L’histoire du vacherin, par le texte et par l’image

Mise en valeur du patrimoine combier

Un fromage célèbre entre tous

Dans le cadre de sa première exposition, l'Association pour la mise en valeur du patrimoine de la vallée de Joux présente la collection de Jean-Michel Rochat, affineur aux Charbonnières, consacrée à l'histoire du vacherin. Elle retrace plus de 160 ans de l'histoire d'un fromage dont on n'a jamais autant parlé que depuis l'affaire des salmonelles.

« Présenter une exposition sur l'histoire du vacherin alors que celui-ci traverse la plus grande crise de confiance de son histoire peut paraître très mal choisi », concède Jean-Michel Rochat, en précisant que la décision de présenter cette exposition avait été prise avant l'accident de l'automne 1985. « Nous avons décidé de maintenir ce thème, car nous croyons à l'avenir du vacherin et qu'il regagnera son prestige et la place qu'il mérite sur le marché. »

Aux documents que possédait sa famille, Jean-Michel Rochat en a joint quantité d'autres, collectionnés depuis plus d'une dizaine d'années. Ces documents sont essentiellement consacrés à la production des Charbonnières, la Mecque du vacherin Mont-d'Or, car « c'est dans ce village que le vacherin a trouvé le climat le plus propice à son développement ». Phénomène que le collectionneur attribue à « l'esprit d'indépendance très marqué et à une longue tradition agricole, fromagère et commerçante de ses habitants ».

L'origine du vacherin est imprécise. Selon Charles-Adrien Golay, « on suppose que des fromagers de montagne, n'ayant en fin de saison plus assez de lait pour faire des « pièces » normales, moulèrent ces disques de deux à trois kilos et, pour les maintenir en forme, les cerclèrent d'écorce de sapin, seule matière souple se trouvant à leur disposition. Ils les baptisèrent vacherins par analogie aux petits fromages de chèvres appelés chevrotins. » Et c'est à la boîte en sapin que recoururent les fromagers pour pouvoir transporter ces petits fromages.

Première mention

Les premiers vacherins paraissent avoir été fabriqués sur les pâturages français et dans les fermes du Mont-d'Or et du Risoud. La fabrication aurait été importée aux Charbonnières vers 1820. La plus ancienne mention connue du vacherin figure sur le livre de comptes de 1823 de Louis Rochat, cabaretier aux Charbonnières. Cela fait donc plus de 160 ans que le vacherin est fabriqué à la Vallée.

Les documents révèlent que les douaniers du hameau de La Frasse, au-dessus du Lieu, ont saisi, le 8 avril 1834, cent cinquante vacherins qu'Antoine Guignard tentait d'introduire en contrebande.

Concurrence

La production de vacherins se développa. Et avec elle la concurrence. Ainsi, à la fin du siècle passé, l'un des premiers marchands importants, Jules-Moïse Rochat, publiait un avis précisant que « les vacherins de la laiterie des Charbonnières, qui seuls ont été primés aux expositions d'Yverdon 1876, Genève 1880, Zurich 1883, sont expédiés contre rembours, à prix modérés, par le seul adjudicataire, Jules-M. Rochat, aux Charbonnières (vallée de Joux) ». Il invitait la clientèle à exiger sur chaque boîte la présence des marques de fabrication attestant l'origine des vacherins.

En 1890, une commission des fromageries constate que les laiteries de la Vallée « subissent une concurrence déloyale de la part des marchands de la contrée qui achètent à bas prix des vacherins français de qualité inférieure et les revendent avec d'autres vacherins de la Vallée, non sans avoir apposé une marque qui peut faire croire à leur origine vraiment indi gène ». Les laiteries se constituer alors en syndicat. Mais ce n'est qu bien plus tard, en 1951, que fut créé la Centrale du vacherin Mont-d'O dont le premier gérant fut Pierr Arnold.

L'exposition — dont la visit demande du temps — montre la plac du vacherin dans la vie économique e sociale des Charbonnières. Car, outr les fabricants et les affineurs, plu sieurs familles du village tirent tou ou partie de leurs revenus de ce pro duit, notamment en s'adonnant a montage des boîtes. — dr-Gil bert Hermann

SPÉCIALITÉ DE VACHERINS

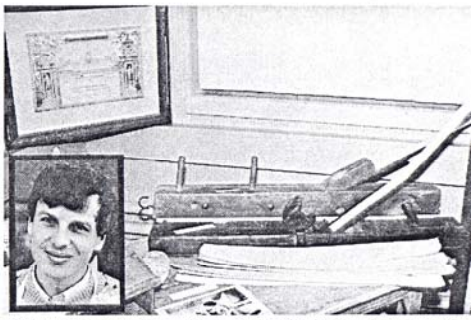
GROS ET DÉTAIL

Les vacherins de la **LAITERIE DES CHARBONNIÈRES** qui seuls ont été primés aux Expositions d'**Yverdon 1876, Genève 1880, Zurich 1883,** sont expédiés contre remboursà prix modérés par le seul adjudicataire, **Jules-M. ROCHAT,** *aux Charbonnières (Vallée de Joux).* Pour éviter les contrefaçons, exiger sur chaque boîte les marques de fabrique ci-dessous.

LAITERIE DES CHARBONNIÈRES

ZURICH PRIMES YVERDON, GENÈVE

L'affichette par laquelle Jules-Moïse Rochat défendait le vacherin des Charbonnières. dr



Rabot pour lever les pliures avec, au fond, le diplôme obtenu par Jules-Moïs Rochat à l'Exposition de Genève, en 1896.En médaillon, Jean-Michel Rochat.

Un article de 24 Heures de 1987 (réf. exacte perdue) signé G.H., soit Gilbert Hermann.

INTRODUCTION

VOUS PRESENTER UNE EXPOSITION SUR L'HISTOIRE DU VACHERIN ALORS QUE CELUI-CI TRAVERSE LA PLUS GRANDE CRISE DE CONFIANCE DE SON HISTOIRE, PEUT PARAITRE TRES MAL CHOISI !

LA DECISION DE REALISER CETTE EVOCATION A ETE PRISE AVANT L'ACCIDENT DE L'AUTOMNE 1985 ET SANS CONNAITRE LES CONSEQUENCES QUE CELUI-CI AURAIT SUR NOTRE PROFESSION.

NOUS AVONS DECIDE DE MAINTENIR CE THEME, CAR NOUS CROYONS A L'AVENIR DU VACHERIN ET QU'IL REGAGNERA SON PRESTIGE ET LA PLACE QU'IL MERITE SUR LE MARCHE.

LE CHOIX DE LIMITER L'HISTOIRE DU VACHERIN AUX CHARBONNIERES S'EXPLIQUE D'UNE PART PAR UN MANQUE DE TEMPS A ETENDRE CETTE ETUDE AU RESTE DE LA VALLEE ET D'AUTRE PART PAR LE FAIT QUE C'EST DANS CE VILLAGE QUE LE VACHERIN A TROUVE LE CLIMAT LE PLUS PROPICE A SON DEVELOPPEMENT.
NOUS POUVONS ATTRIBUER CELA A UN ESPRIT D'INDEPENDANCE TRES MARQUE ET A UNE LONGUE TRADITION AGRICOLE, FROMAGERE ET COMMERCANTE DE SES HABITANTS.

QUE LES PERSONNES QUI SOUHAITAIENT UNE HISTOIRE DU VACHERIN PLUS COMPLETE NOUS PARDONNENT, MAIS CETTE EXPOSITION PERMET NEANMOINS DE FAIRE LE POINT SUR LES RECHERCHES HISTORIQUES ACTUELLES ET DE VOUS FAIRE DECOUVRIR DE NOMBREUX DOCUMENTS D'EPOQUE.
NOUS INVITONS TOUTES LES PERSONNES QUI POSSEDENT DOCUMENTS ET OBJETS SUR CE THEME, A CE FAIRE CONNAITRE. C'EST AVEC PLAISIR QUE NOUS PRESENTERONS LEURS DOCUMENTS DANS LE CADRE DE L'EXPOSITION.

NOUS SOMMES CERTAINS DE VOTRE INTERET A MIEUX CONNAITRE LE PASSE DE CE GRAND FROMAGE.

QUE VIVE LE VACHERIN !

J.-M. R.

POUR

L'ASSOCIATION POUR LA MISE EN VALEUR
DU PATRIMOINE DE LA VALLEE DE JOUX

NAISSANCE D'UN GRAND FROMAGE

Extrait d'un article parut en 1951, par CHARLES-ADRIEN GOLAY

Il y a cent soixante ans la principale ressource des habitants du Jura, tant français que suisse était l'élevage du bétail et la fabrication de produits laitiers. Cette activité subsiste de nos jours, mais a vu croître à ses côtés l'industrie horlogère.

Sur les versants suisse et français du Risoud et le long du Doubs, les laitiers et bergers préparaient, à côté du fromage à pâte dure de gros format (gruyère et comté) des petits fromages à pâte molle en partant du lait de chèvres. Ils les appelaient "CHEVROTINS".

On suppose qu'un jour la quantité du lait de vache ne suffit plus à fabriquer une pièce normale, un fromager eut l'idée de l'employer comme son lait de chèvre. Il désigna le fromage obtenu par analogie, du nom de "VACHERIN".

