Une fabrication de vacherin en 1939 – d'après un numéro du journal Lectures du Foyer de 1939, de la fin de l'année selon toute évidence – Auteur Jules-Jérémie Rochat, rédacteur au Journal de Bienne, natif des Charbonnières, fils de Jules-Jérémie second du nom et petit-fils de Jules-Jérémie premier du nom.

C'était en décembre. Mon ami Charles Baronnet m'avait retenu à souper – ou à dîner, si vous préférez -. Repas succulent : Baronnet fêtait, ce jour-là, ses 40 ans. Il nous servit, au dessert, un vacherin, un mont d'Or splendide, brun de peau, légèrement ridé, tendre, bref, un mets de roi. Quand chacun eut vanté les mérites de ce magnifique fromage, Baronnet se tourna vers moi :
- Toi qui es de la Combe ? me dit-il, tu dois savoir comment ça se fabrique ?
Eh bien non, je ne le savais pas, ou pas très bien. Je dus l'avouer en rougissant.
- Mais je vais me renseigner, ajoutai-je. Mon ignorance me fait honte. J'espère que, dans quinze jours, je pourrai répondre à ta question.
Une semaine plus tard, je débarquais donc aux Charbonnières. Il neigeait
Je me rendis tout d'abord chez le secrétaire de la société de laiterie. C'était lui, me semblait-il, qui pouvait le mieux me renseigner sur les débuts du vacherin. En effet, je ne fus pas déçu. Cet aimable secrétaire me reçut avec la plus grande amabilité dans une chambre ornée de gravures anciennes.
- Depuis quand nous connaissons le vacherin ? me dit-il. Au milieu du siècle dernier, les Français fabriquaient déjà du vacherin dans la vallée du Doubs, à Mouthe et dans les environs de ce grand village. Cependant, la pâte de ces produits laissait encore un peu à désirer. Du moins me l'a-t-on dit.
Nos relations avec la Franche-Comté étaient aussi bonnes autrefois qu'aujourd'hui. Il n'est pas étonnant que nos fromagers aient appris assez rapidement à confectionner le mont d'Or. C'est au Bonhomme que, pour la première fois, on fabriqua du vacherin en Suisse. Le chalet du Bonhomme est à trente minutes des Charbonnières, sur le pâturage. C'était, au milieu du siècle dernier, une ferme appartenant à plusieurs personnes du village.
- Et du Bonhomme le vacherin descendit ici ?
- Oui. La société de laiterie des Charbonnières fut fondée le 1er septembre 1865. Elle comptait alors une vingtaine de sociétaires et son premier secrétaire était… eh ! votre grand-père, parbleu…
- Ah !
- Eh ! oui, votre grand-père, Jules-Jérémie Rochat. La société se mit immédiatement à fabriquer des vacherins. Elle avait engagé, comme laitier, Marc Rochat, dit Kako, du Pont, qui connaissait très bien son métier. Aussi les premiers vacherins des Charbonnières furent-ils fort bien réussis.
- Et ils se vendirent ?
- Tous, à 54 centimes et demi la livre. Nos grands-pères voulaient que leur marchandise fût appréciée. Aussi édictèrent-ils des prescriptions sévères pour la

