

# Petite itinéraire à travers la Suisse fromagère

Autor(en): **Romieux, Benjamin**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue économique franco-suisse**

Band (Jahr): **40 (1960)**

Heft 6

PDF erstellt am: **15.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-887531>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# PETIT ITINÉRAIRE



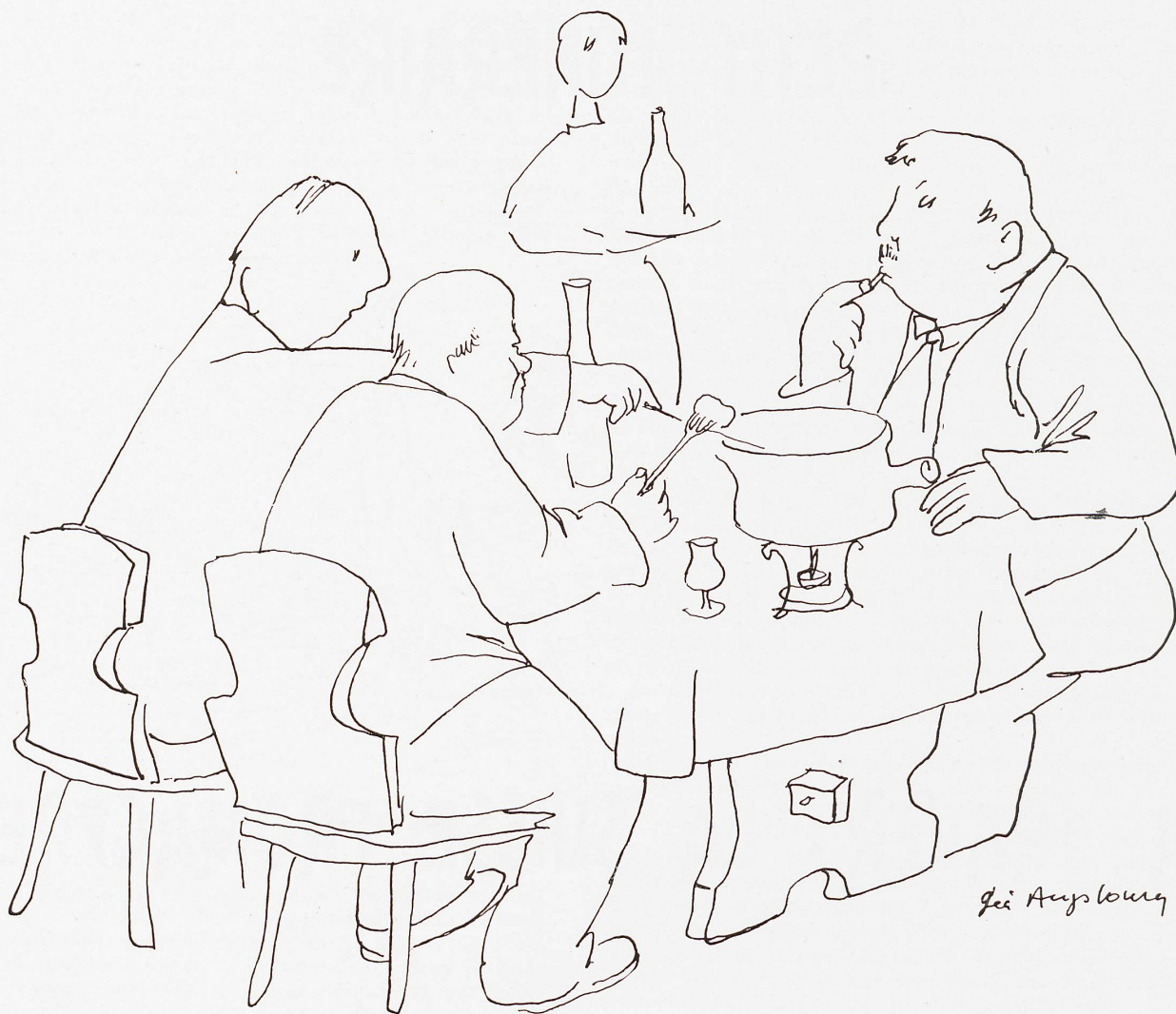
## A TRAVERS LA SUISSE FROMAGÈRE

*par Benjamin Romieux*

*Illustrations originales*

*de Géa Augsbourg*

*A franchement parler, nos fromages ne sont pas légion, et l'on doit reconnaître que la France, dans ce domaine, nous bat largement. Mais il faut bien avouer, pour en tirer quelque fierté, que deux au moins de nos fromages ont une réputation quasi mondiale: « le gruyère » et « l'emmental ». Aliment des familles, ornement des tables, admirablement fait pour être dégusté dans un caquelon à fondue devant une bouteille de Dézaley, le fromage suisse n'a pas seulement des vertus nutritives: il est une manière de symbole de la durée et de la fraternité helvétique, une soupe de Kappel en somme, mais au fromage, et où la fourchette à trois dents remplace la cuillère de bois de nos pugnaces ancêtres! Tout carré de pain tombé dans la masse onctueuse ne vaut pas au maladroit une tape sur les doigts, mais l'obligation de payer une tournée de « Lavaux » aux amis.*