On suppose également que l'ayant sorti de sa forme, il constata son extrême mollesse et vit la nécessité de le cercler pour qu'il ne s'affaisse pas complètement.
L'écorce de sapin constituait une sangle parfaite à cet usage et avait l'avantage de se trouver à profusion dans les forêts des alentours, à portée de main. On s'aperçut par la suite qu'elle donnait à la pâte un léger parfum très particulier, original et délicieux, ce qui laisse à penser que la main du Seigneur a guidé celle de l'humble pâtre dans le choix des moyens qui aboutirent à une si heureuse fin.

Il restait, pour transporter le vacherin du chalet chez le consommateur, à lui trouver un emballage. Les sapins, encore, fournirent une matière première inépuisable. Taillés en fines planches et en copeaux, ils se transformèrent en boîtes si parfaitement adaptées à leur destination qu'elles n'ont pas subi le moindre changement jusqu'à nos jours, si ce n'est qu'au lieu d'être fabriquées à la main, elles le sont mécaniquement.

Comme quoi le hasard fait bien les choses.

SOCIETE DE LAITERIE DES CHARBONNIERES

La décision de construire une fromagerie et de mettre en commun son lait date de 1834. Mais ce n'est qu'en 1840 que la fabrication commença. A cette époque le fromager était engagé par la société qui fabriquait en commun, de la St-Denis soit du 9 octobre jusqu'au printemps. Car l'été, la majorité des troupeaux estivaient sur les pâturages suisses et français, où leur lait était fabriqué en gruyère.
Après quelques années la fromagerie ferma, sans doute faute de motivation de part et d'autre.
Ce n'est qu'en 1865 sous l'impulsion de JULES-JEREMIE ROCHAT que la société repartit d'un souffle nouveau. Et dès l'automne 1865 la fabrication des vacherins débuta en société. Le premier fromager fut MARC ROCHAT.
Les vacherins étaient vendus en mise, affinés et mis en boîtes par les soins du fromager. Les conditions étaient les suivantes:

1.- L'adjudicataire sera tenu de prendre tous les vacherins sans en rebuter aucun, qui se sont faits du 9 octobre et se feront jusqu'au courant février 1866.

2.- Il payera au premier janvier toute la marchandise qui lui aura été livrée jusqu'à cette époque, et le restant après la dernière livraison du printemps.

3.- Il fournira deux cautions solidaires agréées par la commission et qui signeront au prix de mise à prix.

4.- S'ils suivent une commande à la société, cette commande sera cédée à l'adjudicataire, à la seule condition qu'il la remplisse au mieux et sous surveillance du comité.

5.- La mise se fera à la livre de vacherin emboîté.

6.- Chaque pesée ne pourra être moindre de cinq boîtes.

7.- La société se réserve de les mettre en boîtes dès qu'elle le jugera convenable.

8.- L'adjudicataire doit venir peser à première réquisition du comité.

9.- La commission se réserve de ne les expédier que s'ils arrivent à leur valeur et à ratification de la société.

L'échute de 1865 a été faîte au prix de cinquante quatre et demi centimes la livre à MOISE ROCHAT de la Cornaz.

Afin de faire connaître le vacherin, de mieux vendre ses produits, la société de laiterie exposa ses vacherins dans différentes expositions où elle obtint plusieurs primes et mentions.

En Moravie/ Autriche 1870, Yverdon 1876, Genève 1880, Zürich 1883.

PROJETS DE STATUTS EN VUE D'UN SYNDICAT DES LAITERIES DE LA VALLEE DE JOUX

1890

Article 1

Entre les laiteries de la Vallée de Joux il est formé une association qui porte le nom de syndicat des laiteries de la Vallée de Joux et dont le siège est à.....

Article 2

Cette association est réglée par les présents statuts et subsidiairement par les dispositions du titre vingt sept du code civil.

Article 3

Le syndicat a pour but de garantir la production de vacherins sortants de ses laiteries contre les contrefaçons et la concurrence étrangère et aussi d'encourager le perfectionnement de ce produit et d'en favoriser par tous les moyens la vente et l'écoulement.

Article 4

La durée est limitée à cinq ans.
Il est dirigé par un comité exécutif composé d'un délégué de chaque laiterie. Le comité a un président, un secrétaire caissier nommés pour une année. Les décisions ne peuvent être prises qu'à la majorité absolue du nombre total des membres.
Dans la règle les délégués sont munis des pleins pouvoirs de leur comité.

Article 5

IL est adopté une marque commune de fabrique qui sera déposée à l'office fédéral de la propriété intellectuelle.
Cette marque consiste en une vache tamponnée en noir sur le couvercle de la boîte et entourée des indications suivantes: "Syndicat des laiteries de la Vallée de Joux 1890 marque déposée".
Chaque société a en outre la faculté d'apposer sa marque ou son nom comme elle le jugera convenable.

.

Article 6

Les frais résultant des différentes démarches à faire et de tout ce qui se rapporte au syndicat se payent par égale partie entre les laiteries commenditaires.

Article 7

Une inspection des laiteries composant l'association aura lieu chaque année deux fois pendant la saison. Le comité procédera à cette inspection.

Article 8

Un règlement concernant la fabrication et les détails d'organisation sera élaboré par le comité.

Article 9

Ne sont admises à s'associer au syndicat que les laiteries qui fabriquent en société. Si une des laiteries associée vient à vendre son lait à un laitier, elle cessera dès lors de faire partie du syndicat.

Article 10

Pourront porter la marque commune tous les vacherins fabriqués du 25 août au 1er mars.

Article 11

Si il y a lieu d'exposer des vacherins à un concours ou une exposition agricole ils seront au nom du syndicat et par ses soins.

Article 12

Toutes difficultés qui pourront s'élever entre les associés seront jugées définitivement par un tribunal arbitral de 3 membres composé comme il est dit à l'article suivant.

Article 13

Chaque partie désigne deux arbitres dont l'un est éliminé par la partie adverse. Les deux arbitres restants en désigneront un troisième à titre de président.

Article 14

Toute proposition de la dissolution du syndicat doit être présentée par écrit au comité, celui-ci en réfère à ses commettants qui discutent le cas et donnent leurs instructions à leur délégué.
La dissolution est rejetée si elle n'est pas admise par les deux tiers des membres du comité.

FONDATION DE L'UNION VAUDOISE DES MARCHANDS DE VACHERINS

* 1945 *

Buts:

A) Défendre les intérêts de ses membres dans tous les domaines intéressant le commerce des vacherins et des fromages à pâte molle

B) De fixer les prix de vente de ces marchandises

FONDATION DE LA CENTRALE DU VACHERIN MONT-D'OR

* 1951 *

Buts:

A) De sauvegarder les intérêts des petites fromageries spécialisées dans la fabrication du vacherin Mont-d'Or

B) De maintenir et développer cette spécialité de fromage par une judicieuse propagande et par tout autre moyen

C) De garantir une qualité régulière et toujours meilleure de la marchandise

JULES ROCHAT-MASSY

Président de l'Union vaudoise des marchands de vacherins. C'est sur son initiative que fut fondée la centrale du vacherin Mont-d'Or en 1951.

PIERRE ARNOLD

Premier gérant de la Centrale du vacherin Mont-d'Or

ALBIN ROCHAT

ALBIN ROCHAT dit "Binbin" fut plus connu par ses tracasseries de pêche et son commerce d'escargots que par son commerce de vacherins.

Il exerça néanmoins quelques années le métier de marchand de vacherins. Il s'illustra dans ce commerce vers les années 1885 où il envoya plusieurs de ses vacherins aux grandes cours princières de l'Europe. La feuille de la Vallée de 1886 signale ainsi la chose:

"... Plusieurs augustes souverains ont dégusté avec plaisir ce fromage délicieux et ont adressé au célèbre fabricant des lettres de félicitations et de remerciements. M.A.R. a reçu en outre à titre de gratification Fr.100 par mandat de poste de la part de S.M. Guillaume 1er, empereur d'Allemagne, et le dit vient d'être agréé fournisseur de S.M. Humbert 1er, roi d'Italie. La réputation de ce produit s'accroît chaque année dans de grandes proportions et M.A.R. craint pour l'avenir de ne pouvoir suffire â toutes les demandes..."

Extrait de livres de résumés d'archives des douanes, ces livres sont déposés au bureau des douanes de notre arrondissement

CONCERNE LE BUREAU DE LA FRASSE Reg. 43/221

SAISIE DE VACHERINS AU PREJUDICE DE GUIGNARD le 28.4.1834

L'intendant des péages transmet, par sa lettre du 24 courant, un rapport de gendarmerie stationné à la Frasse portant qu'elle a saisi le 8 avril, au préjudice d'ANTOINE GUIGNARD, 150 vacherins qu'il tentait d'introduire en contrebande.
Vu la réclamation du sieur Guignard et les détails que donne l'intendant de cette saisie, le département décide de faire répondre à ce dernier qu'on a pu avoir égard aux raisons d'excuses qu'il donne, et que si, dans la huitaine, il n'a pas passé expédiant, sa contravention sera portée devant les tribunaux.