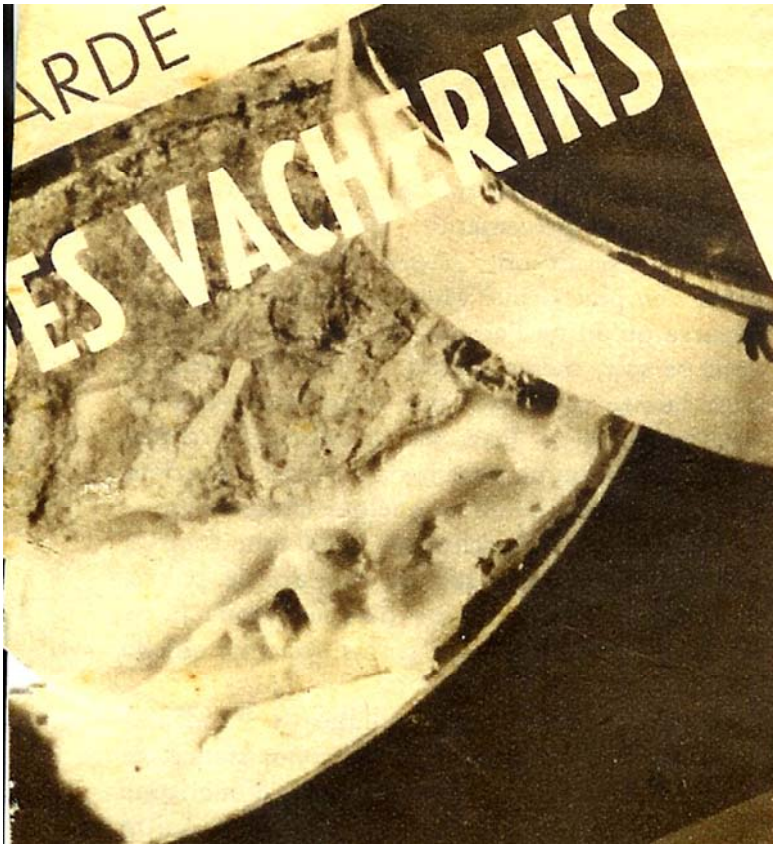
fabrication et la vente du vacherin. Celui-ci devait être tout gras *; il devait en outre demeurer deux mois en cave. Seuls les mont d'Or qui remplissaient ces conditions pouvaient porter la marque à feu* Laiterie des Charbonnières, *apposée sur la boîte par un expert. Les acheteurs, sachant comment les vacherins de cette société étaient soignés, connaissant leur goût exquis, ne voulaient que ceux portant l'empreint de sa marque à feu.*
- Ces quelques détails sur l'origine du vacherin méritent de rester. Mais j'aimerais aussi savoir comment se fabrique le mont d'Or.
- Rien de plus facile… Mais pourquoi n'iriez-vous pas à la laiterie assister vous-même à la naissance du vacherin ?

