

Monique Durussel - Anne Philipona

La crème double

Du chalet au palais



ÉDITIONS
CABEDITA
2023

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

Couverture : Photo Nicolas Repond

© 2023. Editions Cabédita, CH-1145 Bière
© 2023. Éditions Cabédita, route des Montagnes 13B - CH-1145 Bière
BP 9, F-01220 Divonne-les-Bains
Internet : www.cabedita.ch

ISBN 978-2-88295-976-8

LA CRÈME DOUBLE, UN PATRIMOINE

C'est, sans conteste, un équivalent de la madeleine (de Proust) des habitants du comté de Gruyère et de tous les gourmands qui y goûtent un jour. Qu'on s'arrête en Gruyère ou au Pays-d'Enhaut, la pause ou le dessert crème double s'impose, que ce soit nature, avec des petits fruits ou de la meringue. Qui y a goûté en parle en termes superlatifs. Son onctuosité, son goût si particulier font son succès. La gastronomie régionale la sublime dans des recettes qui vont de l'entrée au dessert. Elle peut être déclinée à toutes les étapes du repas de fête comme à celui du quotidien.

Un festival biennal est organisé à Gruyères depuis 2016, sous la forme d'un parcours de dégustation de recettes préparées par les restaurateurs de la cité comtale, et le public vient en masse depuis les rives lémaniques, mais aussi depuis la Suisse italienne et alémanique. On goûte et les questions fusent !

Pourquoi ce goût et cette consistance si particuliers ici, alors que l'on fait de la crème partout où l'on élève du bétail ? Peu de réponses précises ! Dans le comté de Gruyère, on est pragmatique et la crème double est née des nécessités de la vie au chalet toute de rusticité et de contraintes pratiques. Elle est à l'origine de recettes simples préparées par les armaillis avec les herbes de l'alpage. Elle est également à l'origine d'outils, d'instruments comme la cuillère en bois ou le baquet. Elle figure dans tous les repas festifs et est associée à des moments symboliquement forts, dans ce pays où l'élevage est une évidence et où les herbages sont riches d'une flore qui parfume si

particulièrement le lait et donc la crème. Ici, on le sait intuitivement, donc pas besoin de l'expliquer.

Pourtant, l'impact symbolique de la crème double fait partie intégrante du patrimoine, et raconter son histoire à travers les témoignages des acteurs du terrain fait sens pour dire l'identité de toute une région, celle de la production du fromage, dans l'actuel périmètre du Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut. Les acteurs l'ont bien compris, autant que les cuisiniers, pâtisseries et fromagers de la région qui ont accepté de participer à cette mise en lumière d'un patrimoine qui est le nôtre, qu'on soit d'ici ou qu'on s'y installe.

Monique Durussel

(Page de droite)
L'âge d'or du gruyère, avant 1800, a permis de construire des maisons et des chalets en pierre et en bois comme ici à Grandvillard (photo Nicolas Repond (NR).

LA CRÈME DU CHALET

UNE CULTURE PASTORALE

La crème double, c'est d'abord la crème du chalet. Elle vient de la montagne, des alpages fleuris, des chalets en bois et du coin du feu. Intimement liée au fromage, elle est un sous-produit - mais quel sous-produit! - de sa fabrication. Elle apparaît dans les chalets d'alpage où l'on fabrique du *fromage vieux*, comme le nomment les textes





La poya, peinture souvent naïve, représente la montée du troupeau à l'alpage et décore le fronton des fermes. Poya de l'artiste peintre glânois Francis Oberson (photo NR).

8

anciens, parce qu'il se garde plus longtemps qu'aucun autre fromage. Il a une valeur marchande importante, car il s'exporte et prend alors le nom de fromage de Gruyère pour indiquer sa provenance.

Ce fromage à pâte dure et au goût de noisette apparaît au tournant du XV^e siècle sur les alpages du comté de Gruyère. Les vaches, réunies en troupeau, prennent le chemin de la montagne et remplacent les moutons, premiers occupants des alpages. Leur lait permet de fabriquer une meule de fromage qui est d'abord soignée quelques jours dans le chalet, puis transposée dans un saloir. La fabrication du gruyère se développe surtout dès la guerre de Trente Ans (1618-1648), qui touche les pays voisins mais épargne les cantons suisses. Le prix du fromage augmente et fait de l'économie alpestre la première source de revenu de la région. La paix revenue, le commerce du fromage subit un contrecoup mais continue néanmoins à

DES CHEFS
ET DES RECETTES



Table des matières

INTRODUCTION	5
La crème double, un patrimoine	5
LA CRÈME DU CHALET	7
Une culture pastorale.....	7
Les voyageurs romantiques.....	13
Et la crème descendit du chalet.....	19
BIBLIOGRAPHIE.....	25
Sources.....	25
Ouvrages et articles.....	25
TÉMOIGNAGES	27
La crème double	27
La voix des producteurs.....	27
La voix des fromagers.....	33
L'AOP, un plus pour la crème double !.....	36
Les chefs ne cessent d'inventer.....	37
DES CHEFS ET DES RECETTES.....	39
Soupe gruérienne et son bricelet au cumin	40
Macaronis de chalet et soupe de chalet	42
Suprême de poulet jaune, sauce au porto et crème double	44
Filet de truite à l'Unilatéral, asperges de pays et crème à l'ail des ours.....	46
Le Baquet gruérien	48
Salée ormonanche.....	50
Meringue à la crème double.....	52
Bricelets à la crème double	54
Truffes à la crème double.....	56
Caramels à la crème double	58
REMERCIEMENTS	60
Tables des matières	62