Albin Rochat-Michel

LE VACHERIN

Parlez-moi du bon vacherin
Du vacherin des Charbonnières,
Car son arôme souverain
Enfonce l'art des cuisinières !

Dans ta boîte ronde, coulant
Par maint endroit d'où sort ta crème,
Vacherin, fromage excellent,
Tu m'apparais comme un poème...

Et quant t'entame la cuiller
De fer, ainsi que veut l'usage,
Je sens presque des pleurs mouiller,
De gratitude, mon visage.

Je goûte, j'y reviens encor,
Sans me lasser, je continue,
Tandis qu'à ce jeu, du Mont-d'Or,
Le disque toujours diminue.

Point n'est besoin d'un million
Pour arroser ce mets sublime,
Car même au crû de Gollion,
Sa saveur sait gagner de l'estime.

Enfin mon regard hébêté
Contemple la boîte aux flancs vides,
Et mon estomac dilaté
Croit enserrer..... les Pyramides !

Rimes vaudoises lues à Genève le 20 janvier 1910, par Alfred Dufour

,

A MILAN

A Milan les Combiers jaloux
De leurs produits du Lac de Joux
Ont voulu aux italiens
Montrer par actes et paroles
Que leurs fromages à pâtes-molles
Ou vulgairement Vacherins
Répendus sur toute la terre
Dans les Etats-Unis, la Chine, le Japon
Dans toute l'Australie et les vingt-deux cantons
Valaient bien la polenta et le macaroni
Gorgonzola et salami.

On irait en manger sur un paratonnerre
Samy chez Saïset, Tchiyri et Tsalottet
D'ardeur, de dévouement, tous ils rivalisaient.
Et les heureux élus firent bon voyage,
Sans avoir à Dome payé le dédouanage.
A Milan arrivés on les pris dans le train
Et on les exposa dans de charmants écrins.
Les membres du jury, tous porteurs de bedaines,
Figures joviales et droits comme des chênes
Passèrent par hasard près des produits laitiers
Au pavillon suisse exposés.

Les fromages d'abord passèrent à l'inspection,
Conscients de leur valeur firent bonne impression.
Surtout ceux à Tchiyri que Jean avait soignés
Avec la vigueur de ses bras de fruitiers.
Aussi à ce produit en choeur décerna-t-on,
Les membres du jury d'accord comme des frères
Le diplôme d'honneur, qui fait gloire et renom
Au patron du bon Jean l'heureux propriétaire.

Poursuivant son chemin notre vaillant jury,
S'en fut directement aux produits de Samy
Lesquels dans leur écrin de sapin du Risoux
Décrochèrent hardiment, non pas un maigre chou,
Mais la médaille d'Or ! C'est bien la récompense
De celui qui soigna l'excellente pitance,
Mais qui, las de frotter, quelquefois s'assoupit,
Sur le bord d'un tablard se croyant dans son lit,
Tel un soir de séance dignement arrosée
En ôtant ses chaussettes commença se ronflée,
Honneur à la maison des fils à Saïset.
Qui des bords de la Seine à ceux du lac Brenet,
Au delà du Simplon jusqu'à l' Adriatique
Tient ferme le record des produits helvétiques,
Vivent les vacherins, produits à pâte molle,
Vivent ceux qui les font, et vivent aussi nos colles.

(L'exposition eu lieu à MILAN en 1906)

Etonnement, surprise, consternation.
Tels sont les sentiments de toute la maison
Depuis l'arrivée inopinée et postale
De cette ronde boîte toute hivernale.

Chère, douce, affolante pâte molle,
Tu nous grises, nous excites, nous affoles !
Permets qu'à genoux, doucement on te dise
Extasié: Adorable marchandise !

Tu nous fais rêver au rose et généreux pis
De cette brave vache allaitant son petit;
A cette laiterie ambulante, à ce sein
Bovin, gonflé, plein de promesse. Nom d'un chien !

Et ce rêve nous porte dans ce vert Jura
Aux pâturages frais, solitaires et gras,
Au point de souhaiter, risquant fouet et cravache,
Devenir, pourquoi pas, une honorable vache.

Tout comme Pierrot contemplant Colombine,
Un sacré désir nous monte à la bobine !
Te couvres de baisers, de folles caresses,
Peloter et pétrir ta tendre mollesse !

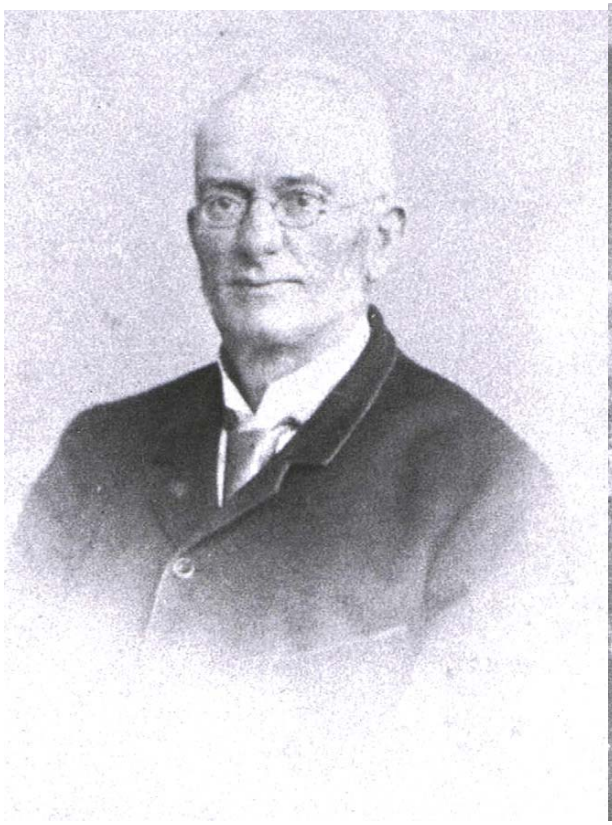
Dire que pas loin d'ici, un funeste imbécile
A fait dire à son peuple asservi et docile:
"Plutôt beaucoup de canons, moins de vacherins !"
De la vache, il en est qui ne comprennent rien.

Ton odeur, vacherin, à nulle pareille,
Me poursuit jour et nuit, me tracasse et m'éveille,
Et ma vie devient un infini merci.
.....

Jules-Jérémie Rochat, instituteur

JULES-JEREMIE ROCHAT, né en 1832 mort en 1916, était un homme très cultivé qui tenait son village en haute estime où il exerça une très grande influence sur sa génération et sur les élèves qu'il forma.

Ayant suivi des cours à l'académie de Lausanne, puis à la Sorbonne à Paris, il acquit une grande connaissance des affaires publiques, il fut nommé syndic de la commune du Lieu, député au Grand Conseil. Il fut également longtemps secrétaire-caissier de la Société de laiterie des Charbonnières.



Edgar Rochat de la Truite, lui aussi marchand de vacherins.

Albert-César Rochat, Titouillon, ayant lui aussi trempé dans le commerce de vacherin.

LEGENDES DES PHOTOGRAPHIES EXPOSITION "VACHERINS"

JACQUES GOLAY
(ancien laitier à Juriens)
sanglage des vacherins

GASTON ROCHAT

JULES ROCHAT

PAUL-EDOUARD CANDAUX
le choix du vacherin

ERIC ROCHAT
le brossage des vacherins

VICTOR GOLAY

JOHN GOLAY
à l'emboîtage

SCIERIE DES CHARBONNIERES VERS 1928
spécialisée en hiver dans la fabrication des boîtes à vacherin

VICTOR ROCHAT dit "TOTO"

LOUIS ROCHAT-SBARRA dit "DAURET"

FIRMIN BERNEY dit "LE LOUP BLANC" et ROGER BERNEY
machine à pyrograver les pliures

DANIEL MEYLAN, Le Solliat
le batzage de l'arbre

DANIEL MEYLAN, Le Solliat
lever de la sangle

DANIEL MEYLAN, Le Solliat
enroulage pour le séchage

JULES-MOISE ROCHAT dit "SAISET"
un des premiers marchands important du village

LOUIS ROCHAT CABARETIER, CHARBONNIERES

FROMAGERS DE LA DOLE
fabrication comme au temps de la naissance du vacherin

LE REPAS DES ARMAILLIS
la vie au chalet chez Cornet sur Mouthe
ELIE ROCHAT-BRUNNER amodiateur aux Charbonnières

PAULETTE GOLAY

TEXTE ANNETTE DEPRAZ, (éd. Le Pélerin)

LES BERGERS "CHEZ CORNET"

ELIE ROCHAT amodiateur

LES BERGERS DE LA LAISINETTE SUR MOUTHE 1906
CHARLES ROCHAT du Moulin amodiateur aux Charbonnières
en haut
berger fribourgeois, LOUIS ROCHAT, PAUL ROCHAT dit "SENNAT", CHARLES ROCHAT
en bas
berger fribourgeois, FERNAND ROCHAT dit "CIUBET"
JULES-PIERRE ROCHAT de l'Epine-Dessous

FAMILLE PAUL CANDAUX-GOLAY
Devant la maison familiale

Un vieux fromager des Charbonnières, (EMILE ROCHAT dit "MILET"), nous a raconté comment son arrière-grand-père MOISE ROCHAT, marchand de fromage, partait chaque année à Lyon avec quatre véhicules, y vendait tout - fromage, chars et chevaux - et s'en revenait à pied, l'or cousu dans sa ceinture.

