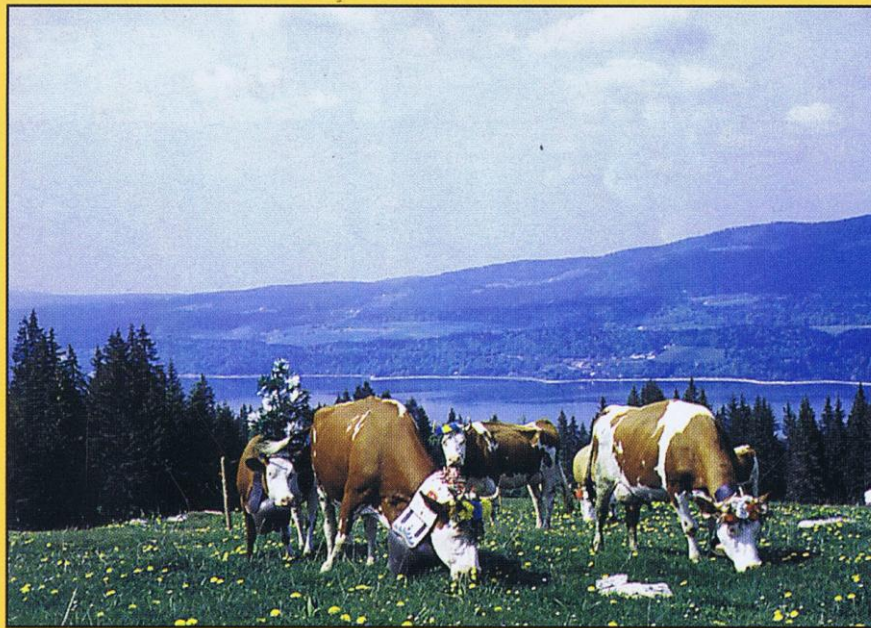
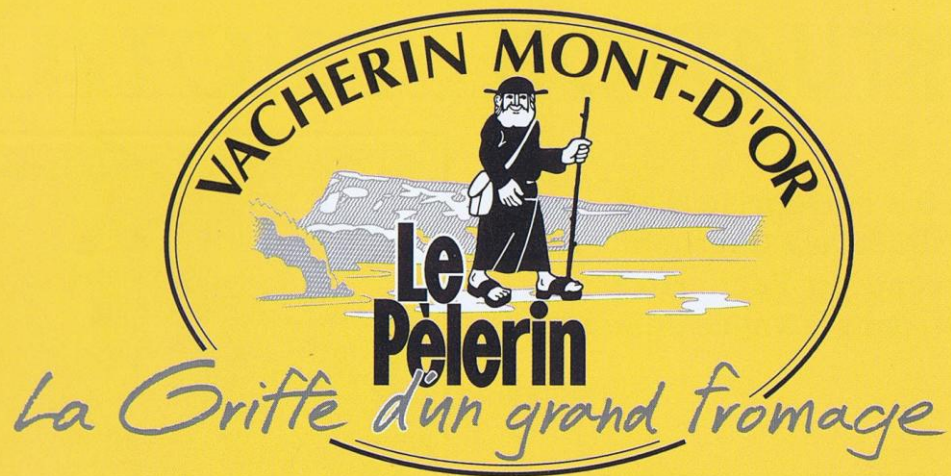
Du 1^{er} octobre à fin mars.

Qualité contrôlée:

Tous les Vacherins Mont-d'Or sont élaborés avec du lait strictement contrôlé. Du lait soumis à un traitement thermique approprié. Cette méthode garantit la sécurité du consommateur tout en sauvegardant le goût et la saveur inimitables du Vacherin Mont-d'Or.

Une page pleine pour Jean-Michel Rochat.

Un prospectus privé



Jean-Michel Rochat

Affineur

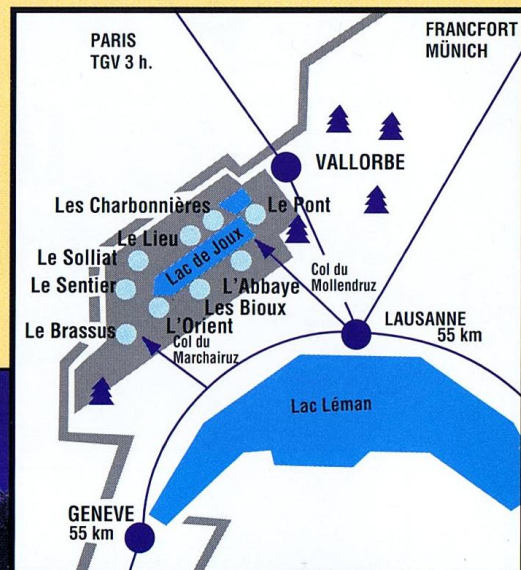
1343 Les Charbonnières - Vallée de Joux - Suisse
Tél. 021/841 10 14 - Fax 021/841 18 06



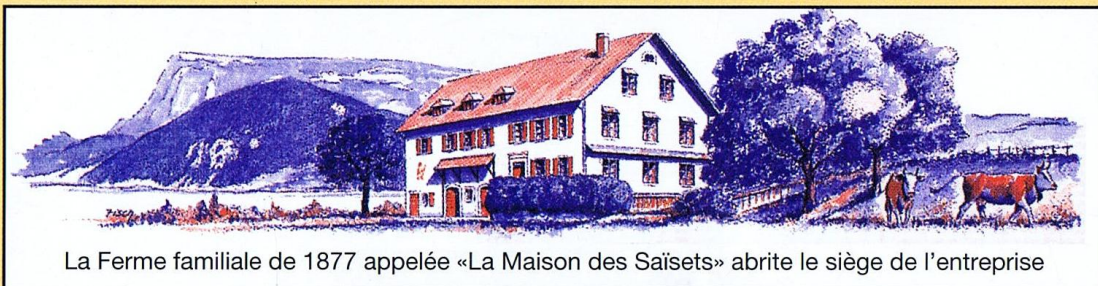
Vacherin Mont-d'Or
SWITZERLAND

SITUATION

Notre entreprise d'affinage est située aux Charbonnières, berceau du Vacherin Mont-d'Or, dans la Vallée de Joux.

