

## La poche à séré

On a parlé plus haut du moule à séré, en bois. Voici maintenant la poche à séré. Assez curieusement toujours en cuivre semble-t-il. Pourquoi cette matière ? Nous n'avons aucune réponse. Est-ce simplement parce que ce métal permettrait de mieux supporter la température élevée du petit-lait, pas loin de 80°, à laquelle on élève le petit-lait ?

Dans tous les cas, elle se trouve traditionnellement sous cette forme. Elle permet donc de lever cette sorte d'écume qui flotte sur ce deuxième petit-lait, et de laquelle on forme le séré après qu'on l'ait délicatement posée dans le moule.

On lit dans *Civilisation du gruyère*, p. 79 :

*Poche percée. Potse (f.) perhya. Ecumoire en cuivre, ronde et presque plate, servant à deux usages : lever la crème qui s'est formée dans les dyëtso et puiser dans la chaudière le caillé du petit-lait appelé sérac.*

Il ne nous semble pas que la dite poche ait été pour le premier usage, tout au moins dans le Jura, ayant des poches propre à cette opération.

On trouvera la description complète de cette dernière dans l'ouvrage de Paul Hugger.

Chose assez curieuse, l'ouvrage *la Pastorale*, de 1974, pourtant fort bien documenté, ne parle pas de séré ni ne montre des ustensiles propre à sa fabrication, si ce n'est à la page 79, une poche à séré typique mais figurant avec la légende suivante : 216. Poche à écrémer en cuivre, circulaire, avec manche de fer. Chalet de Montperreux. L. 41 diamètre 25,6 cm.



Poche à séré entièrement en cuivre.



Poche à séré en suivre mais avec manche de fer. Celle-là a vécu !