

30. Le tonneau à azi - la poche à séré en cuivre – le moule à séré -

Selon Civilisation du gruyère, 1999, p. 84 :

Tonneau à acide pour faire le sérac, « azillère ». Ajiyère, ajiyère (f9). Récipient en boissellerie de 30 à 40 litres environ, de forme tronconique et muni d'une bonde, contenant l'azi (l'aji), «recuite » ou kouètre acidifiée que l'on verse dans le petit-lait bouillant pour produire une deuxième coagulation donnant du sérac.

La fabrication du séré appartient au trancheur. Un nouveau caillage du petit-lait, la recuite, peut en effet donner un second fromage, beaucoup plus maigre celui-ci : le séré ou le sérac. On procède à cette opération en ajoutant au petit-lait de l'azi, que l'on tire du tonneau à azi. On a remis la chaudière sur le feu pour faire atteindre la température de 75 à 80°. au petit-lait. De la mousse se forme alors en surface, les « dames ». On prendra alors cette matière avec une poche à trous et en cuivre pour la déverser dans le moule à séré, que l'on verra plus bas.

Cette opération à découvrir plus en détail dans PH pp. 177 et 178.

Le séré contribuait autrefois à l'essentiel de l'alimentation des bergers qui connaissaient alors, selon Auguste Piguet, des constipations carabinées !

Le séré, avec l'amélioration de l'alimentation du personnel de chalet, fut un temps délaissé. Son retour en grâce tient à son peu de matières grasses, à sa digestion facile, à son goût si particulier, que l'on agrémentait volontiers avec de la moutarde.

Le séré n'est donc pas forcément un sous-produit à dédaigner.

Il est évident que lorsque notre père, en sa laiterie de village, ne le vendait guère plus de 50 cts le kg, que ce n'était pas vraiment un produit de recette.

Notons encore que l'on prépare l'azi avec du petit-lait auquel on ajoute du vinaigre. La quantité dans le tonneau doit être renouvelée au fur et à mesure des prélèvements.

Le séré, en quelque sorte, c'est aussi le chalet !



Le Gros Elie et ses aides mangeant la laitia. Simple morceau de séré mis dans du lait. Nous sommes chez Cornet.



Le tonneau à azi. Il a servi pendant des décennies à Mallevaux-Dessous.



La poche à séré semble toujours être en cuivre, nous en ignorons les raisons.



Celle-ci a bien vécu !



Le moule à séré que l'on plaçait sur une planche à la chambre à lait afin de lui éviter la dent des souris. Le séré devait se manger frais, car après deux ou trois jours déjà, il tourne et devient aigre. Dans des temps anciens, avec le séré, que l'on mettait dans une caisse et que l'on enterrait pendant un certain nombre de jours ou plutôt de semaine, on faisait ce que l'on appelait du zieger, une marchandise que sans doute plus personne ne serait capable de manger aujourd'hui ! C'est tout au moins un fait que nous avait rapporté notre père. Voir aussi à cet égard PH, p. 181, qui donne une recette différente pour la fabrication du « zieger », mot naturellement d'origine suisse-allemande où le terme est encore connu.



Moule à séré sur son support installé au plafond de la chambre à lait.



La fabrication du séré à partir du petit-lait porté à haute température. On voit les « dames » montées à la surface et que l'on va bientôt récolter avec la poche à séré en cuivre. PH p. 178.