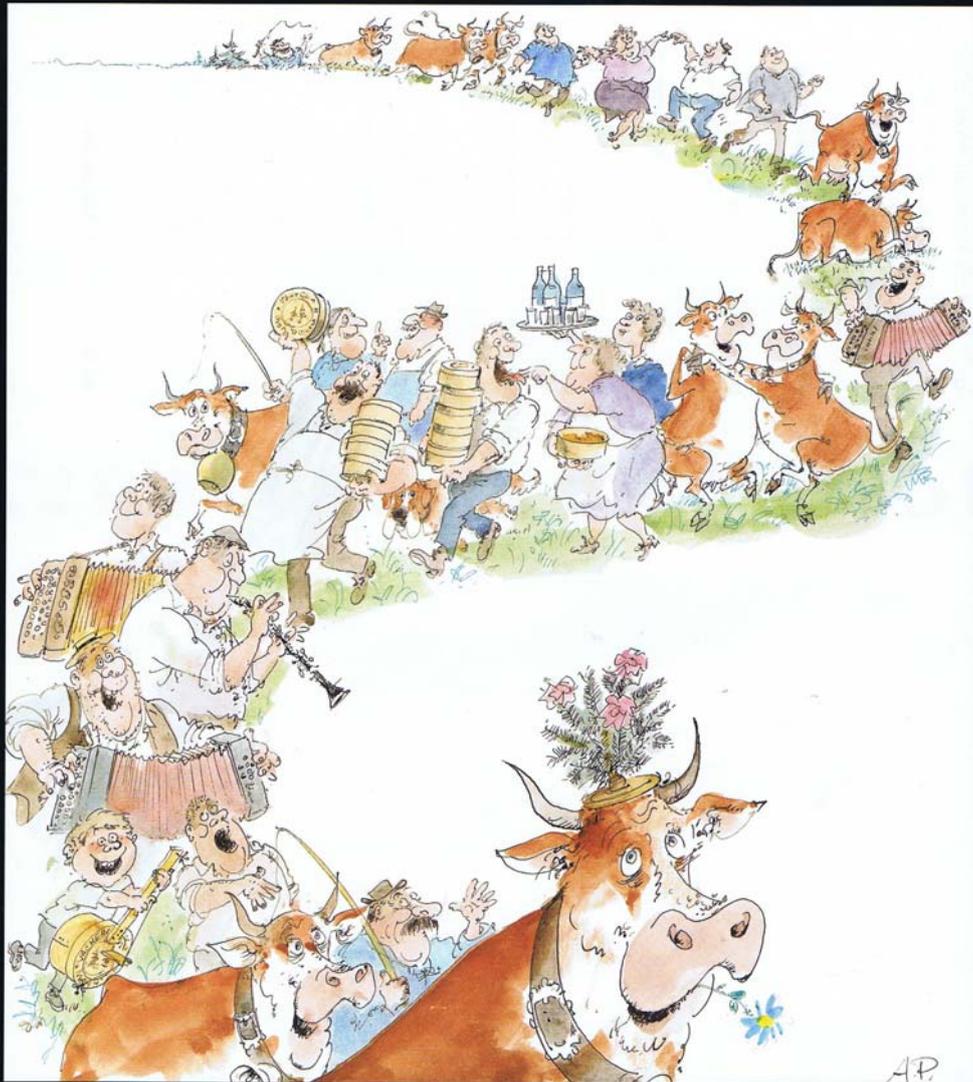


C'est la fête au vacherin – première en 1997 –

Fête du vacherin Mont d'Or et descente des troupeaux Samedi 27 septembre 1997



Imprimerie Dupuis SA - Le Brassus

dès 9 h devant l'Hôtel du Cygne
aux Charbonnières Vallée de Joux
Suisse

marché de produits régionaux, dégustations
animations, «Chants d'autrefois», musique et bal
champêtre

Organisation: amodateurs, fabricants et affineurs de vacherin, Hôtel du Cygne

L'Hôtel du Cygne

avec ses menus au vacherin Mont-d'Or
et tous les artisans des Charbonnières

vous souhaitent la bienvenue

pour





Hôtel du Cygne

Hôtel du Cygne, 1343 Les Charbonnières

021/ 841 12 81

Nous travaillons avec les produits artisanaux de la Vallée

BOSCHETTI Gemma, Fromages de chèvres	1343 Les Charbonnières	021/84116 32
BOUCHERIE Spécialités de cheminée	Charles ROCHAT, 1343 Les Charbonnières	021/841 11 90
CAVE DU PELERIN Vacherins Mont-d'Or	Jean-Michel ROCHAT, 1343 Les Charbonnières	021/841 10 14
PEINTURE ARTISTIQUE	Pierre COTTING, 1343 Les Charbonnières	021/841 18 79
LA GENTIANE Distillerie	Dominique BONNY, 1343 Les Charbonnières	021/841 11 52
GOLAY Christian, Vacherins Mont-d'Or	1343 Les Charbonnières	021/841 11 35
GOLAY Philibert, Fromage de chèvres	1343 Les Charbonnières	021/841 14 94
LAITERIE Spécialités de la vallée	Markus TSCHOPP, 1343 Les Charbonnières	021/841 19 07
ROCHAT Bernard, Fromages d'Alpage, Chalet des Esserts	1343 Les Charbonnières	021/841 17 53

