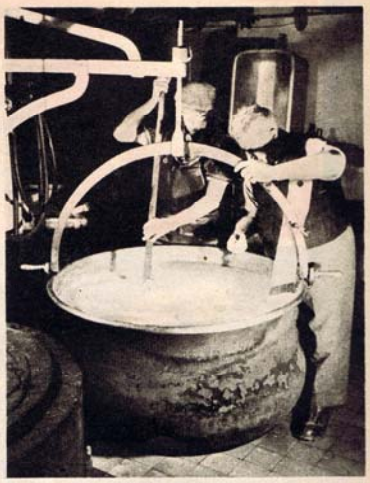
Savez-vous comment se prépare le fameux vacherin de la Vallée de Joux – fabriqué en plaine dans une laiterie que nous n'avons pas su situer.

.

1 *Première opération : le filtrage du lait qui vient d'être livré par les paysans de la région.*

2 *C'est dans cet énorme chaudron que le lait frais, mélangé à la présure, va se cailler en une masse blanche.*



3 *On vient de retirer le chaudron du feu. Le lait, déjà épaissi en une matière onctueuse, est brassé lentement.*

Savez-vous comment se prépare le fameux vacherin de la Vallée de Joux ?

ON aime ou on n'aime pas le fromage. Si on l'aime, c'est tout de suite une petite passion, et je me suis laissé dire que seuls les gens très évolués le mangeaient sans pain. Mais les gens qui ne l'aiment pas, en revanche, ne pourront jamais comprendre la subtilité d'épicurien que Brillat-Savarin a voulu exprimer en écrivant que « un dîner sans fromage est une belle qui n'a qu'un œil » ! Car aimer « le » fromage, c'est aimer tous les fromages : la tête-de-Maure, le chabichou, le camembert, le bleu d'Auvergne, le Hollande, ceux qui ont de la tenue et ceux qui « s'abandonnent ».

A la tête du marché suisse, on trouve le gruyère, qui coûte si cher et que peu de consommateurs savent acheter ; l'Emmenthal, qui n'est jamais apprécié comme il le mérite ; l'âpre Appenzell, presque inconnu en Romandie ; enfin le vacherin à pâte molle, fabriqué dans la Vallée de Joux, et qu'il ne faut pas confondre avec le vacherin à pâte dure qui est d'origine fribourgeoise.

Pour fixer tout de suite nos positions gastronomiques dans le domaine, si controversé entre hommes et femmes, des fromages, nous dirons que le vacherin est aux bouches masculines ce que la crème Chantilly est aux bouches féminines. Ce n'est pas une mince gloire.

Et comme toutes les gloires, il n'est pas déplacé d'aller voir un peu dans ses coulisses de quoi elle est faite.

Sachez d'abord que le vacherin, comme les huîtres, a ses mois de prédilection. On ne le fabrique qu'en hiver, d'octobre à avril, quand le lait a son maximum de qualités internes. Ce lait, filtré au préalable, est versé avec toute sa crème dans un gros chaudron de cuivre, sous lequel est entretenue une chaleur constante de 25 degrés Réaumur (31 degrés centigrades). Par un mélange de présure, on obtient un caillage homogène au bout d'une demi-heure déjà. On bras-

7 *Après avoir été ainsi morcelée et après un repos de 20 minutes, la masse granuleuse est mise...*

8 *...dans des moules cylindriques qui sont perforés pour permettre l'écoulement complet du petit-lait.*

9 *Pour accélérer le travail, le contenu de chaque petit moule est versé dans un moule plus haut.*

4 *Il est indispensable que la température du chaudron soit maintenue à 25 degrés, si l'on veut une qualité parfaite.*

5 *Pendant la demi-heure que dure la cuisson du lait, on peut déjà retirer une partie du petit-lait aigrelet.*

6 *La masse blanche est brassée avec un instrument composé de fils de fer tendus sur un cadre.*

se cette masse blanche avec un instrument composé de fils de fer tendus sur un cadre ; non point pour lier cette pâte, mais au contraire pour l'émietter. Après un repos de vingt minutes, elle est devenue granuleuse. On la verse alors dans des moules cylindriques, perforés au fond et sur les flancs, afin de laisser fuir tout le petit-lait (qui servira à l'alimentation des petits bestiaux). Il faut généralement cinq heures pour cette opération de « séchage ». La masse du laitage, parfaitement égouttée mais encore fraîche, est alors retirée des moules, tranchée en disques réguliers, et chacun de ces disques est immédiatement cerclé d'un mince ruban de bois de sapin qui a été préalablement assoupli dans l'eau. A ce stade, la fabrication est virtuellement achevée. Toutes les manipulations qui suivent concourront à la maturation du vacherin. Les fromages sont transportés sur des rayons, dans une cave où règne une température toujours égale de 15 degrés. Tout un mois, jour après jour, ils seront salés, retournés, raclés. Ils « se font » : on les surveille, on les soigne, on les aère, on les tâte ; bref : on les pousse à prendre cet « âge » qui les rendra délectables. Enfin, arrivés « à point », ils sont emballés dans leur typique caissette ronde en sapin, et livrés à la consommation.

Pour obtenir un kilo de vacherin, il faut sept litres de lait frais. Du lait sain, gras, d'une forte teneur de crème, qualités que peuvent seules fournir les vaches nourries dans les pâturages du Jura vaudois.

