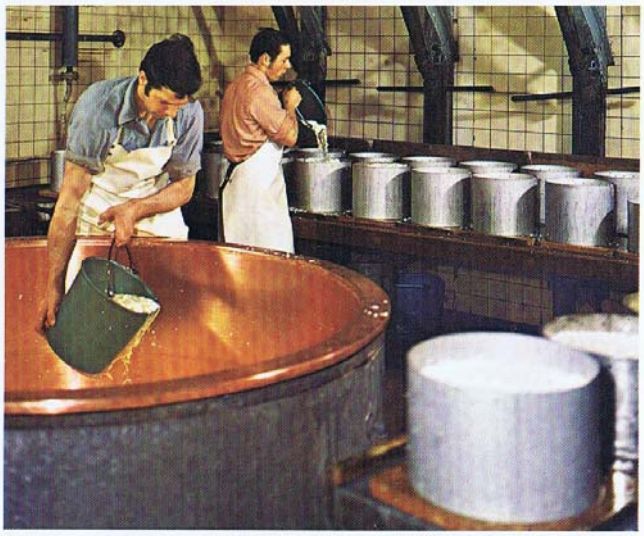
Le vacherin

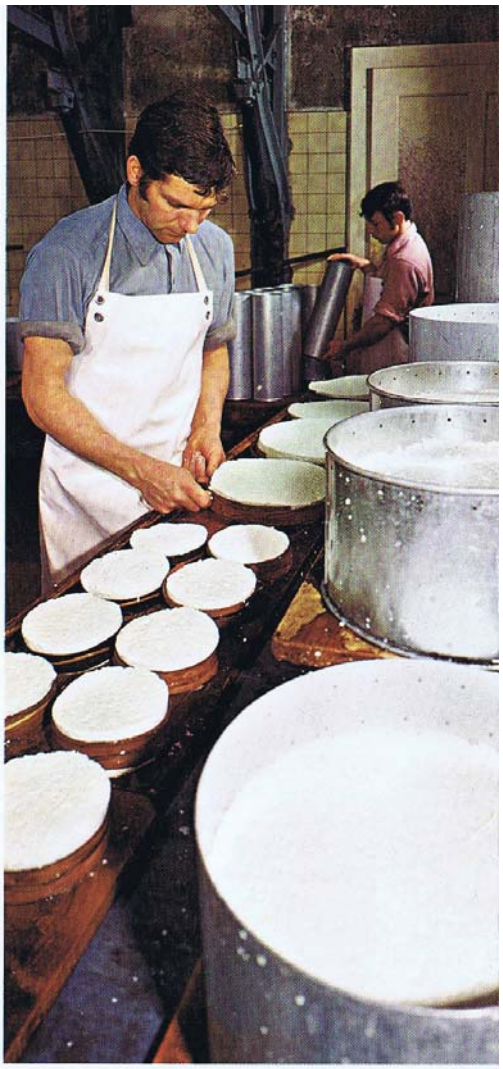
un fromage pétri de forêts et de pâturages

Carte de production du Vacherin Mont-d'Or
SUISSE
Canton de Vaud
VAUDOIS
JURA
La Côte-aux-Fées NE
Villars-Burquin
Fontaines-s/Grandson
Vuitebœuf
Rances
Le Vailloud-p/L'Abergement
Lignerolle
Agiez
Bofflens
Arnex-s/Orbe
Vaulion
Les Charbonnières
Le Séchey
Le Lieu
La Praz
Pompaples
Orny
Le Coudray-s/Bavois
La Sarraz
Moiry
La Coudre
Cuarnens
La Chaux-s/Cossonay
Cossonay-Ville
Le Solliat
L'Isle
Villars-Bozon
Chavannes-le-Veyron
Senarclens
Bournens
L'Orient
Le Brassus
Pampigny
Gollion
Sévery
Cottens
Vullierens
Ballens
Colombier
Romanel-s/Morges
Clarmont
Reverolle
Lausanne
St-George
Gimel
St-Livres
Montherod
Longirod
Pizy
Essertines-s/Rolle
Edité par la Centrale du Vacherin Mont-d'Or 1510 Moudon

