

Pour un rien de gastronomie

Le vacherin eut ses grandes heures de 1950 à 1985, soit pendant 35 ans. On l'a vu, il était bon de l'associer au vin blanc vaudois, de préférence de la Côte, de fruits et de noix.

D'autres recettes furent livrées au cours des temps.



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

Vraiment, pour un bon souper on n'en demanderait pas plus. Avec le goût de l'époque, naturellement. Dépliant de L'industrie laitière, vers 1952. Les trous ne gênaient personne.

Comment conserver le vacherin ?

Dès le moment où un vacherin quitte sa cave natale, il doit être entouré de quelques soins faciles mais indispensables.

Il doit être conservé au frais et à l'humidité. Pour ce faire, le moyen le plus facile consiste à envelopper la boîte dans un linge mouillé qu'on humecte une ou deux fois par jour.

Attention ! Le vacherin (comme d'ailleurs tous les fromages) ne doit jamais être mis au frigorifique ! C'est une règle absolue ; l'enfreindre, c'est bafouer le labeur de tous ceux qui ont voué leurs soins les plus assidus à réaliser ce régal incomparable.

Lorsque le vacherin est entamé, on l'empêchera de « couler » en appliquant contre la tranche une planchette de bois ou une plaque de verre.

Si le vacherin doit être conservé plus de trois ou quatre jours avant d'être entièrement consommé, on le frotera légèrement sur les deux faces au moyen d'un chiffon trempé dans de l'eau salée.

Il faut naturellement éviter d'acheter des vacherins dont la dimension dépasse les possibilités de consommation du ménage. On se souviendra cependant que les grandes pièces sont généralement mieux « faites » et plus onctueuses que les petites. Elles se dessèchent aussi plus lentement.

Ponctuel, doré, parfumé, le vacherin a fait son entrée automnale dans le royaume des fromages. Il a pris sa place sur le trône dressé pour lui par ses électeurs, les gastronomes. Pour quelques mois, il conservera cette triomphale situation que nul ne songe à lui disputer. Puis, il rentrera dans l'ombre, silencieusement, pour préparer de nouveaux éclats à sa gloire future. Tel est le destin du vacherin, ce roi prestigieux mais éphémère, respectueux des usages forgés depuis plus d'un siècle à son berceau, la rude et belle vallée de Joux. Car c'est dans cet austère pays du Jura vaudois, coupé de forêts de sapins et de verts pâturages, baigné de trois lacs, que naquit le vacherin. Sa naissance se perd dans la nuit des temps, tandis que son émancipation paraît historiquement établie.

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 onduyante 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 !

