A la recherche du vacherin de Savoie

Le vacherin savoyard, comme on le découvrira ci-dessous par quelques extraits d'ouvrages, a une très ancienne origine. Serait-il venu, par le biais des échanges, du Val d'Aoste où on le rencontre déjà dès 1270, pour se populariser peu à peu dans ce qui deviendrait une seconde patrie ?

Le vacherin savoyard se signale pour la première fois à notre connaissance au début du XIVe siècle :

« De même les jours de marché est-il interdit de vendre du fromage ailleurs que sur le marché : en 1328-29, le dénommé Jean Cottet est condamné à une amende de cinq sols pour avoir vendu une douzaine de vacherins sans les porter sur le marché ». [1]

Alors, selon l'auteur de cette notice, les échanges ne se bornent pas au seul marché local, mais s'accomplissent avec les régions plus lointaines d'Annecy et même d'Avignon. Ainsi voit-on en 1343 le châtelain de Thônes noter dans ses comptes, l'achat de sept douzaines de gros vacherins, achat effectué pour répondre à la requête que lui avait faite parvenir le seigneur Cardinal qui résidait en Avignon. [2]

Tandis que cinquante ans plus tard, entre 1378-1394, date extrême de son pontificat, c'est à la table du Pape Clément VII en personne que sont destinés divers fromages de la vallée de Thônes, soit un quarteron de vacherins, six quintaux de fromages, trente-six mottes de beurre, quatre gros séracs. [3]

Nous tenons là une production que nous retrouverons exactement équivalente dans nos laiteries de village quelque cinq à six siècles plus tard, preuve de l'ancienneté et de la continuité remarquable de cette civilisation alpestre et de ses productions diverses.

Nous ne savons pas, par contre, de quelle sorte exacte de vacherin à laquelle nous avons affaire, quelles sont ses caractéristiques quant à la forme et à la consistance, et de quelle manière il est empaqueté pour le voyage. Il y a peu de chance pour qu'alors la boîte à vacherin, qui requiert une technique évoluée pour être fabriquée, existe.

---

[1] « Le reblochon », Revue annuelle des Amis du Val de Thône, n° 12, juin 1987. L'auteur de l'article qui ne nous est pas connu, ne donne malheureusement aucune référence quant à cette note.
[2] Renseignements tirés de « Le reblochon »
[3] Idem

Consistance probablement « mollette », ainsi que le signalera plus tard, en 1572, le poète Jacques Pelletier du Mans qui célébrait les fromages de Savoie dans quelques vers dédiés à la très illustre Princesse Marguerite de France, duchesse de Savoie et de Berry. Son poème est une telle description technique de ces anciennes fabrications qu'il mérite sa place ici :

Quand le Soleil, de la pointe estivale,
Plus loin de nous peu à peu redévale,
Et que des Mons, par ses raiz chaleureus,
Sont les herbiz tout druz et plantureux,
Lors le berger ses vaches accompagne
Pour les mener en haut de la Montagne :
Où il se tient, tout ce temps estival,
Près son betail, sans retourner aval :
Jusques à tant que la Vierge Astrée,
L'astre doré ai ja passé l'entrée :
Et que les vens d'automne dessechans,
Ayent flestri la verdure des chams
Là sus, il prend peine continuelle,
Pour satisfaire à sa charge annuelle :
En départant par un journel détail
Les trois profits qu'il tire de son bestail,
Desquelz, celui de la crémeuse gresse,
Et cil ancor' qu'en la fesselle il presse,
Par toute terre, é tout le genre humain
Traitant bestail, sont commun et à mien.
Bons, ou meilleurs, ainsi qu'est la pâture,
Et sont partout de semblable facture :
Fors que souvent le fourmage mollet
Ils sont plus gras, sans esbeurer le lai,
Mais le tiers gaing, qu'en Savoye ilz en tirent
Est le serat, que du Latin ils dirent :
Au païsan de grande utilité ;
De peu de coût et grand facilité
Ils font tramper la racine d'ortie
En la liqueur du fourmage sortie
Qu'on dit : lait clair, dont leur aisi se fait
Nom du latin, acide ; contrefait
Puis au chaudron, où bout l'autre lait maigre
Avec la lait franc, il gètent de cet aigre
Ce qu'il en faut. Ces trois mistionnez
Font le serat bien proportionnez
Second fourmage et de grosse substance

Des poures gens ordinaire pitance,
Les Montagners, ainsi ont usité
Ce qui convient à leur nécessité.[4]

