

La fin d'une époque

L'événement que je relate ci-dessous m'a fait pendre conscience de la fin irréversible, tout au moins en nos deux villages du Pont et des Charbonnières, de ce qui avait véritablement été une civilisation du fromage.

C'était il y a cinq ou six ans, chez Rochat-Golay au Pont, dans la grande bâtisse du centre de ce village qui porte si bien son nom de Chalet suisse. J'y effectuais des travaux divers pour le compte de la hoirie Rochat-Golay. Alors Mme Ruth Gubéran vivait encore et c'est d'elle, autant que de sa fille Anne Bécholey, que je recevais la plupart des « ordres » qui nécessitaient là ma présence. Travaux que d'ailleurs j'accomplissais volontiers. J'aimais cette maison et ses gens que l'on sentait rescapés de la période étonnante où, riche et huppée, elle faisait partie de la haute bourgeoisie locale, si l'on peut s'exprimer de la sorte.

Dans cette ambiance un rien affectée, mais malgré tout profondément amicale, j'y nageais comme un poisson dans l'eau. A l'heure du thé, régulièrement, l'on était en grande conversation, et le sujet était presque toujours les anciens de la contrée. Je les avais connus, tous ces gens dont ils me parlaient, par le biais de mes recherches historiques et par les documents photographiques en ma possession. Le constructeur de cette maison, époux de l'une des sept filles Golay des Charbonnières, Henri Rochat-Golay, était même originaire de la maison que j'habite. Qu'il n'avait quittée qu'à la fin du XIXe siècle pour venir s'établir au Pont où bientôt il avait construit son Chalet suisse. Tout se tient, vous voyez. La vie, présent et passé, est comme un immense puzzle où il ne saurait manquer aucune pièce.

Henri Rochat-Golay avait été un gros marchand de fromages, gruyère, vacherins, tommes, reblochons et combier, ce dernier produit même de sa propre création, sorte de pâte mi-dure genre raclette. Il commerçait avec succès, secondé activement par son épouse. L'entreprise demeura au Pont jusque dans les années soixante, période où la famille, fils et petit-fils, déménagea le commerce dans ses caves du vallon à Lausanne. Mais on ne quitte pas impunément ce qui fut le berceau absolu du vacherin, la Vallée de Joux. Ailleurs ce commerce, s'il subsista quelques deux ou trois décennies, fut finalement vendu à d'autres.

Par une de ces facéties de l'histoire, la cave que l'on pourrait appeler souterraine, le sol devant être au niveau du lac, approchant, dès les jours où ils avaient quitté les lieux, n'avait pas été entièrement vidée. S'y trouvait encore, notamment dans le fond, mais agglomérés entre eux à cause de l'humidité, je le saurais bientôt, des piles impressionnantes de fonds. Ailleurs des carrons, des restes de liteaux aussi peut-être¹. Bref, le chenit des grands jours et qui demeurait là depuis vingt ans sans que personne désormais ne l'ait plus touché.

¹ Je regrette profondément de n'avoir pas gardé quelques-uns de ces carrons, aujourd'hui véritables pièces de musée.

Mme Gubéran pensait avec juste raison qu'il était temps désormais de faire place nette. Le creux à lisier, situé derrière la maison, plutôt sur le côté, débordait parfois, si bien que le liquide, par infiltrations, pénétrait peu à peu dans la cave et n'aidait pas à la conservation du matériel que l'on y avait laissé. Cependant, et c'est dire la force de la nature, ce lisier, dont les dépôts restaient en place, le solde devait probablement filer au lac, s'était peu à peu transformé, retenu par la pile formidable des fonds, en une terre superbe ! Laquelle eut fait la joie d'un jardinier pour y planter des géraniums ou quelques fleurs mieux adaptées. Elle était toute belle noire et d'une finesse extrême. C'était presque un péché que de la jeter.

J'avais donc pour tâche de débarrasser cette cave, l'aérienne étant depuis longtemps déjà quant à elle dégagée de tout reste d'affinage, le commerce de boissons Müller l'occupant depuis des lustres pour y déposer ses bouteilles.

