Le Val d'Aoste, lieu possible de l'origine du vacherin

Le terme vacherin apparaît pour la première fois, à notre connaissance, dans des documents émanant du Val d'Aoste, tous reproduits et analysés dans l'excellent ouvrage de François Mathiou sur le fromage fontine.[1]

En 1270 nous rencontrons un nouveau mot : Le vacherinus pour définir le fromage local : il est mentionné au cours d'un contestation née à Issogne entre l'évêque et les propriétaires Johannes Albi, Martinus de Perino et consortes super usagi in Alpe dal Corneir. L'évêque demande 41 formes de vacherinorum comme cens de l'alpage sous son administration. Les producteurs n'étaient pas d'accord et précisaient qu'ils n'étaient pas tenus à livrer la marchandise mais qu'ils devaient en payer l'équivalent en argent. Le prieur de Saint-Gilles de Verrès, nommé arbitre de cette querelle, le 17 janvier 1270, donnait raison aux producteurs et fixait à quatre sous le cens à payer le jour de la fête de la décollation de Saint Jean Baptiste.[2]

Le terme vacherin se découvre encore en 1318 et 1359, issu de descriptions de menus de fête ou de réfectoire, les moines et religieux divers étant toujours placés aux premières loges quand l'on parle de fromage, associé dans les deux cas au terme de *seracil* ou *seracio ou* encore *séras*, qui tous désignent notre séré actuel.

Nouvelle apparition dans la « comptabilité » d'Amédée VI dit le Compte Vert (1377-1382) où il se remarque plusieurs fois et à des époques différentes, ce qui démontre l'importance de ce fromage à l'époque fabriqué avec du lait entier.

Retour du vacherin en 1570 dans le menu d'un réfectoire de religieux : *Patagium de herbes cum vacherino sive sacaseo* (soupe de légumes avec vacherin ou fromage[3])

Notre vacherin pourrait ainsi se perdre dans le temps. Mais non, il se signale encore dans un texte de 1709 duquel on retient : « j'ai lu dans un chapitre général tenu dans la Maison Forte de Saint-Oyen, que le quatrième du mois de septembre mille six cent et septante dont l'instrument est dans le coffre des archives Des R.R Claustraux, que le chapitre a admodié la montagne de pré d'Arc au sieur Fijerod, prieur Claustral pour le prix de soixante cinq livres de

[1] Mathiou François, *Le fromage Fontine, origine, commerce et fabrication*, pp. 29-33, traduction de l'italien par Curato Marie-Cécile, 1991. L'édition italienne est : François Mathiou, la Fontina dove et come nasce, Aoste, Musumeci, 2e éd. 399 p. 1986.
[2] Idem, p.29. Avec pour référence : Archives Historiques Régionales, Fonds Challant – Vol. 124 liasse I – Doc I.
[3] Colliard Lin, *La Vieille Aoste, tome II*, Aoste, 1972.

Piémont, un rupt de vacherin et deux autres fromages et cinquante faits soit charges de foin pour les chevaux de la sommelière à Labou.[4]

Il est à signaler pour finir que l'auteur a découvert un document de 1762 qui concerne une localité dite Vacherin située sous l'actuelle de Neyran, dans la commune de Brissogne, en patois V*atzeun.* Cela pourrait-il signifier que dans le temps on fabriquait du vacherin sur ce site auquel il aurait pour finir donné son nom ?

Et maintenant l'auteur s'interroge, faut-il croire que vache = vacherin, ainsi qu'on l'a longtemps pensé, pour faire la différence avec d'autres fromages à pâte molle fabriqués avec du lait de chèvre ou de brebis ?