Mais revenons à la fin du XIVe siècle. Alors dans ses notes (1386-1389), le trésorier général de Savoie, N. Amblard de Gerbais, mentionne l'envoi qu'il a fait , de la part du comte et de la comtesse, au seigneur de Milan, à Blanche de Savoie et à certains autres nobles, dames et demoiselles *« Libravit Petro Dorerii pro portari facindo parte domine et domini certas quantitates caseorum Bressiae, vacheronum Intermontium et Tharentasie domino Mediolani, Blanche de Sabaudia et quibusdam allis nobilibus dominabus et domicellabus ».*[5] *Si vous voyez ce que nous voulons dire !*

On retrouve ce déjà bon vieux vacherin dans le code de table de l'abbaye d'Abondance rédigé à partir d'un code plus ancien disparu dans un incendie de la fin du quatorzième siècle. Le nouveau code fut rédigé en 1458, alors que le souvenir des anciennes règles perdurait dans la tradition orale. L'auteur de l'ouvrage dont il est extrait trouve que les moines de l'époque ne se privaient assurément pas :

« Bien que les menus culinaires des viveurs modernes laissent bien loin derrière eux le service alimentaire de l'abbaye d'Abondance, on ne peut cependant lire, sans gémir ou s'indigner, ce Code de la Table plus digne de Lucullus ou de Brillat-Savarin que de religieux consacrés à Dieu ».[6]

Le vacherin trouve sa place dans les desserts :

Quod pidanciarius teneatur librare dno abbati et canonicis de grossis caseis et siris arpiagiorum et grosso fructu ipsius pidanciariae qui fit in monte de Lens de suis vachis et vachis suorum consortium, vel de aequivalentibus in grossitudine a festo paschae usque ad festum Assumptionis, ex tunc teneatur librare de novis arpagiis usque ad festum B. Michaelis et a dicto festo usque ad dominicam quinquagesimae de bonis, maturis et sufficientibus vacherinis vaccarum ipsius pidanciarii qui fiunt in autumno et teneatur librare per totum annum et secundum modum et mensuram ordinatam et signatam et hactenus observatam .[7]

---

[4] « Le reblochon » op. cit.
[5] Maie-Anne Guérin, La renaissance d'un produit de qualité, le vacherin des Bauges, dans Colloques « Fromages de Savoie », Beaufort-sur-Doron, 23-24 octobre 1993, p. 154.
[6] Chanoine J. Mercier. L'abbaye et la vallée d'Abondance, Mémoires et documents de l'Académie Salésienne, 1885, p. 194.
[7] Idem, p. 345.

Dès lors le vacherin poursuit son existence paisible sans beaucoup faire parler de lui. Ce qui ne signifie pas un développement nul quant à son ère d'extension ou des quantités fabriquées, mais simplement que les documents en rapport avec cette histoire ont disparu ou n'ont pas été consultés.

Le XVIIe le retrouve dès ses débuts :

Au cours de l'automne 1600, alors que le mandement de beaufort doit subir les ravages de la soldatesque française, les habitants envoient à plusieurs reprises des montures chargées de vacherins à Mgr de Savoie-Nemour pour obtenir son intervention : la neutralité de l'apanage devrait être respectée par les belligérants. Le 12 décembre, les syndics offrent au gouverneur de la place forte de Conflans 47 livres de fromage robbe d'été, 23 livres de vacherins et 25 livres de beurre. La veille de Noël, c'est un mulet chargé de fromages que l'on conduit é la garnison de Conflans. Ces cadeaux intéressés sont très appréciés car les vivres se font rares après plusieurs mois de pillage, mais ils n'épargneront pas à la communauté la venue de centaines de soudards.[8]

Puis :

Parmi les livrances dues par Me maxime Chevallier et me P. Bruet, fermiers des revenus de Noble Dame François de Beaufort, figurent 40 livres de vacherins.[9]

Le même auteur précise que les vacherins font très souvent partie des redevances en nature dans les baux d'alpage et qu'ils sont, fromages de gourmets, non pas consommés par la famille mais vendus au marché. C'est ici ignorer que toute fabrication ou presque présente ses « rebuts » et que ceux-ci sont souvent consommés par les proches. On ne jette rien ou pas grand chose en ces temps d'économie, et pour qu'un fromage soit considéré comme perdu, il doit déjà s'en aller tout seul !

