La Gruyère, son fromage et le Moléson

On connaît Zermatt et son Cervin, mais connaît-on aussi bien la Gruyère est son Moléson ?

Le Moléson est le sommet emblématique des Préalpes fribourgeoises, il est proche du célèbre village médiéval de Gruyères. Culminant à 2'002 m au cœur de la Gruyère, cette montagne est un véritable symbole du canton de Fribourg.

Créé en 1848, le district de la Gruyère (489,4 km^2) est un des sept districts du canton de Fribourg en Suisse. Son chef-lieu est Bulle. A noter que Gruyères s'écrit avec un « s » lorsque l'on nomme son village médiéval et le perd lorsque l'on désigne le district ou le fromage. Depuis que le Gruyère a reçu son AOP en 2013, il prend également une majuscule.

Gruyère, l'origine du nom

Qui du fromage ou du village médiéval a donné le nom de Gruyère ? La légende raconte que le nom Gruyère tire ses origines du prénom « Gruérius », alors capitaine de la sixième légion des Vandales[1] qui aurait choisi, en 436, la colline au pied du Moléson pour y construire son manoir et y fonder la ville de Gruyères.



Alors qu'il se repose d'une dure journée de guerre colorée d'un ciel rose pourpré, une grue blanche s'en vint, confiante, se poser sur l'épaule de Gruérius : "Voilà, dit-il, un oiseau d'heureux présage. Par Wotan[2], je le choisis pour décorer mon blason. Mes armes sont désormais une grue d'argent sur champ de pourpre".

Le village médiéval de Gruyères



Classé en 2022 par l'OMT (Organisation Mondiale du Tourisme) parmi les 44 plus beaux villages touristiques du monde, c'est un coup de cœur lorsqu'après avoir gravi depuis le parking réservé au tourisme le sentier de la colline qui mène au village, on surplombe la rue principale du village. Depuis ce point de vue du village, c'est aussi derrière soi un magnifique panorama sur le Moléson.

Dès 888 et pendant près de deux siècles et demi, La Gruyère fait partie du Royaume de Bourgogne puis au comté de Savoie au sein du Saint Empire. Gruyères est une petite ville de marché en 1195, qui s'est développé sous le comte Rodolphe I^{er} de Gruyère non loin d'une villa et d'une nécropole romaine du III^{ème} siècle situées à Épagny.

---

[1] Les Vandales sont un ancien peuple germanique oriental connu pour ses migrations à travers l'Europe et ses invasions en Afrique du Nord au V^{ème} siècle.

[2] Nom germanique du dieu Odin, maître des dieux dans la mythologie nordique et germanique.

La vie s'articule alors autour de son château et d'un bourg qui s'agrandit grâce au comte Rodolphe III de Gruyère, ce dernier fonde aussi l'église Saint Théodule en mai 1254. En 1397 la ville bénéficiera de franchises sous le comte Rodolphe IV de Gruyère.

En 1544, Michel, le dernier comte de Gruyères, ne peut plus faire face à d'énormes créances envers Fribourg et Berne. Il est banni de ses terres. C'est ainsi que le comté passe sous la férule de Fribourg (sauf le Pays d'Enhaut qui revient à Berne).

Les curiosités à visiter dans le village



Le château de Gruyères construit entre 1270 et 1282 sur une colline de 830 m, le Château de Gruyères fut la puissante résidence principale des comtes de Gruyère pendant plus de deux siècles et demi, avant de devenir le siège des baillis de Fribourg, une résidence d'art au XIXe siècle, puis un musée historique.

Au XVème siècle, le comte Louis transforme la forteresse militaire en une élégante demeure seigneuriale dotée de galeries en pierre. Racheté par l'État de Fribourg en 1938, le château ouvre ses portes comme musée national, exposant des collections d'art, d'histoire et des souvenirs de ses illustres occupants.

La maison de Chalamala datée d'environ 1300 fait partie des remparts moyenâgeux de Gruyères et a appartenu à Gérard Chalamala, bouffon du Comte de Gruyères Pierre IV qu'il accompagnait lors de ses visites aux armaillis et dans les coraules[3]. Elle compte notamment 113 fenêtres, 60 pièces, dont 40 chambres habitables. Elle a été rénovée vers 1500-1530 (poutres des étages supérieurs) et la façade actuelle (peinte à l'origine) a été créée en 1531.



Le musée HR Giger, consacré à Hans Ruedi Giger le créateur du design du xénomorphe dans la série de films Alien. En face du musée, il y a un café est entièrement décoré de sculptures biomécaniques (sièges, bar, voûte).

Le musée du Tibet (Fondation Alain Bordier[4]) situé dans l'aumônerie juste à côté du Château, une collection composée de quatre cents œuvres d'art, allant de la peinture et sculpture bouddhiste tibétaine à des objets rituels.

---

[3] Groupe folklorique de Bulle qui maintient la tradition de la farandole née au Moyen Age en costume traditionnel gruyèrien, les femmes en dzaquillon et les hommes en bredzon.

[4] Alain Bordier né en 1944, genevois de Veyrier, voyageur et collectionneur d'objets d'art et rituels tibétains.