Le même, sachant qu'il existe de grandes productions de vacherin en d'autres endroits que le val d'Aoste, fait allusion implicitement au Mont-d'Or français comme au vacherin Mont-d'Or suisse, ne donne aucune certitude quant à l'origine valdôtaine du produit. Pour nous, qui avons mieux cerné l'histoire générale du vacherin, qui avons du reconnaître l'antériorité du document de 1270 sur tout autre, nous sommes enclin à penser que c'est là peut-être son origine. Et qu'ensuite seulement il s'est diffusé dans les massifs alpin et jurassien qui connaissaient une civilisation du fromage identique, donc terreau propice à recevoir des recettes nouvelles provenant d'une région similaire et pas aussi éloignée que l'on se l'imagine.

Les dates seules des documents retrouvés permettent d'établir un itinéraire qui ait l'apparence de la vérité. Qu'ils s'en trouvent d'autres et des plus anciennes, et l'histoire sera à modifier en conséquence, toute ou en partie.

[4] Mathiou, avec pour note : « Relation de l'Etat du Monastère et de l'hôpital du Mont Joux par les soins de Pierre François Balalu, Chanoine Claustral », réf : Archives du Grand -Saint -Bernard.

VAL D'AOSTE

Le vacherin serait-il originaire de cette région ? Dans ce cas quel étrange voyage, Val d'Aoste - Savoie - Franche-Comté - Jura vaudois - ... Nul peut-être ne nous dira ce qu'il en fut. Un fromage appelé vacherin en quelqu'endroit n'est peut-être pas le même de présentation qu'un autre portant ailleurs la même dénomination. Quelle était la consistance et la forme du vacherin du Val d'Aoste ? Relevons tout de même que le fromage au lait cru tel que le vacherin a du précédé le fromage au lait cuit tel le gruyère. Il est plus facile et plus naturel de cailler à température naturelle que de chauffer le lait, opération qui nécessite toute une installation. Ainsi la pate molle genre vacherin, et que même l'on cercle d'aubier afin qu'elle ne s'étale pas, peut être très ancienne.

1991

Le vacherin 1.

En 1270 nous rencontrons un nouveau mot: le *vacherinus* pour définir le fromage local: il est mentionné au cours d'une contestation née à Issogne entre l'évêque et les propriétaires *Johannes Albi, Martinus De Perino et consortes super usagi in alpe dal Corneir*. L'évêque demande 41 formes de *vacherinorum* comme cens de l'alpage sous son administration. Les producteurs n'étaient pas d'accord et précisaient qu'ils n'étaient pas tenus à livrer la marchandise mais qu'ils devaient en payer l'équivalent en argent. Le prieur de Saint-Gilles de Verrès, nommé arbitre de cette querelle, le 17 janvier 1270, donnait raison aux producteurs et fixait à quatre sous le cens à payer le jour de la fête de la décollation de Saint Jean Baptiste.[9]

Le terme *vacherin* est encore utilisé au XIVème siècle. Sur un manuscrit de 1318, contenu dans le *Cartulaire de Saint Ours* à Aoste à propos d'un menu à suivre pendant les Rogations, on y lit:

...die Lunae Rogationum cum duobus ferculis, videlicet cum brodio seracii et seracio cocto et vacherino et cum rabiolis...[10]

La double citation de *seracio* et *vacherino* renforce l'hypothèse selon laquelle on transformait déjà le lait entier et on en tirait des *séras*, ni plus ni moins comme aujourd'hui.