Le processus est simple, comme on voit. Le tout est de posséder la science, le « tour de main » de cette simplicité qui d'un rien sait tirer une délicatesse de gourmet. Les Grecs du temps d'Ulysse n'hésitaient pas à trouver dans le bissac de leurs dieux en voyage du pain bis et du « fromage crémeux ». C'était déjà du vacherin. Avant le nom. *m. m.*

Les vacherins mûrissent dans une cave, à la température de 15 degrés. Durant un mois, ils sont salés, retournés et raclés, jusqu'à ce qu'ils prennent leur belle teinte brune. Ils sont alors expédiés en caissettes rondes de bois de sapin.

10 *Après cinq heures de repos, on procède à l'opération délicate du démoulage.*

11 *Complètement asséchée, la masse est ensuite découpée en disques plus ou moins réguliers.*

12 *Chacun de ces disques est cerclé d'un mince ruban de bois de sapin qui lui donnera son goût particulier.*

Savez-vous comment se prépare le fameux vacherin de la Vallée de Joux ?

ON aime ou on n'aime pas le fromage. Si on l'aime, c'est tout de suite une petite passion, et je me suis laissé dire que seuls les gens très évolués le mangeaient sans pain. Mais les gens qui ne l'aiment pas, en revanche, ne pourront jamais comprendre la subtilité d'épicurien que Brillat-Savarin a voulu exprimer en écrivant que « un dîner sans fromage est une belle qui n'a qu'un œil » ! Car aimer « le » fromage, c'est aimer tous les fromages : la tête-de-Maure, le chabichou, le camembert, le bleu d'Auvergne, le Hollande, ceux qui ont de la tenue et ceux qui « s'abandonnent ».

A la tête du marché suisse, on trouve le gruyère, qui coûte si cher et que peu de consommateurs savent acheter ; l'Emmenthal, qui n'est jamais apprécié comme il le mérite ; l'âpre Appenzell, presque inconnu en Romandie ; enfin le vacherin à pâte molle, fabriqué dans la Vallée de Joux, et qu'il ne faut pas confondre

avec le vacherin à pâte dure qui est d'origine fribourgeoise.

Pour fixer tout de suite nos positions gastronomiques dans le domaine, si controversé entre hommes et femmes, des fromages, nous dirons que le vacherin est aux bouches masculines ce que la crème Chantilly est aux bouches féminines. Ce n'est pas une mince gloire.

Et comme toutes les gloires, il n'est pas déplacé d'aller voir un peu dans ses coulisses de quoi elle est faite.

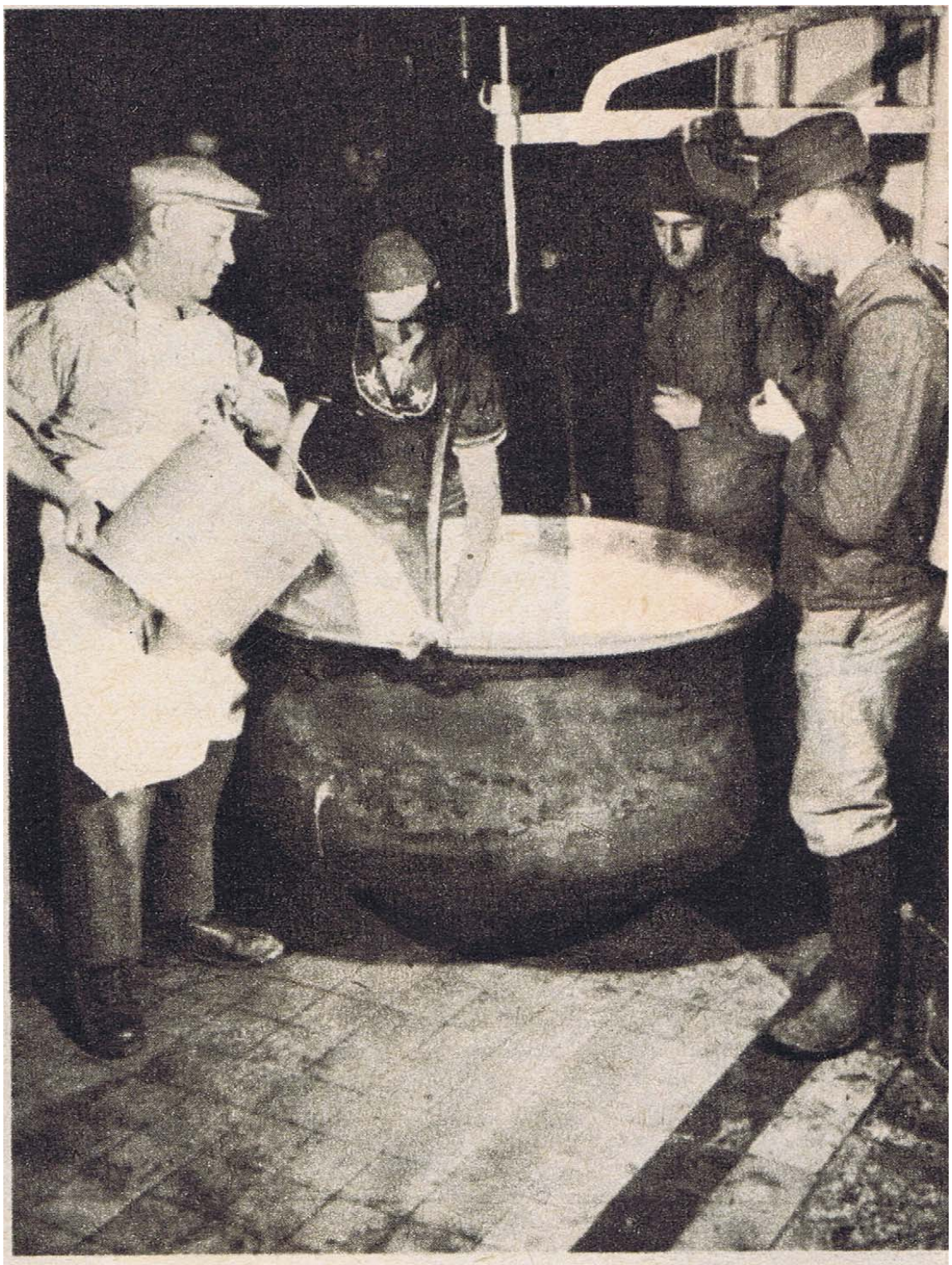
Sachez d'abord que le vacherin, comme les huîtres, a ses mois de prédilection. On ne le fabrique qu'en hiver, d'octobre à avril, quand le lait a son maximum de qualités internes. Ce lait, filtré au préalable, est versé avec toute sa crème dans un gros chaudron de cuivre, sous lequel est entretenue une chaleur constante de 25 degrés Réaumur (31 degrés centigrades). Par un mélange de présure, on obtient un caillage homogène au bout d'une demi-heure déjà. On brasse cette masse blanche avec un instrument composé de fils de fer tendus sur un cadre ; non point pour lier cette pâte, mais au contraire pour l'émietter. Après un repos de vingt minutes, elle est devenue granuleuse. On la verse alors dans des moules cylindriques, perforés au fond et sur les flancs, afin de laisser fuir tout le petit-lait (qui servira à l'alimentation des petits bestiaux). Il faut généralement cinq heures pour cette opération de « séchage ». La masse du laitage, parfaitement égouttée mais encore fraîche, est alors retirée des moules, tranchée en disques réguliers, et chacun de ces disques est immédiatement cerclé d'un mince ruban de bois de sapin qui a été préalablement assoupli dans l'eau. A ce stade, la fabrication est virtuellement achevée. Toutes les manipulations qui suivent concourront à la maturation du vacherin. Les fromages sont transportés sur des rayons, dans une cave où règne une température tou-

