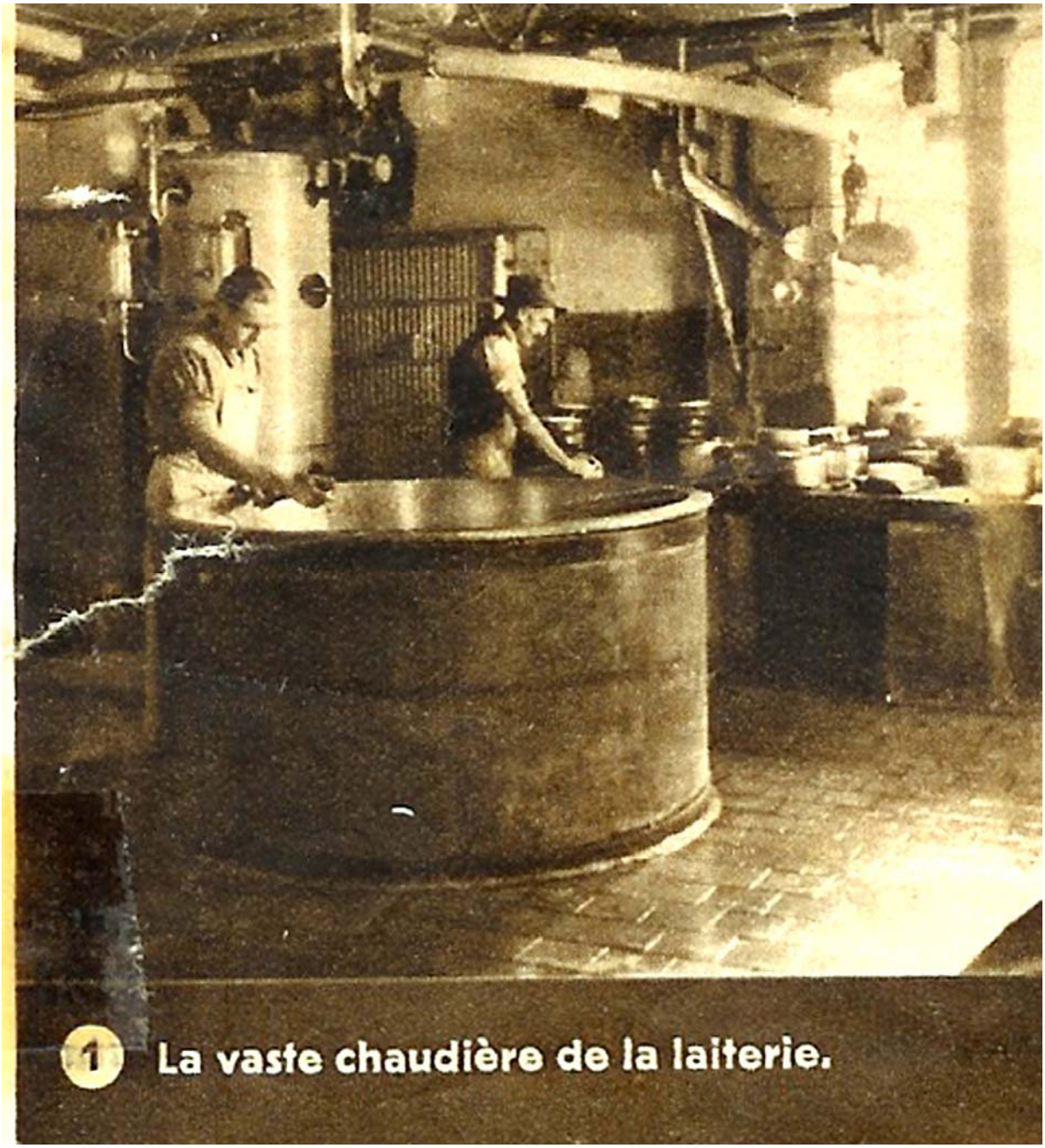
Jules-Jérémie Rochat, **Un secret de fabrication bien gardé, le vacherin**, article paru dans le Journal L'Abeille, de 1939.