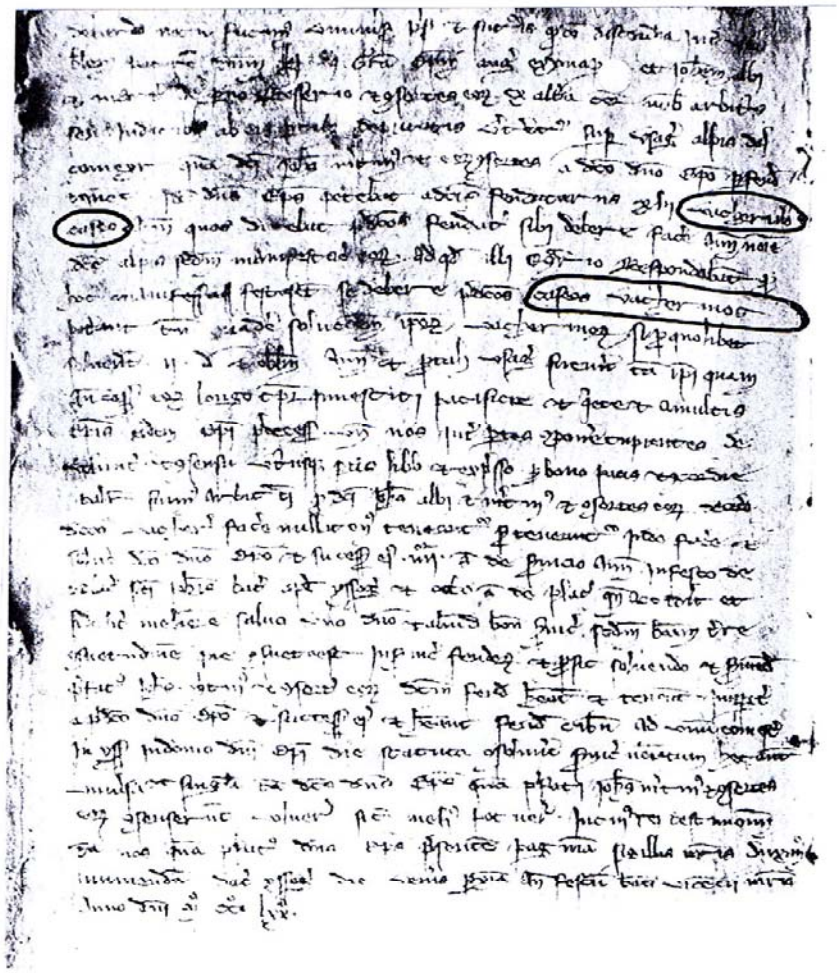
Cette hypothèse est d'autant plus vraisemblable qu'il est impensable qu'au Moyen Age les gens étaient organisés pour transformer le lait de plusieurs manières, afin d'obtenir différents types de fromage.

Dans un document de 1359, le fromage *vacherin* apparaîi encore à côté du *séras* sur le menu d'un réfectoire: *In die quo carnes comeduntur teneantur cum pane, vino et aliis necessariis, opportunis. Et*

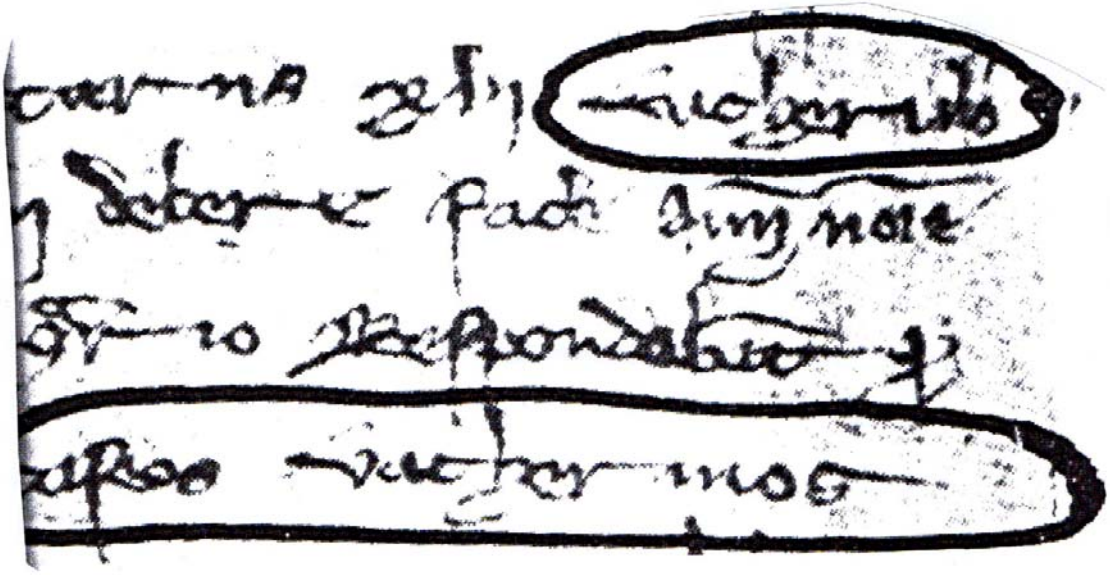
[9] Archives Historiques Régionales. Fonds Challant - Vol. 124 liasse I - Doc. I.