Tiré du livre "Le Jura Vaudois" de Paul Hugger

Dans la nuit du 10 au 11 septembre 1900, le feu prit dans un atelier de boîtes à vacherin. L'incendie détruisit toute la rangée de maisons du haut du village des Charbonnières, soit plus de dix maisons

"...Ceux qui restaient à la maison préparaient tout ce qu'il fallait pour faire des boîtes à vacherins l'hiver. Parce qu'ils faisaient les pliures eux-mêmes. Ils achetaient le bois au Risoud, du bois qui fendait bien. Ils avaient des grands ciseaux, comme ça, avec le manche, et puis la mailloche, ils préparaient toutes la pliure. Et puis les fonds et les couvercles, ils les découpaient aussi. Tout ça se faisait à la main, se préparait l'été pour faire les boîtes l'hiver. Ils rangeaient aussi des fois des seilles. Ils s'occupaient de boissellerie.

Ils avaient un vieux réduit où ils préparaient ça, et qui était plein de buchilles. Et puis la mère, c'était une vielle femme qui était souvent malade, qui était usée. Il paraît qu'elle n'avait pas été bien pendant la nuit, qu'elle s'était relevée et avait laissé tomber la lampe à pétrole. Elle n'avait jamais osé le dire..."

Tiré de la brochure "Un village brûle", Annette Dépraz (édition Le Pélerin)

LES BERGERS DE LA LAISINETTE SUR MOUTHE 1906
CHARLES ROCHAT du Moulin amodiateur aux Charbonnières
en haut
berger fribourgeois, LOUIS ROCHAT dit "SENNAT", CHARLES ROCHAT
en bas
berger fribourgeois, FERNAND ROCHAT dit "CIUBET"
JULES-PIERRE ROCHAT de l'Epine-Dessous

Texte de GEORGES ROCHAT d'ALPHONSE
Les trois héros de ce texte sont:
Samy chez Saïset : SAMUEL ROCHAT
Tchiyri : HENRI ROCHAY-GOLAY
Tsalottet : JOHN GOLAY

ATELIER BOITES A VACHERIN BERNEY
LES PIGUET-DESSOUS

WILFRID-H. ROCHAT

PAUL CANDAUX-GOLAY

VICTOR GOLAY et MARCEL GOLAY
Journée d'hiver

JULES-JEREMIE ROCHAT
Secrétaire et caissier de la Société de Laiterie des Charbonnières
C'est sur son initiative que fut lancé le syndicat

LAITERIE ET MOULIN, LES CHARBONNIERES
Début du siècle

FABRICATION DU VACHERIN
LAITERIE DES CHARBONNIERES, 1939

JULES ET GASTON ROCHAT

FERME DES "SAISET"

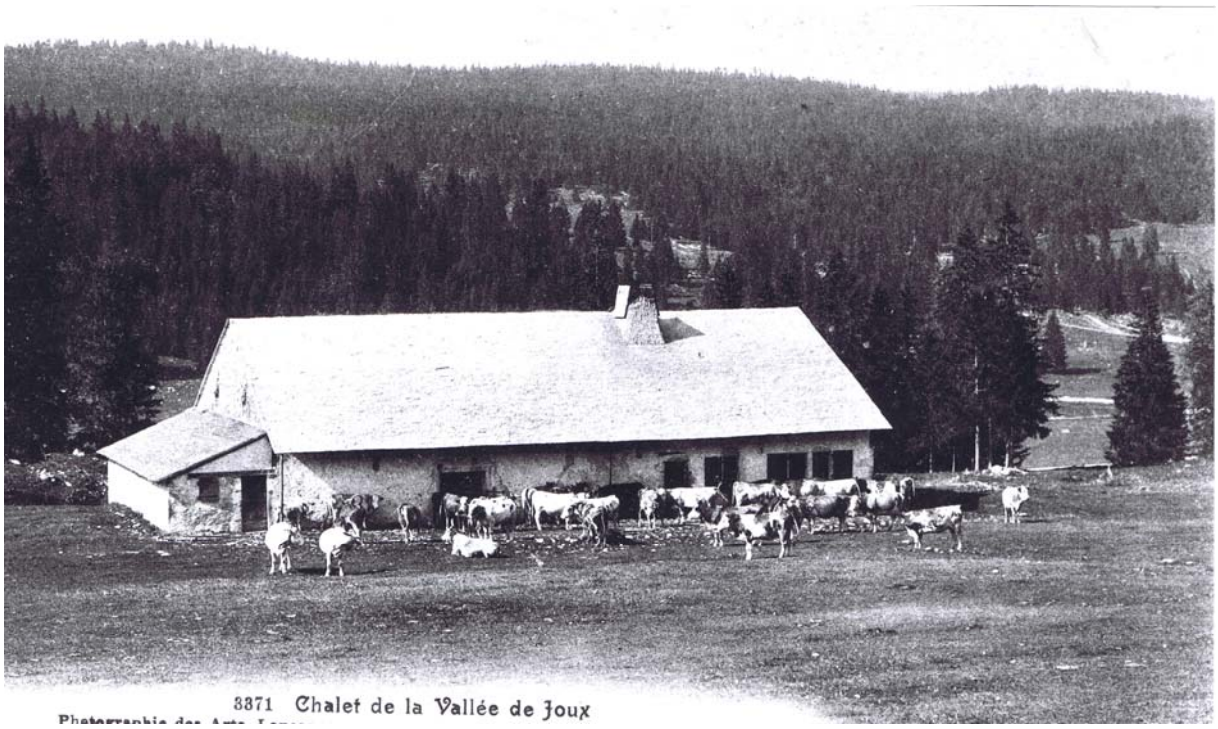
FAMILLE GOLAY
Début du siècle

MAISON CONSTRUITE EN 1904
Par HENRI ROCHAT-GOLAY, Le Pont

FANNY ET HENRI ROCHAT-GOLAY

LES "SAISET"
LOUIS ROCHAT
SAMUEL ROCHAT
ANNETTE ROCHAT

Le vacherin était autrefois fabriqué dans les chalets en fin de saison d'alpage



Chalet de la Moïsettaz.

Chalet de la Thomassette.

Chalet de la Petite-Dent dessus, propriété du village du Pont.

Chez Cornet, sur France, avec le Gros Elie Rochat des Charbonnières.

Chalet de la Bien-Aimée, proche des Laisinettes, avec Charles Rochat dit Tcherlu et son équipe, des Charbonnières, le patron étant au deuxième rang à droite, en main le débattoir.

Occupons d’abord des produits annexes

Les sangles

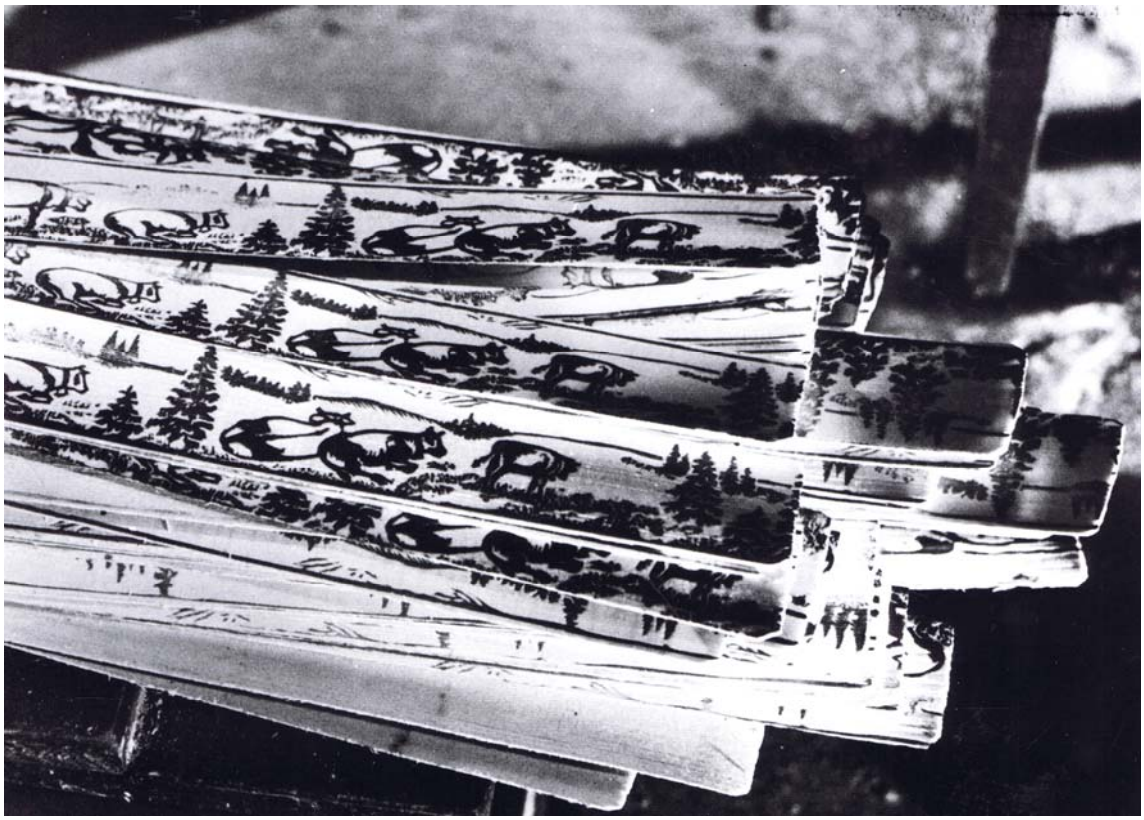
Levée sur le tronc, après avoir batzer la couche supérieure et rugueuse de l’écorce, par Daniel Meylan dit Dani. Celles-ci seront ensuite roulées, séchées puis bientôt apportée en laiterie.

