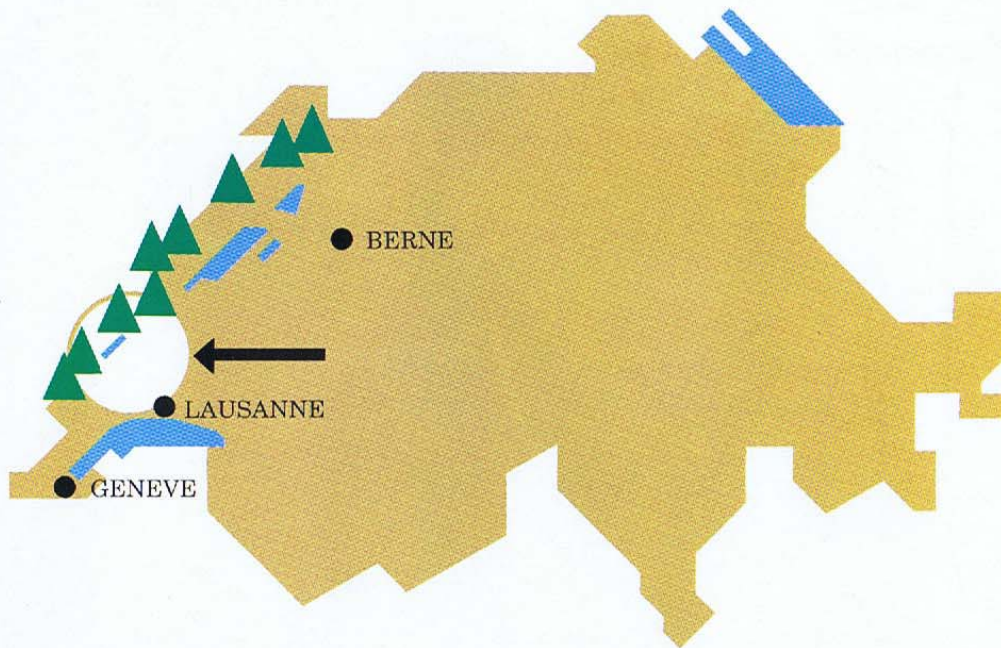


**VACHERIN MONT-D'OR**  
Tellement bon et authentique





*Le Jura vaudois (Suisse), le beau Pays du Vacherin Mont-d'Or*

*Les caractéristiques du savoureux Vacherin Mont-d'Or*  
S W I T Z E R L A N D

**Région de fabrication et d'affinage:**  
Jura vaudois (Suisse) et son pied.

**Production saisonnière:**  
d'octobre à avril.

**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.
- \* Elaboré 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. Devenir onctueuse à maturité.
- \* Saveur crémeuse, douce et délicate, influencée par l'écorce et la boîte de sapin.
- \* Matière grasse : 50% dans la matière sèche.

**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 "chamber" 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.



*Centrale du Vacherin Mont-d'Or - CH - 1510 Moudon*





*Le bonheur de savourer le  
Vacherin Mont-d'Or*  
S W I T Z E R L A N D

Sa saveur douce et délicate  
- soulignée d'une exquise touche de  
tanin fin, apportée par la sangle de  
sapin - vous charmera.

Il faut dire que le Vacherin Mont-  
d'Or est bien plus qu'un simple  
fromage à pâte molle. C'est une  
véritable spécialité, élaborée avec  
amour dans des laiteries-modèles  
du Jura vaudois (Suisse), puis  
affinée avec mille soins par des  
affineurs renommés.

Chaque Vacherin Mont-d'Or est  
ainsi signé du nom de son affineur  
sur sa caractéristique boîte de  
sapin.

C'est, dès lors, un fromage  
authentique et personnalisé.

