

Ce que vous ne verrez plus

Comme on va le voir tantôt, il n'existe plus qu'un affineur au village, ancien laitier et mordu de vacherin au point de poursuivre même après sa retraite. Nous nommons ici Markus Tchopp, qui occupe les locaux anciennement de la maison Golay « Au Chalet ».

Pour le reste tout n'est, ou ne sera dans un avenir très proche, qu'histoire ancienne. Ainsi donc plus ne verrez jamais nos anciens séchoirs à vacherins extérieurs. Etat qui par ailleurs a été sanctionné sitôt après l'affaire listéria où les planchettes à vacherin ont été remplacées par des planches – capacité douze vacherins tandis que les planchettes n'en accueillait qu'un seul pour les gros, et deux pour les petits.

Nous profitons, parlant planchettes, de vous livrer un petit historique tout en vous offrant de découvrir les derniers séchoirs de ce type. En fait il en reste qu'un, à l'arrière de la hoirie Gaston Rochat. Mais celui-ci n'a plus d'utilité réelle depuis 1987. Il reste simplement en place en témoignage de la grande époque du vacherin aux Charbonnières.

Maison Golay



Maison Tsalottet, spécialisée dans le vacherin depuis 1872, la dernière du village à accueillir encore en cette année 2025 un commerce d'affinage. Voir plus bas. Des foncets ou fonds de grande taille (30 cm), sèchent au pied de la façade de la maison.



Prospectus sur le vacherin Mont-d'Or, tiré à part de l'Industrie laitière, vers 1950. Séchoir derrière la maison dite Chez Toti.



Quelque dix ans plus tard, début des années soixante, étendage contre la façade au levant.



Seule photo que l'on détienne quant au lavage semi-mécanique des fonds à vacherin.



Vers 1975. L'hiver est encore rude à la Vallée. Et surtout enneigé.



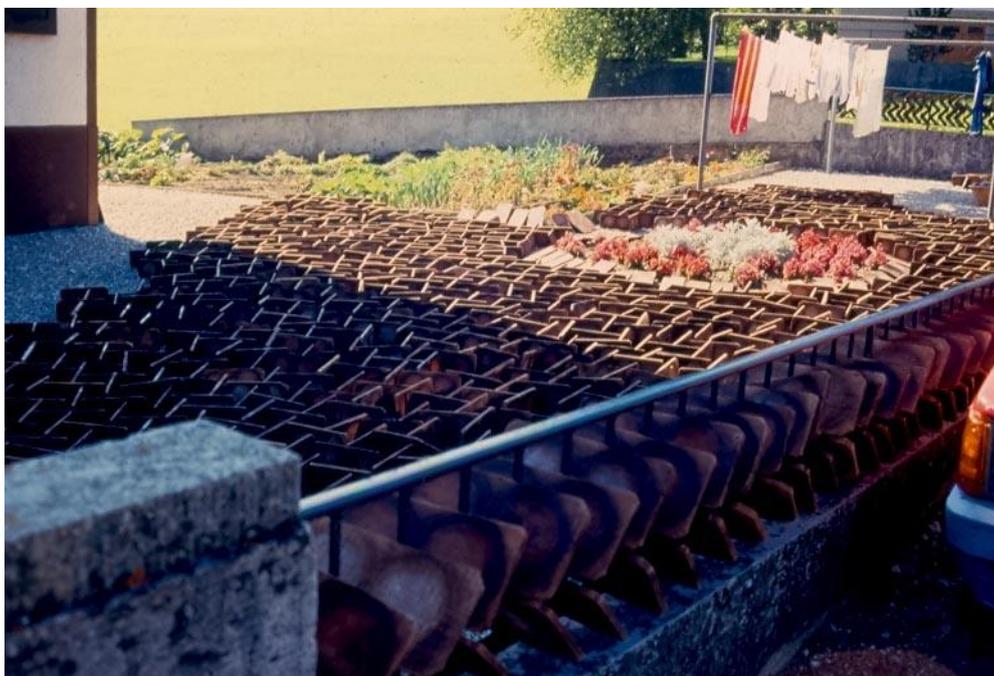
Markus Tchopp, ancien laitier, devenu affineur à part entière, tient bon la rampe.

A vertical advertisement for Vacherin Mont-d'Or cheese. At the top, a white banner reads 'EN VENTE ICI' in bold black letters. Below this is a photograph of a Vacherin Mont-d'Or cheese wheel with its lid open, set against a background of a forest at night with warm lighting. Above the cheese, a small black sign with a red cross and the text 'VACHERIN MONT-D'OR AOP' is visible. To the right, a small black sign with the text 'FABRICANT-AFFIN' is partially visible. Below the photograph, the text 'Bio+ Traditionnel' is written in a cursive font. Underneath, it says 'Appelez-moi au' followed by the phone number '076 710 93 47' in large bold digits, and 'je viendrai vous servir.' in a smaller font. At the bottom, the word 'Merci!' is written in a cursive font.