Notes sur les photos

Celles-ci illustrent l'article 1939 du journal l'Abeille. L'exemplaire que nous avons en notre possession est en très petit état. Nous avons remplacé les reproductions de mauvaise qualité par des photos similaires. On trouvera d'autre part au terme de ce chapitre une copie de l'article original que nous n'avons pas pu dater de manière plus précise.



1 La vaste chaudière de la laiterie.

C'était en décembre. Mon ami Charles Baronnet m'avait retenu à souper – ou à dîner, si vous préférez -. Repas succulent : Baronnet fêtait ce jour-là ses 40 ans. Il nous servit au dessert un vacherin, un Mont-d'Or splendide, brun de peau, légèrement ridé, tendre, bref, un mets de roi. Quand chacun eut vanté les mérites de ce magnifique fromage, Baronnet se tourna vers moi :

- Toi qui es de la Combe, me dit-il, tu dois savoir comment ça se fabrique ?

Eh bien ! non, je ne le savais pas, ou pas très bien. Je dus l'avouer en rougissant.

- Mais je vais me renseigner, ajoutai-je. Mon ignorance me fait honte. J'espère que dans quinze jours je pourrai répondre à ta question.

Une semaine plus tard, je débarquais donc aux Charbonnières. Il neigeait.

Je me rendis tout d'abord chez le secrétaire de la société de laiterie. C'était lui, me semblait-il, qui pouvait le mieux me renseigner sur les débuts du vacherin. En effet, je ne fus pas déçu. Cet aimable secrétaire[1] me reçut avec la plus grande

[1] Probablement Marcel Rochat dit du Moulin, aussi secrétaire de plusieurs organisations politiques locales. Voir notre rubrique GFCA.

amabilité dans une chambre ornée de gravures anciennes.

- Depuis quand nous connaissons le vacherin, me dit-il ? Au milieu du siècle dernier les Français fabriquaient déjà du vacherin dans la vallée du Doubs, à Mouthe et dans les environs de ce grand village. Cependant la pâte de ces produits laissait encore un peu à désirer. Du moins me l'a-t-on dit.

- Nos relations avec la Franche-Comté étaient aussi bonnes autrefois qu'aujourd'hui. Il n'est pas étonnant que nos fromagers aient appris assez rapidement à confectionner le Mont d'Or. C'est au Bonhomme que pour première fois on fabriqua du vacherin en Suisse. Le chalet du Bonhomme est à trente minutes des Charbonnières, sur un haut plateau. Il y avait là-bas, au milieu du siècle dernier, une ferme appartenant à plusieurs personnes du village.

- Et du Bonhomme le vacherin descendit ici ?

- Oui. La société de laiterie des Charbonnières fut fondée le 1er septembre 1865. Elle comptait alors une vingtaine de sociétaires et son premier secrétaire

Photo en remplacement de la 3 montrant Gaston, fils de Jules Rochat laitier, maniant le tranche-caillé dans la chaudière. Légende : la caillebotte est coupée menu au moyen du tranchecaillé.

