Délices d'une seule saison, le vacherin Mont-d'Or – article Images du Monde de l'automne 1973.

Note : cet article est d'une grande importance, non pas tellement par le texte qui reste dans la ligne, mais par les photos qui révèlent plusieurs opérations propres au vacherin que l'on ne retrouve pas souvent représentées. Il se peut que deux photos aient été rajoutées à celles de l'article. Nous les signalerons.

Pierre Androuet, le célèbre expert en fromages de Paris, prévôt de la Guilde des maîtres fromagers, prétend que notre vacherin de Mont-d'Or est un des meilleurs fromages de dessert du monde. Ce n'est pas nous qui le contredirons! Bien affiné, arrivé à son juste point de maturité, il possède, sous sa croûte dorée, creusée de quelques profondes rides, une pâte d'un jaune pâle, crémeuse, onctueuse, riche de tous les parfums du Jura.

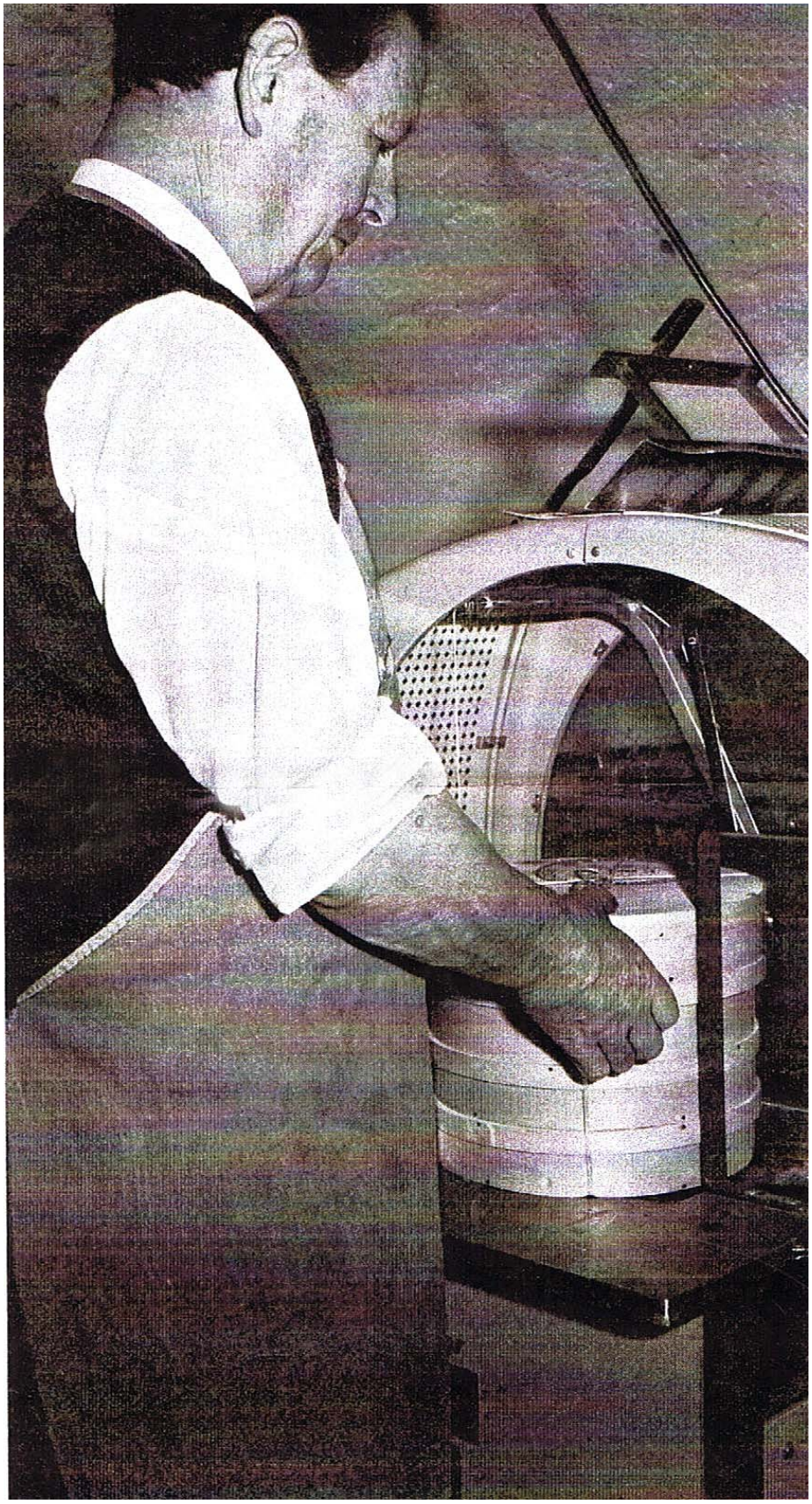
A notre époque où le consommateur tend à absorber toute l'année les produits les plus divers, en oubliant le rythme des saisons, négligeant souvent au profit de la nouveauté et de l'insolite les qualités gastronomiques de ce qui lui est proposé, il est réconfortant de trouver encore un fromage qui «tient sa saison». Fabricants et affineurs, groupés en une association diligente, préoccupés avant tout de ne mettre sur le marché que des produits de qualité irréprochable, ont tenu bon: on ne trouve pas de vacherins dans le commerce avant le 10 octobre environ, et la saison se termine en mars. Ce n'est en effet que pendant l'hiver que les laits conviennent à ce type de fabrication, et que l'affinage peut se dérouler dans des conditions optimales.