Les anciens locaux de Christian Golay, ce jour 26 février 2025.

Chez Rochat-Frères S.A.

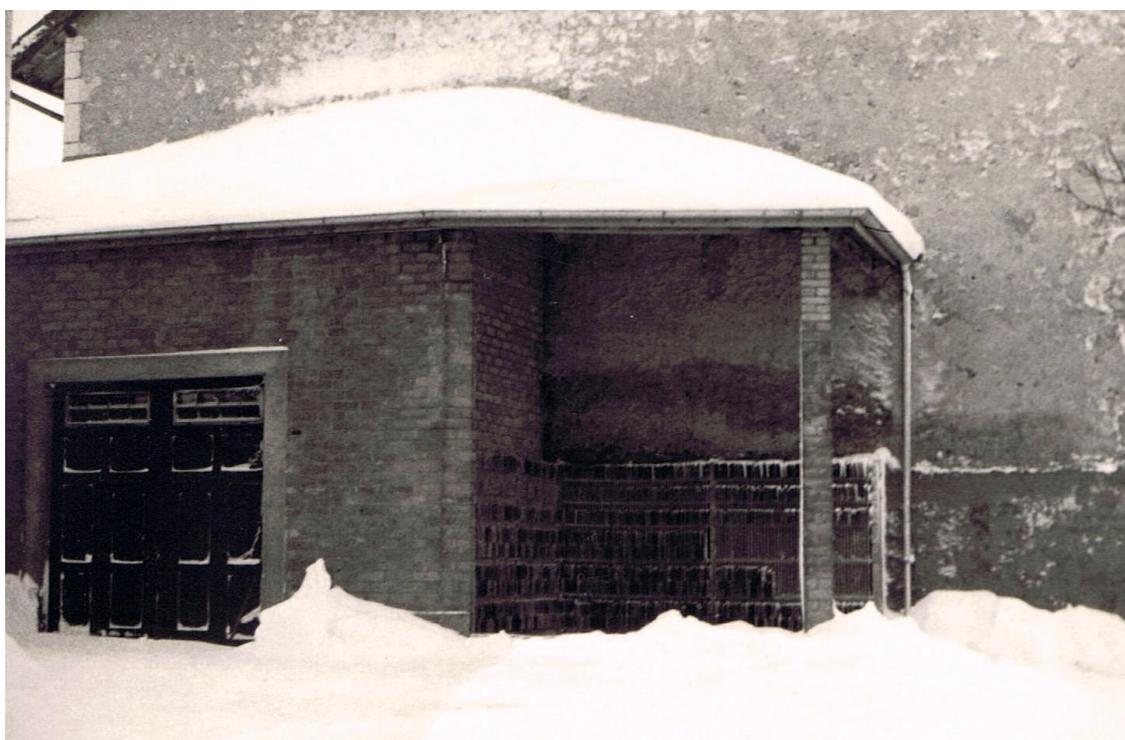


Les fonds à vacherin sèchent sur la barrière ou mis en quinconce sur l'entourage de gravier de la maison.

Maison Saïset



Années vingt, on met les fonds à sécher sur la barrière.