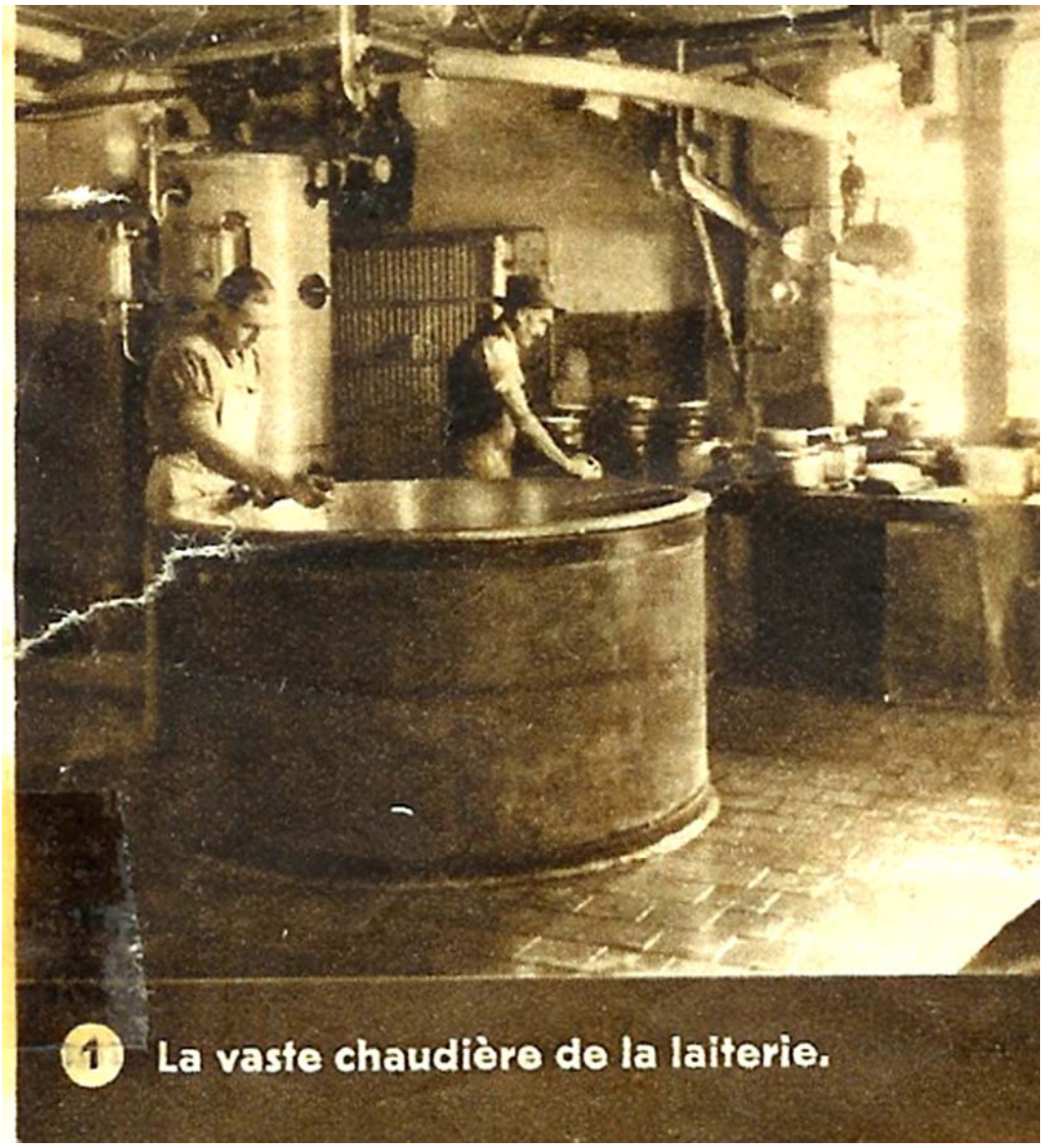
Je m'y rendis le lendemain et j'y fus reçu par le plus aimable des laitiers et par son fils,[1]*non moins charmant. Celui-ci était en train de faire tourner dans une immense marmite de cuivre, la chaudière, une masse de lait caillé. Le laitier m'expliqua :*
- On chauffe tout d'abord le lait de la chaudière. Quand il a 26 degrés, on lui ajoute un peu de présure qui le fait cailler. Il faut environ une demi-heure pour que le liquide se transforme en une masse plus ou moins consistante. Après avoir légèrement débattu la caillebotte, après l'avoir, au moyen du tranche-cailler, coupée menu, on transporte le caillé, à l'aide d'une grande toile, dans des toiles plus petites placées dans des moules de différentes grandeurs. Ces moules, percés, laissent fuir le petit-lait qui va remplir une vaste seille. Au bout d'une à deux heures, le caillé est suffisamment épuré. Il est alors retiré des moules pour êtres sanglé ; c'est-à-dire que la masse solide est entourée d'une bande d'écorce de sapin à laquelle on a enlevé sa partie rugueuse. Enfin, déposés sur des fonds, *des tuiles en bois, les vacherins sont salés et placés les uns sur les autres, afin que, pendant un jour encore, ils continuent à s'épurer. Après quo, ils sont transportés à la cave et les fonds déposés sur des lattes en bois. C'est alors que le vacherin doit recevoir les soins les plus attentifs, les plus importants, ceux qui le feront ce qu'il est…*
- Le mystère de la cave…
- Parfaitement. Un vacherin peut avoir une pâte excellente : il ne donnera rien s'il n'est pas bien soigné en cave. Il importe tout d'abord que celle-ci ait toujours la même température : 16 degrés. Chaque jour le vacherin doit être tourné, puis lavé à l'eau tiède et salée.
- Et ces soins durent ?
- Autrefois, vous le savez, les mont d'Or ne devaient pas quitter les caves avant deux mois. Aujourd'hui, les amateurs les préfèrent plus jeunes ; au bout d'un mois les vacherins, bruns et ridés, sont emboîtés et livrés au commerce.
Pour compléter mon instruction, je me rendis ensuite chez l'un des plus grands marchands de vacherins du village. Cet homme aimable me fit parcourir de