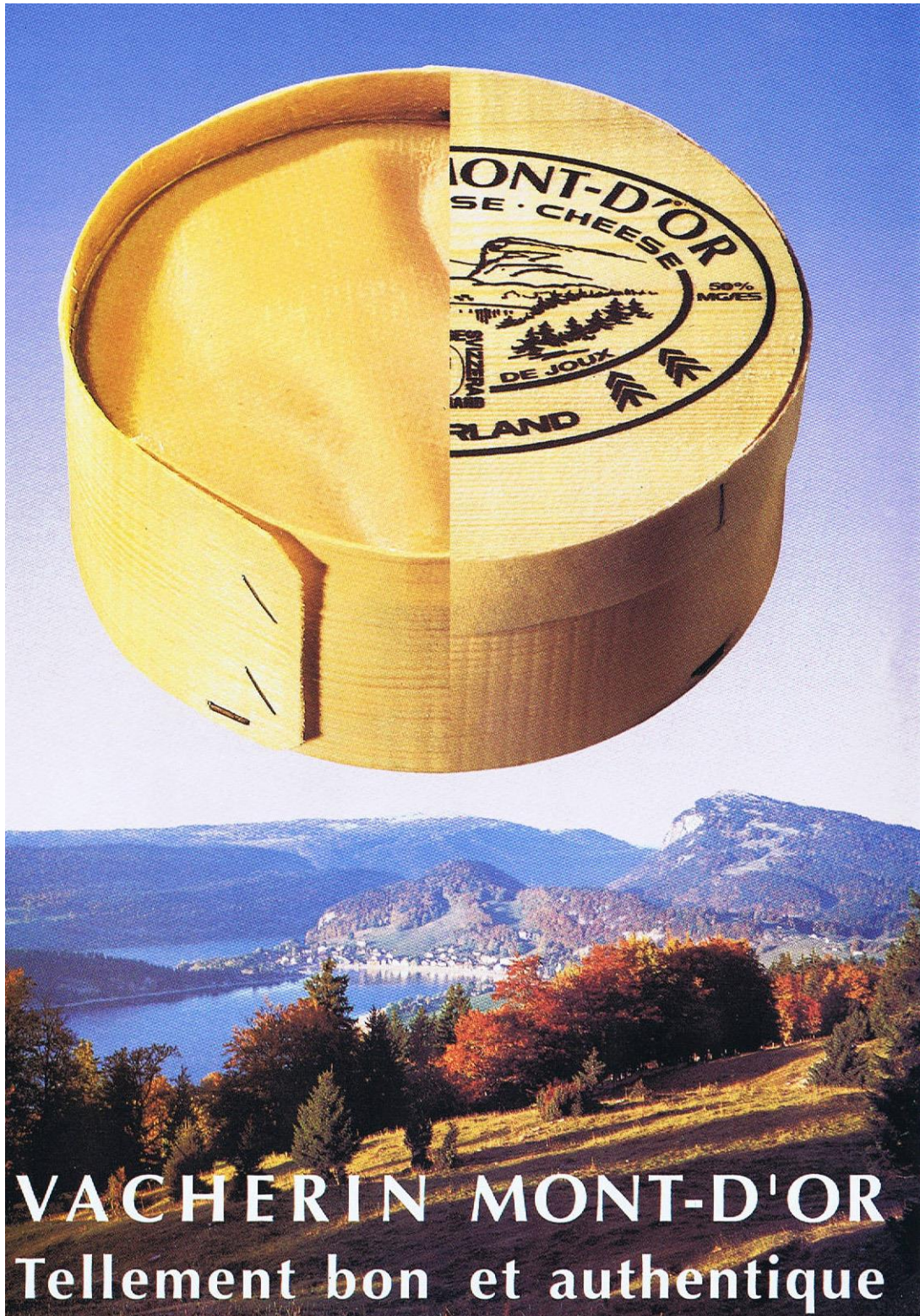
Je souhaite pour le plaisir de chacun que le repas que doit couronner le vacherin soit arrosé de vins suisses, dont une gamme incomparable suffit au bonheur complet des plus fins connaisseurs. Alors, au dessert, on verra apparaître un Dézaley de grande année, un Amigne flétri ou une Malvoisie si l'on sert du vin blanc, un vieux Cortailod, 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 « Froma-