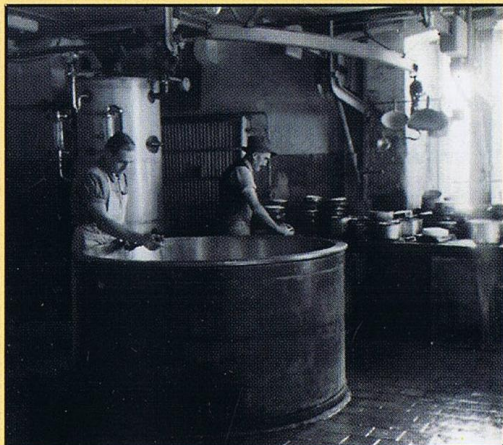


Une région, au coeur du Jura Vaudois (Suisse), où la nature est reine, entre lacs, forêts et pâturages, à 1000 m d'altitude.



La Ferme familiale de 1877 appelée «La Maison des Saïsets» abrite le siège de l'entreprise

HISTOIRE



fabrication
à la fromagerie
des Charbonnières
en 1939.
Mon père Gaston
avec le Grand-père
Jules Rochat

L'origine du Vacherin Mont-d'Or se situe vers les années 1800. A cette époque, les agriculteurs montaient avec leurs vaches dans les alpages du Risoux et du Mont-d'Or suisse et français. Ils fabriquaient le Gruyère et, à l'automne, lorsque la production de lait baissait, du Vacherin Mont-d'Or.



Mes ancêtres au chalet de la Muratte en 1926 au centre le patriarche Sami Rochat

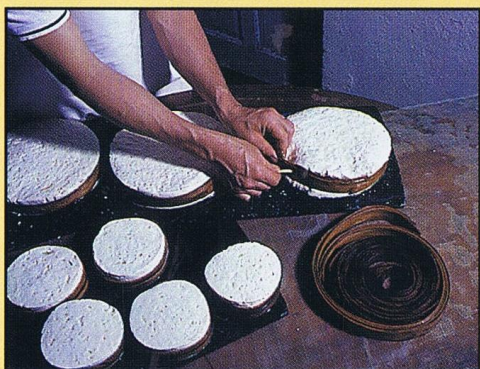
Depuis des décennies, nous sommes paysans, fromagers, laitiers et affineurs de père en fils. De la fabrication du Vacherin fermier, dans une ferme foraine du village appelée l'Epine, à la fromagerie du village puis à l'affinage en gros, ma famille s'est passionnée pour cette spécialité fromagère qu'est le Vacherin Mont-d'or.

LE VACHERIN MONT-D'OR

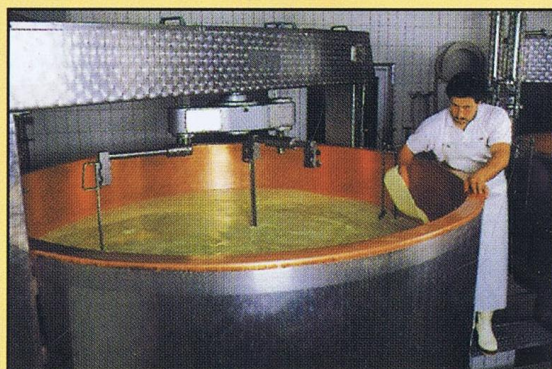
UN FROMAGE DE LA NATURE JURASSIENNE

Situées à la Vallée de Joux et au pied du Jura, de 800 à 1000 mètres, les fromageries fabriquent le Vacherin Mont-d'or avec le lait des troupeaux de vaches qui pâturent, en été et en automne les vastes pâturages jurassiens.

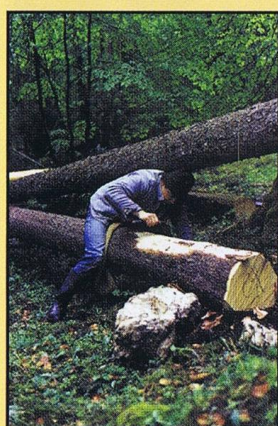
Le Brassus, Le Solliat, fromageries modernes bien équipées pour répondre aux exigences actuelles (normes ISO 9002).



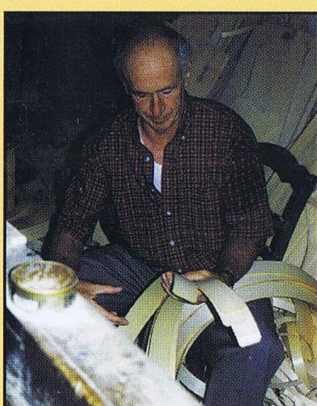
Sanglage du Vacherin Mont-d'Or



Fabrication à la fromagerie du Solliat



Le leveur de sangles
ou «sanglier»



Fabrication des boîtes à la
Scierie de la Frontière Le grand
Rabot pour fabriquer les targes

La sangle et la boîte d'épicéa donnent au Vacherin Mont-d'Or son caractère et son originalité.

Ils proviennent des vastes forêts du Risoux et donnent au Vacherin Mont-d'Or, une touche artisanale et naturelle, qui le rend unique.

L'AFFINAGE



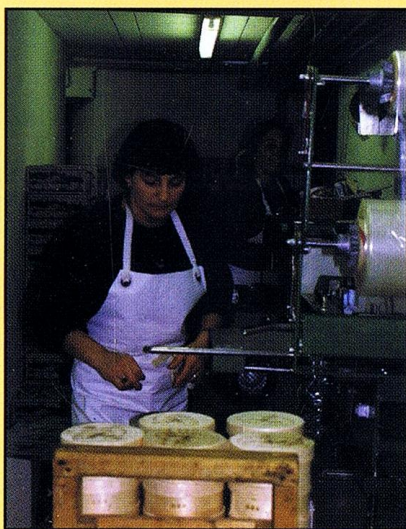
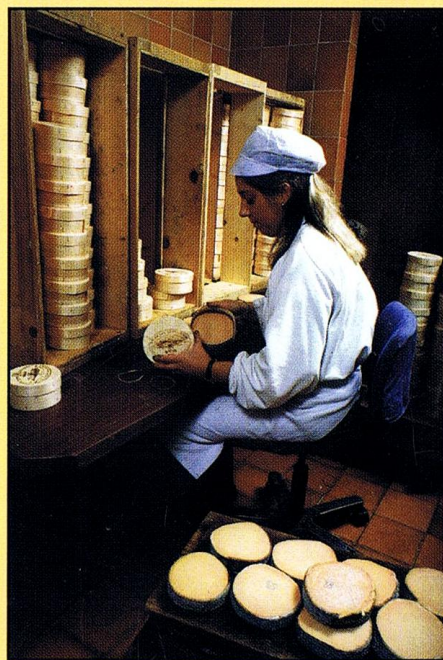
Mon entreprise prend en charge la production de trois fromageries villageoises.