était… eh ! votre grand-père, parbleu…

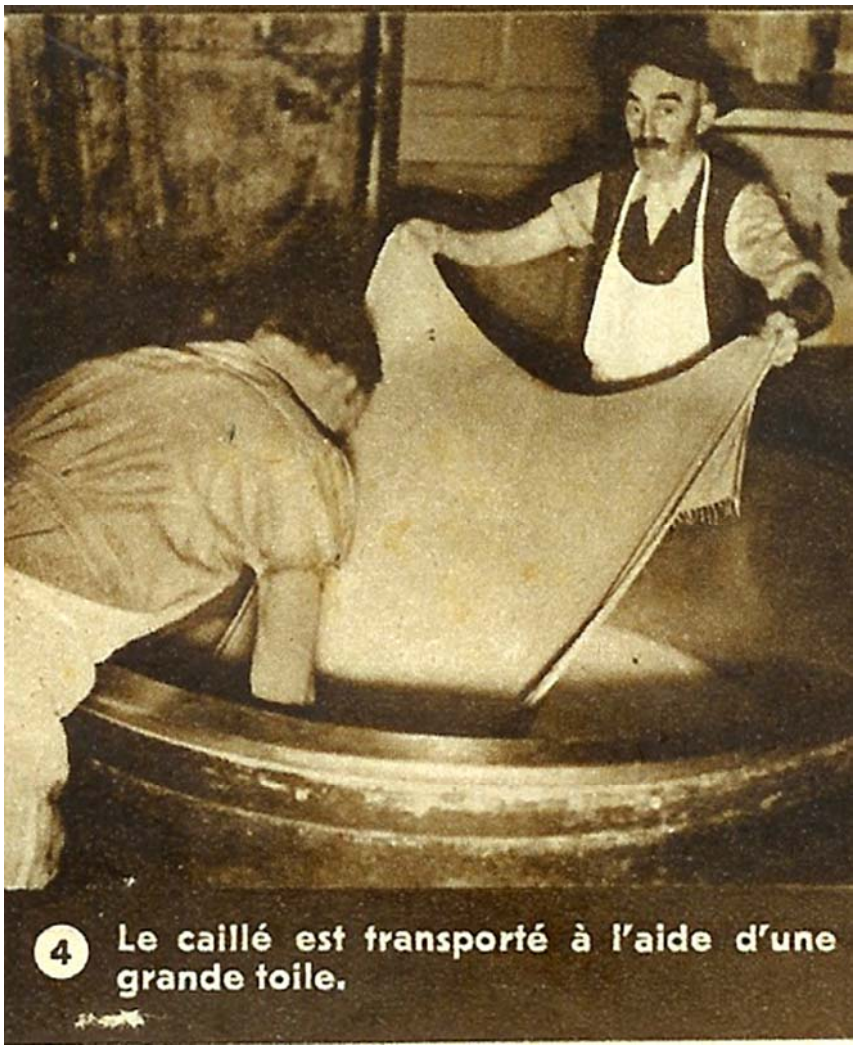
- Ah !

- Eh ! oui, votre grand-père Jules-Jérémie Rochat. La société se mit immédiatement à fabriquer des vacherins. Elle avait engagé comme laitier Marc Rochat dit Kako du Pont, qui connaissait très bien son métier. Aussi les premiers vacherins des Charbonnières furent-ils fort bien réussis.

- Et ils se vendirent ?

- Tous, à 54 centimes et demi la livre. Nos grands-pères voulaient que leur marchandise fût appréciée. Aussi édictèrent-ils des prescriptions sévères pour la fabrication et la vente du vacherin. Celui-ci devait être tout gras ; il devait en outre demeurer deux mois en cave. Seuls les Mont-d'Or qui remplissaient ces conditions pouvaient porter la marque à feu « Laiterie des Charbonnières » apposée sur la boite par un expert. Les acheteurs, sachant comment les vacherins de cette société étaient soignés, connaissant leur goût exquis, ne voulaient que ceux portant l'empreinte de sa marque à feu.

- Ces quelques détails sur l'origine du vacherin méritent de rester. Mais j'aimerais aussi savoir comment se fabrique le Mont-d'Or.



4 Le caillé est transporté à l'aide d'une grande toile.

- Rien de plus facile… Mais pourquoi n'iriez-vous pas à la laiterie assister vous-même à la naissance du vacherin ?

Je m'y rendis le lendemain et j'y fus reçu par le plus aimable des laitiers et par son fils non moins charmant. Celui-ci était en train de faire tourner dans une immense marmite de cuivre, la chaudière, une masse de lait caillé.

Le laitier m'expliqua :

- On chauffe tout d'abord le lait de la chaudière. Quand il a 26 degrés, on lui ajoute un peu de présure qui le fait cailler. Il faut environ une demi-heure pour que le liquide se transforme en une masse plus ou moins consistante. Après avoir légèrement débattu la caillebotte, après l'avoir, au moyen du tranche-cailler, coupée menu, on transporte le caillé, à l'aide d'une grande toile, dans des toiles plus petites placées dans des moules de différentes grandeurs. Ces moules, percés, laissent fuir le petit-lait qui va remplir une vaste seille.