jours égale de 15 degrés. Tout un mois, jour après jour, ils seront salés, retournés, raclés. Ils « se font » ; on les surveille, on les soigne, on les aère, on les tâte ; bref : on les pousse à prendre cet « âge » qui les rendra délectables. Enfin, arrivés « à point », ils sont emballés dans leur typique caissette ronde en sapin, et livrés à la consommation.

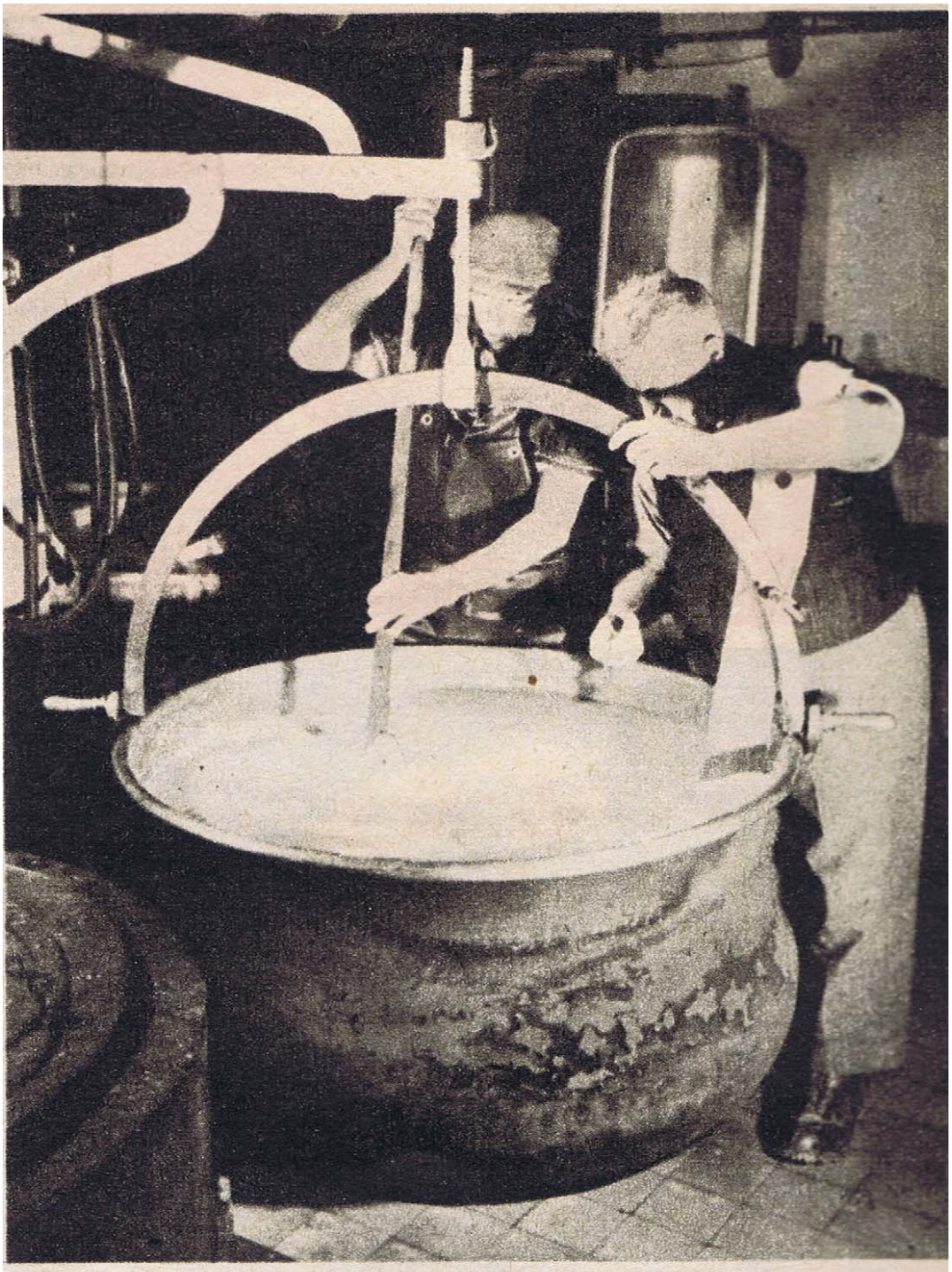
Pour obtenir un kilo de vacherin, il faut sept litres de lait frais. Du lait sain, gras, d'une forte teneur de crème, qualités que peuvent seules fournir les vaches nourries dans les pâturages du Jura vaudois.