D'autres recherches permettraient de faire parler le vacherin savoyard tout au long des XVIIe et XVIIIe siècles. Ce n'est apparemment qu'au XIXe que l'on va faire état de son apparence physique ainsi que de ses méthodes de fabrication.

Le lait chaud complet, immédiatement après la traite, reçoit la présure. Sans être rompu, le caillé est mis en moule. Quelques heures après, on le retire avec la toile pour le mettre dans un cercle extensible. Pour faciliter l'égouttage, il est retourné plusieurs fois. Enfin, placé dans un cercle d'orme ou de merisier, il est

---

[8] Viallet Hélène, Les alpages et la vie d'une communauté montagnarde : Beaufort du Moyen Age au XVIIIe siècle, p.191, Annecy-Grenoble, 1993, avec pour référence : A.C.B., EE2, Etat des dépenses faites par les sindics et présenté par eux à leur conseil en 453 articles, 1600-1601.

[9] Idem, p.191, avec pour référence : A.D. S. ;E 210, Acte du 11 janvier 1608.

porté en cave pour un affinage de trois semaines à un mois. Un vacherin pèse deux à trois kilos. C'est un fromage gras et coulant, « lorsqu'il est un peu attendu, il se sert à la cuillère et s'étend comme de la crème ». Très apprécié des amateurs de bonne chère, il figure en bonne place sur les tables de la noblesse et de la bourgeoisie.[10]

Le vacherin savoyard était si connu que la poétesse Patoisante Amélie Gex (1835-1883) put dire qu'il était « le roi des fromages savoyards »[11]

Le vacherin, à l'instar du gruyère, était exporté hors département. Ainsi les bonnes tables des nobles de tous bords, des gens de la finance, des hauts bourgeois, devaient très certainement le connaître qui ne nous en ont rien dit quand même.

Se promenant dans la région un parisien remarque ce produit hors norme :

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.*[12]

Il est assez curieux toutefois que ce produit, un fromage qui a connu une si riche histoire, plus que de s'étendre, peu à peu se soit replié sur lui-même pour presque disparaître à a fin du XX siècle, tout au moins selon nos sources. Cette déchéance, en quelque sorte, est décrite par les plus récents historiens. Ainsi :

Alors que la tomme est une production connue et bien développée, en revanche le vacherin, bien que très anciennement implanté, n'est aujourd'hui qu'une production très marginale. Seules trois exploitations en produisent actuellement (1995). [13]

Et encore :

Le vacherin, délaissé depuis de nombreuses années au point que longtemps une seule exploitation ait assuré sa survivance, connaît aujourd'hui une certaine renaissance, puisque trois fermes en produisent. Cette renaissance s'effectue dans le cadre général actuel de la revalorisation croissante des produits de qualité et du terroir. La conservation de ce très ancien fromage appartenant au

[10] Viallet Hélène, op. cit. p.191, avec pour référence: VERNEILH, Statistique générale de France, Département du Mont-Blanc, Paris, Testu, 1807, p.515.
[11] Viallet Hélène, op. cit. p.191
[12] De Bougy, Alfred, *Le tour du Léman*, bibliothèque Ste Geneviève, paris, 1846
[13] Guérin Marie-Anne, op. cit. p.153

patrimoine des Bauges, pourrait aujourd'hui être l'occasion d'une certaine relance de l'agriculture et de l'économie du massif. On peut dès lors se demander pourquoi une telle désaffection envers le vacherin, fromage si ancien et apparemment plutôt prisé, et paradoxalement pourquoi des jeunes décident aujourd'hui d'en produire.[14]

Cette déchéance, ce petit regain d'optimisme, ne cachent pas les dures réalités de la relance d'un produit, si lointaine soit son origine, encore décrite par Michel Montignac la même année, traitant du dernier vacherin des Bauges par les frères Ballaz :

Chaque année, à partir du 25 mai, les frères Ballaz prennent leurs quartiers d'été dans les alpages, où ils fabriquent la tomme des Bauges (cinq tonnes par an). Le 15 octobre, ils sont de retour pour préparer leur cave pour l'affinage des vacherins.
Le dernier vacherin des Bauges s'éteindra bientôt comme une vieille chandelle. Dans la plus grande indifférence. Sur le fumier des vaches des frères Ballaz sera jeté leur savoir-faire millénaire.[15]

Restant sur la fabrication des deux frères, il est intéressant de constater, par les photos jointes, que le local de fabrication avec les chaudières, l'enrochoir, sur lequel reposent les vacherins, de deux kilos environ, sur des planchettes avec un poids dessus pour le pressage, avec au-dessus un tablard où reposent les moules de métal, probablement en fer-blanc, tous de même dimensions, des 22 ou 23 cm, présente les mêmes caractéristiques que nos laiteries des années cinquante. Ainsi ces deux personnages, de par leur environnement, nous convient à un véritable retour dans le temps. Et nul doute aussi que la cave soit telle que les nôtres autrefois, avec les pendants et les pièces qui y reposent sur les planchettes de bois.