[1] Jules Rochat et son fils Gaston

vastes caves où se trouvaient en ce moment-là 20000 vacherins. Une odeur particulière, qui rappelait le lait caillé et la fermentation, se dégageait de ces locaux. Je dis à mon cicérone :
- Est-il vrai que vous avez un secret de fabrication ?
Mon hôte ne répondit pas directement à mon indiscrète question :
- Bien des personnes, dit-il, ont essayé de soigner des vacherins et n'ont pas réussi à livrer aux consommateurs de la marchandise impeccable. Ne soigne donc pas des vacherins qui veut. Il faut savoir. Ailleurs que chez nous, bien des laitiers ont essayé de fabriquer des mont d'Or, de leur donner les mêmes soins que nous : il n'ont pas réussi. Ils n'avaient pas la main ; peut-être n'avaient-ils pas non plus la cave, car celle-ci joue également un grand rôle. Peut-être, en effet, avons-nous notre secret.
Tels sont les renseignements que j'ai pu obtenir sur la fabrication du vacherin. Je les ai immédiatement communiqués à mon ami Baronnet. C'est lui qui m'a conseillé de les offrir aux Lectures du Foyer.
- Ils intéresseront sans aucun doute les lecteurs de cette revue, me dit-il.
Ai-je bien fait de le croire ?