Le processus est simple, comme on voit. Le tout est de posséder la science, le « tour de main » de cette simplicité qui d'un rien sait tirer une délicatesse de gourmet. Les Grecs du temps d'Ulysse n'hésitaient pas à trouver dans le bissac de leurs dieux en voyage du pain bis et du « fromage crémeux ». C'était déjà du vacherin. Avant le nom. *m. m.*

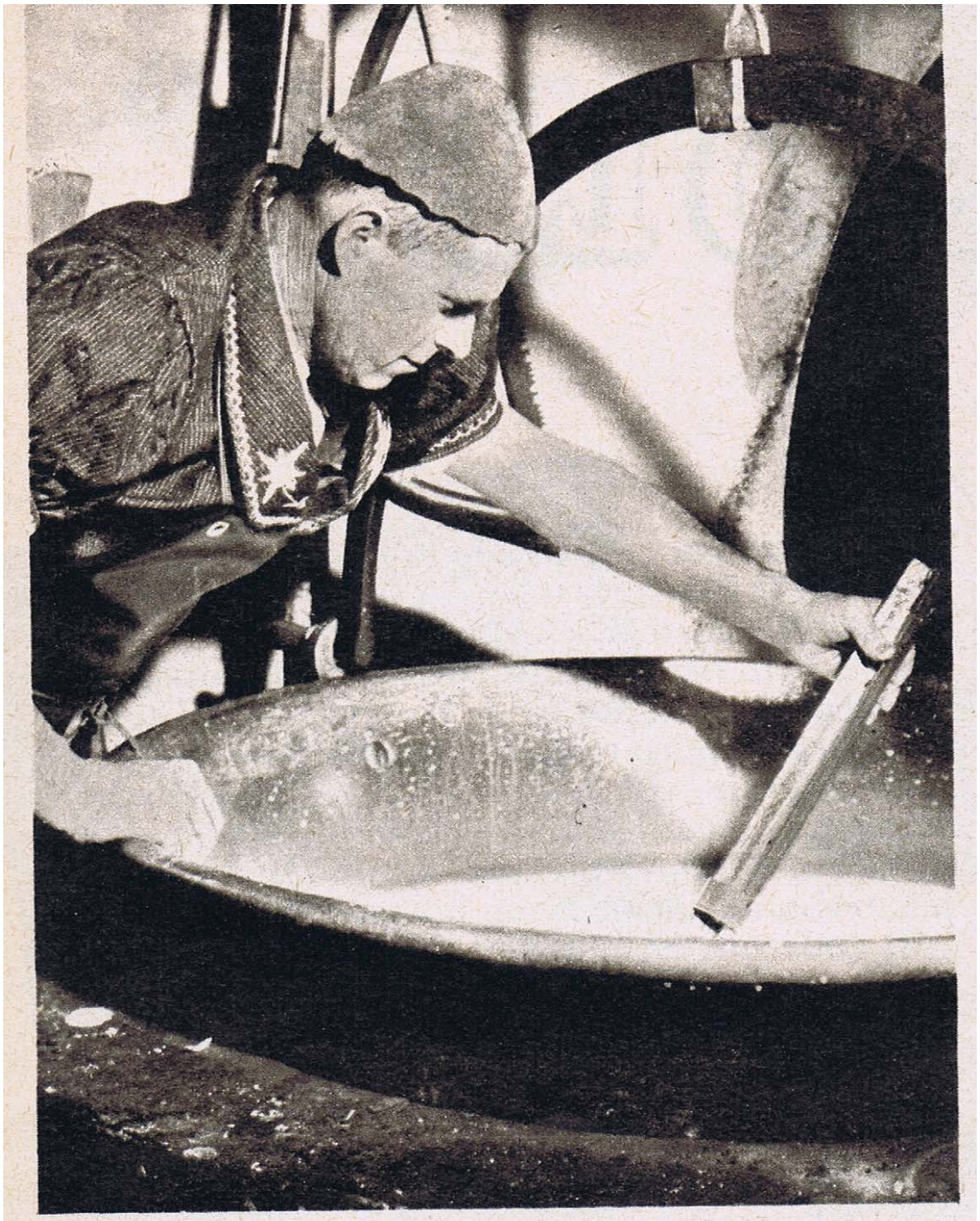
1 *Première opération : le filtrage du lait qui vient d'être livré par les paysans de la région.*