[10] Publié sur *Mélanges de documents historiques et hagiographiques valdôtains* (Miscellanea Augustana) Ière partie, Ecole des Chartes.

1. Chapitre extrait de l'ouvrage: Le fromage Fontine, origine, commerce et fabrication, par François Mathiou, mars 1991 - traduction de l'italien -.



6. — *Voici le document sur lequel est cité pour la première fois le fromage Vacherin. Sur ce livre on remarque aussi le patronyme et le toponyme Fontines (Peroninus de Fontine et le prés ou la localité Fontines). Année 1270.*



si carne bov. non reperirentur ponant carnes porchinas recentes cum-carnibus castroninis. In aliis vero diebus quibus carnes non comeduntur, teneantur dare brodium ceracii cum ceracio et vacherino coctis indicto brodio et ova fripa cum mostarda et pane et vino et aliis necessariis.[11]

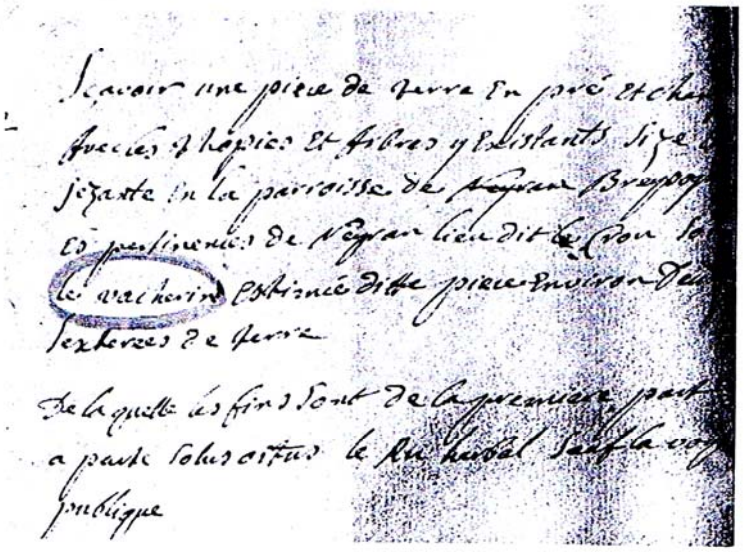
Dans le *XXVème bulletin de la Société Académique Religieuse et Scientifique du Duché d'Aoste sous la protection de Saint Anselme*, il y a une étude de l'abbé J. Jaccod sur «la comptabilité» d'Amédée VI dit le *Comte Vert (1377-1382)*, où l'on parle du fromage *Vacherin* ou *Vacherinus* (ex: *Libravit Aymoneto fromagerio, mano eius, vacherinorum ponderancium duo quintalia viginti libras...*) à des périodes différentes, ce qui démontre l'importance de notre fromage, fabriqué avec du lait entier, sur les tables des familles d'alors.

Le nom *vacherin* est encore utilisé par la suite. On le trouve par exemple mentionné en 1570 dans le menu d'un réfectoire de religieux.[12] Il ne remplaçait pourtant pas le nom *caseus*, puisque dans des documents qui vont du XIIIème au XVIème siècle on trouve l'un et l'autre nom. Parfois on trouve les deux noms sur la même page du document, sans pour cela qu'ils indiquent deux types différents de fromage. Donc *caseus* et *vacherino* indiquaient sûrement le même produit.

