

Quand Madame Rodolph Rouge vend des vacherins du Mont d'or sous les halles du Pont en 1783.

La nouvelle nous est offerte par la Feuille d'Avis de Lausanne du mardi 29 avril 1783¹.

(o o o)

PAR PERMISSION REQUISE,
& sous l'Approbation de LEURS EXCELLENCES.

XVII^{ME} FEUILLE D'AVIS.

A LAUSANNE chez DURET. Du Mardi 29 Avril 1783.

V E N T E S.

<p>1. Jeudi prochain 1. Mai & jours suivants, l'on continuera d'exposer en vente à la maison de Ville, & au quartier rabais de la taxe, les marchandises dont l'encan a déjà eu lieu la semaine dernière, consistants en têtes de haches affortées, serpes, couteaux, ciseaux, &c. de même que des outils de menuisiers, charpentiers, cordonniers & charrons, dont les échutes s'en feront aux plus offrants, & pour comptant; la vente s'ouvrira à dix heures du matin.</p> <p>2. Demain mercredi à 10 heures du matin, & à deux heures après midi, à la boutique de Mad. la veuve Boutan vis-à-vis la panoterie, on mettra des meubles, effets, & batterie de cuisine; le tout pour argent comptant.</p> <p>3. Des vacherins du Mont-d'or, tous frais, sous les halles du Pont; s'adr. à la femme de Rodolph Rouge, qui s'y tient tous les jours.</p> <p>4. Un carosse dont le train est neuf & les suspentes, léger & solide, à un prix très-modique, qui est actuellement au Lyon-d'or.</p>	<p>baches & demi le pot, vendredi prochain chez Colas proche les boucheries, & les autres jours chez Grifier à la rue Pré.</p> <p>21. Du vin blanc & du rouge vieux de Grand-vaux, à vendre en gros & en détail, chez le Secretaire Hemeling en Etraz.</p> <p>22. Un fourneau de pierre avec les tuyaux de fer 9 francs, de la bouffe pour paillasse d'enfants à 2 bag. le quarteron, & si on prend le tout à 6 cruc. le quarteron, une commode, un bois de lit, quelques 12nes de formes, quelques cages & quelques 12nes de berclures; s'adr. à Chatelanaz, maître cordonnier au bas de St. Laurent, entre-ci & jeudi.</p> <p>23. Chez le Sr. Gruffel Régent aux Ecoles de Charité, on trouvera des chaifes de différentes façons bien rembourrées en tresses &c. par 12ne & demi 12ne, à un prix très-modique.</p> <p>24. Tous les bourgeois & habitants de cette ville, qui souhaiteront miser des bois de marinage, qui sont déposés sur la place de Mont-benon, sont avertis de se rencontrer</p>
---	---

Avant d'analyser quelque peu cette annonce pour le moins peu ordinaire, concentrons-nous sur l'endroit où est vendue cette précieuse marchandise. L'ouvrage : Lausanne dès les temps anciens, de R. Blanchet, 1864, nous renseigne aux pages 67 et 68.

La halle de la Palud est moins ancienne que celle du Pont qui fut construite, au 1405, sur l'emplacement de certaines maisons achetées par la ville; elle fut destinée exclusivement à la vente des grains et farine, des souliers et cuirs. La halle du Pont fut réservée au beurre, fromage, harengs saures et autres salaisons. Il y avait aussi une halle à la porte de Rive ou d'Ouchy, dont les revenus appartenaient à l'hôpital de St-Roch; cette halle fut rebâtie en 1539.

Madame Rodolphe Rouge avait donc son emplacement à la halle du Pont, lieu qu'il faut assimiler à la région du Grand Pont actuel ?

Elle y vend des vacherins du Mont-d'or, et cela tous les jours. Cette précision quant au produit qu'elle détaille nous pose plus de questions qu'elle n'en résoud.

¹ La copie de cet article nous a été fournie par M. Dominique Berney. Avec nos remerciements.

On sait qu'à l'époque les Combiens connaissaient le vacherin, mais celui-ci importé de la France voisine plutôt que fabriqué sur place. Reste à savoir s'ils en faisaient déjà le commerce et s'ils allaient par exemple ravitailler les marchands de Lausanne.

Nous n'en sommes pas très convaincu, la grande fièvre du vacherin à la Vallée de Joux devant commencer seulement, d'après ce que nous savons aujourd'hui du produit, quelques décennies plus tard. Le fait n'est cependant pas totalement à écarter.

Alors, ces vacherins du Mont d'Or, d'où proviennent-ils ? Impossible de le savoir, puisque s'il existe réellement un Mont d'Or entre Vallorbe et les Longevilles, qui donnera finalement son nom définitif au produit, vacherin Mont-d'Or, ou vacherin du Mont-d'Or, il existe d'autres Mont-d'Or dans les Alpes suisse et française, et il est fort probable que le vacherin qui se fabrique encore à l'époque dans ces régions, est vendu sur le marché de Lausanne.

Ce n'est que peu à peu, et probablement dès le début du XIXe siècle, que ce vacherin d'origine alpestre fut peu à peu remplacé sur les étals de nos villes romandes par le vacherin d'origine jurassienne, française d'abord, puis suisse ensuite.

Reste à savoir ce que signifie ici le terme de « tous frais », puisque l'on sait que le vacherin nécessitait tout de même plusieurs semaines avant d'être affiné. Nous nous trouvons donc avec une possibilité de trouver plusieurs variantes à ce fromage.

En conclusion nous nous trouvons donc avec une notice fort intéressante, prouvant que du vacherin était vendu à Lausanne en 1783 déjà – et cela depuis peut-être de nombreux siècles ! – mais information n'autorisant pas à donner un lieu d'origine pour ce fameux fromage qui n'a pas fini de couler par lui-même, ni non plus de faire couler beaucoup d'encre !

Il est probable aussi que le mystère de ses origines ne sera résolu que petit à petit et au gré des différentes découvertes futures.