2 *C'est dans cet énorme chaudron que le lait frais, mélangé à la présure, va se cailler en une masse blanche.*

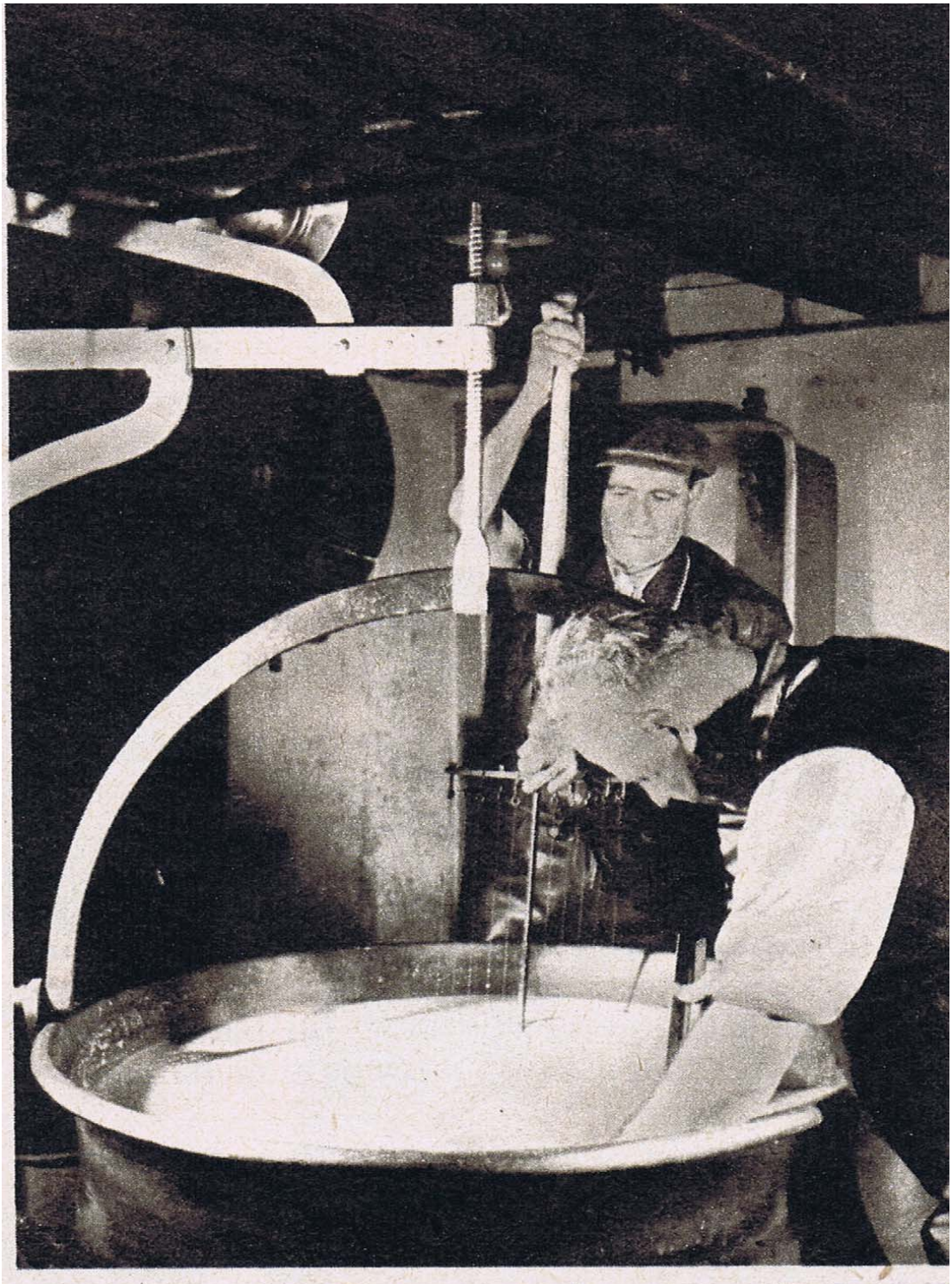


3 *On vient de retirer le chaudron du feu. Le lait déjà épaissi en une matière onctueuse, est brassé lentement.*