Les deux ou trois premiers voyages, j'utilisai notre tracteur avec sa remorque, furent pour les carrons, de ces beaux carrons d'affinage polis aux angles et même en surface par les usages. Ceux-ci, je les menai à la décharge inerte de l'Aouille.

Puis vint le bois, les fonds notamment. Il fallut la remorque plus grande d'un paysan du coin. Et celle-ci, si grosse pouvait-elle être, je la remplis entièrement. J'étais donc là à faire mes cents voyages du fond de la cave à la remorque placée devant la maison. Si je fus seul une partie u temps, j'eus deux ou trois fois la compagnie du grand Raymond qui, chose étrange, ou plutôt non, ce n'était qu'une coïncidence logique, avait travaillé autrefois dans ces mêmes caves qu'il connaissait sur le bout des doigts. Et il me racontait ses « expériences ». L'affinage, je connais, m'avait-il dit. Ses propos étaient surprenants. Cependant j'avais intérêt à confronter ses propres souvenirs aux miens. J'avais vingt ans de moins que lui. Deux époques ainsi se superposaient pour m'offrir une vision plus large de ce qu'avait vraiment été cette civilisation du vacherin.

Il en rajoutait. Il en était maintenant à me parler des origines du vacherin. Et c'était un peu comme s'il avait connu personnellement le premier qui, dans un des chalets de notre région, avait eu l'idée de faire un petit fromage, sur le tard, presque à l'automne, quand la production du lait se fait plus faible, qu'il aurait cerclé d'une sangle et qu'il aurait enfin appelé vacherin. Il était si sûr de ses propos qu'un néophyte n'aurait pu que le croire. Et penser qu'il tenait là l'un de ces témoins fameux dont la parole vaut de l'or.

- Tu crois, que je lui disais simplement.

Quel intérêt avais-je à le vexer ? Ses propos, dans tous les cas, n'étaient pas dénués d'intérêt et me permettaient, mis à part ses « inventions » historiques, de me recréer l'ambiance passée de ce commerce de fromage.

- Il nous donnait parfois les plus crouilles, qu'il précisait encore, le grand Raymond. On partait avec une boîte sous le bras, et quand on arrivait à la maison, il n'y avait plus rien dedans !

Des histoires du genre, des comme on n'en raconte plus au bistrot, maintenant qu'ici l'affinage a disparu et que les derniers de ces ouvriers affineurs se comptent désormais sur les doigts d'une seule main.

Sa présence ne m'empêchait pas de bosser. Et je bossais, vous pouvez me croire. Il ne fut pas aisé de vider une telle cave, au plafond bas, aux profondeurs insondables. Là, en ces lieux, j'étais remonté dans le temps. Tout me revenait, les gens et le métier. Ca avait grouillé d'activité. Et maintenant il n'y avait plus rien. C'était même moi, personnage insignifiant en regard de l'histoire du produit, qui mettait un terme définitif à cette ancienne activité, à cette époque héroïque. A ces soixante ans de va-t-et-vient, l'ancêtre ayant construit la maison en 1906 ou 1907. Elle n'était en somme pas si vieille que cela, mais néanmoins il fallait remonter tout de même un petit bout dans le temps. C'était ainsi avant même la première guerre mondiale qui devait permettre à cet affineur de développer son commerce de manière fulgurante, et cela dans des proportions considérables. Au temps même où mon père n'était qu'un tout petit garçon et qu'il n'était pas encore descendu de l'Epine.

Je mettais donc, moi le journalier, l'homme à tout faire pour quelques jours de la maison Rochat-Golay, moi le dernier, un terme définitif à cette époque. J'en avais parfaitement conscience. Plus aucun vacherin à l'avenir ne franchirait la grande porte du garage. On ne sentirait plus l'odeur du vacherin dans ces caves, autant la souterraine que les autres, parmi lesquelles celle que je nommais l'aérienne, parce qu'elle était située, on ne sait par quel caprice du constructeur de la maison, à une sorte de demi-niveau supérieur. C'en était fini à jamais. Le village du Pont, avec cette dernière mise en ordre que j'accomplissais, mettait un point final à sa grande période d'affinage. Et par un hasard extraordinaire, ce moment historique, je le pétrissais de mes propres mains. J'accomplissais là plus qu'un acte d'hygiène, tout était en état de pourrissement avancé dans la cave basse, un acte symbolique. Une civilisation, parfaitement, se terminait ici qui ne reverrait aucun retour, jamais.