Curieux produit que ce vacherin! Il a su aussi, malgré toutes les rationalisations, et le développement nécessaire de sa production, garder un caractère très artisanal. Les laits de la vallée de Joux ne suffisant plus à sa fabrication, des essais ont été entrepris avec ceux récoltés sur le pied du Jura, dans la région de Bière-Pampigny. Ils se sont avérés concluants, et les affineurs récoltent maintenant, dans une zone beaucoup plus étendue qu'autrefois, la production des fromageries de campagne.

Mais s'il se fabrique aujourd'hui dans une assez vaste étendue du Jura vaudois, le vacherin ne s'affine que dans la Vallée. Il a besoin de cet air froid et sec, du climat de ce pays, pour acquérir toutes ses qualités.

C’est au moment de l’expédition que l’affineur appose sur le couvercle le gros tampon encreur qui caractérise la marque de ses fromages.

Les fromagers le préparent donc dans leurs diverses laiteries, en le cerclant, dès le début, de cette bande d'écorce de sapin qui va contribuer à lui donner son fumet typique. C'est dans les grandes forêts du Haut-Jura que, durant l'été, les bûcherons prélèvent sur les troncs abattus ces longues lanières. Elles sont roulées et séchées, et on les retrempera en hiver pour leur rendre la souplesse nécessaire. Ce cercle est tenu fermé, au moment de la fabrication, par une cheville de sapin, qui restera en place jusqu'à la fin de l'affinage, jusqu'à la mise en boîte.

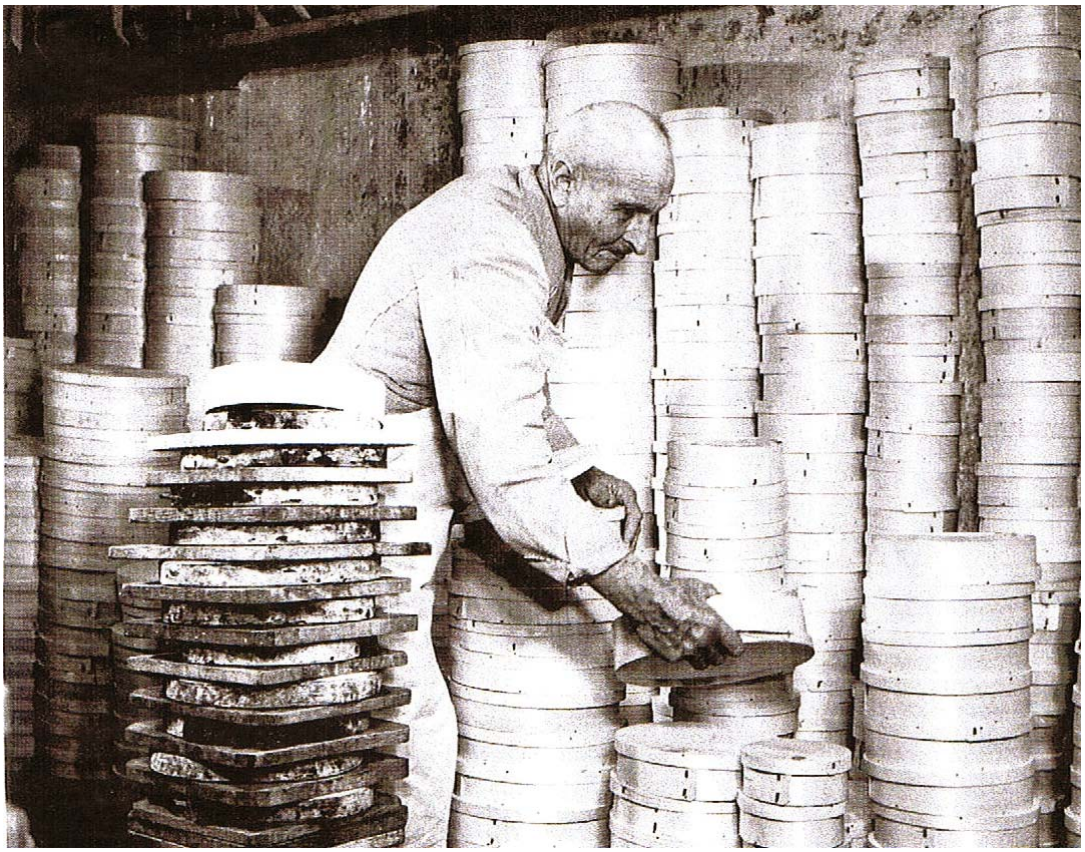


Les boîtes d’un même diamètre peuvent être simplement liées par ficelage pour l’expédition.

Mais ces vacherins ne restent pas dans les fromageries de production. Ils n'y sont qu'égouttés et, chaque jour, les affineurs viennent les prendre en charge pour les emmener dans leurs caves. Là, durant trois semaines environ, ils seront soignés, lavés, retournés chaque jour sur de petites planchettes qui supportent deux pièces seulement, et qui forment, sur les étagères des caves, de longs cortèges. Ce sont ces lavages répétés à l'eau salée qui formeront la croûte. Lisse d'abord, elle se boursoufle et se ride ensuite sous l'influence de la fermentation.

La tradition veut qu'on emballe toujours ces vacherins dans une boîte circulaire de sapin. Les affineurs, qui sont aussi les commerçants-grossistes centralisateurs, commandent donc aux scieries de la région des disques de bois qui formeront le fond et le couvercle, ainsi que les longs et fins copeaux qui deviendront les flancs de l'emballage.

Le haut de la boîte est coupé au couteau pour adapter l'emballage aux dimensions du vacherin.



Ces deux images ont pu être importées d'une autre source. Ci-dessus, John Golay, décédé en 1959, donc 14 ans avant la réalisation de l'article, et ci-dessous, Mme Paulette Golay à la préparation des fardeaux.