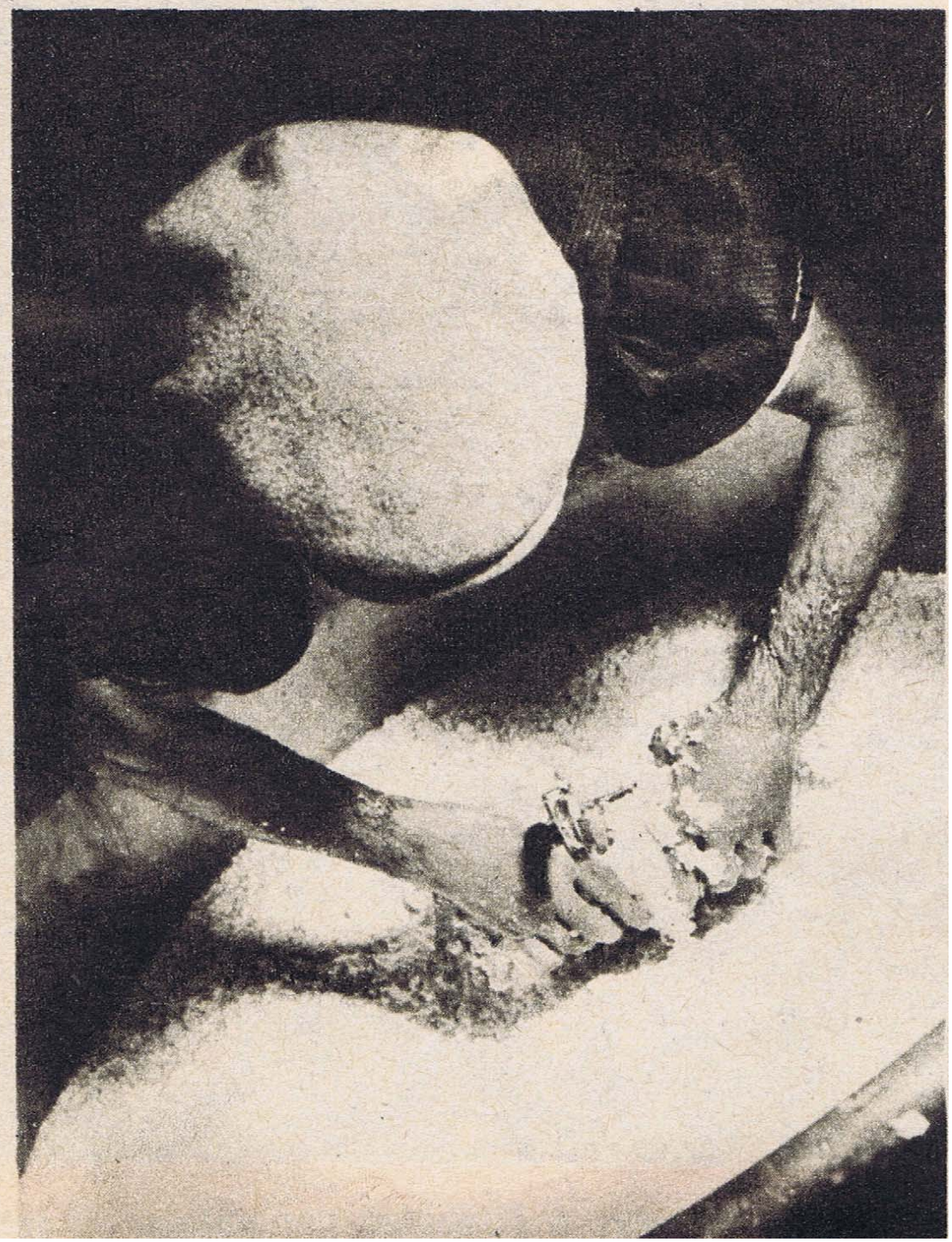
4 *Il est indispensable que la température du chaudron soit maintenue à 25 degrés, si l'on veut une qualité parfaite.*

5 *Pendant la demi-heure que dure la cuisson du lait, on peut déjà retirer une partie du petit-lait aigrelet.*