Au bout d'une à deux heures, le caillé est suffisamment épuré. Il est alors retiré des moules pour être sanglé ; c'est-à-dire que la masse solide est entourée

5 Le lait caillé est déposé dans de petites toiles placées dans des moules.

d'une bande d'écorce de sapin à laquelle on a enlevé sa partie rugueuse.

Enfin, déposé sur des fonds, des tuiles en bois, les vacherins sont salés et placés les uns sur les autres afin que, pendant un jour encore, ils continuent à s'épurer. Après quoi, ils sont transportés à la cave et les fonds déposés sur des

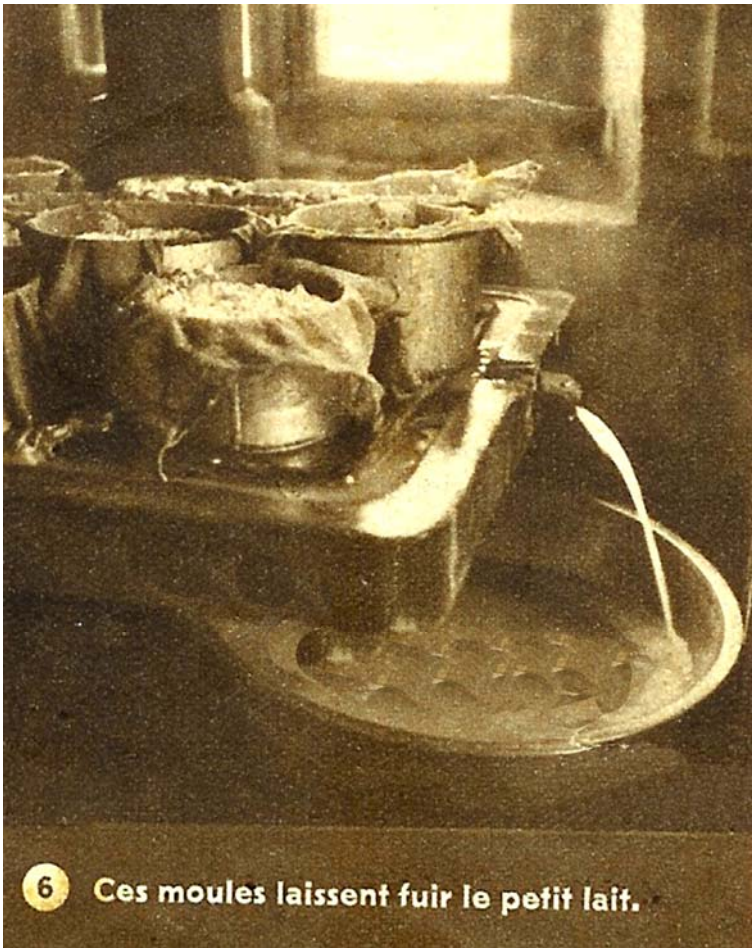
lattes en bois. C'est alors que le vacherin doit recevoir les soins les plus attentifs, les plus importants, ceux qui le feront ce qu'il est…

- Le mystère de la cave…

- Parfaitement. Un vacherin peut avoir une pâte excellente : il ne donnera rien s'il n'est pas bien soigné en cave. Il importe tout d'abord que celle-ci ait toujours la même température : 16 degrés. Chaque jour le vacherin doit être tourné, puis lavé à l'eau tiède et salée.

- Et ces soins durent ?

- Autrefois, vous le savez, les Mont-d'Or ne devaient pas quitter les caves avant deux mois. Aujourd'hui, les amateurs les préfèrent plus jeunes ; au bout d'un mois les vacherins, bruns et ridés, sont emboîtés et livrés au commerce.



