

Ce bon vacherin d'Abondance

On pourrait presque dire que c'est par petites touches que nous avons fait connaissance avec les vacherins de Savoie. Les références sont innombrables. Nous en découvrirons quelques-unes au fil des opportunités.

Alors, précisément à ce sujet, notre ancien pasteur François Forel, homme cultivé s'il en est, avait communiqué la lettre suivante à son ami l'ancien let préfet (ou ancien préfet) Paul-Eugène Rochat :

1134 Chigny 3 j - 1992

Mon cher Paul Eugène Rochat

J'ai eu l'occasion de lire le récit d'un Tour du Léman d'un Parisien du nom d'Alfred de Bongy, édité en 1846. J'y ai relevé ces lignes qui intéresseront les Combiers sur les origines du vacherin

" P. 410.

C'est là (le monastère d'Aulps en Savoie) que proviennent des laitages estimés et notamment les vacherins, préparations presque liquides et fort délicates que l'on coule dans des cerceaux de sapin raboteux, quelquefois garnis encore de la mousse des forêts et rustiquement fabriqués ."

Je t'envoie donc ces lignes avec toutes mes amitiés pour Odette et pour toi

T. Forel

On ne sait plus trop bien par quelles voies détournées cette lettre au final nous était parvenue. Elle figura longtemps, inutilisée, dans notre dossier vacherin.

Remercions maintenant Google qui nous permet de retrouver le texte original :

LE

TOUR DU LÉMAN

PAR

ALFRED DE BOUGY

de la Bibliothèque Sainte-Geneviève.



PARIS

COMPTOIR DES IMPRIMEURS-UNIS

— COMON ET COMP. —

15, Quai Malaquais.

—
1846

De longues allées droites m'ont conduit sur la grève où j'ai aperçu un pavillon à peu près abandonné.

Le massif des montagnes qui bornent le Chablais est coupé par les hautes vallées alpestres de Saint-d'Aulps (*Alpium*) et d'Abondance; chacun de ces sauvages et rocheux défilés d'où sortent les divers torrents qui forment par leur jonction la Dranse avait jadis son couvent, — solitudes dans les nuages, sites sévères, silencieux et solennels, contrée de landes, d'épaisses sapinières, de châteaux et de pâtres.

Le monastère d'Aulps, de l'ordre de Cîteaux, établi en 1103, conservait précieusement les reliques de Saint-Guérin; celui d'Abondance paraît avoir été fondé par des chanoines de Saint-Maurice, en Valais, l'an 1108, sur l'emplacement même des cabanes cénobitiques de Saint-Colomban et de ses disciples, qui, les premiers, défrichèrent ces lieux élevés et d'un difficile accès.

C'est de là que proviennent des laitages estimés et notamment les *vacherins*, préparations presque liquides et fort délicates que l'on coule dans des cerceaux de sapin raboteux, quelquefois garnis encore de la mousse des forêts et rustiquement fabriqués.

Nous sommes donc en 1846. Le vacherin comble tranquillement sa place sur les marchés du bord du Léman, Lausanne en priorité.

Il n'est certainement encore inconnu du côté de Genève où le vacherin de Savoie pourrait garder de sa popularité.

Laitages estimés, dit l'auteur, ce qui signifie naturellement une bonne connaissance de ce produit loin à la ronde.

On découvrira plus loin de quelle manière ce fromage, qui eut pu et du garder toute son importance en Savoie, perdit peu à peu de sa popularité pour n'être plus par endroits produits que par des artisans arrivés au terme de leur parcours professionnel.