Tous les matins, nous passons prendre les Vacherins Mont-d'Or fabriqués la veille. Ils sont déjà sanglés et salés.

Ils sont ensuite affinés dans nos caves, cellules modernes équipées pour répondre aux normes hygiéniques actuelles.

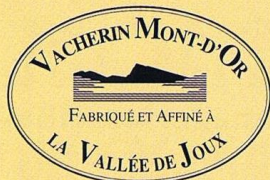
Les soins consistent à tourner et frotter les Vacherins tous les jours. Soins méticuleux adaptés à l'évolution de l'affinage.

L'emboîtage se fait une fois le Vacherin Mont-d'Or à maturité et contrôlé bactériologiquement.



La mise sous film est la dernière opération avant le départ pour les différents marchés suisse et étrangers (France, Allemagne, Italie).

LA GARANTIE

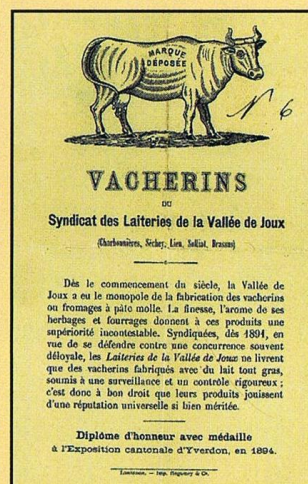


DU SYNDICAT DES LAITERIES
DE LA VALLÉE DE JOUX
AU LABEL DE GARANTIE ET BIENTÔT UNE AOC

Fin 1890, sur l'initiative du secrétaire caissier de la société de laiterie des Charbonnières Jules-Jérémie Rochat, les sociétés de laiteries de la Vallée de Joux fondent un syndicat avec un règlement de conception moderne, publicité et présence aux expositions.

Art. 3

Le syndicat a pour but de garantir la production de Vacherins sortant de ses laiteries, lutter contre les contrefaçons, ainsi que d'encourager le perfectionnement de ce produit et d'en favoriser par tous les moyens la vente et l'écoulement.



Cabane de bûcheron en écorce d'épicéa construite en 1940 par Arthur Rochat appelée « L'Hôtel du Bûcheron »

Actuellement un label «Vallée de Joux» garantit la qualité et la provenance de votre Vacherin Mont-d'Or.

La Centrale du Vacherin Mont-d'Or est responsable des contrôles bactériologiques. Elle sera bientôt dotée d'une AOC.

Une Appellation d'Origine Contrôlée bienvenue qui est un signe de reconnaissance des qualités artisanales d'une grande tradition fromagère de notre région.

fÊTE DU VACHERIN MONT-D'OR

ET DESCENTE DES TROUPEAUX

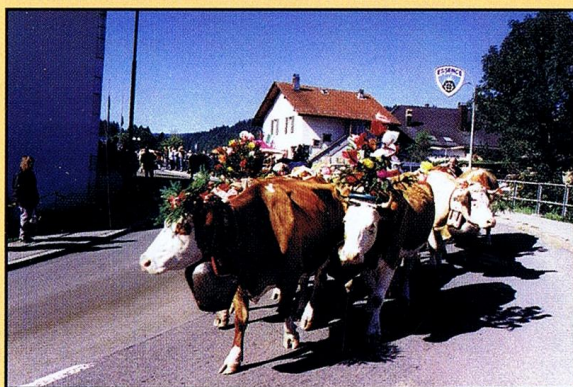
Chaque année à fin septembre, des dizaines d'alpages du Risoux suisse et français descendent les vaches qui rejoignent nos villages et la plaine Vaudoise.

C'est un grand moment pour les bergers et leurs bêtes. Les troupeaux sont à cette occasion fleuris et les bergers sont fiers de traverser nos villages avec leur bétail en bonne santé et la satisfaction d'un été passé à la montagne.

Le Vacherin Mont-d'Or est un fromage saisonnier.

La fabrication commence au début septembre et la vente, fin septembre.

La sortie des premiers Vacherins Mont-d'Or correspond à la descente des troupeaux, ce qui a donné l'occasion de faire une fête réunissant troupeaux, bergers, fromagers, affineurs et amateurs de Vacherin Mont-d'Or. Une belle tradition est née.



Passage d'un troupeau automne 1997
Fête du Vacherin Les Charbonnières

POÈMES

Les grands fromages et les grands vins
ont toujours inspirés les poètes

Vous qui venez d'un coeur serein
Aujourd'hui nous serrer la main,
C'est ici, dites le vous bien
La patrie du vacherin!

1899

LE VACHERIN

Parlez-moi du bon vacherin
Du vacherin des Charbonnières,
Car son arôme souverain
Enfonce l'art des cuisinières!

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

Et quand t'entame la cuiller
De fer, ainsi que veut l'usage,
je sens presque des pleurs mouiller,
De gratitude, mon visage.

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

Point n'est besoin d'un million
Pour arroser ce mets sublime,
Car même au crû de Gollion,
Sa saveur sait gagner de l'estime.

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

Rimes vaudoises lues à Genève
le 20 janvier 1910,
par Alfred Dufour.

LES CARACTÉRISTIQUES DU SAVOUREUX VACHERIN MONT-D'OR



RÉGION DE FABRICATION ET D'AFFINAGE:
Jura vaudois (Suisse) et son pied.

DESCRIPTION:

- Fromage à pâte molle de 12 à 32 centimètres de diamètre et de 500 g à 3 kilos,
- Sanglé d'une écorce de sapin, emballé dans une boîte du même bois.
- Élaboré à partir de lait thermisé (la thermisation est un processus très doux laissant au lait cru toutes ses qualités tout en l'assainissant sur le plan bactériologique).
- Croûte emmorgée. Souple et ondulée, de couleur jaune ambrée à rouge-brune.
- Pâte molle. Légèrement coulante. Devient onctueuse à maturité.
- Saveur crémeuse, douce et délicate, influencée par l'écorce et la boîte de sapin.
- Matière grasse : 50% dans la matière sèche.

PRODUCTION SAISONNIÈRE:
d'octobre à avril.

CONSERVATION:

Dans un endroit frais (5 à 8 degrés), soit dans un linge humide, soit dans une pochette plastique. Supporte très bien la congélation.