6 Ces moules laissent fuir le petit lait.

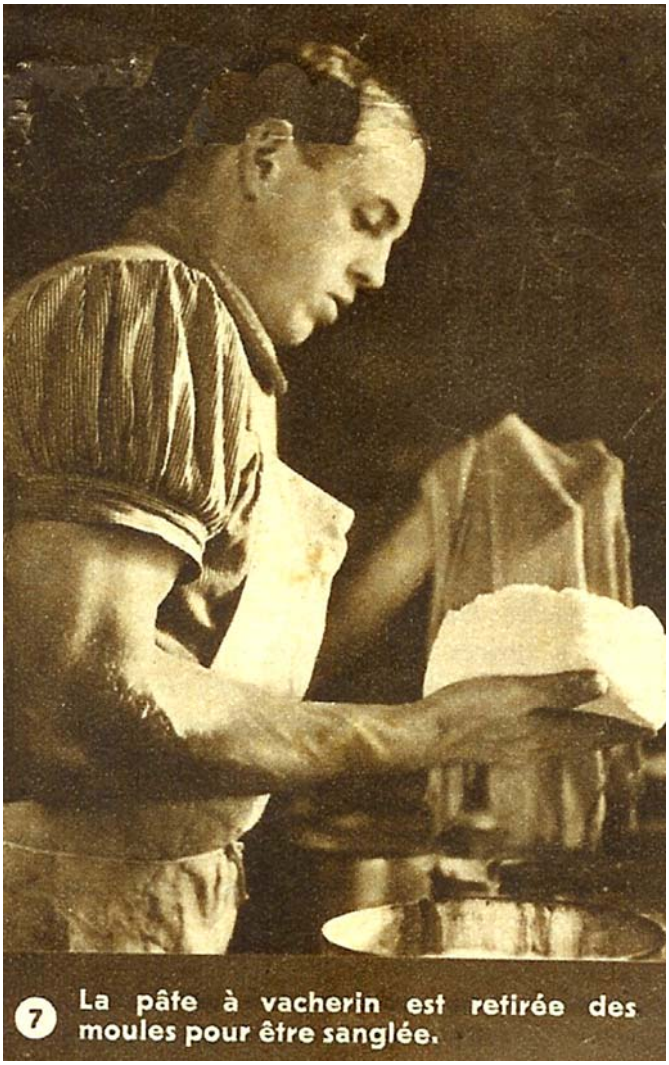
Pour compléter mon instruction, je me rendis ensuite chez l'un des plus grands marchands de vacherins du village. Cet homme aimable me fit parcourir de vastes caves où se trouvaient en ce moment-là 20 mille vacherins. Une odeur particulière, qui rappelait le lait caillé et la fermentation, se dégageait de ces locaux.

Je dis à mon cicérone :

- Est-il vrai que vous avez un secret de fabrication ?

- Bien des personnes, dit-il, ont essayé de soigner des vacherins et n'ont pas réussi à livrer aux consommateurs de la marchandise impeccable. Ne soigne donc pas des vacherins qui veut. Il faut savoir. Ailleurs que chez nous, bien des laitiers ont essayé de fabriquer des Mont-d'Or, de leur donner les mêmes soins que nous : ils n'ont pas réussi. Ils n'avaient pas la main ; peut-être n'avaient-ils pas non plus la cave, car celle-ci joue également un grand rôle. Peut-être, en effet, avons-nous notre secret.

Tels sont les renseignements que j'ai pu obtenir sur la fabrication du vacherin. Je les ai immédiatement communiqués à mon ami Baronnet. C'est lui qui m'a conseillé de les offrir aux « Lectures du Foyer ».



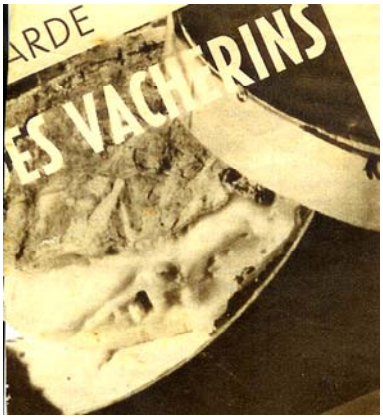
7 La pâte à vacherin est retirée des moules pour être sanglée.

Ils intéresseront sans aucun doute les lecteurs de cette revue, me dit-il
Ai-je bien fait de le croire ?