La boîte – tout un monde **! -**

La fabrication des fournitures pour les boîtes à vacherin se fait à l'époque, et jusqu'à la fin des années septante, à la scierie des Charbonnières, alors propriété de Jules-Louis Rochat.

Louis Rochat-Sbarra, monte à domicile. Un jour il fabriquera lui-même ses fournitures.

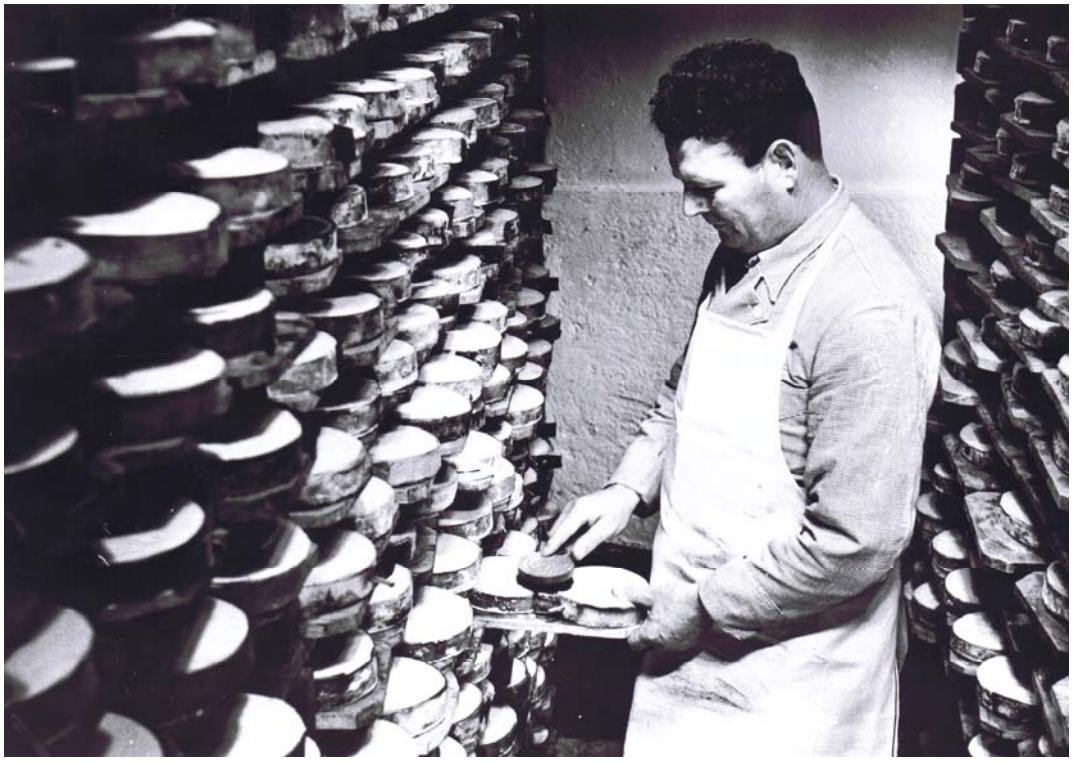
Autre fabricant de fourniture pour les boîtes à vacherin, Firmin Berney des Piguet-Dessous, dit le Loup-Blanc. Lui donne un coup de main pour la décoration des pliures avec la machine à estamper à chaud, son fils Roger.



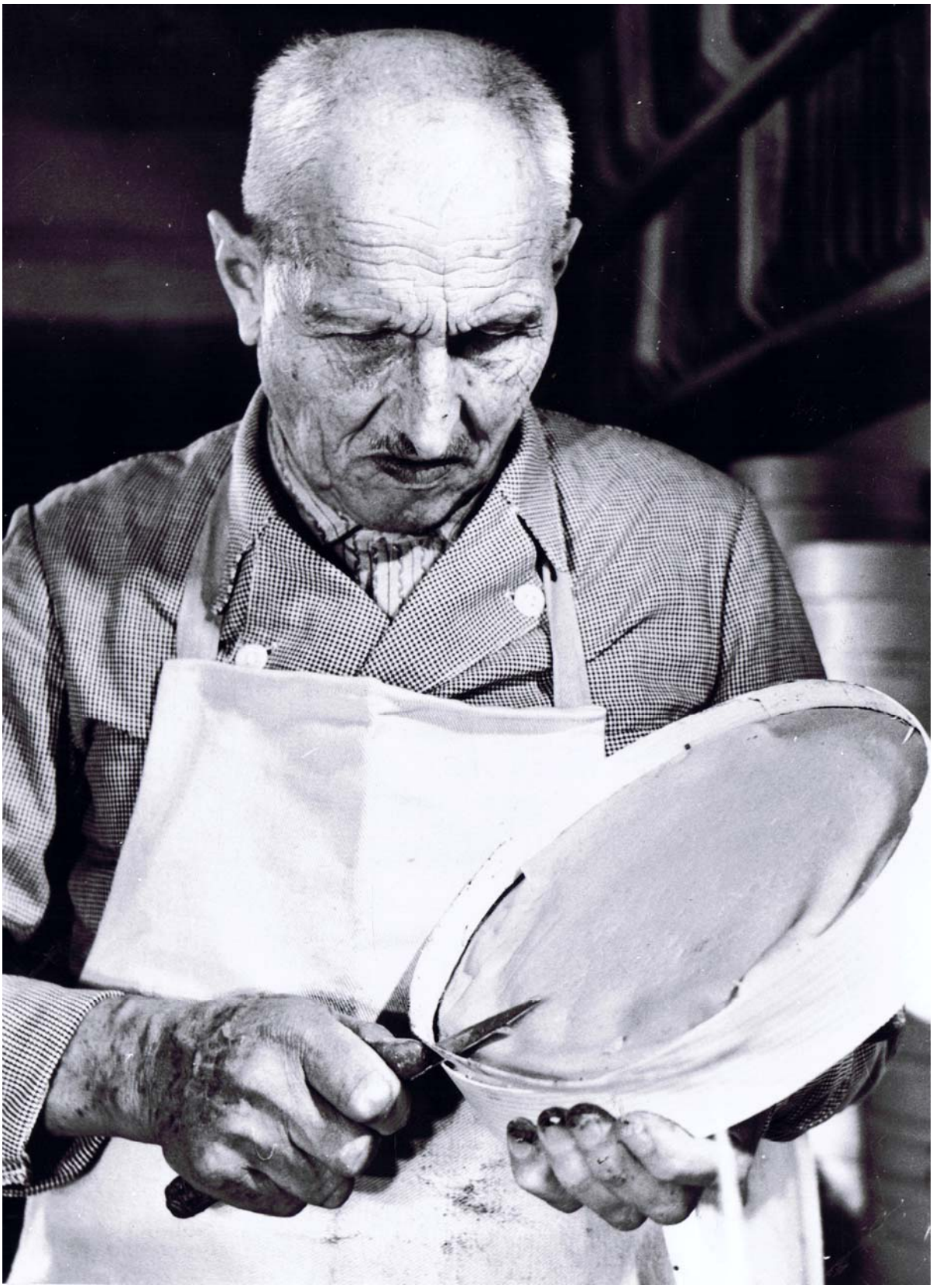
Cela donne ce magnifique type de pliure qui serviront à orner des boîtes de fête telles la ci-dessous.

Du côté de chez le Grand John dit Jonet, puis de chez Toti, surnommé le pape du vacherin Mont-d'Or !