Je dirais encore que les fonds, là-bas contre le mur où l'on n'y voyait goutte, étaient en sciure. Les cirons avaient eu le temps de travailler, en vingt ou trente ans. Et ceux qui ne l'étaient pas, par l'humidité étaient tellement agglomérés entre eux, que l'on pouvait les emporter par paquets de dix ou vingt. Et que pour transporter le tas d'ici à la remorque, il me fallut plusieurs heures. Je n'étais en aucun trop payé pour une tâche si ingrate, somme toute !

Note :

Je dois reconnaître ici que je m'étais trompé dans mes affirmations. Ainsi quelque dix ans plus tard, un nouveau commerce de vacherin prenait possession des lieux et semblait devoir connaître le succès.

On trouvera ci-dessous quelques propos et quelques photos en rapport avec cette nouvelle activité.

Mais, n'ayons pas peur de le dire, ce retour est un véritable miracle !

Profitons de préciser ici que d'autres travaux nous avaient amenés, mon frère et moi, à débarrasser le galetas supérieur de la maison. Outre d'anciens tonneaux à fromage de la haute époque du gruyère que nous gardâmes précieusement, il y avait là toutes les archives commerciales de la maison Rochat-Golay. Celles-ci, que la famille ne tenait pas particulièrement à garder, furent retirées de ces lieux pour prendre bientôt le chemin des Archives cantonales vaudoises à Chavannes-Renens où désormais elles sont consultables. Il y a là une matière prodigieuse qui permettra aux chercheurs du futur de retracer l'activité de plus d'un demi-siècle d'un gros marchand de fromage vaudois, l'un de ces fameux barons qui eurent le privilège de profiter d'une situation de quasi monopole pour forger non seulement leur réputation, mais aussi leur situation financière !

Le Mythique, dernier venu chez les affineurs de Mont-d'Or

FROMAGE

La cave, ouverte depuis peu au Pont, vient de rejoindre le cercle très fermé des producteurs et affineurs de vacherins Mont-d'Or AOC.

SANDRINE FATTEBERT

Mais qu'est-ce qui a poussé François Bessard, spécialisé dans le gruyère, à se lancer dans la fabrication et l'affinage de vacherins Mont-d'Or AOC? «A force de me travailler au corps, mon ex-employé Carlos Neves a fini par me convaincre», répond-il en riant. Plus sérieusement, le fromager de L'Isle ajoute: «Au départ, je ne pensais même pas en faire. Le but était simplement de l'aider à monter une société d'affinage. Il faut dire qu'il possède vingt-cinq ans d'expérience dans ce domaine et, si je n'avais pas cru en ses solides compétences, je ne me serais pas lancé.» Une prudence également dictée par un marché restreint et le prix de vente relativement élevé du Mont-d'Or, dû à l'importante main-d'œuvre nécessaire à son affinage.

Cave réhabilitée

Mais la passion de l'un et l'ouverture d'esprit de l'autre l'ont emporté. Désormais, c'est sous l'appellation Le Mythique que lui et Carlos Neves, d'origine portugaise, fabriquent et affinent la spécialité fromagère AOC. Pourquoi un tel nom? «Notre cave d'affinage, au Pont, a plus de 100 ans. Désaffectée durant quarante ans, nous l'avons réhabilitée. Lors des travaux, nous avons trouvé un document parlant de vacherin qui daterait de 1898. Et avec un beau K final, Mythique est un nom accessible aux Suisses alémaniques!» plaisante le patron, en guise de clin d'œil aux voisins d'outre-Sarène, jusqu'ici peu friands de Mont-d'Or.