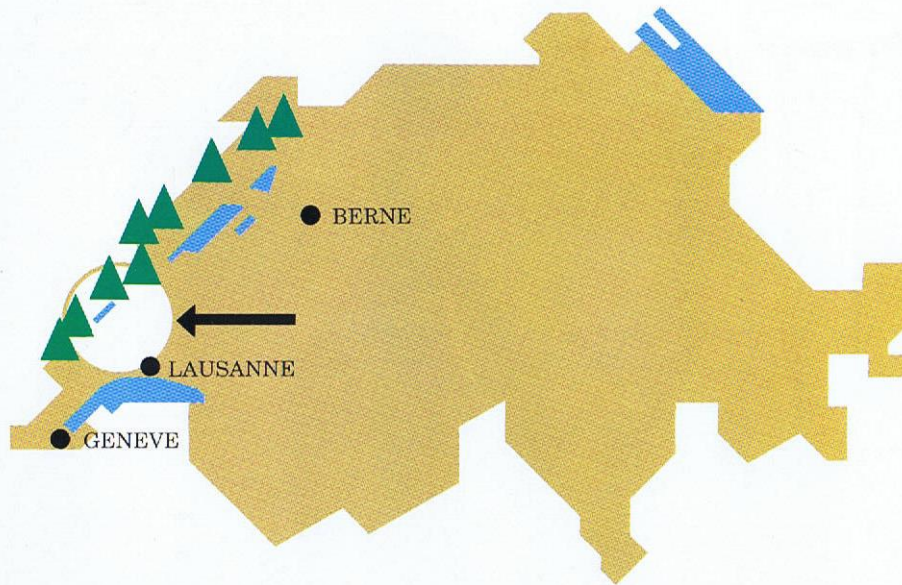
ges » au menu se fasse au pluriel. Et on apporte un plateau où voisinent le Gruyère, le Roquefort, le Brie, le Camembert, le Tilsit, le Reblochon, le Petit-Suisse et quelques coquilles de beurre frais. Or, quand le menu porte « Vacherin », c'est au singulier. Et le vacherin arrive seul, conquiert tous 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 choral 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,



VACHERIN MONT-D'OR
Tellement bon et authentique



Le Jura vaudois (Suisse), le beau Pays du Vacherin Mont-d'Or

Les caractéristiques du savoureux Vacherin Mont-d'Or
S W I T Z E R L A N D

Région de fabrication et d'affinage:
Jura vaudois (Suisse) et son pied.

Production saisonnière:
d'octobre à avril.

Description:

- * Fromage à pâte molle de 12 à 32 centimètres de diamètre et de 500 g à 3 kilos.
- * Sanglé d'une écorce de sapin, emballé dans une boîte du même bois.
- * Elaboré à partir de lait thermisé (la thermisation est un processus très doux laissant au lait cru toutes ses qualités tout en l'assainissant sur le plan bactériologique).
- * Croûte emmorgée. Souple et ondulée, de couleur jaune ambrée à rouge-brune.
- * Pâte molle. Légèrement coulante. Devient onctueuse à maturité.
- * Saveur crémeuse, douce et délicate, influencée par l'écorce et la boîte de sapin.
- * Matière grasse : 50% dans la matière sèche.

Conservation:

- * Dans un endroit frais (5 à 8 degrés), soit dans un linge humide, soit dans une pochette plastique.
- * Supporte très bien la congélation.

Comment le déguster:

- Premièrement, le laisser "chambrier" quelques heures avant de le servir. Comme les grands vins.*
- * Traditionnellement, accompagné de pommes de terre en robe des champs ou de pain croustillant.
 - * Comme la fondue! Il suffit alors d'entourer le vacherin (dans sa boîte) d'une feuille d'aluminium, de verser un petit verre de vin blanc à sa surface... puis de le mettre au four (environ 25 minutes à 200 degrés).
 - * A l'apéritif, comme amuse-bouche. Sur des toasts passés au four.



Centrale du Vacherin Mont-d'Or - CH - 1510 Moudon

*Le bonheur de savourer le
Vacherin Mont-d'Or*
S W I T Z E R L A N D

Sa saveur douce et délicate
- soulignée d'une exquise touche de
tanin fin, apportée par la sangle de
sapin - vous charmera.

Il faut dire que le Vacherin Mont-
d'Or est bien plus qu'un simple
fromage à pâte molle. C'est une
véritable spécialité, élaborée avec
amour dans des laiteries-modèles
du Jura vaudois (Suisse), puis
affinée avec mille soins par des
affineurs renommés.

Chaque Vacherin Mont-d'Or est
ainsi signé du nom de son affineur
sur sa caractéristique boîte de
sapin.

C'est, dès lors, un fromage
authentique et personnalisé.

