

A la mesure de la finesse des palais vaudois Le vacherin de Bonvillars

D'un pouce interrogateur, on lui presse facilement sur le ventre. Du reste, le véritable amateur ne l'achète jamais sans s'être livré à une rapide enquête sur ses perspectives gastronomiques. Il est le plus souvent, pour notre plus grand plaisir, tendre, onctueux et fin. Un vrai Vaudois.

Le vacherin.

Et ce sont, il est vrai, des Combiens qui s'occupent de la seconde partie de sa fabrication — l'affinage — et de sa commercialisation. Le Nord vaudois a ses fabricants de vacherins. On citera par exemple les laitiers de Fontaines, Bonvillars et Villars-Burquin.

Nul ne prétendra que Bonvillars soit connu dans le canton comme producteur de lait. On connaît plutôt à ses habitants l'art de traire un blanc plus... alcoolisé.

Il faut croire qu'il reste quand même quelques vaches, puisqu'on y fabrique d'excellents fromages. Pour nous en rendre compte, nous avons rendu visite à M. Albert Curchod, laitier de Bonvillars.

C'est entre six heures et demie et sept heures que les agriculteurs viennent couler le lait. Ils sont sept à Bonvillars. Leur lait est tout de suite versé dans la grande cuve chauffante, doublée de cuivre. Dedans repose déjà le lait de la veille au soir, et donne, avec celui du matin, environ 720 litres. De ces 720 litres, on va tirer cent kilos de caillé. Pour ce faire, la température du lait est portée à 33 degrés, ni plus ni moins. Le laitier verse dans la cuve une certaine quantité de présure, ce suc extrait de la caillette — un des estomacs — de veau.

Pressé mécaniquement quelques instants, le lait va reposer vingt-cinq minutes. Ce qui donne le temps au laitier et à sa femme, de « faire le ménage », c'est-à-dire de laver soigneusement à grande eau récipients et ustensiles. L'hygiène, on le sait, est de rigueur dans les laiteries.

La masse caillée obtenue est beaucoup plus compacte que celle du fromage. Et c'est une des premières particularités du vacherin.

Le petit lait une fois pompé — il aidera à nourrir les cochons — le caillé est versé dans des formes en fer-blanc percées de petits trous. Auparavant, il avait été passé au « tranche-caillé » afin d'obtenir une sorte de yoghourt grossier, facilitant son transvasage, toujours à 33 degrés.

Dans ces formes, il va s'égoutter deux heures.

Alors intervient la deuxième opération importante pour le vacherin : le cerclage. Débité en rondelles d'un pou-

ce de large, la pâte fraîche est sanglée d'une écorce de sapin. C'est le travail de « la patronne », qui l'exécute avec la dextérité de l'artisan.

L'écorce de sapin est à la fois nécessaire et indispensable. C'est elle qui donne au fromage son arôme et son goût si caractéristique. Des cerclages en plastique ont bien sûr déjà été essayés. Sans résultats encourageants. Heureusement.

Les fromages vont être ensuite mis en eau salée un jour, égouttés et pressurés légèrement.

La fabrication est terminée.

Arrive alors le travail de l'affineur. Celui-ci passe deux fois par semaine pour emmener les vacherins et les soigner dans une cave de La Vallée.

Car ces fromages demandent des

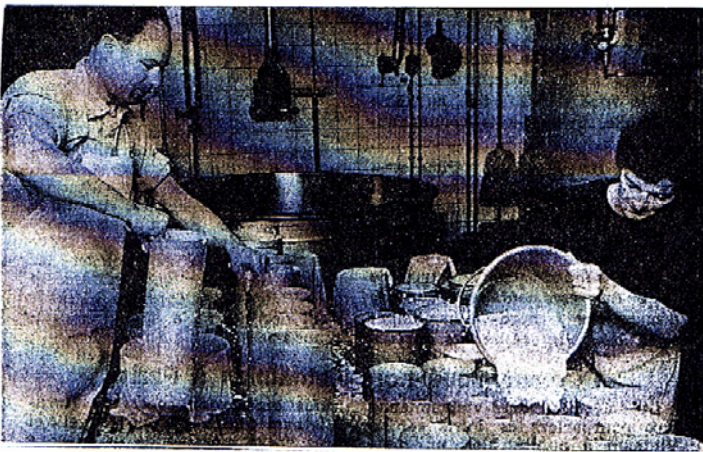
Plus exactement le vacherin du Mont d'Or, celui qu'on mange dans le Pays de Vaud, car Fribourg en connaît une autre sorte. Sans doute premier fabricant d'origine, la Vallée de Joux s'est taillée la réputation de pays du vacherin. Or, rendons à César ce qui n'est pas à La Vallée, ce fromage si typique est fabriqué dans tout le pied du Jura vaudois.

Bien qu'on affirme que les caves de La Vallée soient particulièrement profitables au vacherin, parce que bonnées, il en est autour d'Yverdon qui ne leur cèdent en rien.

Commencée le 15 septembre, la saison du vacherin va donc prendre fin. Elle est cette année, de l'avis des connaisseurs, particulièrement favorable. Ce n'est pas tous les hivers que le Vaudois peut mettre sur son pain la pâte parfaitement grasse, délicate et coulante du vacherin à point.

Le fabricant, et surtout l'affineur, mettent évidemment en œuvre des procédés de fabrication, des « finesesses » personnelles. Les méthodes, comme à Bonvillars, sans être rudimentaires, sont souvent artisanales.

On peut encore parler d'art. bj



soins. Le retourner, pour éviter qu'ils ne se cuisent, et frotter la croûte tous les jours, dans une cave à 15 degrés c.

Sinon ils deviendront blancs et ne prendront pas cette croûte brun-rouge qui allume l'œil du gourmet.

Il faut trois semaines d'affinage pour que le fromage puisse être mis en boîte et prêt à la consommation.

M. Curchod en garde chaque jour quelques-uns pour la consommation locale. Il les affine donc lui-même.

Nos photos

EN HAUT : M. Albert Curchod affine lui-même dans sa cave les vacherins réservés à la consommation locale.

EN BAS : la masse de caillé, séparée du petit-lait, est versée dans les moules.



Succulence jurassienne

Une opinion souvent répandue est que le vacherin, ce fromage bien de chez nous, est dans sa totalité fabriqué à la Vallée de Joux. Erreur. Si l'air de la montagne convient particulièrement au finissage du vacherin — à son « affinage » — le gros de la fabrication est produit au pied du Jura. A Bonvillars, par exemple, où le Journal d'Yverdon est allé rendre visite au laitier — et à sa femme — ici en train de remuer doucement le caillé.

PAGE 19