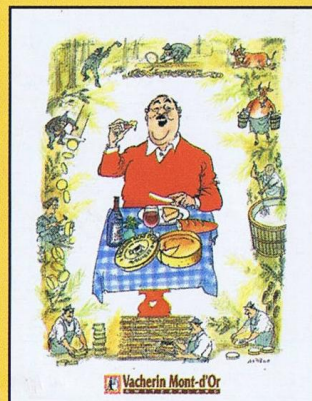
COMMENT LE DÉGUSTER:

Premièrement, le laisser "chambrier" quelques heures avant de le servir. Comme les grands vins.

Traditionnellement, accompagné de pommes de terre en robe des champs ou de pain croustillant.

Comme la fondue! Il suffit alors d'entourer le vacherin (dans sa boîte) d'une feuille d'aluminium, de verser un petit verre de vin blanc à sa surface... puis de le mettre au four (environ 25 minutes à 200 degrés).

A l'apéritif, comme amuse-bouche. Sur des toasts passés au four.



Graphisme et impression : Valcomp SA, Le Sentier



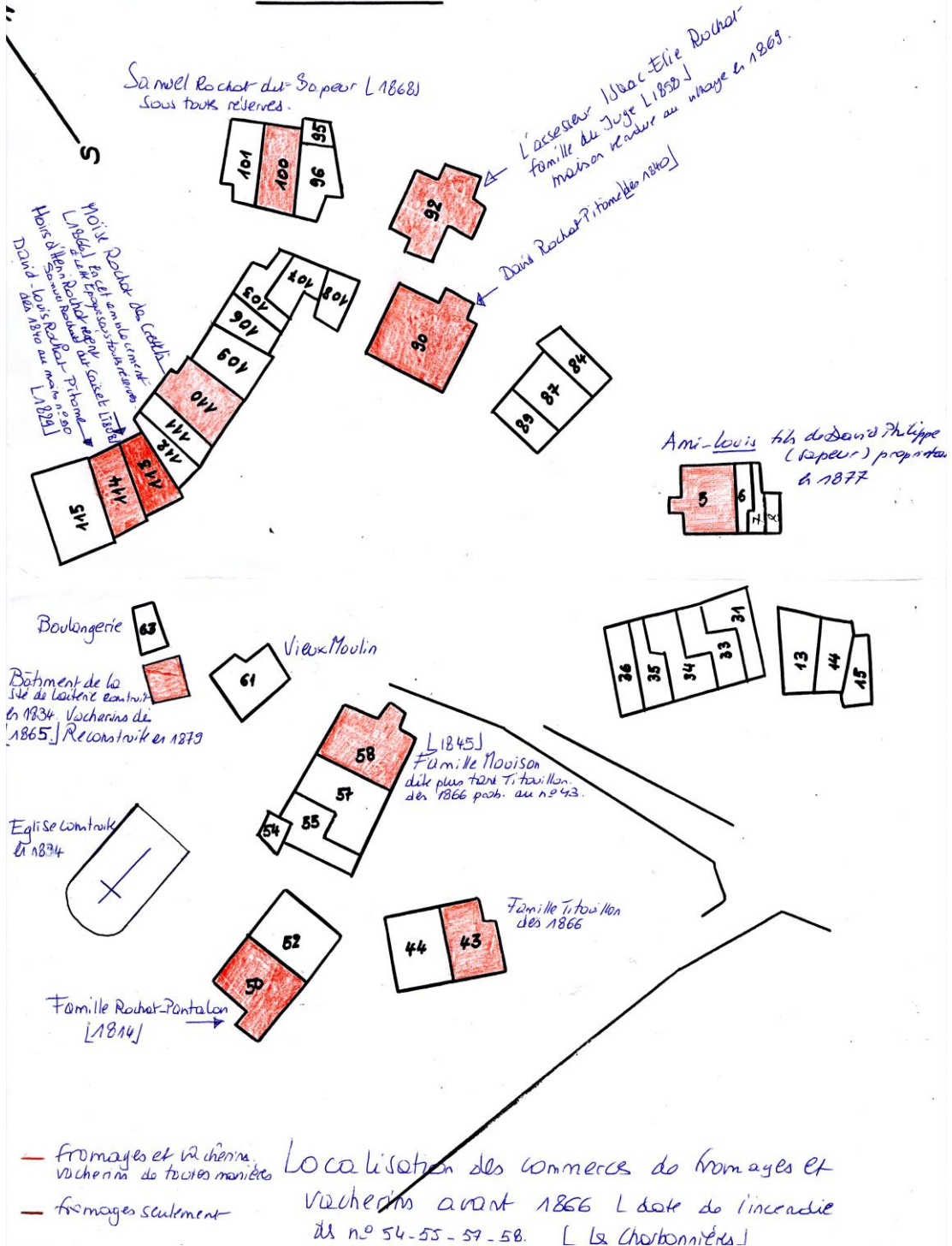
LE VACHERIN MONT-D'OR EST AUSSI IDEAL POUR LES PIQUE-NIQUES.
MANGER UN SUCCULENT FROMAGE DANS UN PAYSAGE GRANDIOSE: UN
PLAISIR INOUBLIABLE. PRENEZ UN PELERIN DANS VOTRE SAC POUR
VOTRE PROCHAINE RANDONNEE DANS LA NATURE. UMMM !!

Réclame Daniel Rochat. Le vacherin fait bon ménage avec la paroi nord de l'Eiger.