Fabrication lente

Le processus débute avec la thermisation du lait à 65 degrés, afin de réduire au maximum les bactéries. «Ensuite, je fais cailler le lait à 32-34 degrés avec de la présure et j'y ajoute des cultures lactiques pour l'acidifier, sans quoi aucune conservation ne serait possible.» Lors de la phase suivante, le fromager obtient un grain de la taille d'une noix, rela-



MONT-D'OR François Bessard et Carlos Neves, les deux associés qui ont lancé leur vacherin Le Mythique, ont obtenu l'appellation d'origine contrôlée (AOC) pour leur fromage, affiné dans une cave qui date, au moins, de 1898. Un pari ambitieux quand on sait combien le marché est restreint. LE PONT, LE 7 OCTOBRE 2008

tivement gros, mais délicat. Il dépose la matière dans un moule en forme de tube long de 50 cm, puis la débite en tranches épaisses. «C'est là que nous les sanglons avec une ceinture en épicoéa, maintenue par un élastique.»

Placé sur des nattes, chaque blanc est pressé durant deux heures. Histoire de lui conférer une forme plate. Placés sur des claies, les fromages sont alors plongés dans un bain de sel durant deux heures. Ils entreront en cave le jour même, où ils seront affinés durant 21 jours au minimum.

Affinage soigné

Vu sa surface et sa texture, le vacherin a tendance à sécher. L'art de l'affinage consiste donc à maintenir une humidité constante en le frottant à l'eau légèrement salée.

Mais aussi à le déplacer, si nécessaire, pour éviter qu'il n'adhère à la planche. «Le but est d'obtenir une croûte fine de

couleur chair, et qu'elle fonce avec l'âge. Parce que ça se mange autant avec les yeux qu'avec la bouche! Et pour être bon, il doit être coulant.» Juste avant de rejoindre les rayons des magasins, chaque pièce est emboîtée. «Il faut choisir une boîte légèrement plus petite que le fromage, afin de lui donner son aspect vallonné. Un signe qui reflète la qualité de la pâte.» Quant à savoir s'il est sacrilège aux yeux des connaisseurs de manger le vacherin tiédi au four, François Bessard n'a pas d'opinion: «Le vrai sacrilège, c'est de l'entamer dans son milieu, avec une cuillère! Pour ne pas être volé, il faut qu'une portion ait un côté contre la sangle, pour avoir le goût du sapin. Moi, c'est ça que je préfère!» ■

Vacherin Le Mythique, vendu dans les petits commerces et chez Migros.

Un label AOC pour les consommateurs

N'entre pas qui veut dans le cercle restreint de l'Interprofession du vacherin Mont-d'Or! «Il faut d'abord répondre aux conditions du cahier des charges, notamment au périmètre de production, soit le pied du Jura et la vallée de Joux», rappelle son président, Philippe Berthoud. Le candidat devra ensuite obtenir l'aval de chacun des trois collèges de l'Interprofession, composés de représentants des producteurs de lait, des fabricants et des affineurs.

Vu la concurrence que représente l'arrivée d'un nouveau venu, n'y a-t-il pas là le risque de créer un cartel? «Pas du tout, reprend Philippe Berthoud. Tous ceux qui respec-

tent ces critères peuvent fabriquer du vacherin Mont-d'Or, hors de l'Interprofession.»

Les contrôles sanitaires extrêmement rigoureux, mis en place à la suite des cas de listériose, en 1987, offrent une sécurité aux producteurs, mais aussi à la clientèle. «Avec ce label, le consommateur a la garantie de la provenance et de la qualité du vacherin. Il est assuré que ce fromage a été fabriqué de manière traditionnelle, dans le respect du savoir-faire des générations précédentes.»

Reste alors le plaisir de découvrir un produit authentique et saisonnier. S. F.

www.vacherin-montdor.ch



2012, le Mythique a véritablement pris son essor dans l'ancienne maison Rochat-Golay, désormais en d'autres mains.





Janvier 2012, ce que l'on voit des fenêtres de la maison Rochat-Golay ou ayant fait deux pas sur le quai. Le paysage y est admirable, quand bien même la glace n'est pas présente et risque même de ne pas prendre cette année, ce qui, pour les amateurs de patins, est une frustration monumentale !