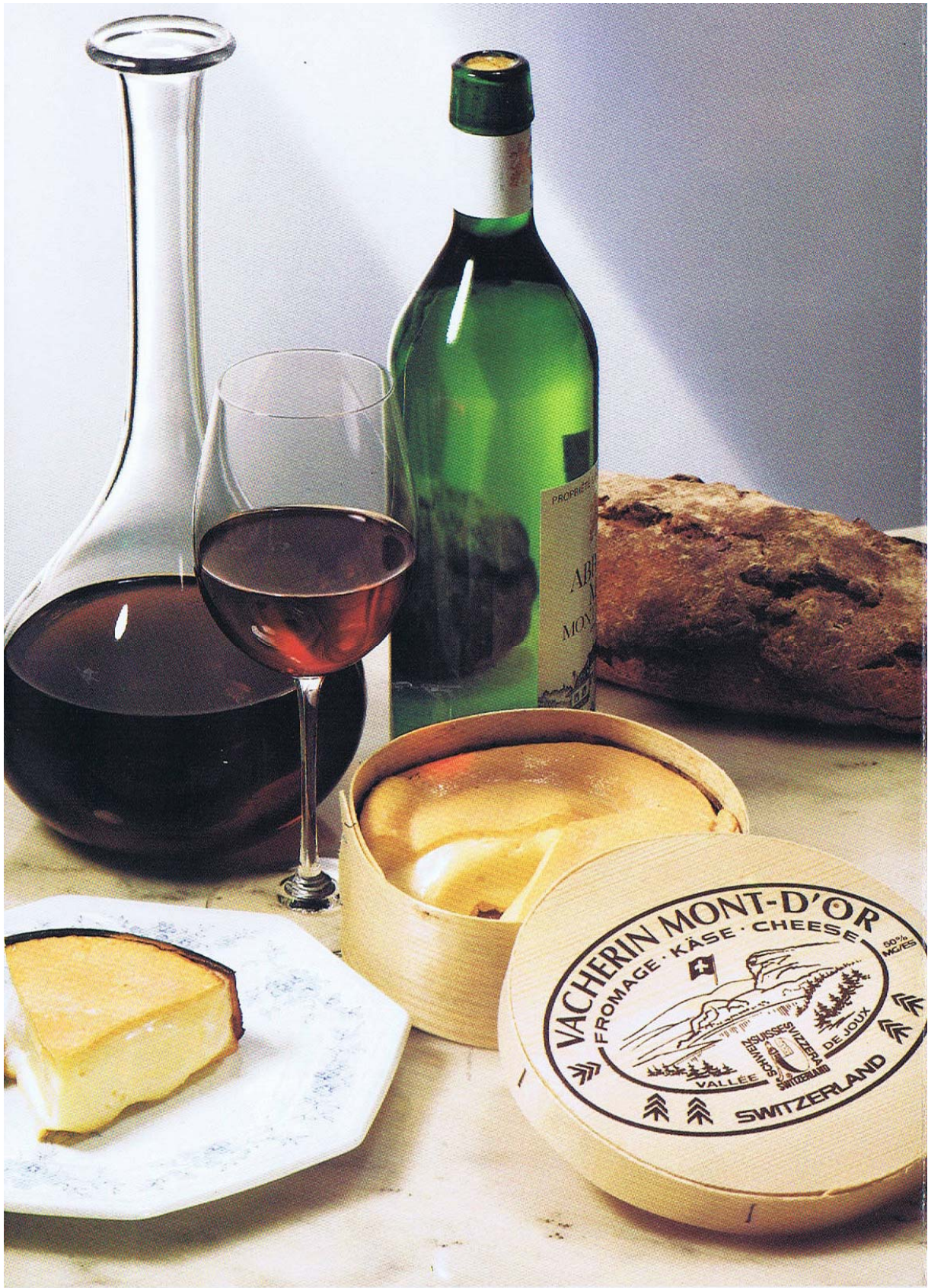
C'est, aussi, le produit inimitable  
d'une région - le Jura vaudois et  
son pied, avec la bucolique Vallée  
de Joux - où plusieurs familles  
peaufinent l'élaboration du  
Vacherin Mont-d'Or. Du leveur de  
sangles de sapin... au fabricant de  
boîtes. De forêts en pâturages... et  
de laiteries en caves d'affinage.

Le Vacherin Mont-d'Or est le  
fromage de dessert par excellence.  
Le "point d'orgue" de la fête.