Un village d'affineur

Plan du village 1812 - 1814 Plans Comtesse ACV GB 141

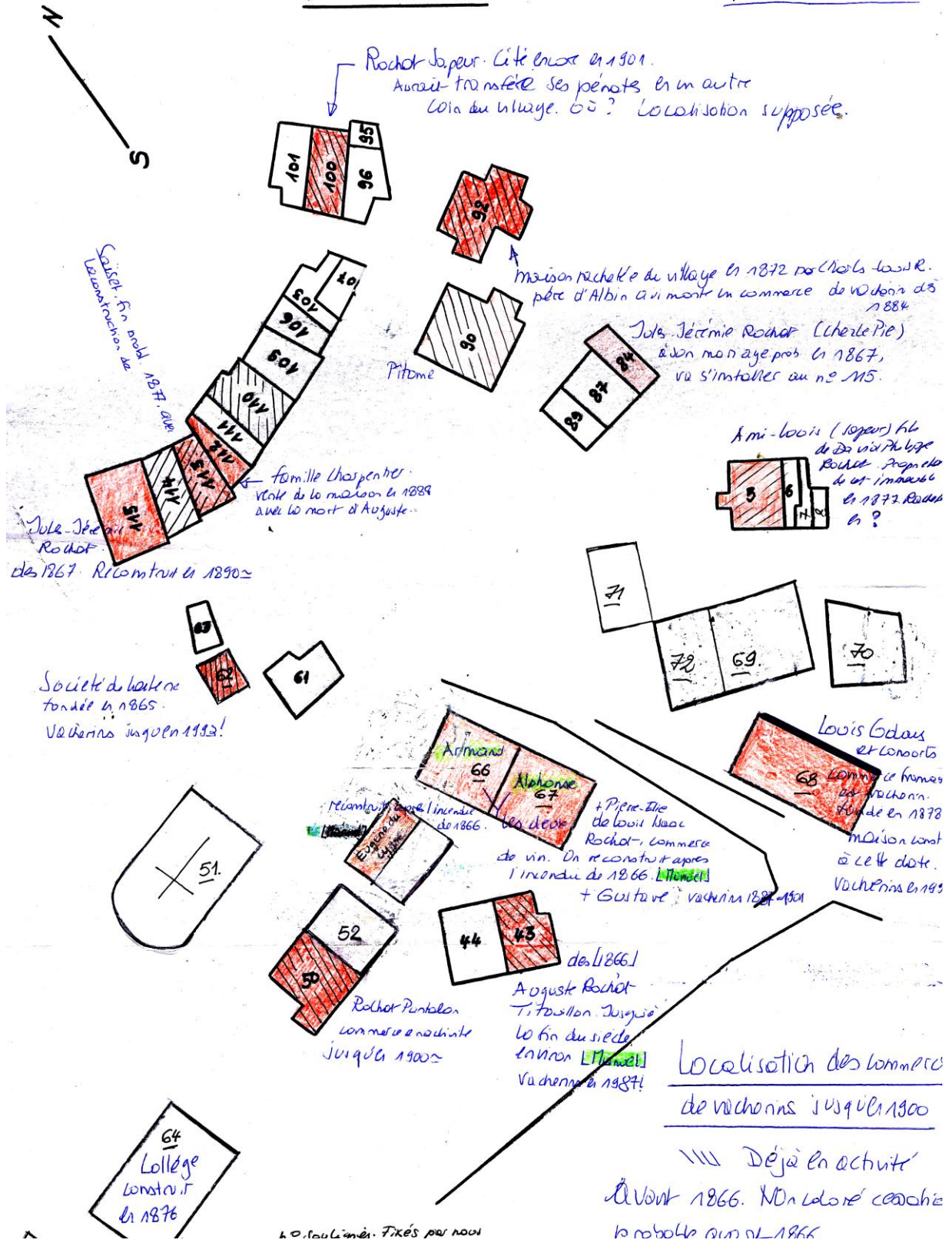
Quartier central

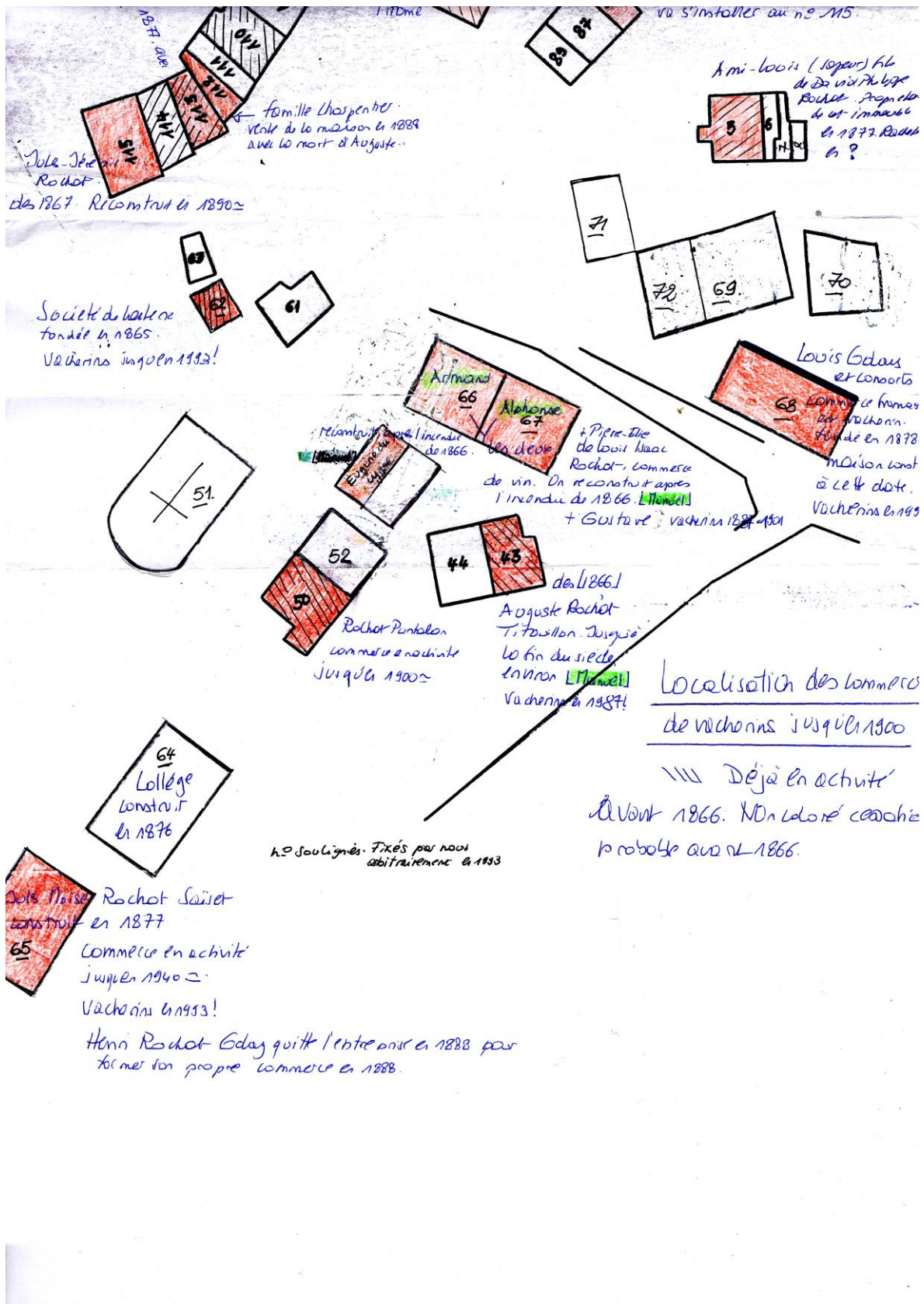


Plan du village 1812-1814 Plans Comtesse ACV GB 141

Quartier central

1866 → 1900



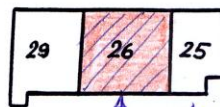
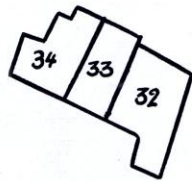


32 } Pierre Abraham feu
33 } Abraham Isaac Rochat
34 }

La Cornaz

29 Hoirs de David Golay
26 Jean Isaac feu Jacob Rochat
25 Jacob feu Jacob Rochat

Haut des Prés
(sauf erreur)



Le Bonhomme
1 kg. Production de vachet.
Présence d'Isaac Noire Rochat
marchand.

