

Le cercle à fromage

Le cercle à fromage, parmi toute la liste des objets de laiterie ou de chalet, est plus utilitaire que mythique. Raison pour laquelle lui non plus, à l'égal des rondots, ne se décore jamais.

En bois exclusivement autrefois, en érable ou en frêne sauf erreur, il fut remplacé à la fin du XXe siècle par les cercles en plastique, naturellement plus facilement lavables et beaucoup plus solides. Tout passe tout lasse, comme dirait l'autre !

Il fut des cercles de toutes dimensions. Pour les gros fromages, genre gruyère, pour les petits, genre Combi, ce dernier fromage, pâte mi-dure type raclette, inventé par Rochat-Golay du Pont qui en fit l'une de ses spécialités fort prisée.

Jean-François Robert écrit :

Pl. 69.- Cercles à fromage. Ils sont faits d'une éclisse de bois roulée sur elle-même de façon à disposer d'un recouvrement assez généreux pour pouvoir s'adapter à des diamètres de meules variables. Le système de tension et de fermeture est assuré par une cordelette qui fait le tour du fromage. Elle peut être simple et se tendre sur une truthe classique (à gauche de la photo), ou double et la tension s'effectue par le choix du point d'appui sur une courte crémaillère en bois fixée à une extrémité de l'éclisse¹.

L'usage du cercle est donné par Paul Hugger :

Vite Nono porte la pâte vers le « cercle » déjà préparé et la dépose avec la toile. Il la dispose soigneusement dans le moule en égalisant avec les mains. Puis il retourne à la chaudière et y passe un nouveau linge pour cueillir le reste. C'est le 2recherchon », le « gain » ou encore le « profit du patron », mais il ne pèse pas lourd, une petite boule au fond de la toile. On l'ajoute au gros et l'on couvre en rabattant délicatement – il faut éviter de faire des plis – l'autre moitié du linge. Le caillé ainsi enveloppé, on boucle le cercle, on le tend avec des cordes et un plot ou une cheville que l'on enfonce avec un maillet de bois. Le fromage est mûr pour la presse, il ne reste plus qu'à le couvrir d'une planche. Pour commencer, on le place sous la presse à balancier, plus récente que la presse à chandelle où on le transportera seulement l'après-midi. Le petit-lait se met à gicler entre le cercle et la planche, remplit le sillon de l'enrochoir et tombe dans le seau en un jet bien plein d'abord, puis en filet de plus en plus mince, enfin goutte à goutte².

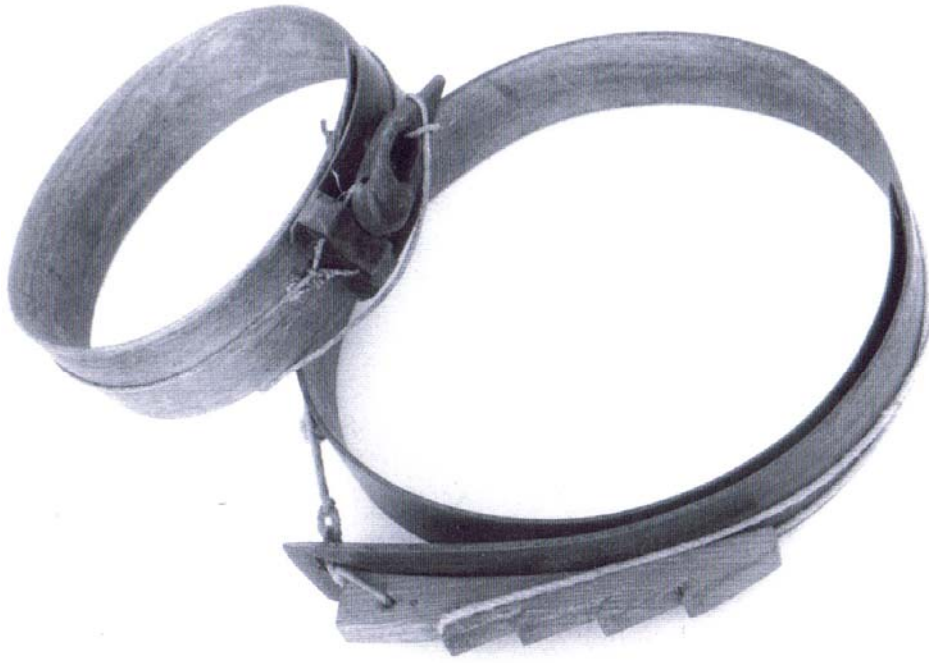
¹ Jean-François Robert, Pâturages et forêts, 2004, p. 31.

² Paul Hugger, Le Jura vaudois, 1975, pp. 176-177.

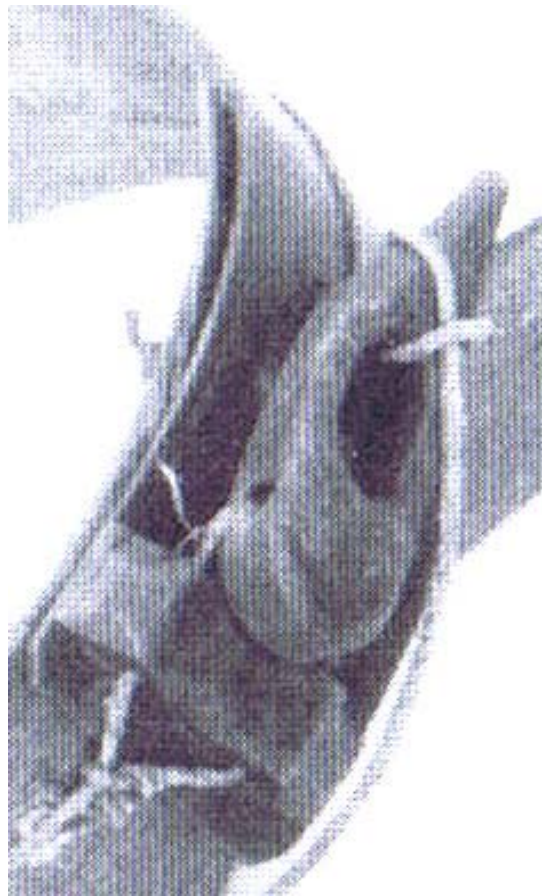


Le cercle est posé sur le fromage

Paul Hugger, *Le Jura vaudois*, 1975, p. 176.



Pl.69 Deux cercles à fromage à fermeture différentes.



Deux systèmes de tension du cercle. Robert, op. cit. p. 34.



Moule avec système de tension à garrot.



Moule à fromage à pâte mi-dure. Les stries verticales ont permis l'enroulage de la bande afin d'en faire un cercle.



Le moule à gryère issu de la collection Claude Jaccoud.