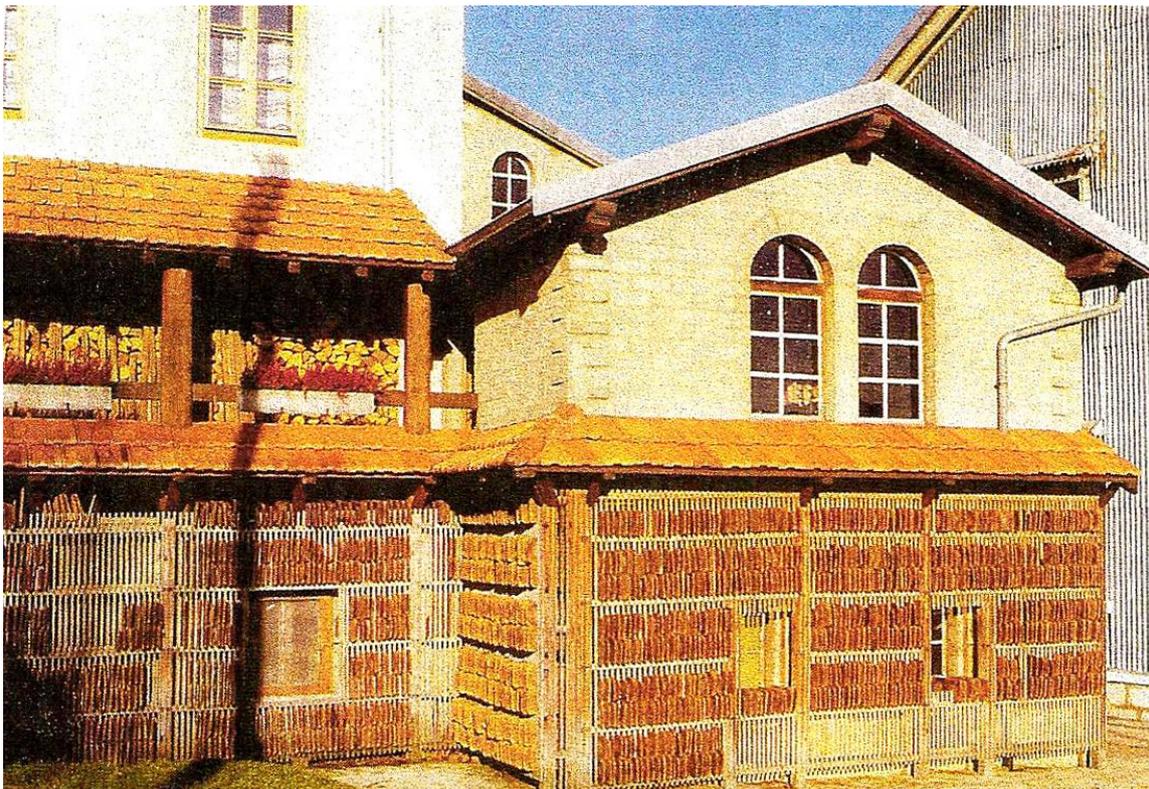
Construction d'un séchoir sous l'ancien couvert à fumier de la ferme en 1975.



Deux jeunes quidams en vinrent à passer par là. Ils se reconnaîtront !



David Babelay de Knoxville fait son apprentissage d'affineur. Il change les planchettes pour des blancs dépurant de petit-lait.



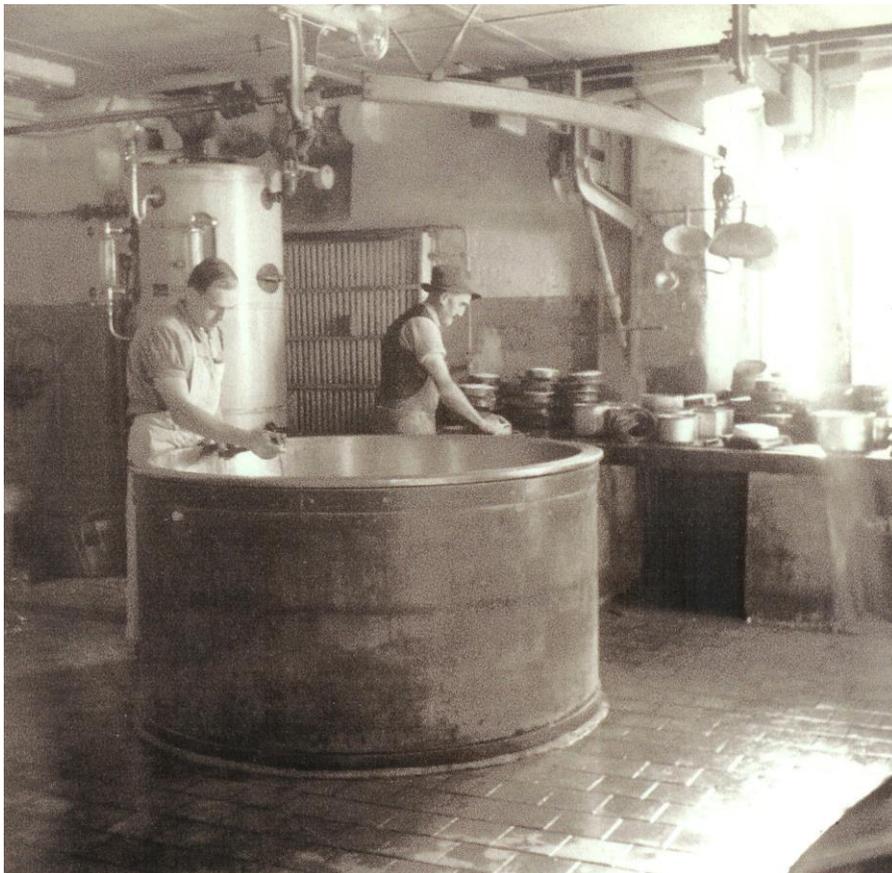
Le séchoir précédent n'étant pas assez ensoleillé, déplacement de celui-ci à l'arrière de la maison, soit au levant.



Une employé met des fonds à sécher par un temps de misère. Ils mettront le temps !



Il est évident que chacun préfère le bon soleil du matin.



C'était à la laiterie des Charbonnières. Le séchoir était alors à l'intérieur, juste derrière la chaudière.