Cette fondue, puisque nous en parlons, donne au fromage son expression la plus personnelle. Est-elle une spécialité vaudoise, fribourgeoise, neuchâteloise? Sans vouloir éveiller des susceptibilités véhémentes, je poserai en principe qu'elle appartient à tous les cantons, mais de droit au canton de Fribourg, qui nous fournit le gruyère et le « vacherin », fromage à pâte demi-dure croûté, qui convient admirablement à la confection d'une bonne fondue « moitié-moitié ». Le mélange est crémeux, haut en goût, relevé qu'il est d'une tombée de kirsch et d'un nuage de poivre. La réussite de la fondue tient à un tour de main, à un savant dosage des produits employés, à un lent brassage de la masse onctueuse soumise à un feu doux. Une fondue ratée est un malheur irréparable,

et tout le vin ajouté, joint à une combustion accélérée, ne l'empêchera pas d'être un méchant amalgame de morceaux grumeleux d'une digestion pénible. Combien d'infortunés convives ont encore, sur l'estomac, le souvenir d'une fondue déplorable? Je n'y songe pas sans frémir!

Nos lecteurs pourraient croire que le « gruyère » et « l'emmental » sont les deux piliers de notre production fromagère. Tout compte fait, ils n'ont pas tort de s'en tenir à cette simplification, étant donnée la réputation de ces deux spécialités que d'aucuns, en France notamment, réduisent à une seule : le « gruyère d'emmental »! J'ai entendu souvent cette formule dont le pittoresque a quelque chose de comique quand on connaît les caractéristiques de ces deux fromages : l'un à petits trous, l'autre à gros trous.

C'est la Gruyère, verte région du canton de Fribourg, aux alpages drus et riches, qui a donné son nom au premier de nos fromages nationaux. De pâte dure, fabriqué exclusivement avec du lait de vache non écrémé, emprésuré, recuit, pressé, salé en saumure ou à la main, il est d'une couleur qui va du jaune ivoire au jaune ambré, et il présente des trous allant de la grosseur d'un petit pois à celle d'une noisette. Les meules, disposées sur les claies de bois des chalets de montagne, ont un poids variant de 40 à 55 kilos. Le talon est à peine convexe, et la croûte doit être légèrement grenée.

Quant à l'emmental, fromage-type des plateaux bernois, la masse de lait mise en œuvre pour sa production est de l'ordre de 800 à 1 200 litres pour une masse de 80 à 120 kilos.



Geri Augsburg

C'est en été, quand la flore est en plein épanouissement sur les hauts pâturages, qu'on obtient les meilleurs laits, traités selon des méthodes dans le détail desquelles je ne saurais entrer, n'ayant rien d'un spécialiste. Disons simplement que la pâte de l'emmental, fine et fondante, ne doit être ni élastique ni rocailleuse. Lorsque des défauts de fabrication la parsèment d'une infinité de trous, on dit du fromage qu'il est « mille-trous », ou, en dialecte bernois, qu'il est « pressler ». S'il est dépourvu d'ouvertures, il est « glaesler ». La surface d'une pièce d'emmental présente aussi de très gros trous dans lesquels on met aisément le poing et qui sont appelés des « cuites ». L'emmental est un produit plutôt maigre, tandis que le gruyère est un fromage demi-gras ou trois quart gras, dont la saveur va du demi-doux au très salé.

C'est le gruyère qui fait la meilleure

fondue, mais c'est le « bagnes » ou le « conches » qu'on utilise pour cette spécialité typiquement valaisanne : la râclette. Pour la préparer, on présente devant un feu vif la tranche d'une meule de « bagnes », coupée en deux. Lorsque la pâte s'amollit, on la râcle avec un instrument de bois et on la sert telle quelle sur l'assiette, avec des pommes de terre en robe de chambre, des petits oignons et des cornichons. Une « râclette » organisée pour 4 ou 20 personnes (parfois plus) est un spectacle qui ne manque pas de saveur, tant les appétits les plus difficiles à contenter se donnent libre cours ! Ceux qui mangent 20 à 25 râclettes ne sont pas rares. Et comme le « fendant » est largement servi, je vous donne à penser si les visages sont rubiconds au sortir de table !

Cette délectation évoquée, avon-nous fait le tour des produits froma-

gers de la Suisse ? Non pas, car on trouve à Saint-Gall et dans l'Appenzell le « Bloderkaese » à pâte dure, d'une forme cylindrique aplatie, présentant un talon fortement bombé. Quant au « sbrinz » ou fromage à râper, fabriqué dans les cantons de la Suisse centrale, c'est un produit à pâte dure et sèche fabriqué avec du lait de vache partiellement écrémé. Il ne peut être mis en vente avant un vieillissement de trois à quatre ans, nécessaires au développement des arômes de son bouquet. Extrêmement dur, le « sbrinz » présente une grande analogie avec le parmesan italien.