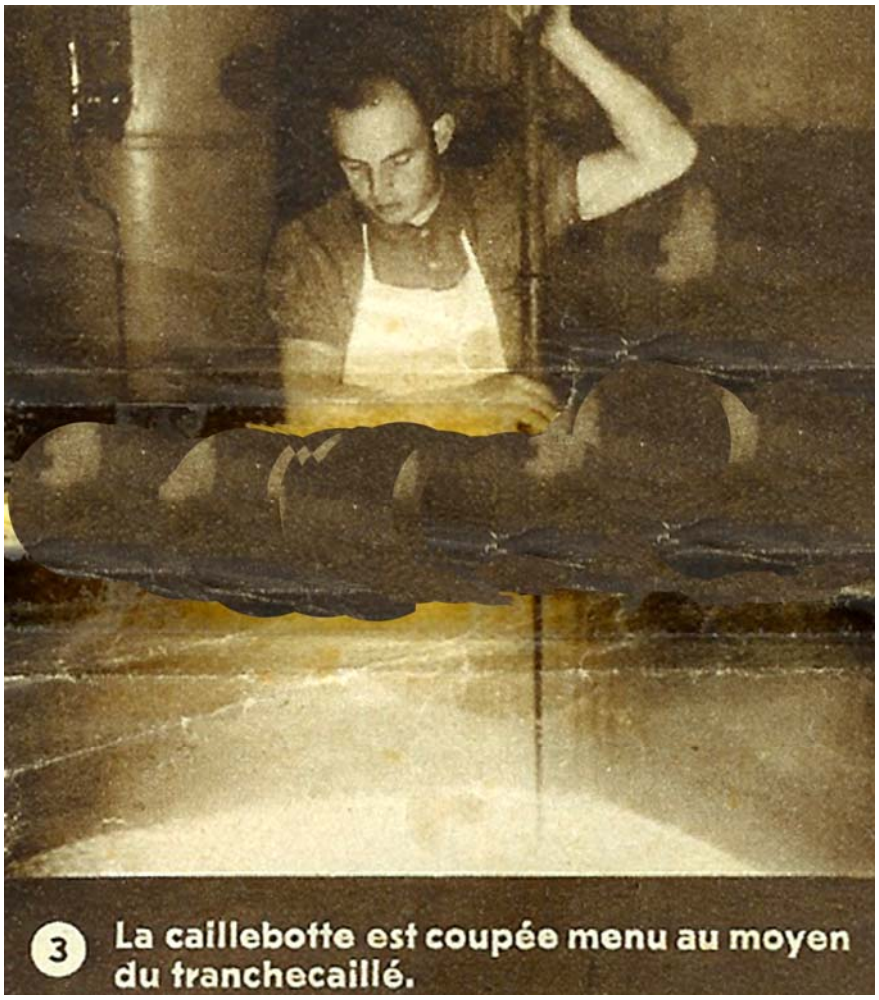
Jules-Jérémie Rochat





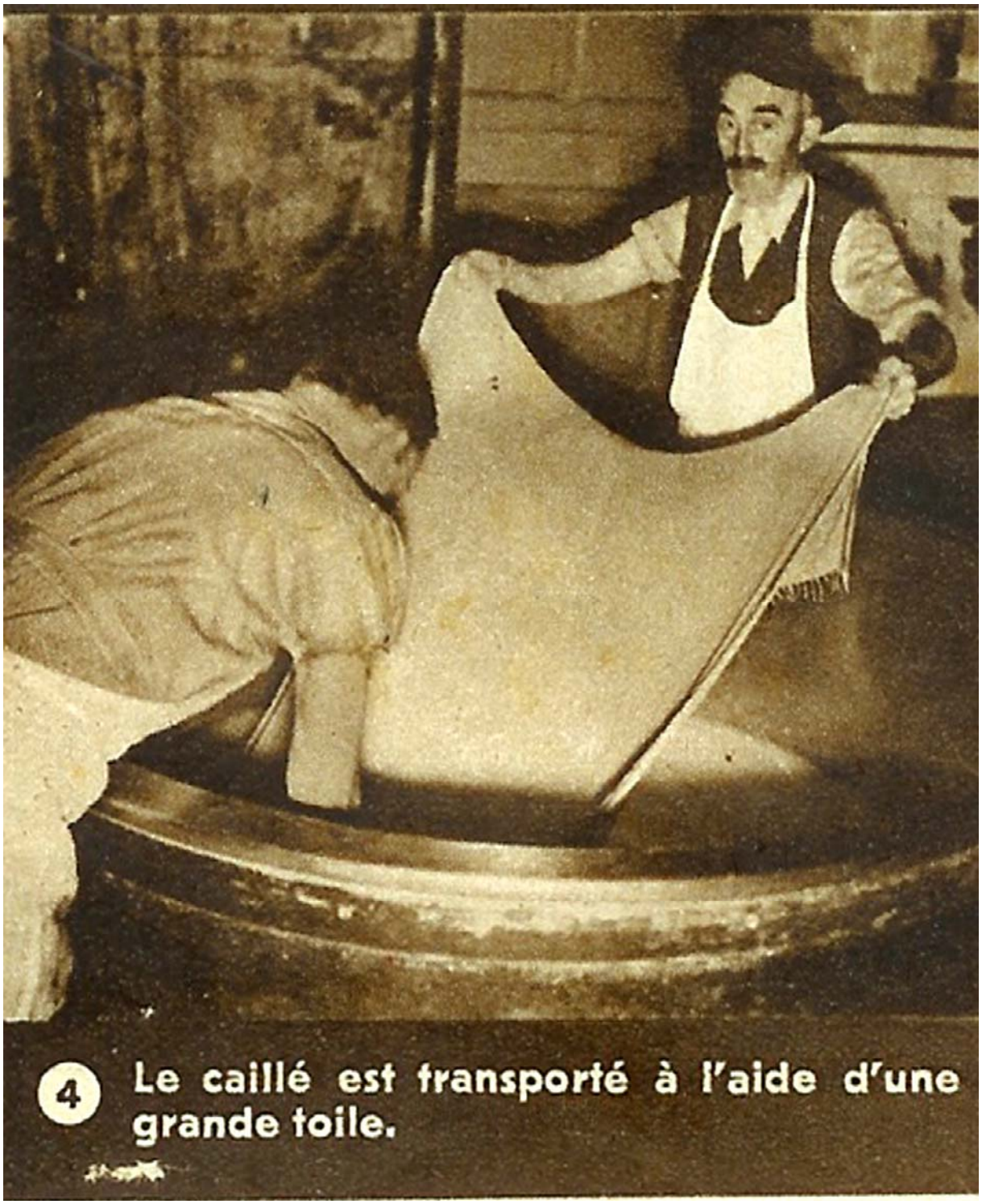
1 La vaste chaudière de la laiterie.

