

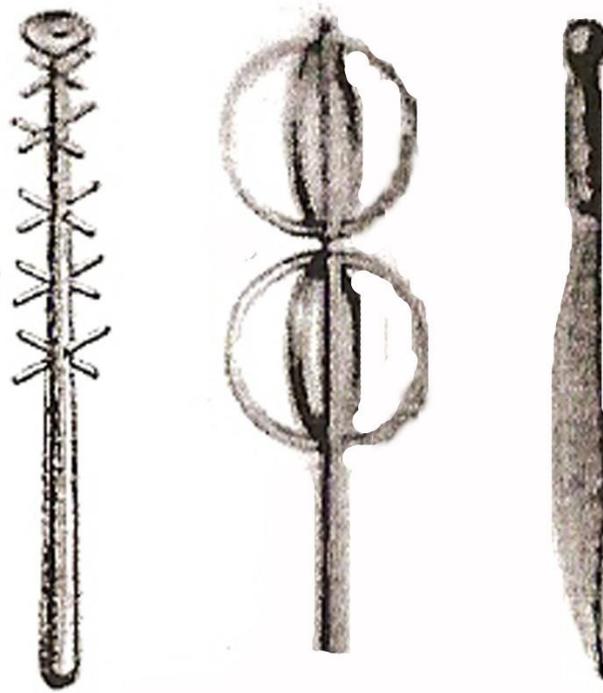
Le débattoir

Après le travail du caillé à la poche d'abord, puis au tranche-caillé, voilà qu'on empoigne le débattoir. Si les formes de celui-ci pouvaient être diverses autrefois, dès qu'elles intégrèrent le fil de fer ou d'acier, elles se fixèrent de manière quasiment définitives.

Paul Hugger nous renseigne sur cette opération qui suit celle du tranche-caillé, Le Jura, 1975, p. 174 :

Le fromager commence alors à brasser de droite à gauche en décrivant des cercles réguliers. Le « débattoir » ou « brassoir » est en fil métallique ; autrefois l'on utilisait pour cela une pointe de spin écorcée, comme dans les Alpes. On continue ainsi de broyer la caséine ; en même temps, les morceaux de caillé se rétrécissent et éliminent le petit-lait. On brasse d'abord une vingtaine de minute à l'écart du feu ; puis vingt autres minutes au-dessus des flammes. La température doit monter jusqu'à 40o R. Au Pré d'Etoy, on la contrôle avec un thermomètre. Mais les vieux fromagers la prenaient avec le bras, certains même – de vrais spécialistes ceux-là – avec le coude. « Ils disaient qu'on était plus juste qu'en contrôlant avec les mains. » Nono suit attentivement la formation des grains. A tout instant il en sort une poignée et regarde bien si le petit-lait s'écoule rapidement, si le grain sèche vite, « s'il s'essuie » et ressemble à un grain de riz. « Il doit se casser sec, alors il est assez travaillé. » Tout le secret d'une caséation réussie est là. Il faut choisir le bon moment. Si le fromager brasse trop vite, le grain devient farineux et le fromage passera à travers la toile ; s'il remue trop lentement, le grain gonfle trop et le fromage sera également de mauvaise qualité. Il ne faut pas non plus chauffer trop brusquement, le grain risquant d'être « surpris » par la chaleur ; dans ce cas, la peau se forme trop tôt et le liquide ne peut plus sortir. Un tel fromage moisira facilement.

Paul Hugger oublie de dire que si le fromager prend une poignée de grain, il le sert en une boule qu'il la fragmente en deux pour en mesurer la consistance exacte. Il remet ensuite ce petit prélèvement dans la chaudière. En tout on l'aura compris, il faut de bonnes connaissances et surtout un sacré doigté pour faire des fromages de sorte, comme on dit.



Deux débattoirs ou brassoirs tirés d'une planche de la Grande Encyclopédie, XVIIIe siècle.



Un débattoir rustique presque entièrement reconstitué. On peut l'associer à la lyre soit tranche-caillé qu'il a pu remplacer à l'occasion.



Au centre, à gauche débattoir moderne, à droite ancien avec à l'origine un petit tronc d'épicéa dont les branchettes sont repliées à partir de leur naissance pour aller se planter après un demi arc de cercle dans l'extrémité du tronc, le tout soigneusement écorcé.

