

COUP D'ŒIL À LA FROMAGERIE D'ARNEX-SUR-ORBE Comment naît le vacherin vaudois?

Samedi-Dimanche 18-19 novembre 1972



L'Amérique passerait une très mauvaise fin d'année si la sacro-sainte dinde aux marrons disparaissait du marché peu avant le réveillon. Le Vaudois, lui, fronderait sérieusement le sourcil s'il était privé, un seul hiver, de son vacherin... L'apparition des mauvais jours, des brumes et du premier froid fait aussitôt jouer ses réflexes : « Tiens, se dit-il, voilà l'époque du vacherin, je l'aime, il m'en faut. » Les fabricants se mettent à l'ouvrage et la consommation démarre. Mais que reviennent les beaux jours et le Vaudois tourne le dos à son compagnon de table. Les fabricants, peu à peu, cessent la production, faute de demande. Gare au fromager qui en aura trop confectionné en fin de saison : l'écoulement risque bien de devenir problématique. A quoi tient donc ce phénomène d'envie passagère et rituelle ? Il faudrait sans doute un gastrologue doublé d'un solide psychologue pour l'expliquer... Ce qui est sûr, en tout cas, c'est que les meilleurs vacherins se dégustent souvent en fin d'hiver. Moins demandée par le consommateur, la spécialité a le temps d'être mieux affinée.

La remarque n'est pas gratuite. C'est auprès d'un spécialiste, M. Luginbühl, fromager à Arnex-sur-Orbe que nous l'avons recueillie. Avec une production moyenne de 400 kilos de vacherin par

jour, M. Luginbühl figure parmi les plus importants fabricants de cette spécialité vaudoise. Un premier préjugé renversé, en somme : Arnex se trouve dans le Nord vaudois, ce qui prouve que le vacherin, contrairement à une idée préconçue, n'est pas un produit élaboré exclusivement à la vallée de Joux. S'il est vrai que c'est avant tout dans la contrée des Charbonnières et du Sentier qu'on trouve les plus importants affineurs — c'est-à-dire les entreprises chargées de la finition du fromage — les principaux fabricants se recrutent essentiellement au Pied du Jura et dans le Nord vaudois. Vous les rencontrerez aussi bien à Villars-Burquin qu'à Rances, Lignerolle, La Sarraz, L'Isle, Cuarnens et Pampigny, pour ne citer que quelques exemples.

Revenons à Arnex et jetons un coup d'œil à la fabrication. C'est à partir de 6 heures déjà que se présentent au local de coulage les producteurs de lait d'Arnex et d'Essert-Pittet. La fabrication proprement dite débute

quant à elle vers 7 heures. Après avoir déversé le lait dans de vastes cuves chauffables, le fromager ajoute la poudre de présure et le ferment lactique qui vont permettre au liquide de cailler. Apparaissent peu à peu grâce aux soins du spécialiste, des « grains » de la grosseur d'une noix, qui se détachent du « petit lait », lequel est récupéré comme aliment pour les porcs.

La masse des grains constitue la pâte à vacherin que le fromager retire de la cuve à une température de 30° environ et une vingtaine de minutes après le début des opérations. C'est avec rapidité qu'il faut ensuite introduire cette masse dans de longs moules circulaires. Les cylindres de pâte seront alors débités en rondelles et chacune d'elles sanglée à l'aide d'une bande d'écorce d'épicéa qui donnera au fromage le goût caractéristique qu'on lui connaît. Enfin, après un léger pressage de quatre heures,

uestime à aplanir sa surface... vacherins et à éliminer l'eau superflue, les jeunes fromages seront plongés pendant deux heures et demie dans un bain d'eau salée.

C'est ici, dans la plupart des cas, que s'achève le travail du fabricant. Expédiés chez un affineur de la vallée de Joux, les vacherins seront quotidiennement retournés, puis brossés et essuyés durant trois semaines, avant d'être commercialisés.

La suite, tous les Vaudois et même tous les Romands la connaissent... Ce qu'ils ignorent peut-être c'est que cette spécialité, dont le volume de production total a dépassé l'an dernier 810 700 kilos, séduit de plus en plus les palais étrangers. Tant en Europe qu'en Amérique, les amateurs en ont englouti plus de 127 tonnes au cours de la saison 1971-1972.

Très bien. Mais comment prononce-t-on vacherin chez l'oncle Sam ? On aime mieux n'y pas penser...

Y. L.



Après avoir été démoulés, les cylindres de pâte sont débités en rondelles. Chacune d'elles est ensuite sanglée à l'aide d'une écorce d'épicéa, qui a été préalablement bouillie.

ASL