Un dernier article intitulé : « Saveurs, un fromage savoyard très ancien en voie de disparition mérite d'être redécouvert / le vacherin, la crème des sommets. », compare enfin, ou plutôt associe les deux fromages, Mont-d'Or franc-comtois et vacherin de Savoie. Mais si le Mont-d'Or semble être en pleine expansion « depuis sa production à l'échelle industrielle et son classement prestigieux sous appellation d'origine contrôlée… », par contre le frère savoyard, le frère aîné dirons-nous, paraît couler gentiment :

Beaucoup plus rares, presque introuvables, ses cousins savoyards élaborés de façon encore très artisanale, ont, quant à eux, conservé tout leur caractère. La réputation de ces opulents fromages, crémeux à cœur, remonte à plus de cinq

[14] Idem, p.154
[15] Michel Montignac magazine, N°2, juillet-août 1993

siècles, comme en témoignent des écrits du XV siècle. Consommé par les ducs de Savoie, ils étaient considérés comme des mets de luxe et offerts par les consuls lyonnais lors de festins donnés en l'honneur des personnalités importantes de passage dans la région. Triste ironie de l'histoire, ces ancêtres du Mont- d'Or jurassien, qui n'est apparu qu'au XVIII siècle à Bonnevaux et dont on connaît aujourd'hui la fortune commerciale, sont sur le point de tomber dans l'oubli. Quelques producteurs s'attachent pourtant à en perpétuer la fabrication, longue, minutieuse et aléatoire. En effet, la réussite parfaite de ces fromages très naturels est liée au climat. Ils ne ne deviennent idéalement coulants que lors des années froides, quand le petit lait s'égoutte mal dans les caves, ce qui leur confère un taux d'humidité favorable. Sanglé dans un cerceau d'épicéa, le vacherin d'Abondance se reconnaît à sa croûte beige. Sa pâte très onctueuse marie subtilement des arômes de lait frais caillé et de résine[…][16]

En 1971 le célèbre fromager Androuet, signalait deux sortes de vacherin pour la Savoie : le vacherin d'abondance et le vacherin des Aillons, soit le vacherin des Bauges. Vacherins de 1,5 kilos à 2 kilos et d'un affinage de trois mois, ce qui paraît excessif. Et tous deux se présentent de la même manière, sous la forme que nous connaissons bien : cerclé dans une lanière d'écorce d'épicéa et serti dans une boîte à laquelle il adhère au fond. Quant à l'histoire du vacherin des Bauges la voici :

Sans doute liée à l'époque où les montagnards non encore réunis en fruitières ne fabriquaient pas encore de fromages « à la grande forme » et ne connaissaient pas encore le procédé de fabrication des « pâtes cuites ». Au XIIe *siècle, ces fromages étaient connus sous le nom de « vachelins ».*[17]

Ce qui n'est pas exact, le vachelin étant un terme toujours appliqué, encore que beaucoup plus tardivement, à des pâtes dures, en aucun cas à des pâtes molles.

Telle est donc l'histoire partielle et connue du vacherin savoyard. Celui-ci, de par la noblesse de son passé, mériterait non seulement de renaître, mais aussi de prétendre lui-même à quelque AOC. Nous laissons cette responsabilité à ses producteurs !

[16] Article dont nous ne possédons malheureusement pas la référence, 1995 environ, signé Martine Girardin.
[17] Androuet, Pierre, *Guide du fromage* ,Editions Stock, 1971, p. 484

Compléments

Il est indéniable que de nombreuses références quant au vacherin de Savoie sont encore à retrouver. Nous donnons quelques nouveaux exemples ci-dessous. Reste à savoir s'il existe une monographie d'envergure consacrée uniquement à ce fromage, et si non, si ce travail pourrait être en chantier dans quelque cénacle universitaire.

Statistique générale de la France, à Paris, chez Testu, imprimeur de Sa Majesté, MDCCCVII (1807) :

Matières du règne animal.
Chapitre 1er. Fromageries.