Samedi 27 septembre 1997

HOTEL DU CYGNE, 1343 LES CHARBONNIERES

Tél. 021/ 841 12 81

Fax. 021/ 841 12 82

L'Hôtel du Cygne aux Charbonnières, est recommandé spécialement pour des excursions ou des étapes de fin de voyage. Nous disposons pour des sorties « SPECIALS INTERESTS » de programmes variés. Pour les salles « Château » veuillez s.v.p. demander une offre spéciale.

Ouverture toute l'année de 8h00 à 23h00
Cuisine chaude aux heures de repas

Tous les jours trois assiettes

Propositions de menus dès Frs. 9.70

Arrêts croissants Frs. 5.-- avec 4 croissants par
personne et une tasse de café

OFFRES « VISITES ET REPAS »

Excursions de groupes dans la Vallée de Joux
Forfait 1997/1998

Le forfait « Visites et repas » est destiné aux groupes d'un minimum de 12 personnes. Il permet de combiner avantageusement

une ou plusieurs visites à choix

Cave des Pèlerins dégustation vins et fromages

Menu No 1

Salade mêlée

Rôti de porc
Gratin Mont-d'Or

Tarte aux pruneaux
Fr. 29.--

Menu No 2

Salade mêlée

Assiette cochonnaille
Pomme purée
Choux rouges braisés

Tarte aux pruneaux
Coupe du Cygne
Fr. 29.--

Dès le 24 septembre des spécialités aux vacherins Mont-d'Or des
Charbonnières

PREMIERE FÊTE
du vacherin Mont-d'Or
AUX CHARBONNIERES

Vallée de Joux - Suisse



Les 26 et 27 septembre 1997

ANIMATIONS - DESALPE - GUINGUETTE
SPECIALITES REGIONALES

Organisée par les fabricants,
les affineurs et l'Hôtel du Cygne.

LES CHARBONNIÈRES EN LIESSE.

La descente des troupeaux a donné l'occasion d'organiser la première Fête du vacherin Mont d'Or

Tôt le matin samedi, tout le centre du village était déjà en effervescence, la brume ne s'était pas encore levée que les petites échoppes et bancs de marché s'installaient, près de l'église et autour de l'Hôtel du Cygne. Ce marché exceptionnel des produits régionaux donnait la possibilité à chacun de déguster et d'acheter les premiers vacherins, les fromages, les objets artisanaux comme de

la poterie ou des fleurs séchées et également la gentiane distillée dans le village. Le panorama des activités de la contrée comprenait aussi la présentation de la fabrication traditionnelle des boîtes à vacherins par les familles Rochat, la préparation des tavillons coupés avec un outil adéquat dans le fil du bois; ces petits bardeaux qui recouvrent certaines façades ne doivent pas être sciés pour



Un joyeux petit bovaïron conduit le troupeau.



Les pères Rodolphe et Jean-Michel amènent l'enfant de 27 kg.



être efficaces longtemps. Même l'artiste peintre du cru, dont la valeur artistique est reconnue fort loin à la ronde, exposait les nombreuses affiches qu'il avait créées et également les 13 peintures qui composeront le calendrier 1998.

Tous font patiemment mais fermement la reconquête des marchés perdus.

Les amodiateurs, les fabricants et affineurs du prestigieux vacherin font une promotion de leur produit pour bien sûr améliorer leurs ventes et reconquérir les marchés perdus, il y a quelques années, en Suisse allemande entre autres. On peut imaginer que les fabricants de produits laitiers alémaniques doivent un peu trembler et faire de la résistance en voyant ces boîtes caractéristiques, timbrées du sigle Mont d'Or, pleines de ce délicieux fromage, repasser la Sarine. Le challenge à courte échéance est d'atteindre et même de dépasser les 600 tonnes par saison, en étant intransigent sur le respect des normes de contrôle et le maintien du goût irremplaçable du produit, un équilibre que seuls d'excellents professionnels peuvent réaliser.

C'était un journée pour les familles.