JULES-JEREMIE ROCHAT

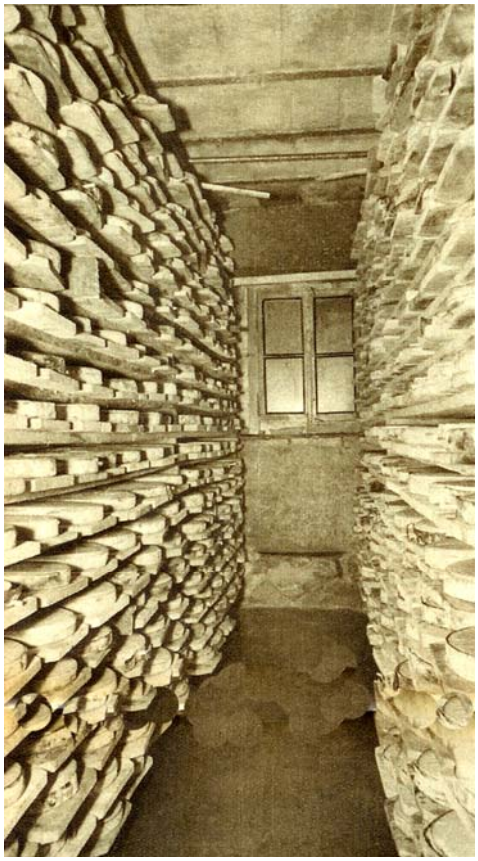
Photo no 9. Le père Jules emboîte tranquillement derrière sa table que l'on a mise, tirée de la chambre à lait où on l'entrepose d'ordinaire, dans le local de coulage, juste devant la grosse chaudière qui étincelle de ses mille feux de cuivre, lavée à la cendre de bois le matin même sitôt la fabrication terminée.

La célèbre marque à feu de la laiterie des Charbonnières.



Et voilà le vacherin dans toute sa splendeur, et avec un vrai goût de vacherin, pas de yoghourt, pour ceux qui ont l'estomac bien agrippé, pas des belotzets !

Et pour finir un petit tour à la cave, ici, celle au grand John, vous savez, la maison juste en dessous du virage du Cygne



Article écrit en 1939

NOTRE REPORTAGE SUR UN SECRET BIEN GARDÉ

LA FABRICATION

C'était en décembre. Mon ami Charles Baronnet m'avait retenu à souper — ou à dîner, si vous préférez —. Repas succulent: Baronnet fêtait, ce jour-là, ses 40 ans. Il nous servit, au dessert, un vacherin, un mont d'Or splendide, brun de peau, légèrement ridé, tendre, bref, un mets de roi. Quand chacun eut vanté les mérites de ce magnifique fromage, Baronnet se tourna vers moi:

— Toi qui es de la Combe? me dit-il, tu dois savoir comment ça se fabrique?

Eh bien! non, je ne le savais pas, ou pas très bien. Je dus l'avouer en rougissant.

— Mais je vais me renseigner, ajoutai-je. Mon ignorance me fait honte. J'espère que, dans quinze jours, je pourrai répondre à ta question.

Une semaine plus tard, je débarquais donc aux Charbonnières. Il neigeait.

Je me rendis tout d'abord chez le secrétaire de la société de laiterie. C'était lui, me semblait-il, qui pouvait le mieux me renseigner sur les débuts du vacherin. En effet, je ne fus pas déçu. Cet aimable secrétaire me reçut avec la plus grande amabilité dans une chambre ornée de gravures anciennes.

— Depuis quand nous connaissons le vacherin? me dit-il. Au milieu du siècle dernier, les Français fabriquaient déjà du vacherin dans la vallée du Doubs, à Mouthe et dans les environs de ce grand village. Cependant, la pâte de ces produits laissait encore un peu à désirer. Du moins me l'a-t-on dit.

«Nos relations avec la Franche-Comté étaient aussi bonnes autrefois qu'aujourd'hui. Il n'est pas étonnant que nos fromagers aient appris assez rapidement à confectionner le mont d'Or. C'est au Bonhomme que, pour la première fois, on fabriqua du vacherin en Suisse. Le chalet du Bonhomme [illegible] à trente minutes des Charbonnières sur [illegible] était, au milieu du siècle dernier, une ferme appartenant à plusieurs personnes du village.

