Les grandes figures combières d'autrefois – 38 – Charles-Adrien Golay dit Sirius, journaliste (1909 – 1994)

alias «Sirius», est mort

Charles-Adrien Golay, né le 16 juin 1909 au Sentier, est décédé à 85 ans des suites d'une longue maladie. Rédacteur en chef de 1960 à 1982 d'*Auto-Club*, devenu *Auto-Club romand*, journal de l'ACS, Charles-Adrien Golay avait adopté, dès 1950, le pseudonyme de Sirius, personnage de Voltaire et nom d'une étoile sensée apporter de loin une information claire et objective. Ce nom va lui coller à la peau. A la radio surtout, où il anima, de 1960 à 1973, le samedi matin, l'émission «Route libre» où il passait notamment en revue les conditions de circulation. *La Nouvelle Revue de Lausanne* fut le premier journal à publier sa signature. Délégué de la Radio romande à la distinction de Chevalier de la route, Sirius était également l'auteur des mots croisés pour le magazine *Trente Jours*.

Ancien observateur de l'artillerie pendant la MOB, ancien conseiller communal de Prilly, c'était une figure fidèle et souriante du Salon de l'auto. Partisan du port de la ceinture de sécurité — sans vouloir la rendre obligatoire — il avait lancé l'idée de la pince à linge qui n'entravait pas les mouvements, en conduisant. Ce qui lui valut de recevoir des paquets de telles pinces «à se mettre où il voulait».

De caractère jovial, de vaste culture, c'était un homme d'opinion, de commerce agréable.

J.-L. B. □

Telle fut la nécrologie de notre ami Sirius. Piquée on ne sait dans quel journal, et surtout sans date précise. Nous estimerons simplement : 1909 + 85 = 1994.

Charles-Adrien Golay alias Sirius, est surtout connu à la Vallée pour avoir écrit l'ouvrage « La Vallée de Joux », paru à Neuchâtel en 1958, au Editions du Griffon, Collection Trésors de mon Pays no 84. Les illustrations sont de Max-F. Chiffelle.

Il s'agit-là d'une plaquette de qualité qui reprend en partie les illustrations précédemment parues à l'occasion d'un même titre, no 36 de la collection Trésors de mon Pays, texte de Samuel Aubert, édité en 1949.

Notons encore que le no 84 fut publié sous deux formes, l'une ordinaire de 60 pages, et l'autre avec un complément intitulé : La manufacture d'horlogerie Le Coultre & Cie S.A. Le Sentier au jour du 125e anniversaire de sa fondation. Cette autre version est de 100 pages, avec de nombreuses photos inédites sur l'entreprise en question.

Nous ne savons rien d'autre de la carrière de Charles-Adrien Golay que ce qu'en dit l'article nécrologique ci-dessus. Juste pouvons-nous rajouter qu'il est l'auteur d'un second fascicule faisant la part belle à la Vallée. Il s'agit du dépliant, supplément au journal Pour Tous, non daté, mais de 1950 environ, intitulé : Le vacherin, roi des fromages fins.

Il s'agit-là d'une publication en sépia d'un haut intérêt historique et gastronomique. Charles-Adrien Golay s'y livre tout entier, amateur de bons produits du terroir, en conséquence du vacherin Mont d'Or produit à la Vallée, et spécialement dans les caves des Charbonnières !

Le vacherin et la gastronomie

La naissance du vacherin fut un jour faste pour la gastronomie. Elle apporta aux gourmets l'un des desserts les plus complets et les plus flatteurs. Elle apporta aussi aux amateurs de simple et rustique pitance une manière de repas que beaucoup d'entre eux ne changeraient pas contre le plus somptueux des festins.

Car le vacherin est vraiment le roi des fromages fins, par ce qu'il a d'onctueux, de discrètement parfumé, d'incomparable finesse et de goût à nul autre pareil où se rencontrent, s'unissent, se marient sa haute saveur fromagère, une douce amertume et ce soupçon de sève de sapin que prodigue l'écorce dont il est sanglé. Il n'est jusqu'à la vue que le vacherin régale : sa croûte ondoyante et mordorée, sa pâte d'ambre où des yeux minuscules vous regardent de coin, sa propension naturelle à couler lentement comme le miel de chez nous, tout cela est un spectacle dont on ne se lasse jamais, et qui fait au palais les plus douces promesses !

Le casse-croûte du connaisseur

Que boire avec le vacherin ?

Les gastronomes et les bons auteurs sont d'accord sur ce point qu'on peut boire, avec les fromages, du vin blanc aussi bien que du vin rouge. Les fromages, quels qu'ils soient, embellissent en effet tous les vins. Ils ont ce pouvoir de préparer les papilles, de les exciter, de les sensibiliser de telle façon qu'aucune des subtilités d'un breuvage ne leur échappent. Les fromages ont aussi la vertu de faire disparaître la légère acidité qui pourrait subsister dans un vin trop jeune ou imparfait, si bien qu'ils vont ainsi jusqu'à leur apporter des qualités dont ils sont dépourvus.