L'appellation *vacherin* donnée au fromage local est cité encore dans l'inédite «Relation de l'Etat du Monastère et de l'hôpital du Mont Joux par les soins de Pierre François Balalu, Chanoine Claustral» de 1709. On y lit: *J'ai lu dans un chapitre général tenu dans la Maison forte de Saint-Oyen, que le quatrième du moi de septembre mille six cent et septante dont l'instrument est dans le coffre des archives des R.R. Claustraux, que le chapitre a admodié la montagne de Pré*

[11] Mgr. J.A. Duc, *Histoire de l'Eglise d'Aoste* - Vol. III, Aoste, 1901 31

[12] Potagium de herbis cum vacherino sive caseo (soupe de légumes avec vacherin ou fromage). Lin Colliard, *La Vieille Aoste*, Tome II, Aoste, 1972.



7 . — Une page de *Reconnaissance* concédée au Rév. Verraz, Curé de Brissogne et Recteur de la Chapelle de la Sainte Trinité à Doues 1762. L'acte établit aussi que: *Scavoir une pièce de terre En pré Et champs Avec les thopies Et Arbres y Existants size Et jezante En la paroisse Breyssogne Et pertinences de Neyran lieu dit Ron soit de vacherin Estimée ditte pièce Environ deux seteres de terre.*

Note: nous lisons plutôt: lieu dit le Crou soit le vacherin, et non pas lieu dit Ron soit de vacherin.

d'Arc au sieur Fijerod, prieur Claustral pour le prix de soixante cinq livres de Piémont, un rupt de vacherin et deux autres fromages et cinquante faits soit charges de foin pour les chevaux de la sommellerie à Labou.[13]

On a longtemps pensé que le mot *vacherin* venait de vache, et qu'il servait à faire la différence entre le fromage fait avec du lait de vache et celui fait avec du lait de brebis ou de chèvre. Autrefois il existait en Vallée beaucoup de troupeaux de ces animaux (menu

[13] *Archives du Grand-Saint-Bernard, documents du XVIIIe siècle.*

bétail), et les *Reconnaissances* en donnent la preuve, mais nous n'avons trouvé aucune indication qu'il y avait des fromages faits exclusivement avec leur lait. Cela au moins dans la période du Moyen-Age.

Nous avons trouvé un document de 1762 qui concerne une localité *Vacherin*, située sous l'actuel hameau de Neyran, dans la commune de Brissogne.[14]

Effectivement il existe encore aujourd'hui une localité dite en patois *Vatzeun,* dont le nom est écrit dans le nouveau cadastre des terrains, sur les actes administratifs de passage de propriété, etc.

Toujours sur le territoire de Brissogne, il existe le *Mont Ceré* (Montis Ceratis dans les documents en latin); il s'agit d'une crête presque ronde ayant au sommet la forme d'un gros gâteau ou d'un *seras*, appuyé à un flanc de la montagne dite du *Père Laurent*. Le géomètre qui avait été chargé de tracer le nouveau cadastre des terrains à la fin du siècle dernier, ne trouva rien de mieux que d'appliquer à cette proéminence le nom de *Montchéry,* mais la dénomination dialectale gardait le nom antique de *Monsée*.