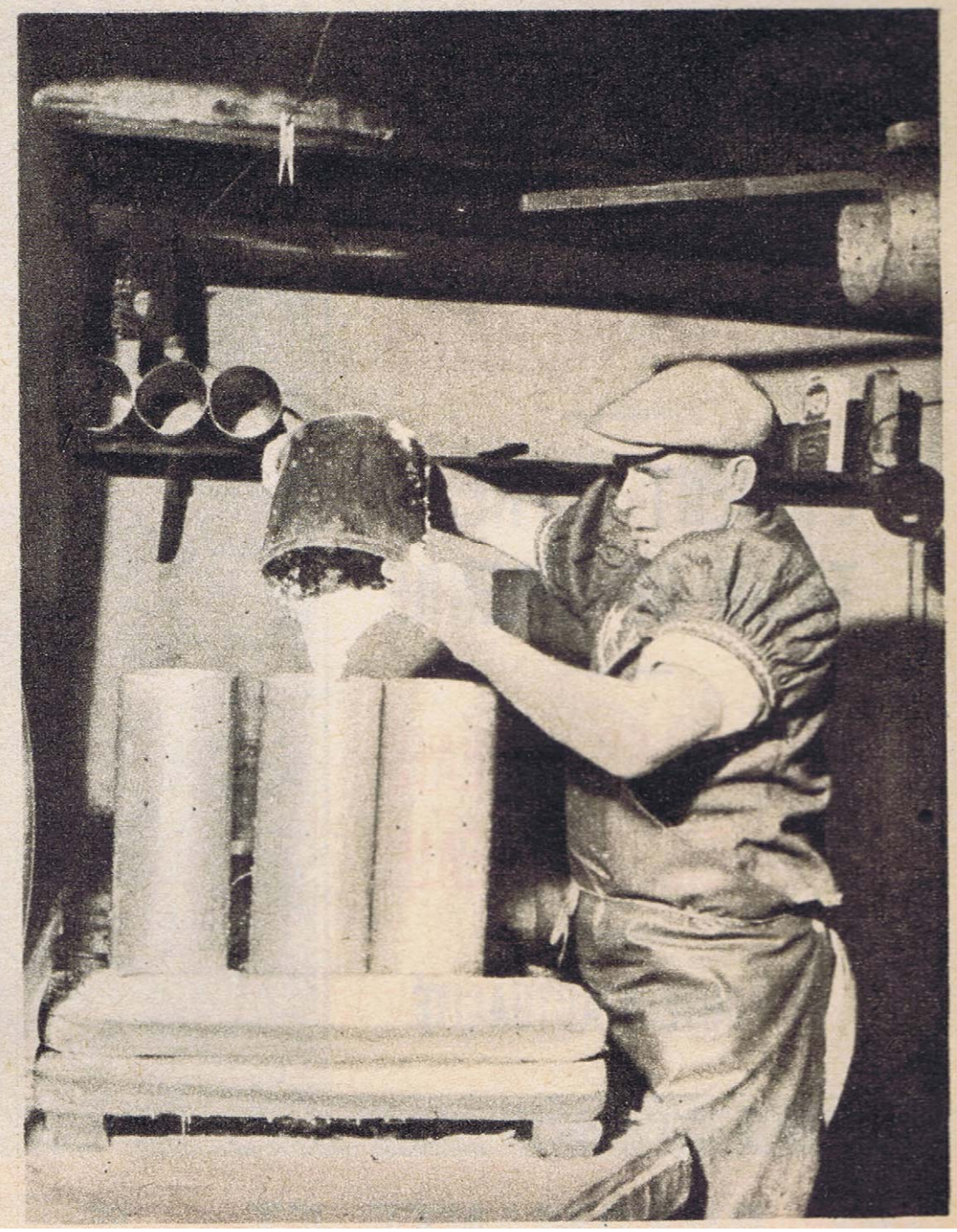
6 *La masse blanche est brassée avec un instrumen composé de fils de fer tendus sur un cadre.*

7 *Après avoir été ainsi morcelée et après un repos de 20 minutes, la masse granuleuse est mise...*

