

Quand le souvenir persiste

Il ne se souvenait guère du métier qu'il ne pratiquait plus depuis près d'un quart de siècle. Affineur, tout cela était dans une brume lointaine en laquelle il ne pouvait se replonger que par un effort de mémoire intense. Mais alors, n'empêche, tout lui revenait quand même, non seulement de la profession dans sa globalité, mais aussi dans chacun de ses gestes, dans chacun de ses bruit, dans chacune de ses odeurs surtout. Car le monde du fromage, c'est cela avant tout, les odeurs. Multiples, certaines pas plus agréables que cela pour celui qui n'en vit plus.

Un autre petit métier qu'il avait connu, leueur de sangles, sanglier comme on dit de nos jours, était plus loin encore. D'ailleurs il ne l'avait pratiqué que de manière extrêmement brève. Tout au plus quelques jours, ou quelques semaines, c'est possible, de cette durée il n'avait plus aucun souvenir. Les gestes là aussi il avait fallu les apprendre et il est probable que la manière de les accomplir n'avait pas disparu et que si on avait bien voulu lui remettre en main les outils d'autrefois, il aurait pu recommencer à lever sans grand problème.

L'un dans l'autre aucun titre de gloire dans cette profession passagère. Son collègue d'alors avait très certainement prit la photo que l'on pourra découvrir ci-dessous. Un cliché ordinaire, offrant cependant de pouvoir comprendre l'opération du levage des sangles dans ce qu'elle a de plus caractéristique, le découpage avec cet outil dit la « curette », sorte de lame à trois côtés, de l'aubier, partie sous-jacente du rugueux de l'écorce que l'on enlevait à l'époque avec le couteau à batzer. Il avait revêtu ses habits d'alors, blue-jean et veste de toile bleue, un peu serrée aux épaules qu'il a toujours eues assez larges, comme s'il avait passé sa vie à se coltiner sans cesse des charges monumentales alors qu'il n'en est rien, simple constitution de l'ossature de base sur laquelle, par diverses activités, étaient néanmoins venus se greffer quelques muscles solides. Il avait mis un vieux chapeau noir, sans forme, qu'il ne portait guère que par temps de pluie. Il travaillait sans gants, la résine giclant sous la curette pour vous offrir en fin de journée des mains noires et difficiles à laver. Il y avait d'abord pour dégraisser cette colle indésirable la benzine, puis ensuite, pour parachever le tout, le savon noir. Il fallait autant de temps pour se laver les mains que pour le reste de la remise en état après une journée de peines et de salissures tous azimuts.

Bref, voilà l'homme, un peu courbé sur un tronc que les bûcherons, et là il ne peut mettre un nom sur les vaillants faucheurs d'arbres, viennent d'abattre, étalé de tout son long dans l'immensité de la forêt, couché sur un tapis de branches, d'herbe et de mousse. On voit quelques sangles déjà levées courir contre le tronc. Attention à ne pas glisser dessus, à cause de la sève, celle-ci, toute fraîche, glissante au possible. Deux troncs sont côte à côte, dont l'un a servi tantôt aux mêmes opérations. Ils sont beaux blancs, couleur qu'ils perdront rapidement pour devenir brun-rouge en à peine quelques heures.

Et ce qu'il faut retenir encore, c'est que là, au cœur de cette forêt, on sent non seulement l'odeur générale du sous-bois, faite de mousse, de fougères, d'aiguilles et de feuilles, mais aussi et surtout maintenant, celle plus puissante, de l'écorce levée, de la résine, tanique, presque balsamique diraient certains. Des odeurs dans tous les cas d'une authenticité certaine. Qu'il a par ailleurs toujours dans le nez. Il ferme les yeux, il s'imagine à nouveau sur ce sol tourmenté, parmi les arbres, et les voilà qui montent, qui montent... Non, il ne les oublie ni ne les oubliera jamais. Auxquelles, pour le touriste de passage, se mêlerait assurément sa propre odeur d'homme, encore qu'il faille comprendre que puisqu'il a mis sa veste, il ne faisait pas très chaud ce jour-là...

Hors donc voilà une photo que l'on put tirer de quelques archives. Et pourtant, elle courut pendant plus de trente ans, ici ou là, sans que bien entendu on ne lui demande rien et que même il ne le sache. Car tel est le sort des photos dont la bonne fortune vous échappe. Il est tombé sur ce nouvel article à la gloire du vacherin, tout à fait par hasard. Et personne, bien entendu, ne pourrait savoir qu'il s'agisse de lui, complètement oublié dans cette profession un peu étrange par certains côtés, depuis plus longtemps encore qu'il ne l'a abandonnée !

Die Rückkehr des Mont-d'Or

September, das ist die Rückkehr des Mont-d'Or! Dieser Vacherin aus dem Waadtländer Jura hat seinen Jahreszeitenrhythmus beibehalten. Zehn Jahre nachdem er die Appellation d'Origine contrôlée (AOC) – heute protégée (AOP) – erhalten hat, als zweiter Waadtländer Käse nach dem Etivaz, verteidigen nicht mehr als rund 15 Produzenten und Affineure seine Originalität.

Pierre Thomas – Fotos: Sandra Culand

Der Mont-d'Or begeht sein Fest dieses Jahr am 21. September, eine gute Woche, nachdem er am Freitag, den 13. offiziell auf den Markt gekommen ist. Die in einer Interprofession zusammengeschlossenen Produzenten sind nach dem langen, harten Winter offenbar nicht abergläubisch. Zu ihrem 17. Fest laden sie die Walliser Eaux-de-vie AOP ins Dorf Les Charbonnières im Vallée de Joux, was Jean-Michel Rochat, einen ihrer Sprecher, nicht im mindesten stört. Im Gegenteil, ist er doch mittlerweile ein bekehrter Destillateur von Enzian geworden... Dieser Rochat, einer der letzten «reinen» Vacherin-affineure, ist auch das wandelnde Gedächtnis des Vacherins. Sein Sammlergeist hat ihn dazu gebracht, in Les Charbonnières ein Museum des Mont-d'Or zu eröffnen, zu besichtigen nur auf Voranmeldung und nur für Gruppen.