Une branche d'industrie très précieuse dans les montagnes, est celle des fromages qu'on y fait sur la plupart des hauts pâturages, dans des chalets ou vacheries que l'on y établit pendant l'été. On en distingue de plusieurs espèces. La plus précieuse de toutes et celle qui se fabrique en plus grande quantité, est appelée Gruyère : il s'en exporte beaucoup en Piémont ainsi que dans l'intérieur de la France. On fait, notamment dans les Beauges et dans la vallée de Beaufort, une autre espèce de fromage connue sous le nom de vacherin ; on nomme ainsi un fromage gras, fait de lait de vaches, que l'on transporte dans de petits cercles d'écorce de sapin ; lorsqu'il est un peu attendu, il se sert à la cuiller et s'étend comme de la crème. On connoît, dans les mêmes endroits, une autre espèce de fromage qui se mange frais, et qu'on appelle de la thôme. Les montagnes d'Annecy fournissent le chevrotin, petit fromage, ainsi appelé, parce qu'il est fait avec le lait de chèvre ; le reblochon, fromage gras, du poids de 2 à 3 kilogrammes, fait avec le lait de vache ; d'autres moins gras, nommés beaudane ; d'autres à pâte sèche et piquante qui devient bleuâtre en vieillissant. La Tarantaise, de son côté, offre le petit fromage de Tigne, très délicat, que l'on fait avec le lait de brebis. Le territoire de Valloires, et autres cantons les plus élevés de la Maurienne, fabriquent des fromages secs et piquans, dits persillés, et d'un assez grand volume ; ils ressemblent à celui de Sassenage, et sont assez communément appelés fromages de Bessans ou du Mont-Cenis, du nom des territoires où il s'en prépare le plus.

Il n'y a guère que les fromages dit de Gruyère, le vacherin et le Bessans qui s'exportent ; les autres espèces se consomment presque en entier dans le département.

Dictionnaire historique, littéraire et statistique des départemens du Mont-Blanc et du Léman, tome premier, Chambéry, 1807 :

Abondance, commune et vallée du département du Léman, canton d'Evian, renommée par l'abondance et la bonté particulière de ses pâturages, où paissent, en été, de nombreux troupeaux : les habitans en font un grand commerce en Valais et en Piémont où ils vendent leurs genisses, qui y sont très-recherchées. Chacun connoît les vacherins, (fromages liquides) de cette riche vallée : ils font les délices des meilleures tables de Genève, de Suisse et de toute l'ancienne Savoie.

Revue de Paris, Bruxelles, 1843, p. 224 :

- *Vous n'avez pas encore déjeuné, monsieur, me dit-il en me voyant prendre le petit panier qui enfermait mes provisions de bouche et que mon guide avait déposé près de la haie ; voici ma maison, vous me permettrez de vous offrir l'hospitalité et un déjeuner campagnard. – Je refusai. Il insista, et si vivement, que je dus me laisser faire et accepter le déjeuner. Je suivis donc l'inconnu dans la petite maison blanche, derrière la haie.*

Là se trouvaient une table dressée et un déjeuner tout servi, déjeuner de campagnard sans doute et néanmoins très-confortable. Une belle truite, de l'excellente crème, des fruits secs et les trois fromages du pays, le vacherin, le chevrotin et le fromage de Tignes, faits l'un avec le lait de vache, l'autre avec le lait de chèvre, et le troisième avec le lait de brebis, composait notre menu.

Histoire de Savoie depuis la domination romaine jusqu'à nos jours, Annecy, 1852, p. 402 :

… Alors les produits manufacturiers de la France, ses blés, ses vins, arrivaient en Savoie libres de toute taxe, de toute vexation de la part du fisc ; alors des capitalistes français vinrent élever des fabriques sur nos cours d'eau ; nos fers ne payaient plus aucun droit à la frontière de France, puisque cette frontière était effacée de la nouvelle carte ; nos fromages de Gruyère, le Bessan, le vacherin[18] *allaient librement soutenir la concurrence sur les marchés français, avec les produits de même nature, de la Suisse et du Jura ; alors, nos paysans pouvaient se donner quand ils en avaient besoin, un habillement de drap de bure ; ce qu'ils ne peuvent faire aussi souvent aujourd'hui, puisque les draps de qualité inférieure paient un droit de douane relativement plus cher que les draps de Louviers et de Sédan…*

[18] « Dans la vallée d'Abondance, dit le Chanoine Grillet, dans quelques montagnes du Chablais et du Faucigny, on fait les vacherins, dont la pâte, enfermée dans des cerceaux de sapin, est supérieure au stracain de Milan : nos voisins et les habitants du pays en font une grande consommation, et l'on a observé à la douane d'Evian, qu'il en passait annuellement plus de 25 à 30 mille formes, à Genève, en Suisse, en France. »

Notre du transcripteur : on l'aura vu, le vacherin est entouré d'une ceinture d'écorce qui put être, selon les auteurs : en châtaignier, en cerisier et enfin en sapin. Cette dernière matière est la plus plausible.