2 La caillebotte.



3 La caillebotte est coupée menu au moyen du tranchecaillé.

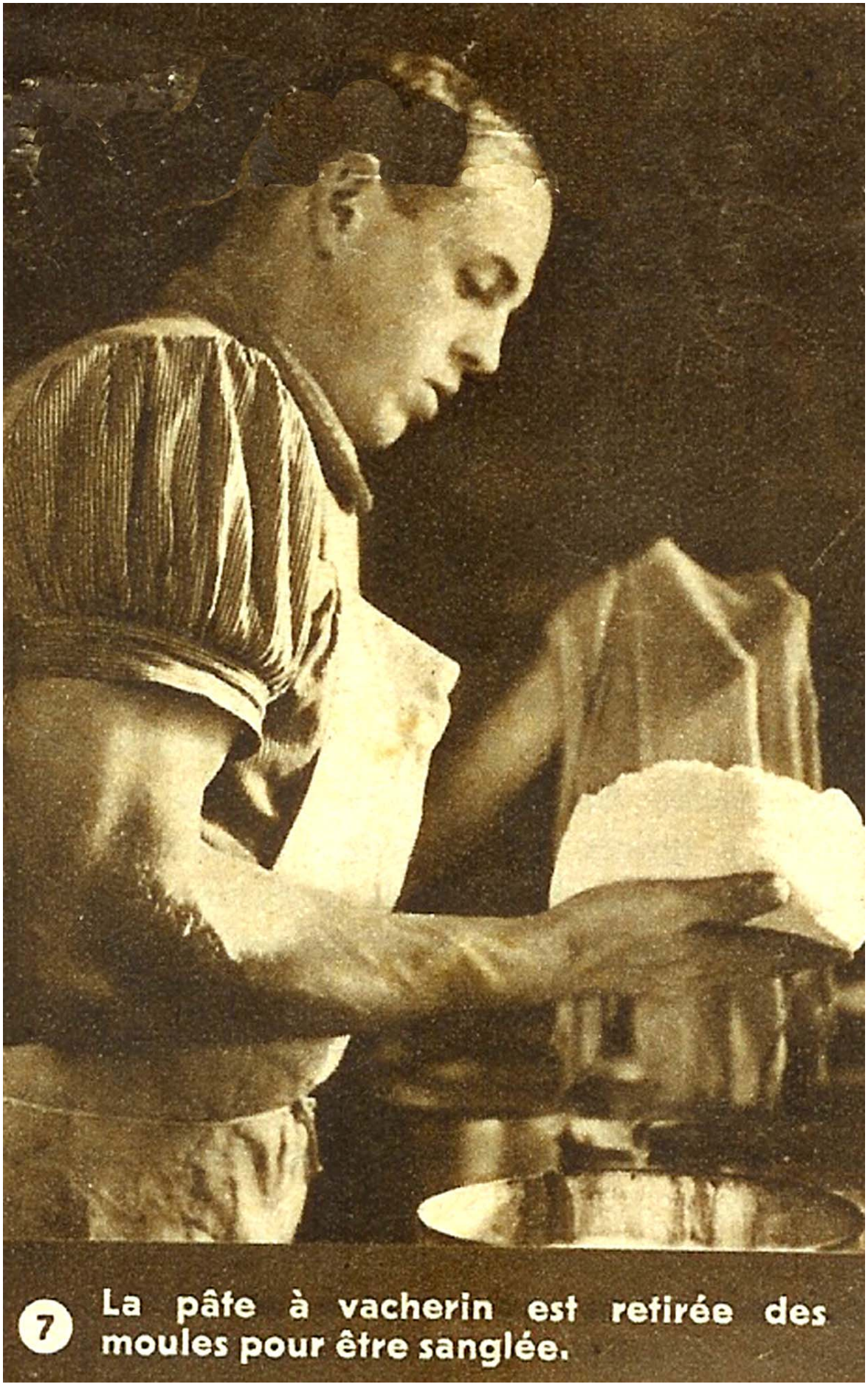
L'article étant complètement mutilé en ses plis, on nous excusera de la mauvaise qualité de certaines reproductions !



4 Le caillé est transporté à l'aide d'une grande toile.

5 Le lait caillé est déposé dans de petites toiles placées dans des moules.

6 Ces moules laissent fuir le petit lait.



7 La pâte à vacherin est retirée des moules pour être sanglée.

8 Les vacherins sanglés sont salés et placés les uns sur les autres.

Ils seront ensuite déposés en cave sur ce que l'on nomme des « pendants », composés de liteaux reposant sur des carrons dans le bas et sur des carrelets dans le haut. Ces éléments, que l'on a remplacé par de l'inox depuis la fin des années huitante, doivent être d'une rareté rarissime, puisque personne ne se serait donné la peine de les garder. Et pourtant certains de ces carrons, simple éléments de construction, usés par les usages, étaient proprement magnifiques !

Jules Rochat dit Tsun à l’emboitage. Viendra ensuite le tamponnage, le ficelage en fardeaux de cinq puis le convoyage à la gare du Pont pour l’expédition. Visibles sur cette image deux pelotes de ficelle.