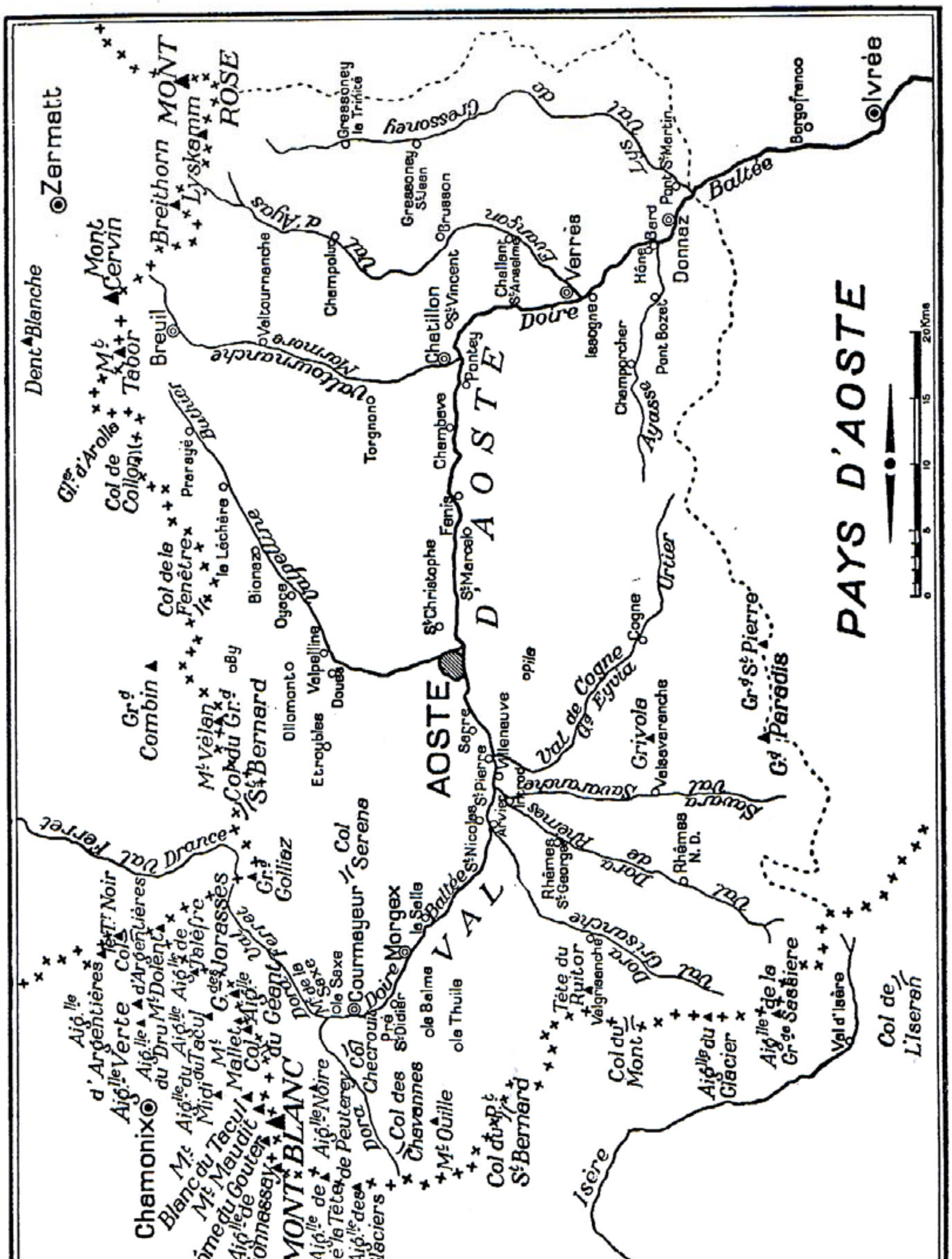
Cela pourrait-il prouver que dans le temps on faisait à Brissogne de grandes quantités de fromages gras (*Vacherins*) et du *séras*, puisqu'on retrouve leurs noms sur deux endroits?

Il faut préciser qu'en France et en Suisse il existe une grande production de fromage Vacherin. Cette dénomination, abandonnée des Valdôtains quand le nom *Fontine* fit son apparition, provient-elle de la localité pierreuse des zones de Brissogne, ou bien est-elle d'origine suisse ou française ou bien en rapport direct avec le lait de vache?