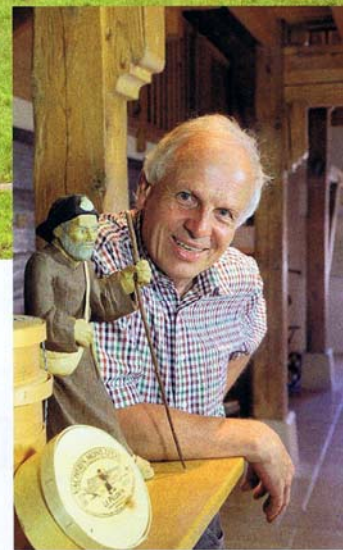
Das Holz, aus dem der Vacherin gemacht ist

Auch wenn der Vacherin den Namen eines rund 1460 Meter hohen und von

einem Eisenbahntunnel der Jura-Simplon-Strecke durchbohrten Gipfels an der französisch-schweizerischen Grenze angenommen hat, so ist der Käse doch hier, in Les Charbonnières, geboren. Ein Film im Museum beschreibt minutiös die Etappen dieses «Weichkäses mit gewaschener Rinde».

Damit ein Mont-d'Or ein Mont-d'Or wird, braucht es 1. einen Fichtenholzgurt (aus der Rotfichte von Risoux), 2. eine Schachtel, die meistens in Bois-d'Amont, in der französischen Verlängerung des Vallée de Joux produziert wird, allerdings aus Holz, das strikt aus der Schweizer Käse-AOP stammt, und 3. Milch, geliefert von den Bauern aus einem genau bezeichneten Einzugsgebiet, auf den Höhen des Jura und seiner Ausläufer.

Das Holz dient nicht als Alibi: es gehört untrennbar zu diesem Lebensmittel. Bei der Degustation sprechen die Spezialisten – wie die der Bewertungskommission, die fünfmal pro Saison bei jedem Produzenten vorsprechen und die Käse mit Punkten zwischen 16 und 22 benoten – von einem



▲ Jean-Michel Rochat, der Gründer des Museums, das ganz dem Mont-d'Or gewidmet ist.

Im Internet:

www.vacherin-montdor.ch
www.vacherin-le-pelerin.ch
[Musée du Mont-d'Or]
www.tyrode.ch
www.hauser-authentique.ch



◀ Im Sommer werden dünne Späne von den Fichtenstämmen abgehobelt.

leichten «Tannin». Genau wie im Wein! Dieser Zarge genannt also wird in den Wäldern der AOP gewonnen, und zwar mit einem Instrument, das mehrere Namen besitzt, darunter «Löffel», ein Hinweis auf das nützliche Besteck, mit dem man das fertige Produkt genießt, wenn es «richtig fließt». Auch die Spanschachtel ist nicht einem Zufall zu verdanken. Der Gurt hält den Käseteig zusammen und wird durch einen Behälter aus Tannenholz ergänzt, mit einem unteren Teil und einem Deckel, in den mit einem Brenneisen die Marke eingepreßt wird.

Nach dem Anlegen des Gurts und bevor er in eine kleinere Schachtel gedrückt wird, wird der Käse 21 bis 30 Tage lang auf Fichtenbrettern affinert.

Zwischen «boëtte» und «vachelin»

Der Vacherin in dieser Form geht auf den Anfang des 19. Jahrhunderts zurück, damals «fromage de boëtte» geheissen. «Vacherin» definiert einen Kuhmilch-

Vacherin Mont-d'Or season is here

Pierre Thomas

Vacherin Mont-d'Or celebrates the 10th anniversary of its AOC (now AOP) on September 21 – just eight days after the 2013 season for the cheese starts.

A soft cheese with a washed rind, its name Mont-d'Or comes from the 1,460m (4,790ft) peak in the nearby French Jura Mountains – but the cheese itself originated in Les Charbonnières, Vaud.

To be able to use the Mont-d'Or name not only the box but also the band encircling the cheese must be made of spruce.

The wood has to be from a specific geographical area as does the milk from which the cheese is made. The wood plays a role in the way the cheese tastes.

After banding but before boxing the cheese is aged for between 21 and 30 days on spruce slabs.

Packaging Vacherin this way dates back to the 19th century. The cheese's name comes from *vache* – cow – because it's made from cow's milk.

At its annual fall dinner Vaud's Guillon wine brotherhood has traditionally served Vacherin with Dézaley. But Jean-Michel Rochat, one of the big names in Vacherin and founder of the Mont d'Or Museum in Charbonnières, prefers "a Château de Châtagneréaz Chasselas – a Premier Grand Cru to go with the Premier Grand Cru of cheeses."

Patrick Hauser of Le Lieu calls Vacherin "the most monitored cheese in the world" – a role that falls to Pascal Monneron at the Moudon-based inter-professional Vacherin Mont d'Or association, which furnishes cheese makers with necessary cultures and checks on sanitation. He also handles the CHF 500,000 a year promotion budget.

Hauser sells his cheese directly to retailers including the Coop, Migros and Denner chains that sell over two-thirds of Vacherin. In 2012, a Hauser-made Mont-d'Or was the first Vacherin to win the Best Swiss Cheese award at the Swiss Cheese Awards.