

Le vacherin de Vaulion

Le temps des affineurs

Pierre Farday

Si Vaulion est le siège d'une des principales scieries préparant le matériel pour la confection des boîtes de vacherin (voir «Construire» du 14 décembre 1977), le village compte également deux affineurs du célèbre fromage. Le hasard nous a conduit chez l'un d'eux, Samuel Raymondaz, gendre de Mme Guignard, qui, nous l'avons vu, monte les boîtes de vacherin.

L'art délicat de l'affineur

L'affineur donne au vacherin les derniers soins pour en faire cette pâte onctueuse et odorante bien connue des amateurs. Ce sont les laiteries - trois pour M. Raymondaz - qui lui livrent, tous les deux jours, des fromages déjà en forme. La pâte est salée mais elle n'a pas encore commencé sa maturation. Le principal outil de l'affineur est sa cave. C'est là que se poursuit le lent processus qui amènera une pâte inodore et sans saveur au point de maturation idoine qui fait le fromage de qualité.

La première qualité de la cave d'affinage est sa haute teneur en humidité et sa température constante, oscillant toujours autour de 15 degrés. Les vacherins sont disposés sur des rayons, à l'abri de la lumière. Chaque pièce est régulièrement retournée et brossée à l'eau, subissant ce traitement durant le temps nécessaire, soit de 18 à 21 jours. Ce sont donc des soins constants qu'exige le vacherin pour devenir propre à la consommation. C'est d'ailleurs le cas de nombreux fromages. Mais si l'on songe que la cave de M. Raymondaz peut recevoir jusqu'à dix mille pièces, on imagine le temps qui doit être consacré à cette activité. D'autant que ces soins sont personnels, si l'on peut dire. Rien de mécanique ou d'automatique; c'est à l'affineur de décider du moment où le fromage est à point pour être livré à la vente. C'est affaire de doigté, d'odorat... et de grande habitude.

La mise en boîte ne s'effectue qu'au dernier moment. On ne sait ce que l'on doit admirer le plus, de l'onctuosité de la pâte ou du fini de la boîte de bois lisse qui la renferme. Ce n'est pas dans le magasin où s'achète le fromage que la bonne facture de cet ensemble harmonieux apparaît le mieux, encore qu'un observateur attentif et amoureux du travail bien fait pourrait dès ce moment se rendre à l'évi-

dence qui impose à l'affineur de se trouver du travail durant la bonne saison. Les beaux jours venus, notre homme se fait donc bûcheron. Les forêts ne manquent pas dans la région de Vaulion. Fromager sorti de l'Ecole de fromagerie de Moudon, il trouve dans sa double activité, alternant avec les saisons, un parfait équilibre que seul un pays aussi attachant que le Jura vaudois peut procurer. D'autres

affineurs s'adonnent à l'élevage - qui paraît plus proche du fromage que le labeur sylvestre.

Gens de la montagne, ces Vaudois-là ont un sens enraciné de la tradition. Celle-ci veut que, par exemple, le nombre des affineurs soit limité et que les secrets de fabrication se transmettent le plus souvent de père en fils.

dence, car c'est bien en suivant tout le processus de fabrication qu'on peut apprécier à sa juste valeur ce travail d'artisan.

Des wagons spéciaux se forment au Pont en direction de toute la Suisse. La période des fêtes de fin d'année est propice à la consommation du vacherin. On ne conçoit guère Noël ou Nouvel-An sans ce plaisir du palais qui s'est imposé dans les habitudes gastronomiques de toute la Suisse romande. Et sa renommée commence à franchir nos frontières nationales. M. Androuet, le célèbre fromager parisien, poète, écrivain et gastronome distingué, parle du vacherin en termes lyriques. Lui qu'aucun fromage de France - et Dieu sait s'ils sont nombreux et divers - ne laisse indifférent, a su reconnaître au vacherin une place de choix dans la nomenclature des fromages de qualité. Et venant d'un tel expert, cette reconnaissance vaut une distinction.

Des premières neiges au printemps

Pourtant, plus modestement, le vacherin trouve son heure de gloire le plus souvent dans les traditionnels lotos. Les boîtes s'empilent, formant une table de prix pour les heureux gagnants de ces joutes pacifiques sinon toujours paisibles. Mais cette modeste promotion ne vaut-elle pas de plus glorieux trophées?

Le temps du vacherin, dit-on, s'étend des premières neiges sur le Jura jusqu'à ce qu'apparaissent les gentianes, premières printanières. C'est dire que son affinage est occupation saisonnière. Samuel Raymondaz ne déroge pas à la règle gé-



Mme Raymondaz à l'emboitage



*Samuel Raymondaz
aux Soins.*

Samuel Raymondaz racheta son commerce de l'hoirie de François Rochat des Places en 1964. Raymondaz affinera pour commencer au Pont, au chalet Mont d'Or, puis transférera son commerce à Vaulion. Revente de celui-ci à Produits Laitiers à Lausanne (PLL). Qui eux-mêmes revendirent leur contingent, moitié à Charles Hauser Le Lieu, moitié à Mignot de St-Georges.



Le temple en 1913.

EXPLOIT QUÉBÉCOIS À VAULION Un vacherin de 11 kilos



Autour du vacherin géant : MM. Longval, Raymondaz, Hauser et le fils de ce dernier (de gauche à droite).

L'exploit vaudois de ce début d'année est l'œuvre d'un...Québécois. En effet, Daniel Longval, qui travaille pour le troisième hiver chez M. Samuel Raymondaz, affineur à Vaulion, n'a pas hésité à commander à Charles Hauser, laitier du lieu, la pâte pour faire un vacherin de 60 cm de diamètre, lequel pèse aujourd'hui onze kilos.

« C'est un véritable tour de force de mon Québécois, a déclaré son employeur, M. Raymondaz, car

mis à part les 70 000 kilos que nous affinons cet hiver, il a jalousement gardé ce merveilleux spécimen dans un coin tenu secret jusqu'à ce jour de Nouvel-An où Daniel Longval a aimablement offert une tranche de « son » vacherin à ses amis. »

Le solde de cette pièce a été l'objet de la mise du 2 janvier, cette fameuse vente de la « tchète » où tout objet prend de la valeur. — 24

3 JANVIER 1984