C'est, aussi, le produit inimitable
d'une région - le Jura vaudois et
son pied, avec la bucolique Vallée
de Joux - où plusieurs familles
peaufinent l'élaboration du
Vacherin Mont-d'Or. Du leueur de
sangles de sapin... au fabricant de
boîtes. De forêts en pâturages... et
de laiteries en caves d'affinage.

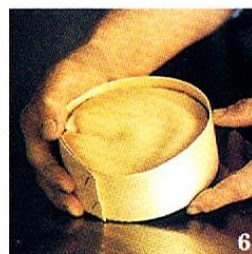
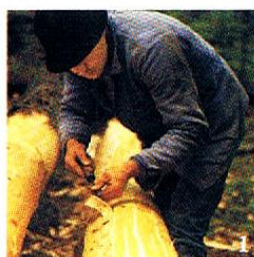
Le Vacherin Mont-d'Or est le
fromage de dessert par excellence.
Le "point d'orgue" de la fête.

Le Vacherin Mont-d'Or, c'est aussi
à lui seul un repas de roi. Pour les
"quatre heures" avec du pain cuit
au feu de bois, divinement
croustillant. Ou pour le dîner du
soir, accompagné de savoureuses
pommes de terre en robe des
champs.

On en a déjà "l'eau à la bouche"...



La patiente élaboration du Vacherin Mont-d'Or... en images



1 - Le levage des sangles de sapin, dans les forêts jurassiennes, par des spécialistes. Une tradition propre au Vacherin Mont-d'Or.

2 - En laiterie, après l'élaboration dans les chaudrons de cuivre, la coupe minutieuse des vacherins.

3 - Le sanglage du Vacherin Mont-d'Or d'une écorce de sapin qui soulignera sa saveur d'une touche de tanin fin.

4 - Durant un mois, le Vacherin Mont-d'Or est quotidiennement frotté et retourné, dans les caves d'affinage.

5 - L'emboîtage chez l'affineur, lorsque le Vacherin Mont-d'Or est parvenu à belle maturité.

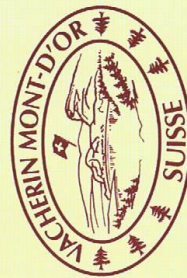
6 - Légèrement serré dans sa boîte de sapin, il présente maintenant de jolies ondulations. Il est prêt à faire la joie des gourmets.

Délicieux fromage à pâte molle affiné dans le Jura vaudois et ses proches alentours, le Vacherin Mont-d'Or fait la joie des gourmets d'octobre à avril. Fromage de dessert, il fait merveille avec du bon pain croustillant et un verre de vin du pays. Une recette sympathique propose également de le savourer «au four». *Bon appétit!*

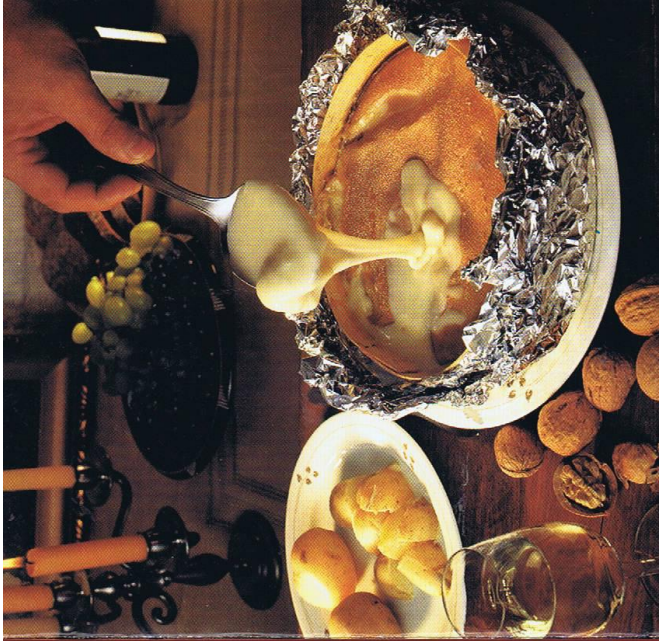
Der delikate Weichkäse wird in den Reifebetrieben des Waadtländer Juras und dessen Umgebung hergestellt. Zwischen Oktober und April erfreut er die Gourmets, die ihn als Dessertkäse, mit knusprigem Brot und einem Glas einheimischen Weines geniessen. Vacherin Mont-d'Or «im Ofen» ist ein anderes, sehr beliebtes Rezept. *Guten Appetit!*