Le vacherin se mange donc accompagné de vin blanc ou de vin rouge. Le choix entre les deux est une question de goût personnel. Voici tout de même quelques indications qui pourront être utiles aux amis du bien-boire et du bien-manger :

D'abord au sujet du vacherin servi comme **dessert.**

Qu'on me permette de rappeler une règle fondamentale : la gamme des vins, au cours d'un repas, doit aller des plus légers au plus corsés ; aucun d'eux ne doit nuire au suivant, ni faire regretter le précédent. Il se trouve donc qu'au dessert, seuls les grands vins subsistent sur la table. Comme c'est aussi l'heure du vacherin, il est donc fatal qu'ils se rencontrent... pour le plus grand bonheur des convives !

Je souhaite pour le plaisir de chacun que le repas que doit couronner le vacherin soit arrosé de vins suisses, dont une gamme incomparable suffit au bonheur complet des plus fins connaisseurs. Alors, au dessert, on verra apparaître un Dézaley de grande année, un Amigne flétri ou une Malvoisie si l'on sert du vin blanc, un vieux Cortaillod, une Dôle ou un Pinot noir de derrière les fagots si l'amphitryon a porté son choix sur les rouges. Avec les uns et avec les autres, le vacherin fera bon ménage et mettra le point final à un menu que sa seule présence aura classé au rang des mieux composés.

Un fait assez curieux et maintes fois relevé doit être signalé au sujet du vacherin. C'est qu'il remplace le plus souvent, à lui seul, tous les autres fromages. Il est d'usage, en effet, que la mention « Fromages » au menu se fasse au pluriel. Et on apporte un plateau où voisinent le Gruyère, le Roquefort, le Brie, le Camembert, le Tilsit, le Reblochon, le Petit-Suisse et quelques coquilles de beurre frais. Or, quand le menu porte « Vacherin », c'est au singulier. Et le vacherin arrive seul, conquiert tous les convives et leur fait oublier toutes les autres succulences dont ils ont l'habitude. Le vacherin ne doit pas tirer de cela trop de présomptions. Il profite, en effet, de l'avantage de sa présence éphémère, de son caractère saisonnier, qui lui valent pendant la brève période de son règne des faveurs qui lui seraient peut-être marchandées si, comme ses frères... de lait, on pouvait le consommer toute l'année. Il n'en reste pas moins que cette universalité, même passagère, est un bel hommage rendu à ses qualités et à la perfection de sa noble constitution.

Dessert idéal, le vacherin peut aussi constituer un succulent **repas.** Je dirai, pour ma part, que ce fromage accompagné de pain frais et d'un verre de vin représente vraiment un « moment gastronomique » ! Et je ne puis en parler sans que me revienne le souvenir de fins de soirées de mon jeune temps où, la répétition de chorale terminée, quelques amis se réunissaient chez l'un de nous autour d'un vacherin bien *fait*, arrosé d'un Lavaux bien doré ou d'un La Côte pétillant.

Car, quoi qu'en disent les adeptes du vin rouge, le vin blanc s'harmonise mieux que tout autre avec un fromage ou des mets au fromage pris en guise de repas. Il s'agit non seulement, dans ce cas, d'une affaire de goût, mais encore de digestion. Le vin blanc, et le blanc sec surtout, est beaucoup plus léger que le rouge. Il s'accommode donc mieux de la compagnie des fromages, tous très nourrissants, donc relativement lourds à l'estomac. Je préconise donc, lorsque le vacherin constitue le menu, de l'accompagner d'un bon La Côte, si possible légèrement pétillant, ou d'un Neuchâtel « qui fait l'étoile ». Les autres blancs vont très bien également, mais à la condition qu'ils soient secs et pas trop fruités. Il s'agit là, bien entendu, d'une opinion strictement personnelle. Je ne tiendrai rigueur à personne de ne pas la partager ! Je concède d'ailleurs à ceux qui ne sont pas de mon avis, qu'il existe chez nous de nombreux vins de couleur susceptibles d'embellir le menu-vacherin, dont l'Œil-de-Perdrix, célèbre bien au-delà de Neuchâtel, les Gamays vaudois, dont on trouve d'excellentes cuvées à Grandvaux, à Chardonne, Blonay,

Le couronnement d'un bon repas (Photos : Tornow)

St-Prex, Orbe et dans le Vully, enfin la Dôle du Valais qu'il n'est besoin de présenter à personne, mais qu'on choisira plutôt jeune et légère.

Ce petit exposé gastronomique serait incomplet si je ne mentionnais la possibilité de manger le vacherin avec des pommes de terre « rondes », c'est-à-dire en robe des champs. Certains amateurs disent grand bien de ce mariage que je trouve, pour ma part, fort séduisant. Il a en outre l'avantage de réduire les frais du repas, ce qui ne gâte rien. On peut encore relever ce mets d'un peu de moutarde, si l'on a soin de l'adjoindre à la pomme de terre et non au vacherin.

Ceci dit, il ne reste qu'à vous souhaiter bon appétit, tout en vous rappelant encore la brièveté du règne du « roi Vacherin », ce qui veut dire qu'il faut en profiter pendant qu'il est là ! *Charles-Ad. Golay.*