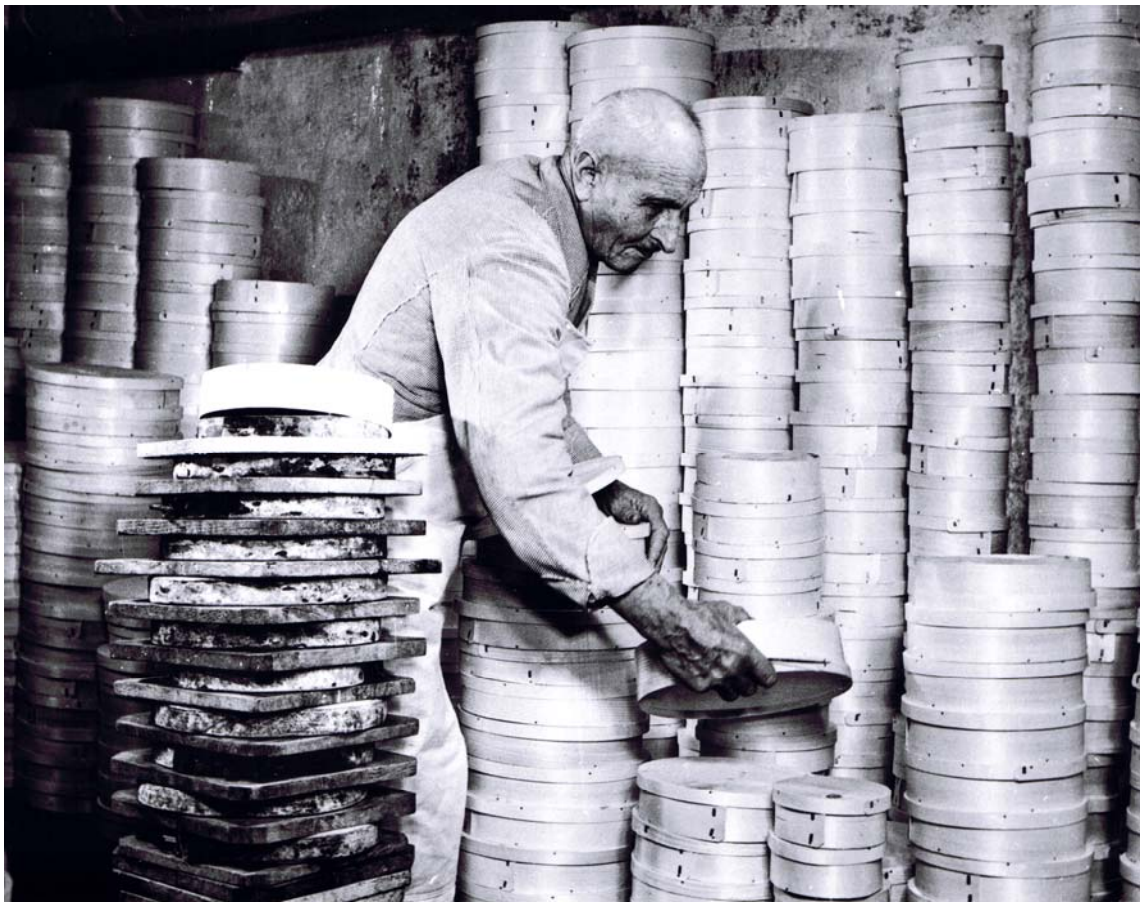
La maison familiale des Tsalottet où, à l'époque, on tenait le Café vaudois. Jonet est à droite, portant une pile de grosses boîtes à vacherin vides. Au milieu, la grande marguerite.



Année cinquante, Toti soigne les vacherins de l'entreprise.



Une fois les vacherins affinés, on les emboite. Jonet s’est fait une spécialité de l’emboîtage des grosses pièces pouvant aller jusqu’à 32 cm.

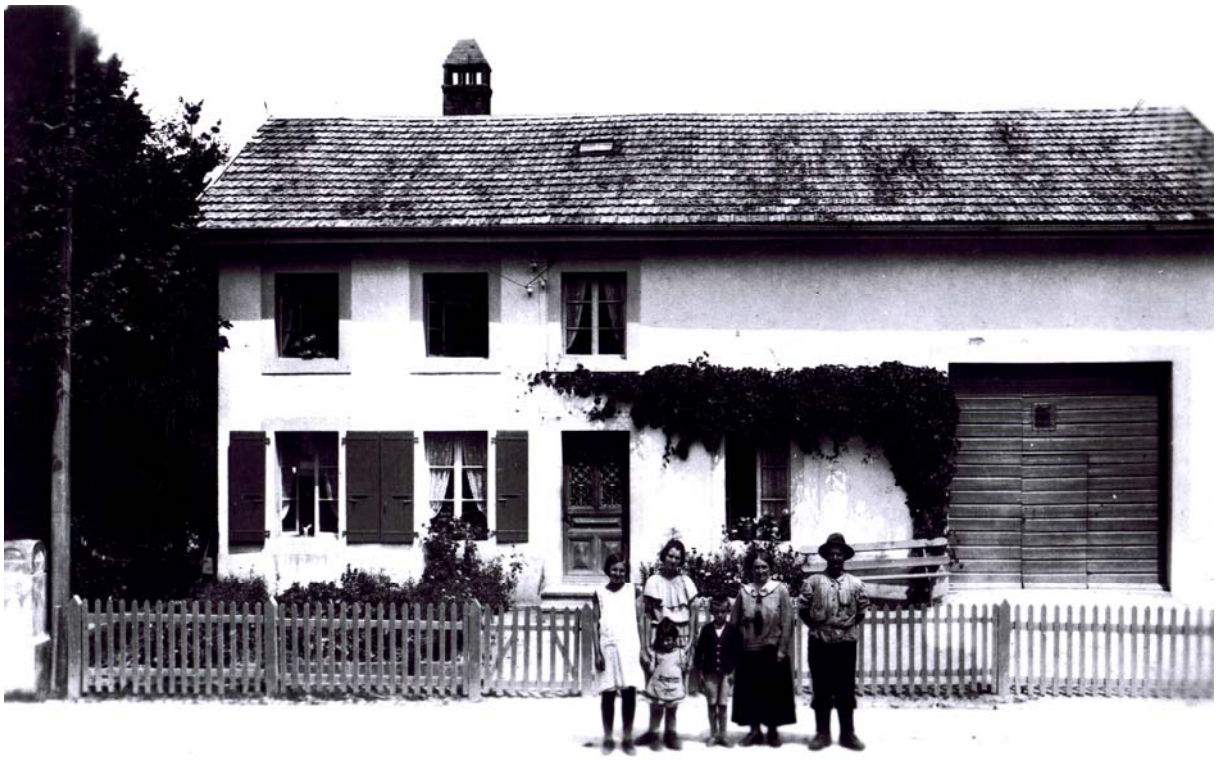


Jonet choisi la grandeur appropriée au vacherin à emboîter qui est le dernier de la pile.

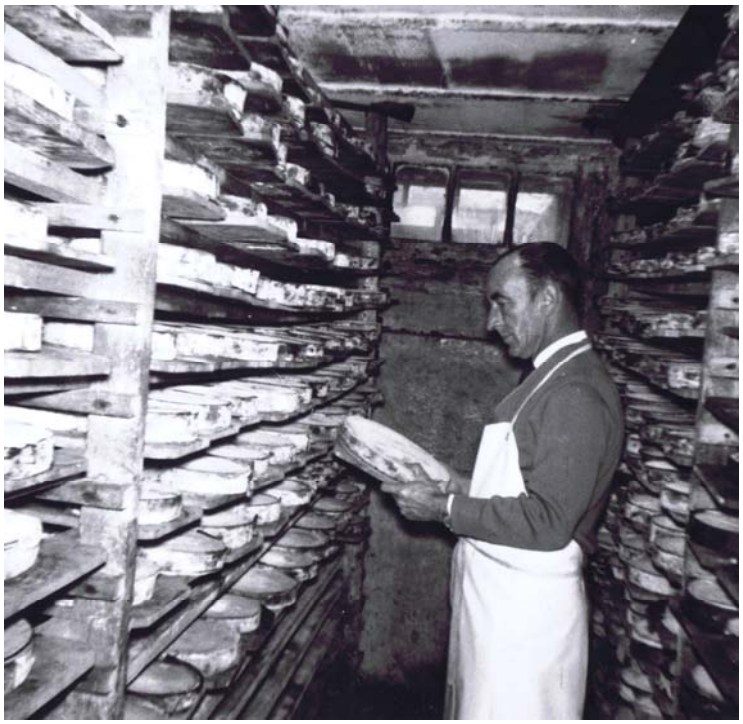
Tandis que bientôt, Paulette Golay, femme de Toti, procède à la mise en fardeaux.

Photo Joseph Locatelli du Pont. Essai de réclame pour la maison Golay dont la marque est « Au Chalet », en rapport avec le nom de la famille qui est Tsalottet.

Du côté de chez Candaux



La maison familiale de Paul Candaux et de son épouse Rachel. Parmi les enfant, la Suzanne de la gare, qui épousera Justin dit Petit-Pain, et Paul-Edouard, dit Paul-Ponce, qui reprendra un jour le commerce.

