Zeitschrift: Revue suisse : la revue des Suisses de l'étranger
Herausgeber: Organisation des Suisses de l'étranger
Band: 37 (2010)
Heft: 3

Artikel: Armailli des temps modernes : regard sur l'armailli du XXIe siècle
Autor: Wey, Alain
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-913064

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 05.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Regard sur l'armailli du XXIe siècle

Les fromagers et les bergers de montagne se sont modernisés et la culture de l'armailli se vit encore sur les alpages et pas seulement dans les musées. Rencontre avec l'armailli Michel-Joseph Braillard. Par Alain Wey

Qui sont les armaillis et les Senn (en Suisse allemande) d'aujourd'hui? Fromagers d'alpage, bergers, gardes-bétail, trayeurs, les représentants folkloriques de la Suisse* par excellence auraient bien pu disparaître dans les années 70 si la jeunesse alternative des villes n'était pas venue gonfler leur rang. L'histoire du fromage d'alpage a encore de belles décennies devant elle. L'armailli Michel-Joseph Braillard revient sur une épopée millénaire.

«La foire suisse de l'agriculture de l'Olma à Saint-Gall est un peu le reflet de toute la Suisse de l'armailli d'aujourd'hui, qui s'est énormément modernisé. La loi sur les améliorations foncières a permis de construire des chemins d'accès à l'alpage. Les armaillis ont beaucoup changé, ils ont presque tous des 4x4. Dans les alpages les plus escarpés, il y a des téléphériques, même des monorails. On travaille dans nos Alpes suisses depuis environ 1000 ans, ce sont les moines qui ont apporté leurs savoir-faire pour obtenir le caseus helveticus, le fromage à pâte dure qui fait la renommée de la Suisse». Avec Michel-Joseph Braillard, les anecdotes fusent. «Dès que les traversées de l'Atlantique sont devenues monnaie courante au XVIe siècle, le gruyère a connu un premier boom car il est très riche en protéine et facilement conservable. Bien avant, près de Berne, quand les Suisses allemands sont arrivés à Laupen pour combattre les nobles de Haute-Bourgogne en 1339, il y a un emplacement appelé Chäs u Brot. Là, ils avaient reçu du pain et du fromage.»

Aux XVIe, XVIIe et XVIIIe siècles, la Suisse connaît une aisance fromagère, la période dite des barons du fromage où des milliers de meules sont vendues chaque année au marché de Lyon en France. L'âge d'or prend fin au XIXe siècle. Et, dans les années 1970–1980, un retour à la nature, une demande des produits du terroir et de fromages d'alpage fait à l'ancienne engendrent un renouvellement de la population des armaillis avec les jeunes alternatifs de la ville qui suivent des formations de fromager dans les écoles d'agriculture. De plus, un site Internet, www.zalp.ch, regroupe de nos jours tous les conseils sur les armaillis et propose une bourse d'emploi pour trouver du personnel.

Selon M. Braillard, le renouveau des armaillis se concrétisera par un regroupement des alpages, la modernisation du matériel et des lieux. Comme c'est déjà le cas dans le Simmental (BE) par exemple. «Avec la demande accrue de produits du terroir, je pense qu'il y a à nouveau une certaine aisance de l'agriculture de montagne pour quelques décennies. L'Etivaz du Pays-d'Enhaut (aussi un gruyère) est un bon exemple du renouveau de l'armailli. Ils ont obtenu l'AOC en tout premier et travaillent avec quelques 60 chaudières à fromage.» Quant à la population des armaillis, on compte parmi les sous-senn (qui aident l'armailli) beaucoup de nationalités différentes, allant des Polonais aux Kosovars, des Paraguayens aux Libanais.

L'armailli a aussi une nouvelle fonction de gardien de la nature. «C'est le lien entre le ciel et la terre. Cette magie-là, il faut la conserver. Le fromage, c'est comme une bonne bouteille de vin, comme un Clos de Vougeot ou un château Pétrus. Cela se déguste avec du respect.» En effet, l'exposition du pâturage et ce que mangent les vaches ou les chèvres ont un effet direct sur le fromage. Tout comme la fumée du feu de bois de la chaudière donne une certaine saveur au fromage. Et «Parfois, la pression orageuse peut mettre le diable dans la chaudière!»

* *Les armaillis portent des costumes traditionnels, notamment en Appenzell, au Toggenbourg, dans l'Emmental et en Gruyère*

www.olma-messen.ch
www.zalp.ch
www.alporama.ch

L'ARMAILLI AVENTURIER

L'armailli Michel-Joseph Braillard, 66 ans, s'initie à tous les travaux de la vie en chalet dès l'âge de 5 ans dans les Préalpes fribourgeoises. Issu d'une famille d'éleveurs depuis quatre siècles, il suit l'école d'agriculture, fait le commerce des veaux entre la Suisse allemande et romande, devient chef d'écurie dans un grand manège à Genève, puis maître d'équitation à St-Moritz (GR). Il travaille à la station d'essai pour les croisements de bétails au Polytechnicum de Zurich puis au Tierspital comme technicien en production animale. Visite d'élevages au Canada, études à Newcastle en Angleterre: le Gruérien devient au fil des années un fin connaisseur du bétail. On le retrouve à Zollinkon où il fait de l'élevage de vaches mères pendant douze ans et produit de la viande naturelle plus connue sous le nom de «naturabeef». Il fait encore de l'élevage sur un alpage au Moléson (FR) et, en 1985, s'expatrie en République dominicaine où il était «toute l'année à l'alpage». En 1998, il reprend un troupeau de 400 brebis dans la Sierra portugaise et y développe une laiterie fromagerie. De retour en Suisse en 2005, l'armailli travaille en Haut-Valais, aux Grisons puis au Pays-d'Enhaut (VD). Aujourd'hui, il est installé en Gruyère, au chalet La Chetta, avec un troupeau de chèvres. Il marie la pâte du fromage avec les herbes aromatiques de l'alpe. «J'ai rencontré une cueilleuse, ma compagne, et ça a donné un fromage, Le liberta. Aussi longtemps que j'aurai la santé, je veux aller sur l'alpe.»

L'armailli aventurier, Michel-Joseph Braillard, Editions de l'Aire, 2010.