



### Le « Vacherin Mont D'OR » des Charbonnières

**Le 03.11.2021,** Notre Sortie d'automne réunit un bon groupe de 18 membres pour aller visiter le Musée du Vacherin Mont-d'Or. Nous nous déplaçons le long d'un joli parcours en train, paisible, mais nous arrivons là haut malheureusement sous la pluie. Et ce n'est pas tout, la première neige de la Vallée de Joux nous y attendait aussi, mais c'était magnifique à voir.

Au Musée, nous avons été très bien accueillis par Jean-Michel Rochat, affineur à la retraite et responsable du Musée installé dans sa ferme. Ses locaux nous présentent une belle collection d'objets et de documents historiques liés au vacherin.

Un film nous a expliqué la fabrication de ce fromage typique à pâte molle, le « *Vacherin du Mont-D'OR* ». C'est l'un des plats traditionnels franco-suisses des plus populaires. Ce vacherin a été mis au point à la Vallée de Joux au début du 19ème siècle. Il n'est produit plus précisément que de septembre à Pâques. Le vacherin a commencé à être commercialisé depuis les Charbonnières, au bord du Lac Brenet, C'est finalement en 2003 qu'il reçoit l'appellation d'origine protégée (AOP) qui garantit son origine et son emballage dans sa fameuse boîte et son cerclage en épicea. Nous avons été surpris de voir tout le travail artisanal et de très grande qualité qui est nécessaire à la fabrication et à son affinage. Après cette présentation et les compléments donnés par ce spécialiste émérite du vacherin, nous sommes allés profiter d'un apéro offert par un Combié connu de plusieurs de nos membres. Et c'est après une petite marche que nous rejoignons le Lac de Joux pour aller nous restaurer au Restaurant de la Truite au Pont. Après un bon repas nous avons repris le train pour redescendre à Renens, enrichis de nouvelles connaissances pour nos papilles.