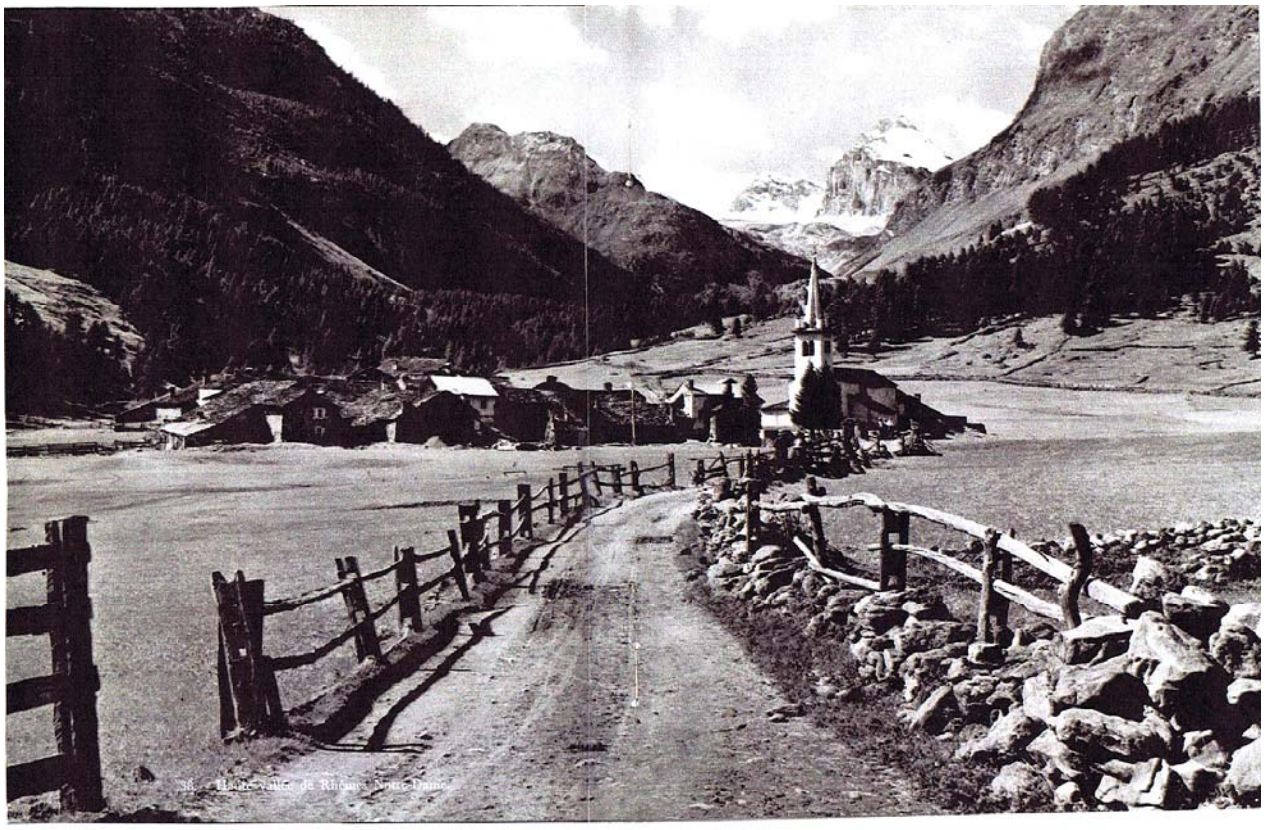
Pénétrer dans le mystère des choses passées est quelquefois une entreprise difficile, surtout si l'on veut garder un souci d'objectivité.

Nous ne voudrions pas manquer de modestie en liant à Brissogne l'origine d'un produit qui est fait en si grande quantité à l'étranger: *Vatzeun* nous semble trop limité par rapport au fromage Vacherin français.

[14] Archives paroissiales de Doues.



Carte tirée de: Saint-Loup, Pays d'Aoste, Editions Fernand Lanore, Paris, 1975.



Saint-Loup, PAYS D'AOSTE, Paris, 1975.