

Le Mythique - nouvelle cave d'affinage au Pont

C'est une nouvelle activité économique que le village du Pont connaît depuis septembre: l'affinage du fromage et pas n'importe lequel puisqu'il s'agit du vacherin Mont d'Or.

La réouverture des caves de l'ancien Chalet Suisse, cet emblématique bâtiment qui fait face au lac, a facilité la nouvelle entreprise.

Bien après sa construction, l'établissement Rochat Golay parvenait à affiner 150 tonnes à la saison. Les caves ont fermé en 1951 sans connaître d'autre remise en valeur. De nouveaux propriétaires et la passion de M. Carlos Neves qui en collaborant avec M. François Bessard, laitier à L'Isle, ont permis cette renaissance qu'on peut qualifier de gastronomique.

Ces semaines de février voient défiler les laiteries de l'Isle, du Brassus, de Gimel et de Rances qui apportent leur production du matin à l'affineur du Pont, tout engagé à en prendre soin et porter à maturité ces fromages. La zone de production du Pied du Jura vaudois uniquement, condition *sine qua non* pour l'appellation AOC Vacherin Mont d'Or obtenue par l'ensemble des affineurs il y a quelques années. Le fromage a été chauffé à 68°, puis moulé dans une toile avant d'être ceint dans une sangle de sapin. L'affinage le verra brossé, salé et retourné quotidiennement pendant 3 semaines, jusqu'à la formation d'une "fleur" régulière sur la sangle dont la couleur, la texture et la régularité sont révélatrices de la bonne maturité de ce fromage à pâte molle. Les fromagers de plaine l'ont bien compris qui lui confient leur production. Cette première saison devrait voir une trentaine de tonnes quitter Le Pont.

C'est presque un retour aux sources quand on connaît le parcours de l'affineur, sa passion pour le goût et son savoir faire. Venu du Portugal, il a commencé à brosser et retourner ces fromages dans la cave de M. Eric Rochat aux Charbonnières en 1986. Le chemin parcouru le ramène au Pont et c'est avec une certaine malice qu'il réintègre le berceau du vacherin et tailler sa part dans les 600 tonnes annuelles de vacherin produit en Suisse.

Le bâtiment, témoigne encore du Village suisse de l'Exposition nationale de Genève de 1903. Une architecture qui convient parfaitement à cette activité: En saison, on peut s'y arrêter et acheter directement à l'emporter. La Commune de L'Abbaye, qui avait perdu la fabrication de tommes aux Bioux il y a une décennie, se retrouve concernée par le produit phare du Jura vaudois, le vacherin Mont d'Or!