Le « Schabzieger », lui, provient du canton de Glaris. Résultat d'un sous-produit du lait appelé « séré », il est mis sous une presse à fermenter dans des bacs. Après fermentation, la masse de séré passe dans un broyeur spécial, puis on y incorpore 3 % de sel très fin et 2 %

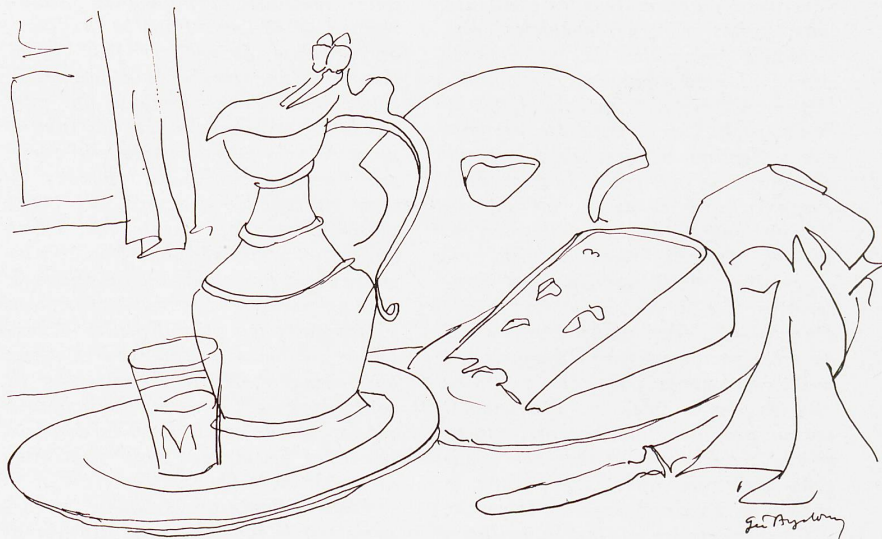


d'une plante aromatique qui donne à la pâte une teinte verdâtre. La durée de conservation du « schabzieger » est indéfinie, mais son odeur, elle, ne l'est pas !

Et le « Tilsitt » ? On me dira qu'il est originaire de la Prusse ? Soit, mais on le fabrique aussi dans les cantons d'Argovie et de Soleure, selon les méthodes traditionnelles des fromages à pâte dure. Présenté sous l'aspect d'un cylindre aplati de 30 centimètres de diamètre et de 8 centimètres d'épaisseur, il peut être vendu jeune et tendre, mi-vieux et ferme, vieux, dur et fruité.

Mon itinéraire serait incomplet si je passais sous silence l'excellent fromage tessinois appelé « piora », confectionné sur les rives du lac Ritom et celui, fort et vigoureusement parfumé du Val Maggia. Je serais encore plus coupable si j'omettais de chanter les louanges de la « tête de moine », savoureux fromage du Jura bernois, originellement fabriqué par les moines de Bellelay. De consistance beurreuse, il est d'une finesse et d'une onctuosité telles qu'on

doit non le découper, mais le râcler à sa surface après en avoir enlevé la croûte supérieure. Je l'avoue, mon goût me porte vers ce fromage



fin, ainsi que vers le « vacherin » de la Vallée de Joux, qui fait son apparition sur les tables pendant la saison froide. De consistance grasse, le vacherin présente une pâte tendre et crémeuse qui rappelle un peu le camembert à point. Chaque pièce, de 700 grammes à 1,500 kg, est entourée d'un ruban d'écorce d'épicéa, à l'intérieur d'une boîte. Un pur délice que le vacherin, et tellement plus délectable avec l'apport d'une bouteille de Lavaux ou de Gamay rouge !

Dans le même ordre de satisfaction, je situerai la « tomme » de Payerne, produite avec du lait très frais et non acide, et de consistance crémeuse, la « tomme au cumin » que l'on produit en additionnant du cumin en grains dans la masse du caillé. Je n'aurai garde d'oublier, car ils le méritent, les fromages de chèvres, peu commercialisés, hélas, sauf aux Grisons et dans quelques villages tessinois, mais d'une saveur profonde que nos amis Français apprécient depuis longtemps, eux qui ne perdent pas une occasion de les déguster avec un pot de Beaujolais.

Donc, vous le voyez, le Suisse trait sa vache, mais tire de son lait des produits qui agrémentent une table gastronomique. Nous sommes fiers de notre gruyère et de notre emmental, mais nous affirmons aussi notre diversité dans tous les petits fromages locaux, qui portent parfois très loin, le renom de nos alpages.

Un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un œil, disait Brillat-Savarin.

Bon, mais un repas sans gruyère suisse n'est pas un vrai repas.

Benjamin ROMIEUX