— Et du Bonhomme le vacherin descendit ici?

— Oui. La société de laiterie des Charbonnières fut fondée le 1er septembre 1865. Elle comptait alors une vingtaine de sociétaires et son premier secrétaire était... eh! votre grand-père, parbleu...

— Ah!

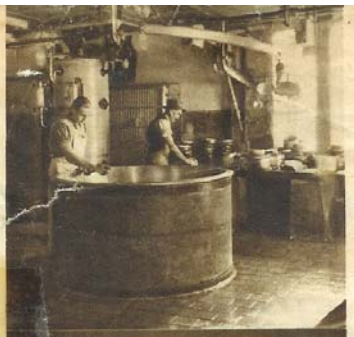
— Eh! oui, votre grand-père, Jules-Jérémie Rochat. La société se mit immédiatement à fabriquer des vacherins. Elle avait engagé, comme laitier, Marc Rochat, dit Kako, du Pont, qui connaissait très bien son métier. Aussi les premiers vacherins des Charbonnières furent-ils fort bien réussis.

— Et ils se vendirent?

— Tous, à 54 centimes et demi la livre. Nos grands-pères voulaient que leur marchandise fût appréciée. Aussi édictèrent-ils des prescriptions sévères pour la fabrication et la vente du vacherin. Celui-ci devait être *tout gras;* il devait en outre demeurer deux mois en cave. Seuls les mont d'Or qui remplissaient ces conditions pouvaient porter la marque à feu «Laiterie des Charbonnières», apposée sur la boîte par un expert. Les acheteurs, sachant comment les vacherins de cette société étaient soignés, connaissant leur goût exquis, ne voulaient que ceux portant l'empreinte de sa marque à feu.

— Ces quelques détails sur l'origine du vacherin méritent de rester. Mais j'aimerais aussi savoir comment se fabrique le mont d'Or.

— Rien de plus facile... Mais pourquoi n'iriez-vous pas à la laiterie assister vous-même à la naissance du vacherin?



1 La vaste chaudière de la laiterie.

2 La caillebotte.

3 La caillebotte est coupée menu au moyen du tranchecaillé.

4 Le caillé est transporté à l'aide d'une grande toile.

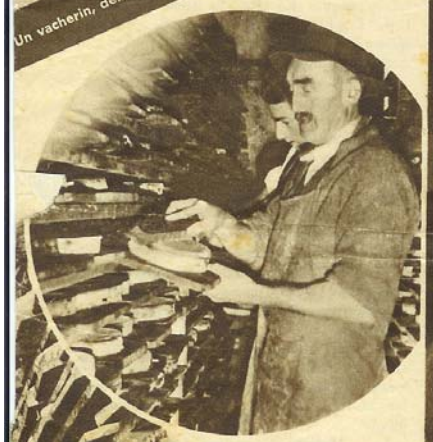
La mise en boîte.

La marque à feu «Laiterie des Charbonnières».

Un vacherin, délice du gourmet.

5 Le lait caillé est déposé dans de petites toiles placées dans des moules.

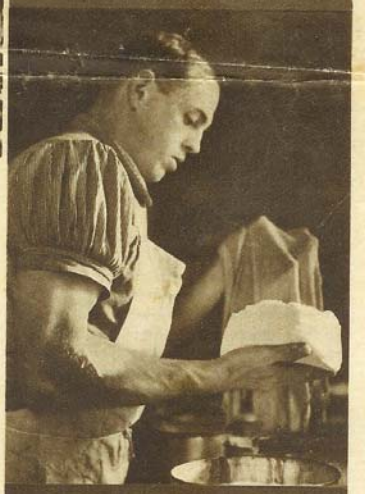
6 Ces moules laissent fuir le petit lait.



9 Il faut laver le vacherin à l'eau tiède et salée.

Les vacherins dans la cave où règne toujours la même température.