Ami Frédéric fils de
Moïse
[1856]
+ Noire Rochat de La Cornaz, son père
[1865]
[1884 = Fernand Rochat père de neuf
enfants]

78 Abraham Joseph feu Jacob Golay
79 Henriette femme de Frédéric Golay
80 David Néhémie feu Abraham Isaac Rochat
84 Marie Charlotte femme de Moïse Rochat Thionville
92 Samuel et David feu
Jean-Pierre Rochat
93 Henri Emmanuel Burquin
94 Louis feu Pierre Rochat
pingolet

Aux Crettets

1888 Jules Golay



Emile Rochat
Thionville [1875]

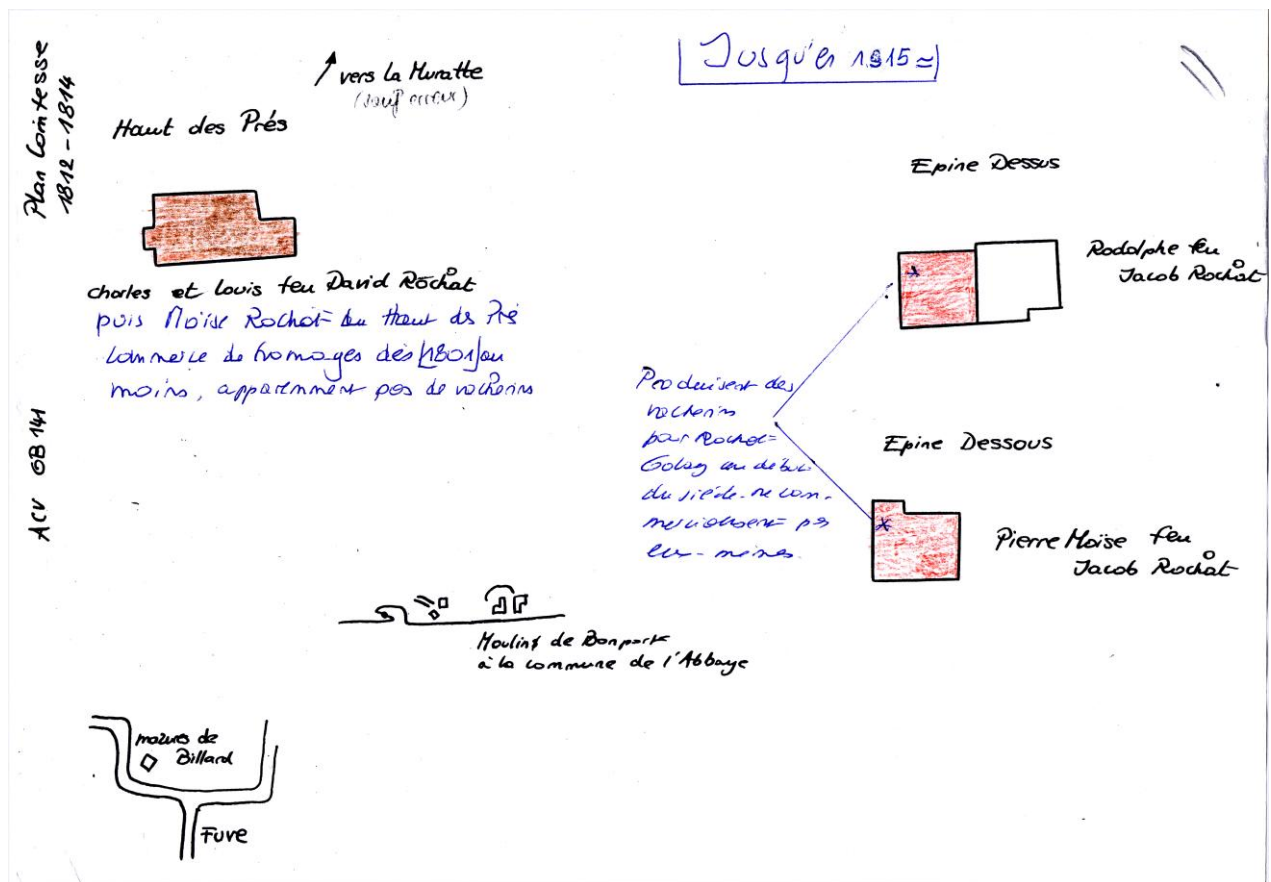
Moïse Rochat ds Crettets.
[1866]

Louis +
Louis-Etienne 1901 - 1914.

Lac Brenet

Samuel Rochat ds
Epinetts construit prob.
en 1840-42.
Famille provenant
du no 114 ds
après David Rochat-Pitome?

Jus qu'en 1915



Là où tout se passe !

ACV

GC 1141

. Carte de la commune du lieu
le 26 nov. 1879

Les commerces de loisirs au XX^e siècle.