La montée au Moléson

La montée se fait depuis Moléson-Village en prenant d'abord un funiculaire, puis un téléphérique menant directement au sommet. A pied, c'est une randonnée de 5 heures.

Moléson-Village, Situé à 4,5 km de Gruyères, à visiter le vieux chalet gruyèrien en toit de bardeaux du XVIIe siècle, transformé en musée et fromagerie d'alpage. Un fromager ou une fromagère devant le traditionnel chaudron au feu de bois vous explique et vous démontre les étapes de fabrication du fromage. Bien entendu il faut se renseigner au préalable qu'elles sont les heures de fabrication.



Dans ce musée sont exposés des instruments traditionnels de fromagerie en bois :

- le seillon, petit seau ou baquet en bois à bords évasés utilisé pour recueillir le lait lors de la traite,
- le baquet en bois, on y laisse reposer le lait pour en tirer la célèbre crème de Gruyère et aussi pour servir cette fameuse crème,
- la cuillère en bois pour déguster la soupe de chalet et la double *crème*,
- le bote-cul, petit tabouret traditionnel suisse à un seul pied, que le vacher s'attache à la taille à l'aide d'une sangle ou d'une courroie,
- le cacolet (ou l'oji - l'oiseau en patois gruyèrien) plateau en bois utilisé par les armaillis pour porter le fromage sur les épaules,
- et plein d'autres outils en bois utilisés pour les travaux de campagne.



Le fromage Gruyère AOP

En 1762, l'Académie française ajoute le mot gruyère à son dictionnaire en spécifiant qu'il s'agit d'un fromage provenant de la région de Gruyères en Suisse

Le Gruyère AOP détient son appellation AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) depuis le 6 juillet 2001 Cette appellation est reconnue à l'échelon européen depuis décembre 2011 et sa dénomination est devenue (Appellation d'Origine Protégée). Toute la fabrication est réglée par le cahier des charges, indispensable à toute AOP. Plusieurs autres accords protègent l'utilisation du nom "Gruyère" dans différents pays à travers le monde.

Produit depuis 1115 selon la même recette, c'est un fromage au lait entier de vache (race Holstein, tachetée de noir et de blanc originaire de Hollande), à pâte pressée cuite, mais au lait cru[5]. Il faut environ 400 litres de lait pour une meule de 35 kg.

Après un chauffage du lait à basse température, autour de 32 °C, les ferments et la présure[6] sont ajoutés et la température maintenue jusqu'au caillage. Une fois le lait caillé,

[5] Le lait reste cru, seule la pâte (le caillé) est cuite



le fromager le coupe avec le « tranche-caillé » jusqu'à l'obtention de petits grains. Ces petits grains formeront le fromage, et le reste du produit de la coagulation forme le petit-lait qui n'est destiné aux cochons que dans les fromageries d'alpage. Ce mélange continue de chauffer quelques minutes avant que le fromager monte la température jusqu'à 57 °C où il demeure pendant environ 50 minutes.

La sortie du caillage (ou le soutirage) du chaudron s'effectue traditionnellement à l'aide d'une toile de lin. Le pressage dans un moule en bois commence instantanément pour chasser le reste du sérum et souder les grains entre eux. Le fromage est affiné pendant une période qui durera entre cinq et douze mois. Cinq mois Gruyère doux, huit mois environ pour le mi-salé, dix mois pour le salé et au moins douze mois pour le surchoix.

Sa couleur et son goût varient en fonction de l'alimentation des vaches, qui influe sur la composition du lait, par exemple le fromage d'alpage par rapport à celui de fromagerie.

La différence avec le gruyère français IGP

Fabriqué en Franche-Comté et en Savoie, et mis à part le goût qui n'est pas le même, la principale différence réside dans la présence de trous : le Gruyère suisse n'a pas de trous, tandis que le gruyère français IGP (Indication Géographique Protégée[7]) possède de petits trous (ou « yeux ») de la taille d'un petit pois à une cerise. Cette particularité provient de la température pendant la phase de maturation, plus élevée pour le gruyère de France que pour le Gruyère suisse.

Le gruyère d'Emmental, qui se vend en France et qui fait sourire tout bon Suisse date du milieu du XIX^{ème} siècle, des marchands bernois d'Emmental qui cherchent de nouveaux débouchés pour leur fromage, pénètrent le marché français en prétendant que leur produit est du Gruyère. De cette tromperie sur la marchandise est née la confusion en France entre Gruyère et Emmental qui sont deux régions bien différentes.

Claude Maury

Sources :

- Mes vacances scolaires d'été en Gruyère aux Allières près de Montbovon où nous allions le soir à l'alpage chercher le lait vers les armaillis qui nous offraient la fameuse crème de Gruyère à déguster avec la traditionnelle cuillère en bois et du café au lait.
- Divers sites internet de Fribourg et de Gruyère.



---

[6] La présure est un coagulant naturel d'origine animale extrait de la caillette (le 4ème estomac) de jeunes ruminants non sevrés, principalement des veaux, mais aussi des agneaux ou des chevreaux.

[7] La principale différence entre l'**AOP** et l'**IGP** réside dans le niveau d'ancrage géographique et le nombre d'étapes de fabrication réalisées dans la région d'origine.