The Vacherin Mont-d'Or is a delicious soft cheese produced in and around the Jura of Vaud. From October to April, gourmets relish this dessert cheese with good, crusty bread and a glass of local wine. Another very tasty way to try it is baked in the oven. *Bon appétit!*

Delizioso formaggio a pasta molle stagionato nel Giura vodese e nelle sue dirette vicinanze, il Vacherin Mont-d'Or fa la gioia dei buongustai da ottobre ad aprile. Formaggio da dessert, fa meraviglie con del buon pane croccante e un bicchiere di vino locale. Una ricetta simpatica propone anche di assaporarlo «al forno». *Buon appetito!*



Interprofession du Vacherin Mont-d'Or
rue Grenade 40 CH-1510 Moudon
Tél. 021 905 81 51
Fax 021 905 81 30
E-mail: vacherinmontdor@bluewin.ch



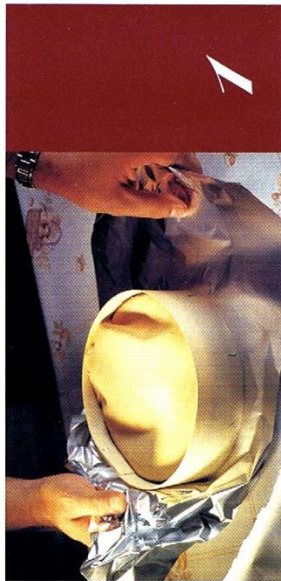
Le Vacherin Mont-d'Or

Au four... un délice
Im Ofen... ein Genuss
In the oven... a delight
Al forno... una delizia



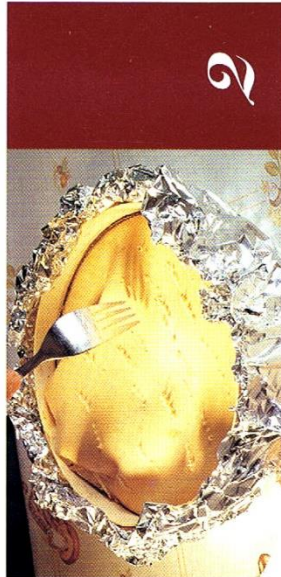
Le Vacherin Mont-d'Or

Au four... un délice
Im Ofen... ein Genuss
In the oven... a delight
Al forno... una delizia



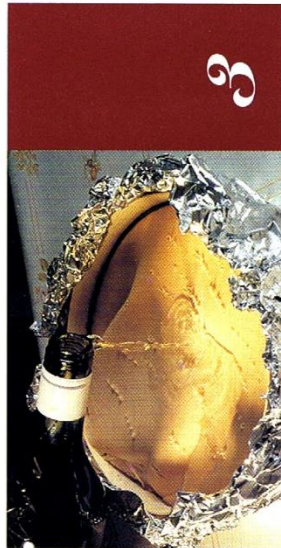
1

- Prenez un Vacherin Mont-d'Or. Chemisez-le d'une feuille d'aluminium.
- ▲ Packen Sie den Vacherin Mont d'Or in eine Aluminium-Folie.
- ◆ Wrap a sleeve of aluminium foil around a Vacherin Mont-d'Or.
- Prendere un Vacherin Mont-d'Or. Rivestirlo con un foglio d'alluminio.