Le Vacherin Mont-d'Or, c'est aussi  
à lui seul un repas de roi. Pour les  
"quatre heures" avec du pain cuit  
au feu de bois, divinement  
croustillant. Ou pour le dîner du  
soir, accompagné de savoureuses  
pommes de terre en robe des  
champs.

On en a déjà "l'eau à la bouche"...

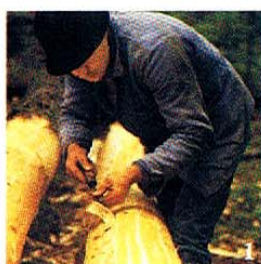




Tout pour un somptueux repas. La pâte du vacherin est exceptionnelle.



# *La patiente élaboration du Vacherin Mont-d'Or... en images*



1 - Le levage des sangles de sapin, dans les forêts jurassiennes, par des spécialistes. Une tradition propre au Vacherin Mont-d'Or.

2 - En laiterie, après l'élaboration dans les chaudrons de cuivre, la coupe minutieuse des vacherins.

3 - Le sanglage du Vacherin Mont-d'Or d'une écorce de sapin qui soulignera sa saveur d'une touche de tanin fin.

4 - Durant un mois, le Vacherin Mont-d'Or est quotidiennement frotté et retourné, dans les caves d'affinage.

5 - L'emboîtage chez l'affineur, lorsque le Vacherin Mont-d'Or est parvenu à belle maturité.

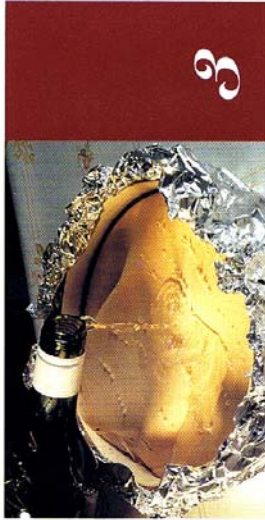
6 - Légèrement serré dans sa boîte de sapin, il présente maintenant de jolies ondulations. Il est prêt à faire la joie des gourmets.



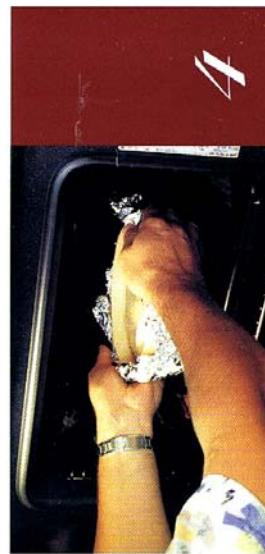
- Prenez un Vacherin Mont-d'Or. Chemisez-le d'une feuille d'aluminium.
- ▲ Packen Sie den Vacherin Mont d'Or in eine Aluminium-Folie.
- ◆ Wrap a sleeve of aluminium foil around a Vacherin Mont-d'Or.
- Prendere un Vacherin Mont-d'Or. Rivestirlo con un foglio d'alluminio.



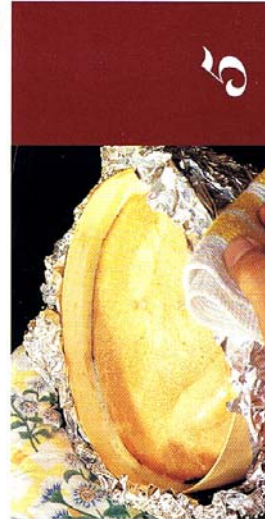
- Piquez-le à la fourchette (comme vous le faites avec la pâte à gâteau). Vous pouvez également y insérer 1 ou 2 gousses d'ail.
- ▲ Stechen Sie den Käse mit einer Gabel ein (wie Kuchenteig).
- ◆ Nach Belieben können 1-2 Knoblauchzehen eingeschoben werden.
- Prick the surface with a fork (as for a pie crust). Insert one or two cloves of garlic if you wish.
- Fare dei fori con la forchetta (come si fa con la pasta per le torte).
- Si possono anche inserire uno o due spicchi d'aglio.