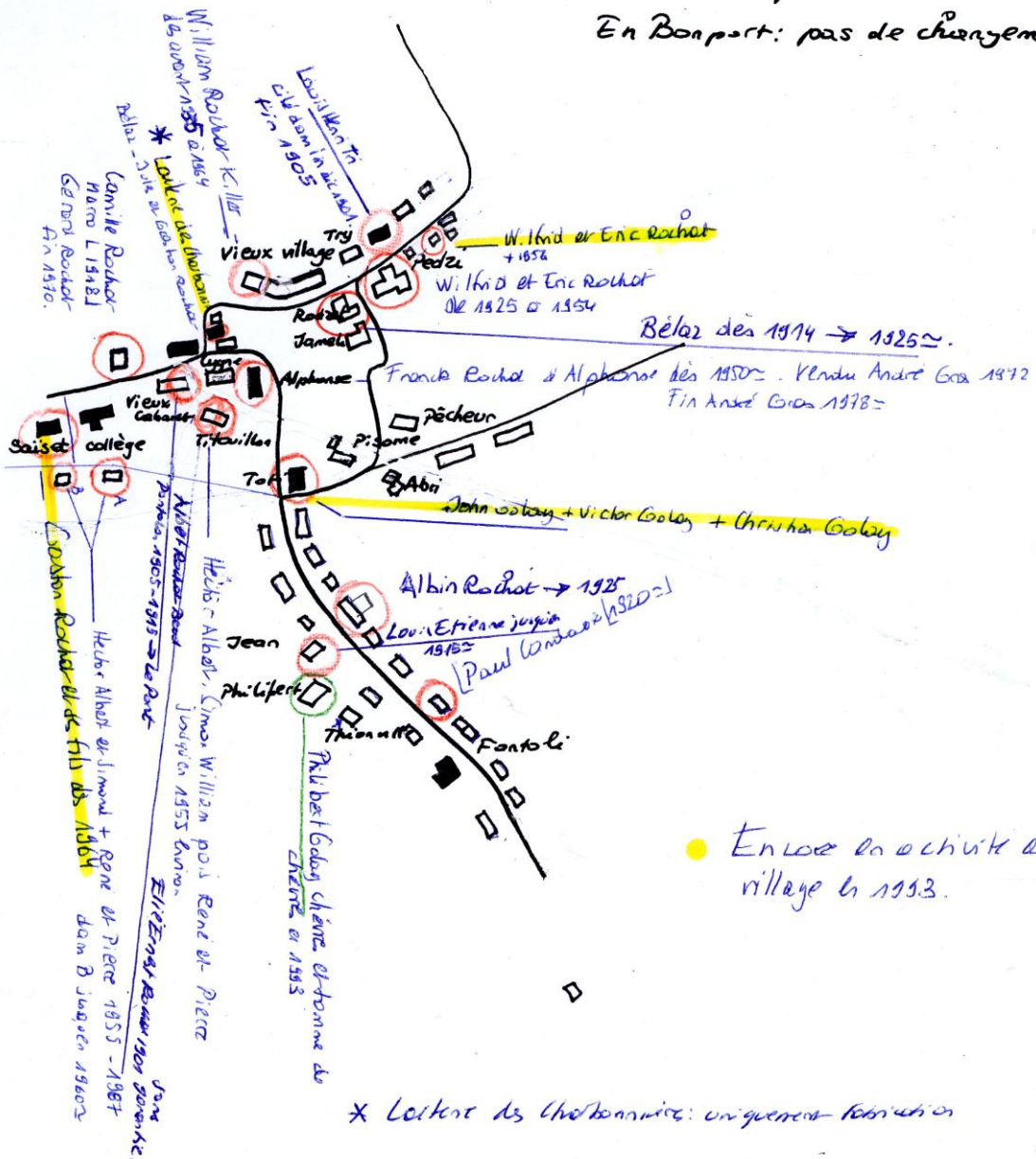
 maison ou quartier reconstruit depuis 1812

■ maison nouvelle depuis 1812

Plan approximatif.

En Billard: plus trece de main,

En Bonport: pas de changement



En 1953 en exil au village en 1953.

- * Locking des Châssis: uniquement fabrication

- | | | |
|--------------|---|---|
| 1808
1811 | Dépt. des Châtellains
Promuégat possible au Port. | |
| 1823
1824 | Extrait d'un livre de compte (années 1822-1823) ayant appartenu à Louis Bonnet le bachelier
Lettre de Louis Bonnet. | |
| 1829 | Dépt. Bonnet Louis Bonnet aux châtellains à "Fort de la Courbe", de l'église de la Courbe, Bonnet, <u>en son</u> | |
| 1830 | idem. de l'église de la Courbe de la Courbe + Bonnet + <u>recherches</u> | |
| 1832 | idem. " " <u>recherches</u> | |
| 1832 | Pesée de Bonnet à Gabriel Jousset fin de la Courbe | |
| 1834 | Acte de fondation de la Courbe de la Courbe des Châtellains. | △ |
| 1834 | Le Fosse, <u>recherches</u> au préjudice de Gougnot. | |
| 1834 | Reçu de Bonnet Jousset de la Courbe fin de la Courbe: Map de la Courbe à <u>recherches</u> | |
| 1835 | Bonnet de la Courbe <u>recherches</u> d'acte public <u>recherches</u> etc. | △ |
| 1836 | Essai d'acte public, d'un Bonnet de la Courbe, <u>recherches</u>
Livre de compte de la Courbe de la Courbe de la Courbe Bonnet | △ |
| 1838 | Projet de règlement Bonnet de la Courbe | |
| 1839 | Jean-Louis Bonnet, <u>recherches</u> | |
| 1845 | Livre de compte de la Courbe de la Courbe de la Courbe (1823-1839) <u>recherches</u> | |
| 1845-1848 | Livre de compte de la Courbe de la Courbe de la Courbe (1823-1839) <u>recherches</u> | |
| 1861 | Bonnet de la Courbe de la Courbe de la Courbe (1823-1839) <u>recherches</u> | |
| 1865 | Le Livre de la Courbe de la Courbe de la Courbe (1823-1839) <u>recherches</u> | △ |
| 1867-88 | Livre de la Courbe de la Courbe de la Courbe (1823-1839) <u>recherches</u> | △ |
| 1868 | Livre de la Courbe de la Courbe de la Courbe (1823-1839) <u>recherches</u> | |
| 1869 | Livre de la Courbe de la Courbe de la Courbe (1823-1839) <u>recherches</u> | |