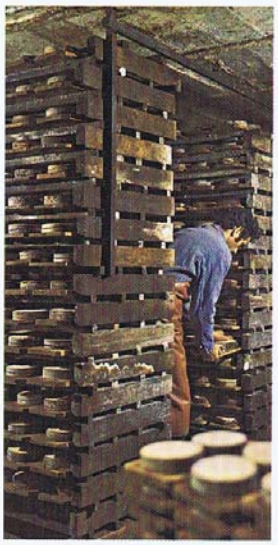
Champagne
Bonvillars
Adresses valables dès sept. 82
Michel ANDRÉ
1111 Romanel s/Morges
Tél. 021 / 87 91 16
Raymond BAUDAT
1315 La Sarraz
Tél. 021 / 87 71 84
Georges GAUDIN
1349 Chavannes-le-Veyron
Tél. 021 / 87 25 27
Christian GOLAY
1343 Les Charbonnières
Tél. 021 / 85 11 35
Pierre-Alain MEAN
1411 Villars-Burquin
Tél. 024 / 71 12 46
Samuel RAYMONDAZ
1349 Vaulion
Tél. 021 / 83 28 17
Eric ROCHAT
1343 Les Charbonnières
Tél. 021 / 85 11 39
Jean-Michel et Rémy ROCHAT
1343 Les Charbonnières
Tél. 021 / 85 13 61
ROCHAT & Cie
1343 Les Charbonnières
Tél. 021 / 85 12 82
ROCHAT-GOLAY S. A.
Place du Vallon 12
1005 Lausanne
Tél. 021 / 23 62 17
Emile SCHÜPBACH
1349 Vaulion
Tél. 021 / 83 28 29
Affineurs en Vacherins Mont-d'Or:
Michel ANDRÉ
1111 Romanel-s/Morges
Tél. 021/87 91 16
Aimé BAUDAT
1315 La Sarraz
Tél. 021/87 71 84
Jules DELAFOGE
1349 Vaulion
Tél. 021/83 90 29
Georges GAUDIN
1349 Chavannes-le-Veyron
Tél. 021/87 25 27
Victor GOLAY
1343 Les Charbonnières
Tél. 021/85 11 35
Samuel RAYMONDAZ
1349 Vaulion
Tél. 021/83 90 17
Eric ROCHAT
1343 Les Charbonnières
Tél. 021/85 11 39
André GRAS
1343 Les Charbonnières
Tél. 021/85 12 94
Gaston ROCHAT
1343 Les Charbonnières
Tél. 021/85 13 61
ROCHAT & Cie
1343 Les Charbonnières
Tél. 021/85 12 82
H. ROCHAT-GOLAY S. A.
Place du Vallon 12
1000 Lausanne
Tél. 021/23 62 17
Centre de fabrication du Vacherin Mont-d'Or

On appelle les laiteries du Jura et de ses contreforts des fruitières. On y fabrique le vacherin, isssu 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 voisinner ses vaches laitières avec les ateliers des horlogers les plus célèbres du monde.

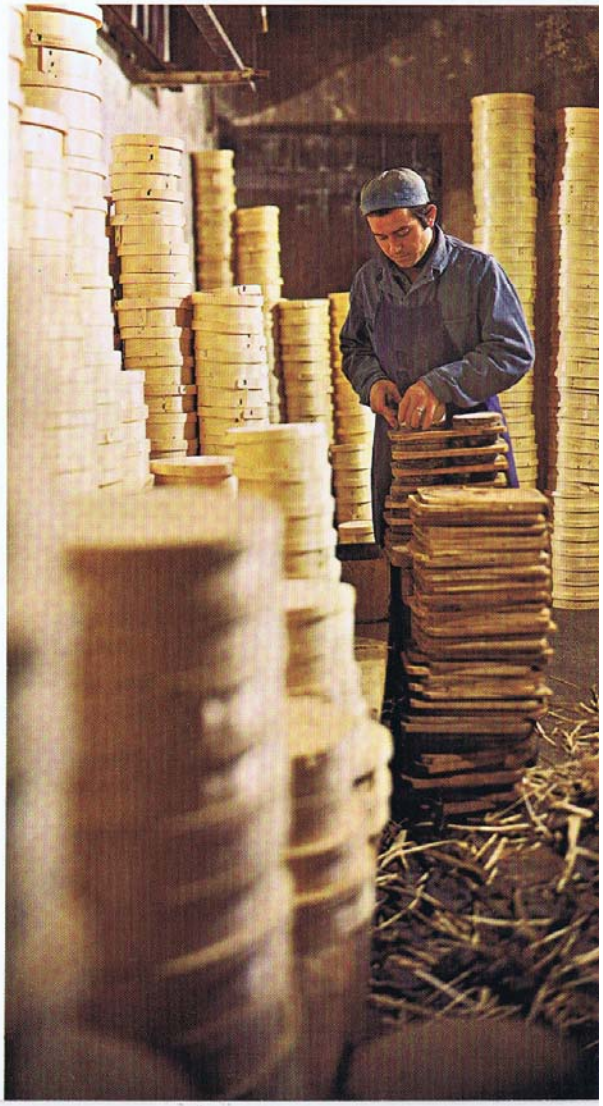




Un art qui s'appelle l'affinage. Le vacherin est fromage saisonnier. Il apparaît à la première neige jurassienne et achève sa saison à la sortie des gentianes. Il est l'objet d'une fabrication particulière qui commence dans les grands chaudrons de cuivre. La prise du lait opérée, on coule la masse blanche 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.