- Versez un déclitre de vin blanc sec à sa surface.
- ▲ Übergießen Sie ihn mit einem Deziliter trockenem Weisswein.
- ◆ Pour a deciliter of dry white wine over the surface.
- Versare un deciliter di vino bianco secco sulla superficie.



- Mettez-le 25 minutes au four préchauffé à 200°.
- ▲ Schieben Sie das Ganze während 25 Minuten in den auf 200° vorgewärmten Ofen.
- ◆ Pre-heat an oven to 200°C and bake for 25 minutes.
- Metterlo 25 minuti nel forno preriscaldato a 200°.



- Le Vacherin Mont-d'Or «au four» est prêt. En puisant à la cuillère, servez-le sur des pommes de terre en robe des champs (ou savourez-le comme la fondue, avec du pain).
- ▲ Der Vacherin Mont-d'Or «im Ofen» ist bereit. Servieren Sie ihn löffelweise über geschwellten Kartoffeln (oder... wie die Fondue, mit Brot).
- ◆ The Vacherin Mont-d'Or «au four» is ready! Serve by spooning it over jacket potatoes, or try it with bread, like a fondue.
- Il Vacherin Mont-d'Or «al forno» è pronto. Servirlo, usando un cucchiaino, su delle patate bollite con la pelle (oppure gustarlo come la fondue, con del pane).



- Sur des pommes de terre en robe des champs...
- ▲ Ein Genuss... über geschwellten Kartoffeln...
- ◆ On jacket potatoes...
- Su delle patate bollite con la pelle...



- ... ou comme la fondue.
- ▲ ... oder als Fondue.
- ◆ ... or like a fondue.
- ... oppure come la fondue.

## *Un délice... ein Genuss... a delight... una delizia*

Selon nous, ce vacherin que l'on assassine ! Mais y bien réfléchir, si cela peut doper les ventes...

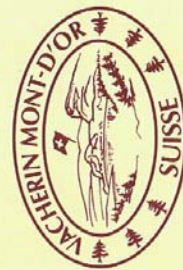


Délicieux fromage à pâte molle affiné dans le Jura vaudois et ses proches alentours, le Vacherin Mont-d'Or fait la joie des gourmets d'octobre à avril. Fromage de dessert, il fait merveille avec du bon pain croustillant et un verre de vin du pays. Une recette sympathique propose également de le savourer «au four». *Bon appétit!*

Der delikate Weichkäse wird in den Reifebetrieben des Waadtlandes Juras und dessen Umgebung hergestellt. Zwischen Oktober und April erfreut er die Gourmets, die ihn als Dessertkäse, mit knusprigem Brot und einem Glas einheimischen Weines geniessen. Vacherin Mont-d'Or «im Ofen» ist ein anderes, sehr beliebtes Rezept. *Guten Appetit!*

Le Vacherin Mont-d'Or is a delicious soft cheese produced in and around the Jura of Vaud. From October to April, gourmets relish this dessert cheese with good, crusty bread and a glass of local wine. Another very tasty way to try it is baked in the oven. *Bon appétit!*

Delizioso formaggio a pasta molle stagionato nei Giura vodese e nelle sue dirette vicinanze, il Vacherin Mont-d'Or fa la gioia dei buongustai da ottobre ad aprile. Formaggio da dessert, fa meraviglie con del buon pane croccante e un bicchiere di vino locale. Una ricetta simpatica propone anche di assaporarlo «al forno». *Buon appetito!*

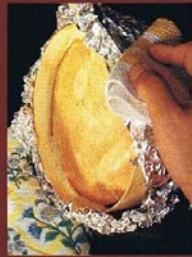


Interprofession du Vacherin Mont-d'Or  
rue Grenade 40 CH-1510 Moudon  
Tél. 021 905 81 51  
Fax 021 905 81 30  
E-mail: vacherinmontdor@bluewin.ch



# Le Vacherin Mont-d'Or

*Au four... un délice*  
*Im Ofen... ein Genuss*  
*In the oven... a delight*  
*Al forno... una delizia*



## Le Vacherin Mont-d'Or

*Au four... un délice*  
*Im Ofen... ein Genuss*  
*In the oven... a delight*  
*Al forno... una delizia*