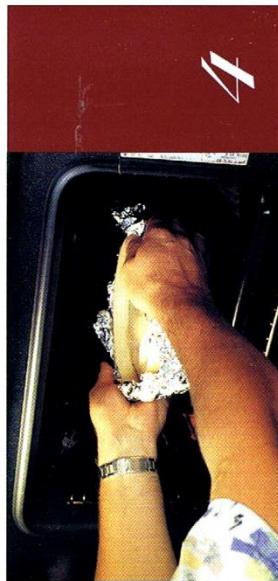
2

- Piquez-le à la fourchette (comme vous le faites avec la pâte à gâteau). Vous pouvez également y insérer 1 ou 2 gousses d'ail.
- ▲ Stechen Sie den Käse mit einer Gabel ein (wie Kuchenteig).
- ◆ Nach Belieben können 1-2 Knoblauchzehen eingeschoben werden.
- ◆ Prick the surface with a fork (as for a pie crust). Insert one or two cloves of garlic if you wish.
- Fare dei fori con la forchetta (come si fa con la pasta per le torte). Si possono anche inserire uno o due spicchi d'aglio.



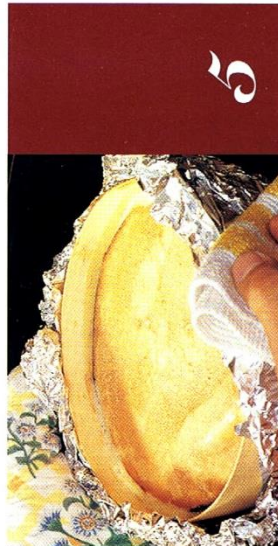
3

- Versez un déclitre de vin blanc sec à sa surface.
- ▲ Übergießen Sie ihn mit einem Deziliter trockenem Weisswein.
- ◆ Pour a decilitre of dry white wine over the surface.
- Versare un decilitro di vino bianco secco sulla superficie.



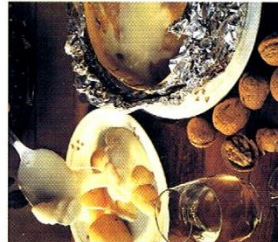
4

- Mettez-le 25 minutes au four préchauffé à 200°.
- ▲ Schieben Sie das Ganze während 25 Minuten in den auf 200° vorgewärmten Ofen.
- ◆ Pre-heat an oven to 200°C and bake for 25 minutes.
- Metterlo 25 minuti nel forno preriscaldato a 200°.

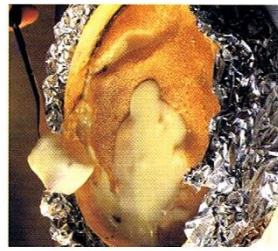


5

- Le Vacherin Mont-d'Or «au four» est prêt. En puisant à la cuillère, servez-le sur des pommes de terre en robe des champs (ou savourez-le comme la fondue, avec du pain).
- ▲ Der Vacherin Mont-d'Or «im Ofen» ist bereit. Servieren Sie ihn löffelweise über geschwellten Kartoffeln (oder... wie die Fondue, mit Brot).
- ◆ The Vacherin Mont-d'Or «au four» is ready! Serve by spooning it over jacket potatoes, or try it with bread, like a fondue.
- Il Vacherin Mont-d'Or «al forno» è pronto. Servirlo, usando un cucchiaino, su delle patate bollite con la pelle (oppure gustarlo come la fondue, con del pane).



- Sur des pommes de terre en robe des champs...
- ▲ Ein Genuss... über geschwellten Kartoffeln...
- ◆ On jacket potatoes...
- Su delle patate bollite con la pelle...



- ... ou comme la fondue.
- ▲ ... oder als Fondue.
- ◆ ... or like a fondue.
- ... oppure come la fondue.

Un délice... ein Genuss... a delight... una delizia

