

Un fond à fromage

C'est un peu le parent pauvre, le laissé pour compte, puisqu'on n'en parle que du bout des lèvres et que les représentations graphiques le concernant sont peu nombreuses voire inexistantes, tout au moins de manière individuelle. Mais néanmoins en contemplant les cartes postales anciennes, il est facile de découvrir le fond du dessous et le fond du dessus, avec entre les deux le fromage mis sous presse avec son cercle.

Le fond à fromage, dit aussi foncet, ou encore sauf erreur rondot, est un objet de pure utilité qui ne souffre d'aucune décoration. Il en existait, on est toujours à l'époque du bois, dans toutes les laiteries, et en nombre, ainsi que dans tous les chalets. Il se fabriquait lui aussi certainement dans les boisselleries qui n'avaient aucune peine à produire un élément relativement simple. Un rond, deux « épars » et le tour est joué.

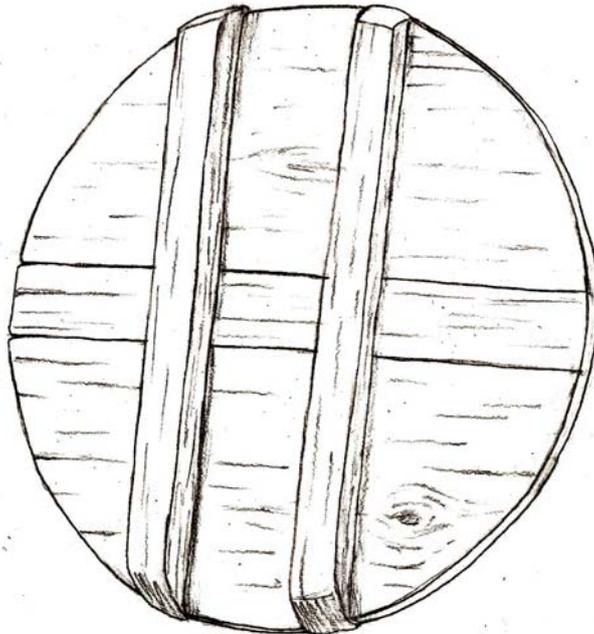
Venait se placer sur le fond du dessus le croisillon, objet dont nous n'aurons pas à parler, puisque le Patrimoine n'en possède aucune.





Photographie 43. Moule utilisé pour le pressage des grains de caillé.

Dessus les deux rondots et le fromage pris en sandwich avec son cercle entre ces deux éléments, le croisillon.



Un fond à fromage de la Muratte-Dessus.



Une presse, l'oiseau, le cercle à fromage.



Intérieur de Chalet du Jura Vaudois. (Pré de L' Haut-Dessus) alt. 1305 m.

1393

Deux vues de chalet où les rondots sont parfaitement visibles.



Armaillis au chalet.

Petit détour par le Jura vaudois de Paul Hugger, pour constater que le maître n'en parle lui non plus pratiquement pas :

Vite Nono porte la pâte vers le « cercle » déjà préparé et la dépose avec la toile. Il la dispose soigneusement dans le moule en égalisant avec les mains. Puis il retourne à la chaudière et y passe un nouveau linge pour cueillir le reste. C'est le « recherchon », le « gain » ou encore le « profit du patron » ; mais il ne pèse pas lourd, une petite boule au fond de la toile. On l'ajoute au gros et l'on couvre en rabattant délicatement – il faut éviter de faire des plis – l'autre moitié du linge. Le caillé ainsi enveloppé, on bouche le cercle, on le tend avec des cordes et un plot ou une cheville que l'on enfonce avec un maillet de bois. Le fromage est mûr pour la presse, il ne reste plus qu'à le couvrir d'une planche. Pour commencer, on le place sous la presse à balancier, plus récente que la presse à chancelle où on le transportera seulement l'après-midi¹.

¹ Paul Hugger, Le Jura vaudois, 1975, pp. 176-177.