- 1869 Victor Colucci Aramoi, vende par poste à Mr. Charles Crispin et Arbonne.
- 1875 Action de la Compagnie d'Edouard Rod. In succès de l'excellent œuvre le passage du pays
- 1876 Exposition d'Yverdon, 1878 Wickens prime
- 1878 Louis Hargis, lesquels la lecture du point d'appui la vente publique la chambre et la maison
1879 → 1881 → 1883.
- 1880 Exposition de Zurich Genève, Wickens prime
- 1883 Géographie commerciale de Wickens TOTI
- 1883 Exposition de Zurich, Wickens prime
- 1883 Livre de compte de l'épave de Wickens
- 1884 En 1884 j'ai passé deux ou trois jours comme un étranger dans les rues de Zurich et de Virey.
- 1885 Cette expo. Wickens de l'histoire. Le Wickens se trouve au musée de Zurich depuis 60 ans (1825) A
- 1887 Wm. Dickson, Notice → Wickens grande extension commerciale importante =
- 1888 Wm. Dickson, Notice de 1860 → 1880. Wickens 1888 1889 1890 1891 1892 1893 1894 1895 1896 1897 1898 1899 1900 1901 1902 1903 1904 1905 1906 1907 1908 1909 1910 1911 1912 1913 1914 1915 1916 1917 1918 1919 1920 1921 1922 1923 1924 1925 1926 1927 1928 1929 1930 1931 1932 1933 1934 1935 1936 1937 1938 1939 1940 1941 1942 1943 1944 1945 1946 1947 1948 1949 1950 1951 1952 1953 1954 1955 1956 1957 1958 1959 1960 1961 1962 1963 1964 1965 1966 1967 1968 1969 1970 1971 1972 1973 1974 1975 1976 1977 1978 1979 1980 1981 1982 1983 1984 1985 1986 1987 1988 1989 1990 1991 1992 1993 1994 1995 1996 1997 1998 1999 2000 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2010 2011 2012 2013 2014 2015 2016 2017 2018 2019 2020 2021 2022 2023 2024 2025 2026 2027 2028 2029 2030 2031 2032 2033 2034 2035 2036 2037 2038 2039 2040 2041 2042 2043 2044 2045 2046 2047 2048 2049 2050 2051 2052 2053 2054 2055 2056 2057 2058 2059 2060 2061 2062 2063 2064 2065 2066 2067 2068 2069 2070 2071 2072 2073 2074 2075 2076 2077 2078 2079 2080 2081 2082 2083 2084 2085 2086 2087 2088 2089 2090 2091 2092 2093 2094 2095 2096 2097 2098 2099 2100 2101 2102 2103 2104 2105 2106 2107 2108 2109 2110 2111 2112 2113 2114 2115 2116 2117 2118 2119 2120 2121 2122 2123 2124 2125 2126 2127 2128 2129 2130 2131 2132 2133 2134 2135 2136 2137 2138 2139 2140 2141 2142 2143 2144 2145 2146 2147 2148 2149 2150 2151 2152 2153 2154 2155 2156 2157 2158 2159 2160 2161 2162 2163 2164 2165 2166 2167 2168 2169 2170 2171 2172 2173 2174 2175 2176 2177 2178 2179 2180 2181 2182 2183 2184 2185 2186 2187 2188 2189 2190 2191 2192 2193 2194 2195 2196 2197 2198 2199 2200 2201 2202 2203 2204 2205 2206 2207 2208 2209 2210 2211 2212 2213 2214 2215 2216 2217 2218 2219 2220 2221 2222 2223 2224 2225 2226 2227 2228 2229 2230 2231 2232 2233 2234 2235 2236 2237 2238 2239 2240 2241 2242 2243 2244 2245 2246 2247 2248 2249 2250 2251 2252 2253 2254 2255 2256 2257 2258 2259 2260 2261 2262 2263 2264 2265 2266 2267 2268 2269 2270 2271 2272 2273 2274 2275 2276 2277 2278 2279 2280 2281 2282 2283 2284 2285 2286 2287 2288 2289 2290 2291 2292 2293 2294 2295 2296 2297 2298 2299 2300 2301 2302 2303 2304 2305 2306 2307 2308 2309 2310 2311 2312 2313 2314 2315 2316 2317 2318 2319 2320 2321 2322 2323 2324 2325 2326 2327 2328 2329 2330 2331 2332 2333 2334 2335 2336 2337 2338 2339 2340 2341 2342 2343 2344 2345 2346 2347 2348 2349 2350 2351 2352 2353 2354 2355 2356 2357 2358 2359 2360 2361 2362 2363 2364 2365 2366 2367 2368 2369 2370 2371 2372 2373 2374 2375 2376 2377 2378 2379 2380 2381 2382 2383 2384 2385 2386 2387 2388 2389 2390 2391 2392 2393 2394 2395 2396 2397 2398 2399 2400 2401 2402 2403 2404 2405 2406 2407 2408 2409 2410 2411 2412 2413 2414 2415 2416 2417 2418 2419 2420 2421 2422 2423 2424 2425 2426 2427 2428 2429 2430 2431 2432 2433 2434 2435 2436 2437 2438 2439 2440 2441 2442 2443 2444 2445 2446 2447 2448 2449 2450 2451 2452 2453 2454 2455 2456 2457 2458 2459 2460 2461 2462 2463 2464 2465 2466 2467 2468 2469 2470 2471 2472 2473 2474 2475 2476 2477 2478 2479 2480 2481 2482 2483 2484 2485 2486 2487 2488 2489 2490 2491 2492 2493 2494 2495 2496 2497 2498 2499 2500 2501 2502 2503 2504 2505 2506 2507 2508 2509 2510 2511 2512 2513 2514 2515 2516 2517 2518 2519 2520 2521 2522 2523 2524 2525 2526 2527 2528 2529 2530 2531 2532 2533 2534 2535 2536 2537 2538 2539 2540 2541 2542 2543 2544 2545 2546 2547 2548 2549 2550 2551 2552 2553 2554 2555 2556 2557 2558 2559 2560 2561 2562 2563 2564 2565 2566 2567 2568 2569 2570 2571 2572 2573 2574 2575 2576 2577 2578 2579 2580 2581 2582 2583 2584 2585 2586 2587 2588 2589 2590 2591 2592 2593 2594 2595 2596 2597 2598 2599 2600 2601 2602 2603 2604 2605 2606 2607 2608 2609 2610 2611 2612 2613 2614 2615 2616 2617 2618 2619 2620 2621 2622 2623 2624 2625 2626 262

1899 Inauguration Porc-Breton. Texte de bicultural vaudois
 1900-1905 Lettre des Lettres de l'épave
 1901 Indicateur vaudois année 6. 1875
 1901-04 Correspondance commerciale de l'épave
 1904 Lettre de Baulin Lettres de l'épave.
 1905 Les Lettres de l'épave et de l'épave
 1906 Les Lettres de l'épave et de l'épave (de 1890 à 1905) recherches

 1926 Les Lettres de l'épave et de l'épave.
 1926 Repas de la Lettres de l'épave et de l'épave.
 1929 Indicateur vaudois
 1946-49 Angèle Piquet le produit de l'épave.



Les Tsalottets, affineurs de père en fils pendant plusieurs générations.

Date _____

Date _____

