

Pierre Rime

L'âge d'or du gruyère d'alpage à Charmey

aux XVII^e et XVIII^e siècles



ÉDITIONS
CABÉDITA
2021

REMERCIEMENTS

L'auteur et l'éditeur tiennent à exprimer leur vive reconnaissance à la Direction de l'instruction publique, de la culture et du sport du canton de Fribourg, ainsi qu'à la Commune Val-de-Charmey, à la Ville de Bulle et à la Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage sans lesquelles ce livre n'aurait pas vu le jour.

VILLE DE
BULLE



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG
WWW.FR.CH



Commune
Val-de-Charmey

Les Éditions Cabédita bénéficient d'un soutien de l'Office fédéral de la culture pour les années 2021-2024

Couverture: © Photo Parallèle – Bulle. Intérieur de la Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage, à la Tzintre à Charmey.

© 2021. Éditions Cabédita, route des Montagnes 13B – CH-1145 Bière
BP 9, F-01220 Divonne-les-Bains
Internet: www.cabedita.ch

ISBN 978-2-88295-909-6

Préface

Le gruyère d'alpage se savoure aujourd'hui comme une spécialité rare qui évoque tout un monde familier à ceux qui parcourent la montagne, que ce soit pour y travailler ou pour les loisirs. Un creux du feu, un coucher de soleil sur une crête, l'odeur âcre de la fumée qui imprègne les vêtements lorsqu'on redescend en plaine, l'humidité des sapins et la fraîcheur du ruisseau... Ce fromage de chalet a pourtant failli disparaître au début des années 1970, au moment où il n'y avait plus que huit « chaudières » dans le canton de Fribourg, avant de trouver une nouvelle vitalité. Même s'il ne représente aujourd'hui que le 2% de la production totale de gruyère AOP, il reste le témoin important d'une histoire ancienne, car, pendant des siècles, le gruyère ne fut fabriqué qu'à l'alpage.

Son histoire a été racontée dans le livre de référence de Walter Bodmer et Roland Ruffieux, *Histoire du gruyère du XVI^e au XX^e siècle*, édité en 1972. Si ce livre en a révélé les grands moments et posé les jalons, il reste bien des aspects à découvrir. L'économie fromagère a marqué le canton de Fribourg au point d'en être longtemps l'une des seules, avec l'élevage et le mercenariat, à rapporter quelque argent dans le canton. D'où son importance.

En consacrant ce livre au coin de terre où il a grandi, Pierre Rime nous invite à une balade empruntant un chemin temporel. Charmey, et ses montagnes environnantes, fut longtemps l'un des centres de production du gruyère d'alpage. C'est de là que viendraient les meilleurs fromages, ceux qui ont porté la réputation du gruyère loin à la ronde, selon les témoignages de l'époque, repris par l'auteur. On parcourt ainsi la région à travers le regard des contemporains, une promenade au gré des écrits des érudits, des prêtres, des notables qui ont parlé, voilà un siècle ou deux, du Pays et Val de Charmey.

Les références sont là, les personnages sont présentés et on sent que l'auteur les connaît bien, lui qui fait de nombreuses recherches sur ce thème et sur cette période. L'importance de l'économie fromagère dans la région est acquise. On avance dans la lecture comme on suit les étapes de la production du gruyère: la méthode de fabrication, le nombre de meules, la vente, les contrats d'amodiation, la route du fromage, les marchés... Tout ce qui lie Charmey à son fromage est ainsi inventorié, mis en contexte et complété avec indications généalogiques et didactiques.

L'économiste et le notaire percent dans les explications de l'auteur. On apprend ainsi jusqu'au nombre de vaches, plus de 2500, qui passaient la belle saison sur les alpages de la région au milieu du XVIII^e siècle, et l'on décortique le jargon des contrats de notaire qui, enfin, semblent plus clairs.

S'il n'est pas facile de s'y retrouver entre les Chappalley, les Niquille, les Pettolaz, les Remy et les Villermaulaz, à la tête des dynasties de barons du fromage, l'auteur nous en livre un tableau passionnant. Les mentions de ces familles qui se sont fait un nom jusqu'à Lyon montrent l'incroyable réseau que s'étaient construit ces Charmeysans. Les magnifiques marques de marchands, déposées à Lyon, et qui ornaient les meules de fromage fabriquées et soignées en Gruyère, clôturent le livre, comme si, juste avant la vente, c'était là leur dernier lien avec Charmey.

Anne Philipona

Table des matières

PRÉFACE.....	7
INTRODUCTION.....	9
LES TÉMOIGNAGES.....	14
Nicolas Blanc (1779).....	15
Pierre Léon Pettolaz (1789).....	16
Philippe Sirice Bridel (1797).....	17
François Bourquenoud (1816).....	18
Hubert Charles (1826).....	19
Hubert Dey (1829).....	20
Franz Kuenlin (1832).....	22
Le tableau d'Emmanuel Curty.....	23
UN FROMAGE À LA RECHERCHE D'UNE MARQUE.....	26
LA MÉTHODE DE FABRICATION DU PRODUIT.....	30
L'INVENTAIRE DE FRANÇOIS BLANC DE L'EXPLOITATION DES MONTAGNES SUR LA COMMUNE DE CHARMEY EN 1754.....	34
LES INVENTAIRES DE PIERRE LÉON PETTOLAZ EN 1791 ET 1792.....	42
LES THÉORIES ÉCONOMIQUES DE L'ÉPOQUE.....	50
Le mercantilisme.....	53
La physiocratie.....	55
LES CONTRATS D'ADMODIATION.....	58
LA ROUTE DU FROMAGE.....	61
LES MARCHÉS.....	65
L'INSCRIPTION DES MARCHANDS À LA DOUANE DE LYON.....	68
Les marques des Charmeyens inscrits à la Douane de Lyon.....	78
CONCLUSION : LA RENAISSANCE DES CAVES D'AFFINAGE DE LA TZINTRE.....	97
LISTE DES MEMBRES DE LA COOPÉRATIVE FRIBOURGEOISE DES PRODUCTEURS DE FROMAGE D'ALPAGE (2020).....	100
POSTFACE.....	102
TABLEAUX.....	105
NOTES.....	122
BIBLIOGRAPHIE.....	132
TABLE DES MATIÈRES.....	135