Les organisateurs avaient pensé aux enfants: ils ont pu s'étourdir en voltigeurs, prendre le petit train, et participer à toutes sortes d'activités en attendant le passage des troupeaux qui se sont succédé toutes les demi-heures. C'étaient effectivement les temps forts de cette belle journée et les spectateurs nombreux se rangeaient sagement sur les bords pour faire comme une haie d'honneur aux bovins qui revenaient de vacances à la montagne, les cornes pleines de bouquets fleuris et au cou des clochettes et «toupins» tintinnabulant joyeusement. En queue des troupeaux suivait le matériel de chalet sur des chars ou à dos d'âne. Ces cortèges étaient menés et entourés par les bergers, les propriétaires et des enfants qui avaient revêtu les atours du dimanche.

Le plus gros, le plus lourd et on espère, le meilleur!

Pour la circonstance et comme coup d'éclat, le laitier fromager Rodolphe Gosteli et l'affineur Jean-Michel Rochat ont apporté sur le coup de midi, au centre des activités à la manière des fromagers d'antan, un vacherin énorme, mûr à souhait. Il a été (cet exceptionnel vacherin) la vedette du moment et les médias présents, télévision suisse allemande comprise, s'en sont emparés comme si c'était Claudia Schiffer ou Arnold Scharzenegger, pour le proposer à leurs téléspectateurs et lecteurs qui pourront à domicile se pourlécher les babines d'envie....! Avec ses 27 kilos il aura peut-être sa place dans le Guinness Book!

Il faut que cela devienne une tradition

Pour une première c'était réussi, le public a répondu présent en grand nombre. Encore quelques aménagements pour améliorer la fête et ce sera bientôt l'événement de l'automne. Les organisateurs ont bien fait les choses, le folklore cher à nos cœurs y trouve sa place, les produits simples mais savoureux que nous aimons et qui ne viennent ni de Nouvelle Zélande, ni d'Afrique sont mis en promotion et cette fête de la Vallée pourrait devenir traditionnelle pour le plaisir de tous.

FANC, 2/10/1997

2 Fête du vacherin Mont d'Or et descente des troupeaux Samedi 26 septembre 1998



Framboise
RADIO CANTONALE VAUDOISE

Imprimerie Dupuis SA - Le Brassus

dès 9 h devant l'Hôtel du Cygne
aux Charbonnières Vallée de Joux
Suisse

marché de produits régionaux, dégustations
métiers d'autrefois, animations, musique et bal

Organisation: amodiateurs, fabricants et affineurs de vacherin, Hôtel du Cygne

La 2^e fête du Vacherin Mont-d'Or aux Charbonnières, pour célébrer le vacherin nouveau.

Après le formidable succès de l'an passé, une nouvelle fête du Vacherin Mont-d'Or se déroulera aux Charbonnières, le samedi 26 septembre 1998. Cette journée de fête coïncidera avec la mise sur le marché des premiers Vacherins Mont-d'Or de la saison. Ce sera l'excellente occasion de les déguster. Le village des Charbonnières invite ainsi tous les amateurs de Vacherin Mont-d'Or à venir, en famille et entre amis, passer une excellente journée au bord du lac de Joux!

Plusieurs événements et attractions animeront cette journée sympathique avec - de 9 heures à 11 heures 30 - la descente des troupeaux des Alpes du Risoux.

Quatre troupeaux de vaches arriveront toutes les demi-heures aux Charbonnières dans le joyeux carillonnement de leurs cloches richement décorées. Un événement attachant et haut en couleurs. A noter que les alpages de cette partie du Jura sont particulièrement étendus, qu'en été 10'000 têtes de bétail y séjournent (en hiver, 2'500) et qu'environ 5'000 vaches suisses passent la belle saison sur le côté français du Mont Risoux. Ainsi même les vaches font du tourisme!

Le «marché du vacherin».

Dès le matin, s'ouvrira «le marché du vacherin» qui proposera bien sûr - en dégustation et en vente - les premiers vacherins des affineurs combiers, mais aussi des tommes, gruyères et autres produits gourmands de la Vallée. On y trouvera même de la gentiane des montagnes et de la féra fumée du lac de Joux... avis aux connaisseurs!

Les métiers d'autrefois.

Plusieurs artisans locaux animeront la place du village. Ainsi, on pourra admirer le travail du maréchal-ferrand ambulant avec sa forge à pédale... comme celui du tavillonneur confectionnant avec art ses merveilleux tavillons de bois que l'on voit sur les belles demeures régionales... ou encore celui du fabricant des cloches et de leurs courroies que portent fièrement les vaches combières. Même les bergers de la région seront de la fête avec une animation particulière.

Invitée de marque, l'association «Jorat Souviens-Toi» - dont l'unique activité est justement de faire revivre les vieux métiers - présentera trois productions:

- la fabrication de «Benons». Des paniers en paille de seigle spécialement conçus pour faire lever la pâte à pain.
- le tressage de «paillassons» pour poser les chaudrons de vin cuit.
- la confection de «beignets à la rose», ainsi nommés non pas parce qu'ils sont préparés à l'eau de rose mais parce que le fer est en forme de rose.