Lettres et opuscules inédits du comte Joseph de Maistre, tome second, Paris, 1861, p. 9, lettre du 9 février 1820 à M. l'abbé Rey :

Aujourd'hui, voilà encore un dissentiment. Soutenez-moi de toutes vos forces, mon très-cher abbé, car il faut que j'aie au moins un grand vicaire pour moi. Pour ce qui est des vacherins[19] *(exemple de transition), jamais je n'en ai mangé de meilleurs. Ma femme m'en donne quand je suis sage, ou quand elle me croit tel. Mais je la séduis, et presque tous les jours j'en tire quelque chose. Grand merci donc, Monsieur l'abbé, et mille fois grand merci. Il n'y manque que vous pour les ravager avec nous. Encore une fois, je n'en ai pas mangé de meilleurs ;…*

L'année agricole, par G. Heuzé, Paris, 1862, p. 46 :

Fromages de Savoie. – M. Robinet ayant eu l'occqasion, cette année, de parcourir la Savoie, a constaté qu'on y fabriquait six espèces principales de fromages :

1o Un fromage façon gruyère de bonne qualité ;

2o Le fromage reblochon, qui est blanc et coulant, et qui peut se garder un mois.

3o Le fromage vacherin, qui est blanc, épais et ne se garde que huit jours ; il est contenu dans des cercles d'écorce de châtaignier ;

4o Le fromage chevrotin, qu'on mange frais ou vieux, et même au bout de six mois ;

5o Le fromage bleu, qui a beaucoup d'analogie avec celui qui porte le même nom à Paris ;

6o Enfin, le fromage latomme[20]*, qui n'est autre chose que le fromage à la pie.*

Histoire du Sénat de Savoie, par Eugène Burnier, Paris, 1865, p. 150 :

Nous avons parcouru avec un vif intérêt la correspondance adressée par M. de Montfort au Sénat et à la Chambre des comptes. Il nous reste environ 25 ou 30 lettres datées de Paris, dans lesquelles ce magistrat fait connaître jour par jour le résultat de ses efforts en faveur de la Savoie. En homme habile, M. de Montfort ne néglige aucun de ces petits moyens qui, malgré leur vulgarité, ont réussi dans tous les temps. L'abbé Gay, intendant de la princesse de Conti et gastronome distingué, lui a fait ses offres de service. « Il m'a témoigné, dit M. de Montfort, que si l'on pouvait nous faire tenir ici sûrement dix ou douze douzaines de vacherins[21]*, ils nous seraient d'une grande utilité. Ils sont très*

[19] En note sur l'ouvrage : Fromage de Faucigny.

[20] Note du transcripteur : écrit en un seul mot.

[21] En note sur l'ouvrage : Fromages à pâte molle, entourés d'écorce de cerisier. On les fabrique dans la vallée d'Abondance, en Chablais, en Faucigny et dans quelques-unes des montagnes qui dominent Chambéry. La tradition attribue l'invention de ce produit aux Chartreux d'Aillon en Bauges.

estimés à la cour, le roi lui-même en fait beaucoup de cas. Ce sont des présents fort précieux, qui ne se refusent point et à laide desquels on s'insinue, etc. »[22].

Vie religieuse et réforme ecclésiastique dans le diocèse de Genève, par Louis Binz, Droz, 1973.

On trouvera plusieurs allusions au vacherin dans cet ouvrage, on y découvrira notamment que le vacherin était un mets de choix pour les tables princières et pontificales qui leur faisaient une publicité de poids pour un commercé étendu.

On découvrira aussi qu'en 1382, le sous-collecteur apostolique du diocèse de Genève expédiait à la curie d'Avignon 10 quintaux de vacherin, 4 quintaux de fromage maigre dit « sérat » et un quintal de beurre.

[22] La princesse de Conti ayant vécu de 1666 à 1739, cela situera l'épisode qui put être vécu du temps de Louis XIV (1638-1715)