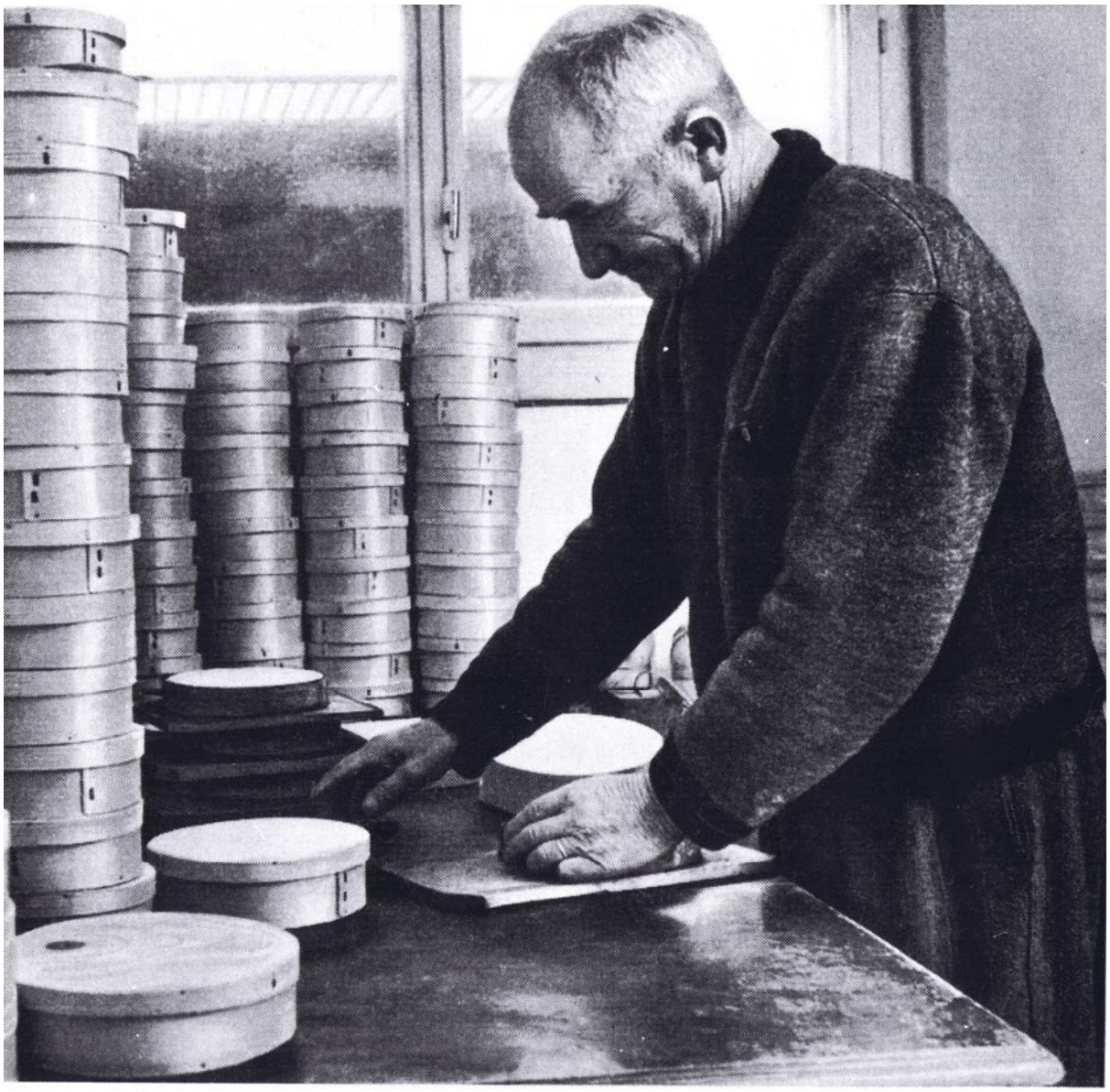


Paul-Edouard contemple la production de l'entreprise.

Paul Candaux s’apprête à emboîter.

Paul-Edouard et son épouse et sa sœur peut-être, vous présentent leur marchandise.

Du côté de chez Wilfrid dit Le Come



C'est le 7 mars 1956 que l'on apprit le décès de notre ami et membre de la Commission, M. Wilfrid-H. Rochat.

Par ses qualités sûres, par son entregent, par sa jovialité et surtout par la fidélité de ses sentiments, il était membre agissant de notre Centrale. — Nous garderons de lui un souvenir vivant et reconnaissant.

Des soins minutieux...

Eric au bidon et à la brosse. Tout un petit monde désormais en partie perdu.

Un fabricant, Jacques Golay, ancien laitier à Juriens

Sanglage des vacherins

Du côté des Saïset

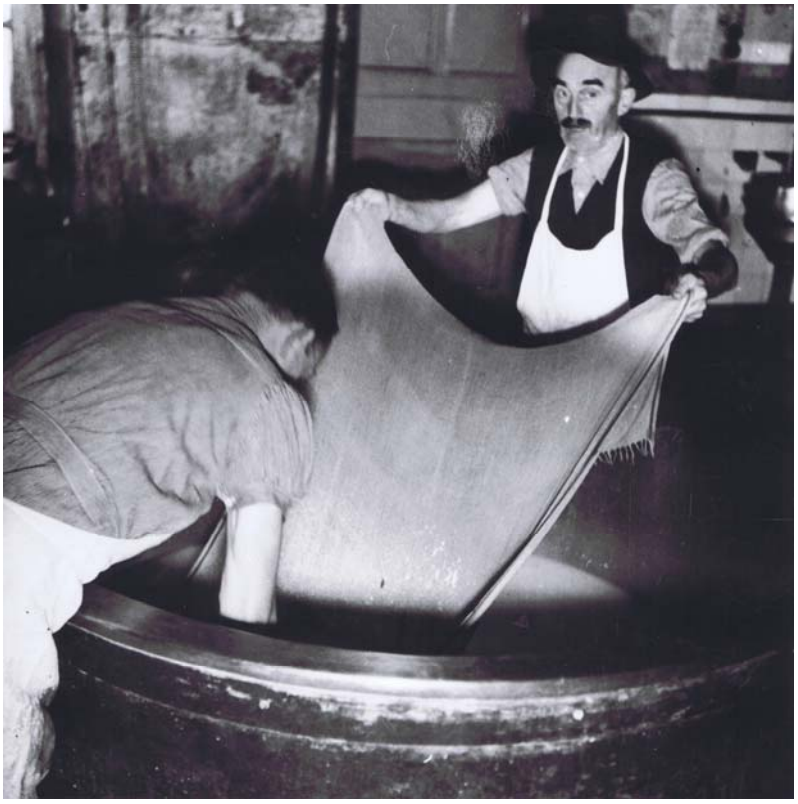
Samuel Rochat dit Saïset et son épouse Annette. Avec le frère Louis, père de Paul-Louis dit Poly qui reprendra le commerce plus tard, ils œuvrent dans les caves de leur grande maison sise à vent du collège.

Leur frère et beau-frère, Henri Rochat-Golay, ira établir un commerce de plus grande importance au Pont. Il construira le Chalet-Suisse en 1906 sauf erreur.

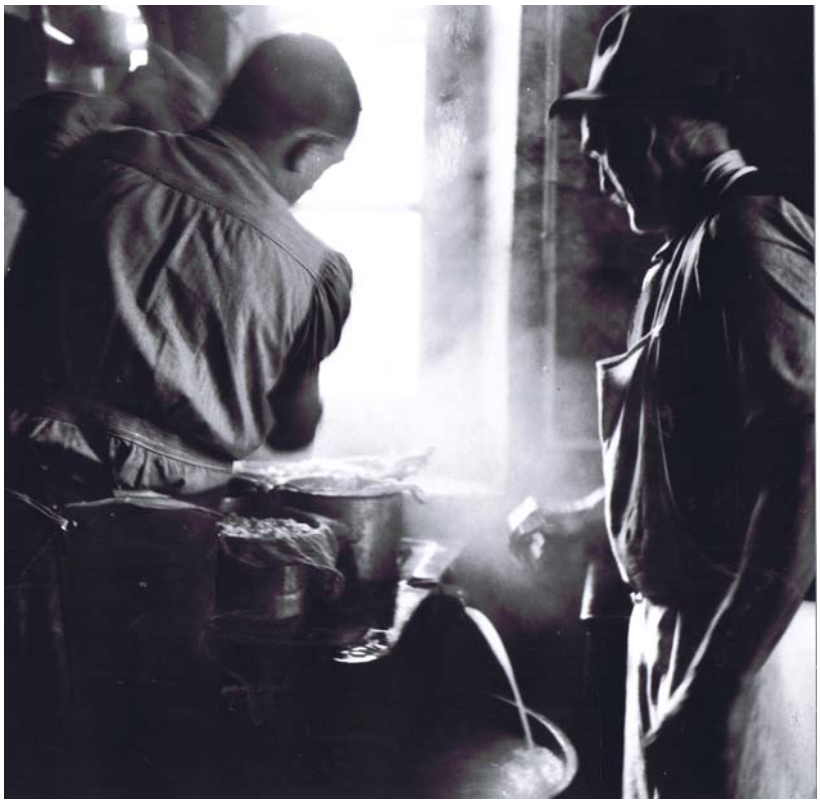
Du côté de chez les Tsuns, à la laiterie des Charbonnières, en 1939 – photographies prises à l'occasion d'un reportage de Jules-Jérémie Rochat qui devait paraître dans un numéro du journal L'Abeille.

Le lait est dans la cuve ou chaudière. On en mesure la température avant de le faire cailler.

Gaston, fils de Jules, prépare les moules dans lesquels sera bientôt coulé le caillé. A l'époque on utilise encore des toiles pour chacun de ceux-ci.