A noter que cette association a acquis voici deux ans une ferme à Mezières qu'elle est en train d'aménager en musée d'autrefois et en lieu d'initiation aux techniques à l'ancienne.

Les artisans du vacherin.

On sait que le bois tient une place de choix dans le conditionnement du Vacherin Mont-d'Or. La sangle de sapin lui confère une fine touche tannique, la boîte du même bois préserve et souligne amoureusement ses arômes et parfums. Il est dès lors tout naturel que des leveurs de sangles et des confectionneurs de boîtes soient présent lors de la fête du vacherin pour faire une démonstration de leur noble activité.

A 11 heures 30 remise officielle du dossier de candidature Vacherin Mont-d'Or pour l'obtention du label AOC.

Cette fête du vacherin Mont-d'Or sera marquée par la remise officielle du dossier de candidature à l'obtention du label AOC pour le Vacherin Mont-d'Or par Monsieur Philippe Berthoud, président de l'Association du Vacherin Mont-d'Or à Monsieur Frédéric Brandt de l'Office fédéral de l'agriculture.

A midi dégustation du «vacherin géant».

Les affineurs des Charbonnières confectionneront un vacherin géant que tout le monde pourra déguster sur le coup de midi. L'an passé le vacherin géant mesurait 78 centimètres de diamètre et pesait 26 kg ! On nous promet, cette année, de battre ce record historique...

Dès 14 heures démonstrations du Haras fédéral d'Avenches.

Le Haras fédéral conduira aux Charbonnières un attelage tiré par 5 superbes étalons des Franches Montagnes. Ce sera une attraction à ne pas manquer, tout comme la démonstration de Haute Ecole exécutée par Madame Marianne Burri et son fameux étalon «Castello».

Le tout en musique!

Un joueur de cor des Alpes fera retentir son instrument folklorique et un orchestre champêtre animera la place du village. L'ambiance sera chaleureuse et tout le monde, aux Charbonnières, est prêt à accueillir la foule des sympathisants du Vacherin Mont-d'Or et des traditions vaudoises pour cette journée de fête qui se poursuivra tard dans la nuit par un bal populaire.

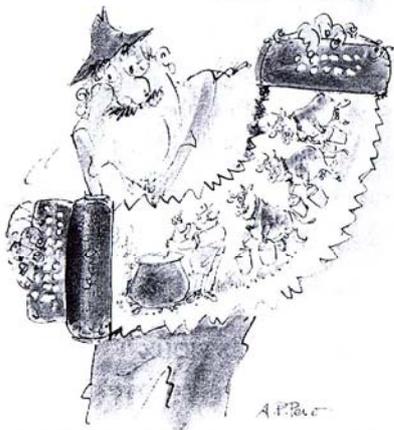
L'entrée à la fête est gratuite pour tout le monde.

Contacts:

Jean-Michel Rochat organisateur, 1343 Les Charbonnières 021 841 10 14
André Meylan Centrale du Vacherin Mont-Or rue Grenade 40 1510 Moudon
Tél. 021 905 44 81

Roger Vagnières organisateur, Hôtel du Cygne 1343 Les Charbonnières Tél. 021 635 00 61

2^e Fête du Vacherin Mont d'Or aux Charbonnières, samedi 26 septembre 98 de 9h à 16h



Programme du samedi tout en musique: journée commentée

- | | | | |
|-------|---|-------|---|
| 09h30 | Troupeaux de chèvres,
Serge Bühlmann | 14h20 | 2 à 3 attelages avec des juments |
| 10h00 | Les Esserts, Bernard Rochat | 15h00 | Castello de l'Haras
avec M ^{me} Marianne Burri |
| 10h30 | Richard Golay | 15h30 | Etalon de M. Bonardo
Poulain de 6 mois avec sa maman
M ^{me} Rössinger |
| 11h00 | Laurent Meylan
et sa randonnée équestre | | Poulain de 1 an de M. Bonardo |
| 11h00 | Le Chalotet , Favre et Wienmann
suivi par un troupeau d'ânes
(restent 15 minutes sur place)
un petit âne à 3 mois parmi 10 autres | | Poulain de 2 ans de M. Bonardo |
| 11h30 | Les frères Genier | | Poulain de 3 ans de M. Poncet |
| 11h30 | Présentation du dossier AOC | 16h00 | Break marathon
de M. Bodenmann |
| 12h00 | Vacherin géant à déguster | 16h30 | Débardage par M. Karlen |
| 14h00 | Attelage Haras,
M. Kramer, 5 étalons | 20h00 | Bal populaire aux Charbonnières
en face de l'église |

Carrousel, roulotte, manège à poney et le clown Patti pour les enfants pendant toute la journée