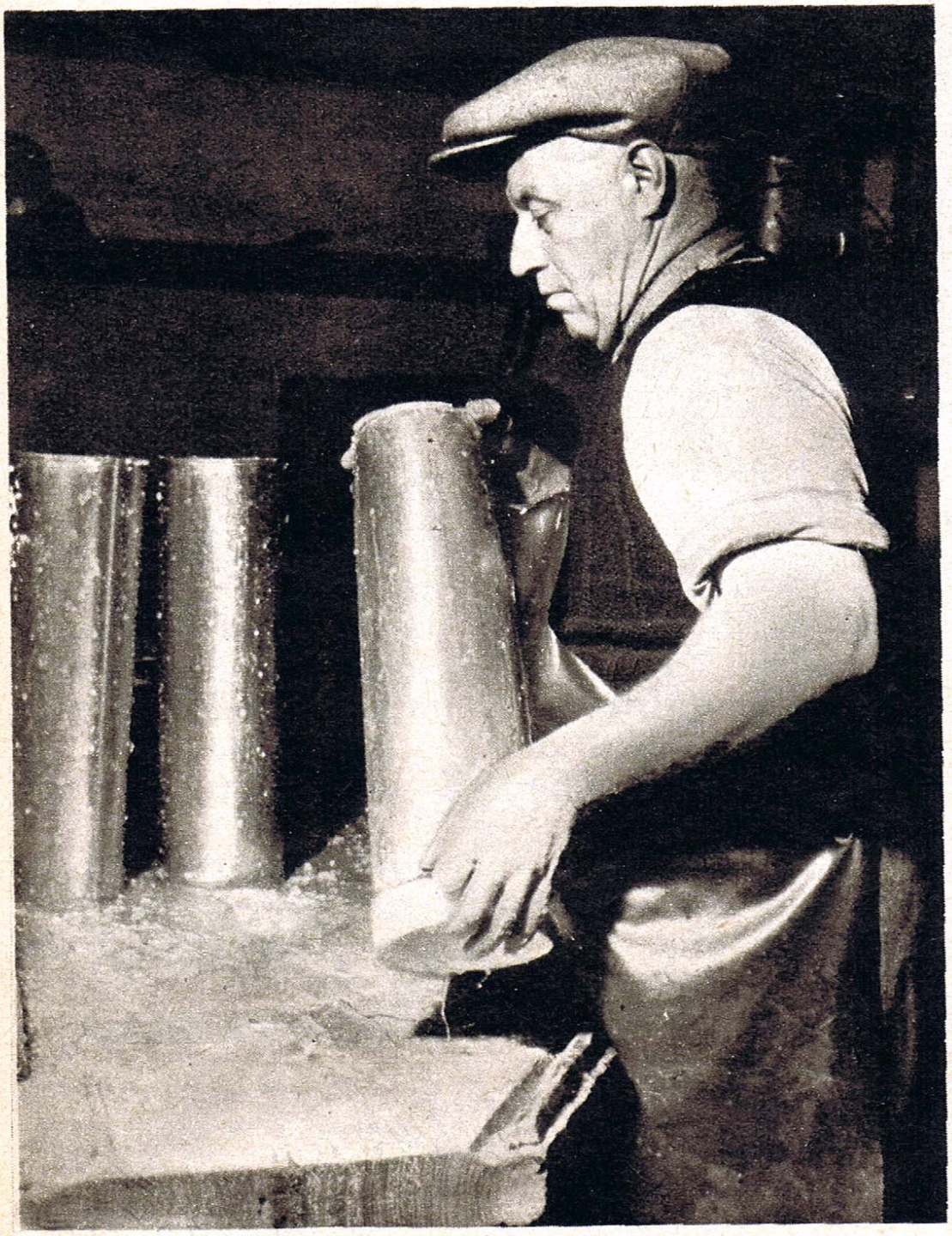


8 *...dans des moules cylindriques qui sont perforés pour permettre l'écoulement complet du petit-lait.*

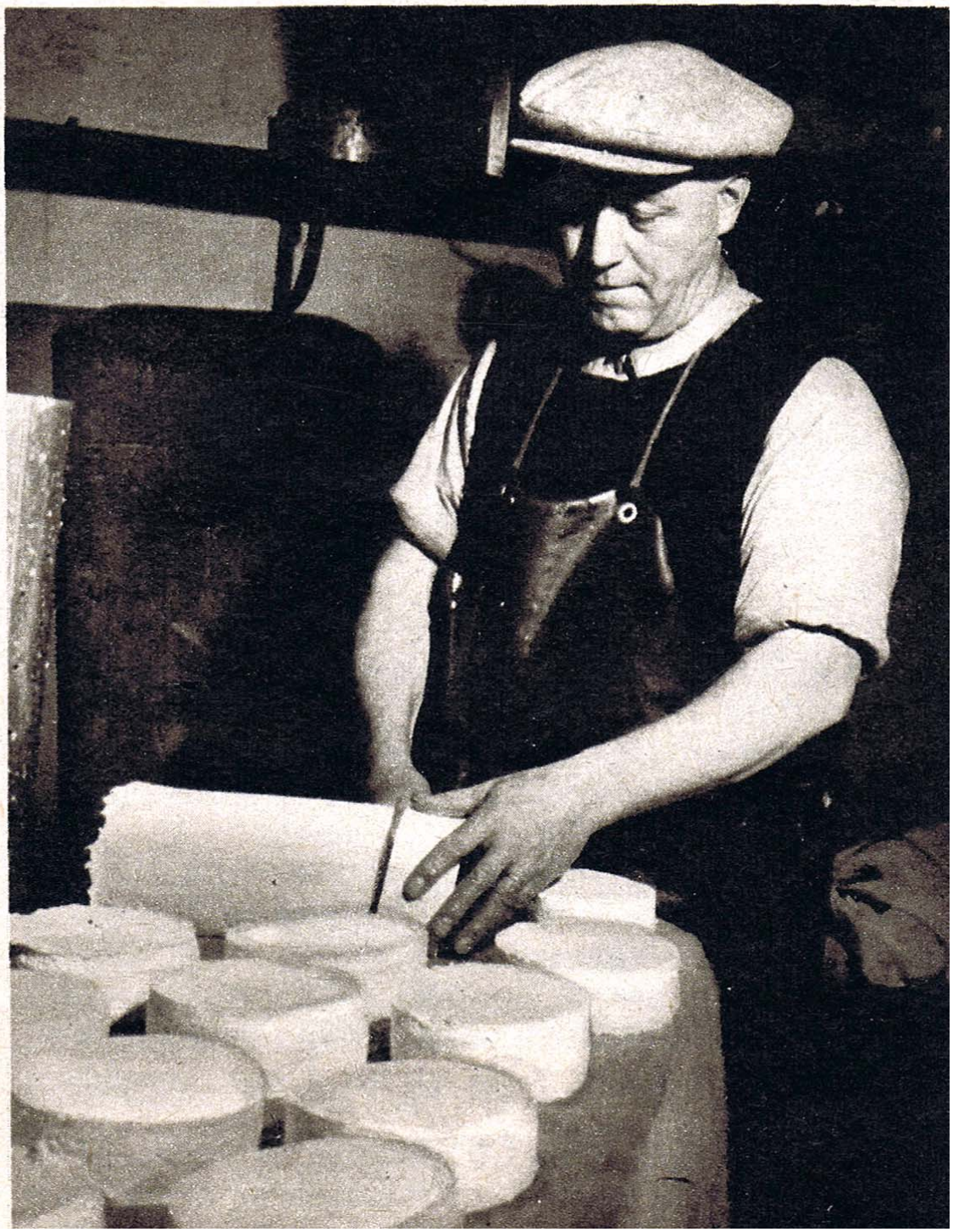
9 *Pour accélérer le travail, le contenu de chaque petit moule est versé dans un moule plus haut.*



10 *Après cinq heures de repos, on procède à l'opération délicate du démoulage.*



11 *Complètement asséchée, la masse est ensuite découpée en disques plus ou moins réguliers.*



12 *Chacun de ces disques est cerclé d'un mince ruban de bois de sapin qui lui donnera son goût particulier.*

Les vacherins mûrissent dans une cave, à la température de 15 degrés. Durant un mois, ils sont salés, retournés et raclés, jusqu'à ce qu'ils prennent leur belle teinte brune. Ils sont alors expédiés en caissettes rondes de bois de sapin.