Photos Meylan



7 La pâte à vacherin est retirée des moules pour être sanglée.

8 Les vacherins sanglés sont salés et placés les uns sur les autres.

19

Je m'y rendis le lendemain et j'y fus reçu par le plus aimable des laitiers et par son fils, non moins charmant. Celui-ci était en train de faire tourner dans une immense marmite de cuivre, la chaudière, une masse de lait caillé.

Le laitier m'expliqua:

— On chauffe tout d'abord le lait de la chaudière. Quand il a 26 degrés, on lui ajoute un peu de présure qui le fait cailler. Il faut environ une demi-heure pour que le liquide se transforme en une masse plus ou moins consistante. Après avoir légèrement débattu la caillebotte, après l'avoir, au moyen du tranche-cailler, coupée menu, on transporte le caillé, à l'aide d'une grande toile, dans des toiles plus petites placées dans des moules de différentes grandeurs. Ces moules, percés, laissent fuir le petit-lait qui va remplir une vaste seille.

«Au bout d'une à deux heures, le caillé est suffisamment épuré. Il est alors retiré des moules pour être sanglé; c'est-à-dire que la masse solide est entourée d'une bande d'écorce de sapin à laquelle on a enlevé sa partie rugueuse.

«Enfin, déposés sur des *fonds*, des tuiles en bois, les vacherins sont salés et placés les uns sur les autres, afin que, pendant un jour encore, ils continuent à s'épurer. Après quoi, ils sont transportés à la cave et les fonds déposés sur des lattes en bois. C'est alors que le vacherin doit recevoir les soins les plus attentifs, les plus importants, ceux qui le feront ce qu'il est...

— Le mystère de la cave...

— Parfaitement. Un vacherin peut avoir une pâte excellente: il ne donnera rien s'il n'est pas bien soigné en cave. Il importe tout d'abord que celle-ci ait toujours la même température: 16 degrés. Chaque jour le vacherin doit être tourné, puis lavé à l'eau tiède et salée.

— Et ces soins durent?

— Autrefois, vous le savez, les mont d'Or ne devaient pas quitter les caves avant deux mois. Aujourd'hui, les amateurs les prèfèrent plus jeunes; au bout d'un mois les vacherins, bruns et ridés, sont emboîtés et livrés au commerce.

Pour compléter mon instruction, je me rendis ensuite chez l'un des plus grands marchands de vacherins du village. Cet homme aimable me fit parcourir de vastes caves où se trouvaient en ce moment-là 20,000 vacherins. Une odeur particulière, qui rappelait le lait caillé et la fermentation, se dégageait de ces locaux.

Je dis à mon cicérone:

— Est-il vrai que vous avez un secret de fabrication?

Mon hôte ne répondit pas directement à mon indiscrète question:

— Bien des personnes, dit-il, ont essayé de soigner des vacherins et n'ont pas réussi à livrer aux consommateurs de la marchandise impeccable. Ne soigne donc pas des vacherins qui veut. Il faut savoir. Ailleurs que chez nous, bien des laitiers ont essayé de fabriquer des mont-d'Or, de leur donner les mêmes soins que nous: ils n'ont pas réussi. Ils n'avaient pas la main; peut-être n'avaient-ils pas non plus la cave, car celle-ci joue également un grand rôle. Peut-être, en effet, avons-nous notre secret.

Tels sont les renseignements que j'ai pu obtenir sur la fabrication du vacherin. Je les ai immédiatement communiqués à mon ami Baronnet. C'est lui qui m'a conseillé de les offrir aux «Lectures du Foyer».

— Ils intéresseront sans aucun doute les lecteurs de cette revue, me dit-il.

Ai-je bien fait de le croire?

JULES-JÉRÉMIE ROCHAT

9

Note finale : Jules-Jérémie Rochat, troisième du nom, fut l'un des rares journalistes à se donner la peine de faire une enquête un peu sérieuse sur l'origine du vacherin. Certes, cela ne remonte qu'à la fondation de la seconde société de laiterie des Charbonnières en 1865-1866. Mais c'était déjà un grand pas de fait dans cette connaissance historique.