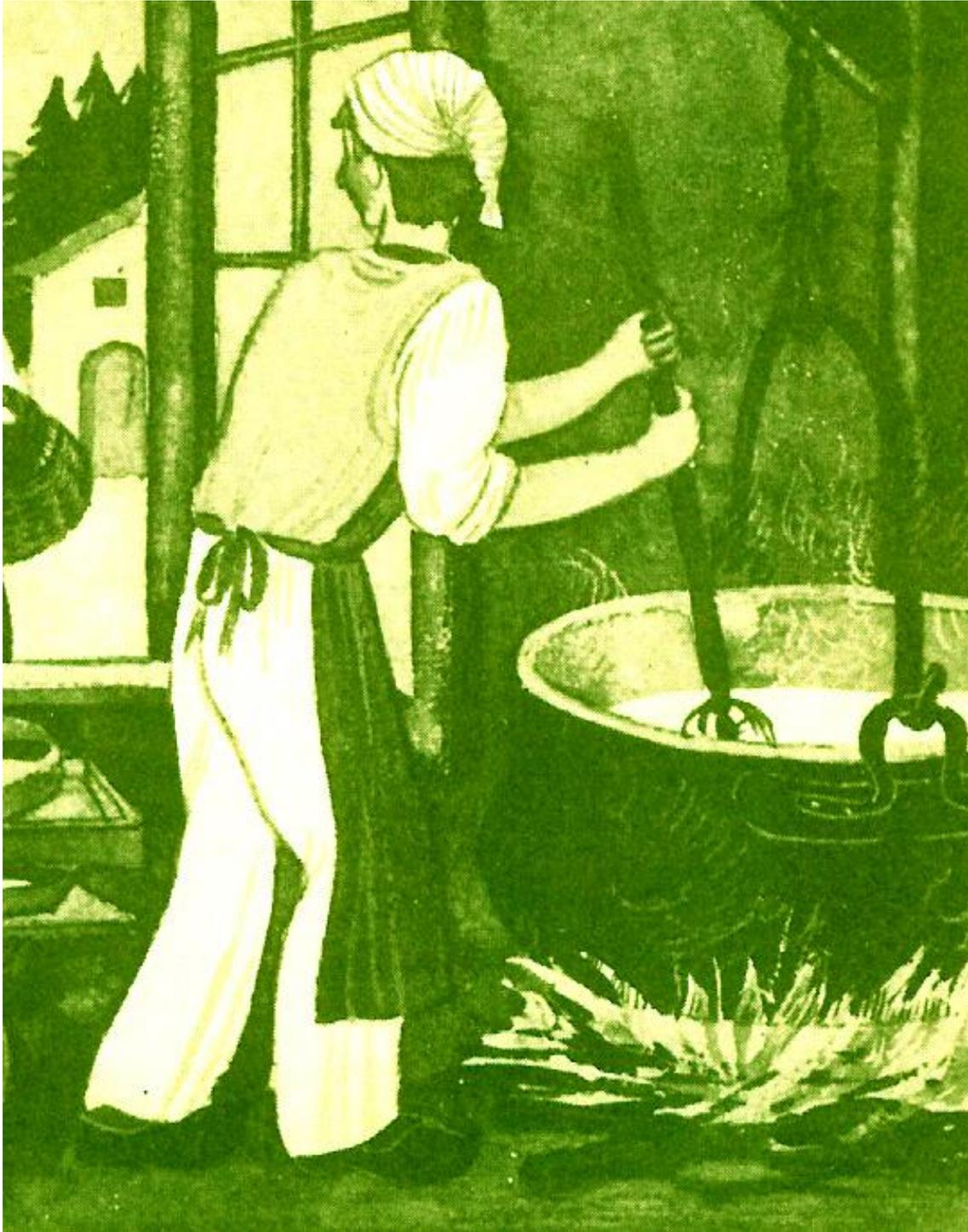


Le travail du caillé au débattoir, dessin de Pierre-Abraham Rochat d'après une photo de Paul Hugger, le Jura vaudois, 1975, p. 174.



Voilà quelques-uns des objets du chalet. En haut, de gauche à droite, le botte-cul, le seillon, déjà en fer-blanc ou en alu, la poche, sans doute ici en bois et le débattoir ou brassoir. Ci-dessous, toujours de gauche à droite, la baratte à piston, le seillon, la poche à sel, le débattoir, la mitre.





Une vision pour une fois quelque peu plus romantique. Le jeune homme guigne les demoiselles qui sont au dehors du chalet plutôt que de surveiller son caillé dans lequel il agite son débattoir.