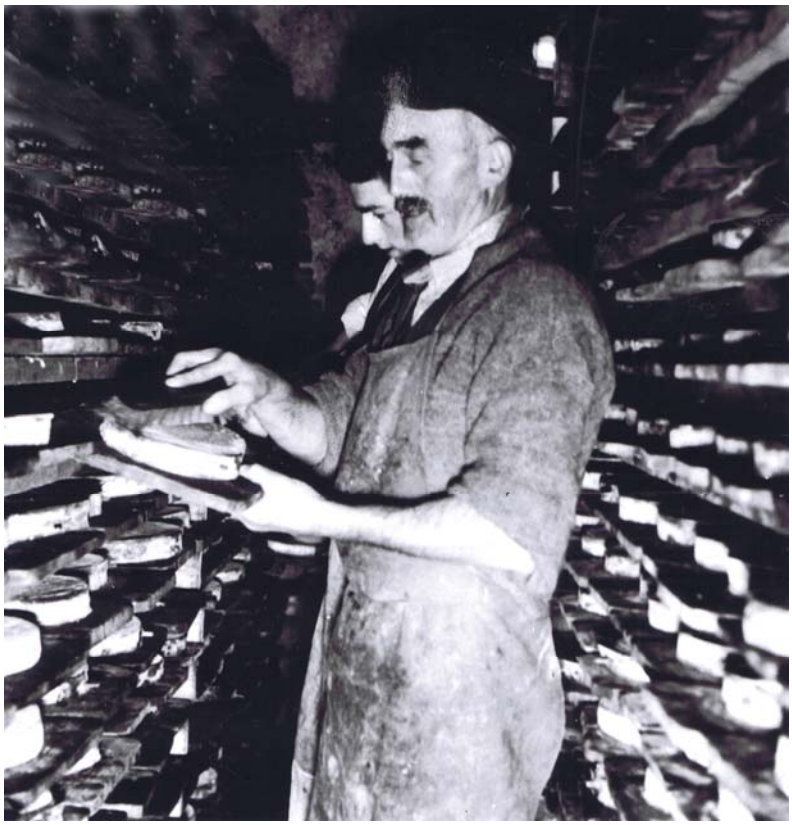
Le caillé est à point, on va le sortir à deux grâce à une grande toile. Gaston et son père Jules.



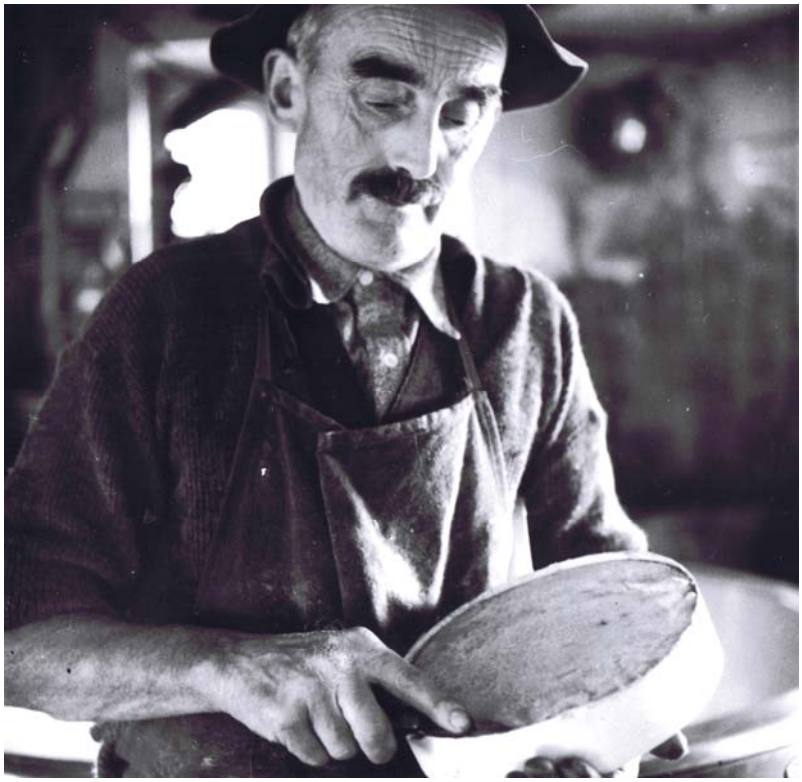
On a coulé le caillé dans les toiles des moules. Le petit-lait dégorge dans un bac, tout chaud encore.

Que Jules passera bientôt dans la centrifuge, ou centrifugeuse, de laquelle il ressortira ce que l'on appelle de la crème de petit-lait, produit de seconde qualité par rapport à la crème de baquet.

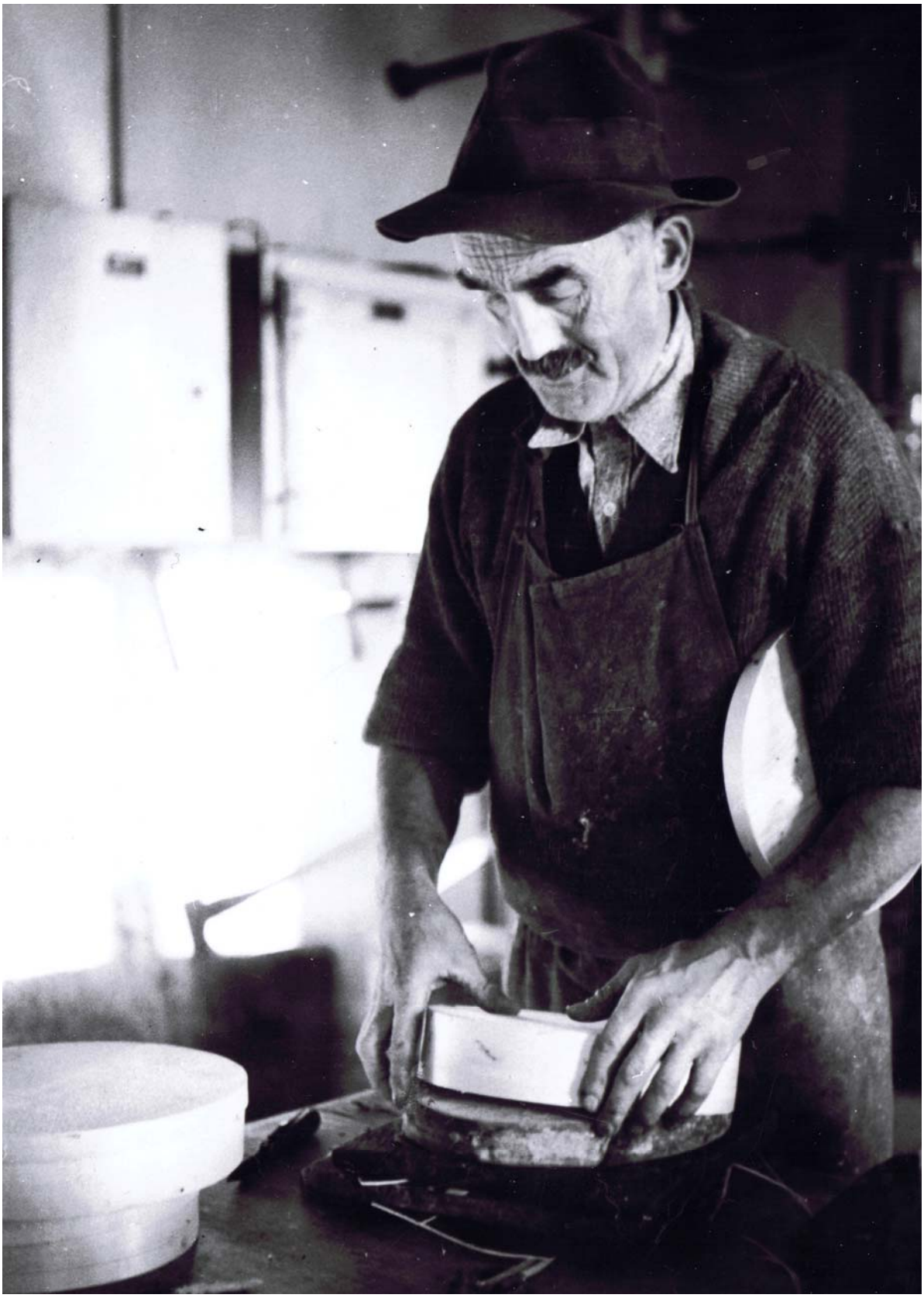
On laisse s’épurer dans les moules la masse du caillé qui prendra assez tôt une consistance suffisamment solide pour qu’on puisse le travailler, c’est-à-dire à le découper en tranches qui seront sanglées.



Après l'opération du sanglage – voir plus haut avec Jacques Golay – les vacherins seront pressés, puis salés, puis déposés en cave sur les planchettes ou les fonds. Ici Jules soigne aidé de son fils Samuel.



Après un affinage de trois semaines, un peu plus dans le temps, ce sera l'emboîtage que l'on pratique, soit dans le local de coulage, soit plus tard directement à la cave, Jules alors en compagnie de Ellen et de leur fils Gaston.



Le photographe, qui devait être du nom de Meylan, et ami de Jules-Jérémie III, journaliste, prit à cet instant-là une photo qui immortalise à la perfection toute la science de l'affinage. Jules est tranquille, serein, il connaît son métier mais ne s'énerve pas. Jamais !