

**Zeitschrift:** Bulletin du Glossaire des patois de la Suisse romande  
**Herausgeber:** Glossaire des patois de la Suisse romande  
**Band:** 6 (1907)  
**Heft:** 1-2

**Artikel:** Comment on nomme le fromage dans nos patois  
**Autor:** Gauchat, L.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-239071>

#### **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:** 10.01.2026

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

dons (et du Carnaval) sont quelques feux de joie allumés encore ça et là, le plus régulièrement dans le Jura bernois, l'habitude de se régaler de merveilles en ce temps et la coutume des *alouilles* dans le canton de Genève. Au XV<sup>e</sup> siècle on abolit d'abord les feux et les flambeaux dans les villes, puis on les interdit formellement dans tout le canton de Vaud (1538). On craignait les incendies, mais le zèle religieux des protestants n'était pas pour peu de chose dans cette suppression. D'après le Mémorial de Frib., un ministre bernois déclara en 1536 hérétiques ceux qui prenaient part à ces réjouissances. Dans le canton de Fribourg, les feux ne furent supprimés que vers le commencement du dix-neuvième siècle.

Bibliographie. Travail d'ensemble de M. E. Hoffmann-Krayer: *Die Fastnachtsgebräuche in der Schweiz*, dans Arch. s. trad. pop., I, et dans le Dict. géogr. de la Suisse, V, p. 41 ss. Suisse rom. : Bridel. Cons. suisse, X, p. 169, 171, 172; Mém. de Frib., III, p. 78-80; C. V., 1880, n° 23; 1892, n° 7; 1894, n° 47; 1903, n° 11; 1905, n° 10; Arch. s. trad. pop., I, p. 100; II, p. 14; IV, p. 134; VI, p. 92 ss.; VII, p. 161, 179; Jura du Dim., I, p. 12; L'Eveil, 6 et 10 mars 1897.



## COMMENT ON NOMME LE FROMAGE DANS NOS PATOIS



En consultant la carte N° 613 de l'*Atlas linguistique de la France*, on s'aperçoit que l'appellation *fromage* a plusieurs concurrents dans la Suisse romande. Laissons tout à fait de côté le second fromage ou sérac. Pour le fromage proprement dit, la carte indique encore les expressions *tomme* et *mota*<sup>1</sup>. Mais, outre le terme général que l'*Atlas* cherche à

<sup>1</sup> L'ò est bref, non long, comme on pourrait le croire d'après la notation de M. Edmont.

reproduire<sup>1</sup>, il existe chez nous un grand nombre de noms donnés à certaines espèces de fromages, et dont quelques-uns sont aussi usités, occasionnellement, dans un sens plus large. L'abondance de nos vocables est même étonnante. L'industrie laitière est une des principales ressources d'une partie de notre population, le fromage l'un de ses meilleurs aliments, mais on ne soupçonnerait pourtant pas qu'on ait jusqu'à 24 termes pour le désigner.

Remarquons d'abord que le mot latin CASEUS, son représentant le plus répandu dans les pays romans, et bien au delà<sup>2</sup>, a laissé très peu de traces. On trouve dans la partie orientale du Valais romand le mot *tséjyōra* pour l'endroit où on fait le fromage, mais le produit lui-même n'est plus appelé de ce nom, au moins sous une forme indigène. Nous n'avons que des néologismes plus ou moins récents. On pouvait se placer à différents points de vue pour le dénommer. C'est ce que je me propose d'étudier sommairement.

I. Le fromage envisagé comme produit: 1<sup>o</sup> *fruit*<sup>3</sup>, mot usité comme terme général dans les cantons de Fribourg, Vaud (Alpes) et dans le Bas-Valais. Les formes patoises de cette expression poétique varient: *fr̥*, *froui*, etc.; 2<sup>o</sup> *arpyézo*, s. m. (Valais: Mage, Vernamiège), tiré du verbe *\*alpidiare* au moyen du suffixe -ATICUM. Le mot a signifié autrefois la redevance en beurre et en fromage qu'une montagne devait à son seigneur.

II. Comme nourriture: 3<sup>o</sup> *yinda* (Lavaux, Voc. de Dumur, Champéry, Valais), *yéda* (Vionnaz, Bas-Valais), *yèna* (Rossinière, Alpes vaudoises). Le mot signifiait une fois: nourriture

<sup>1</sup> Les sujets interrogés ont souvent fourni des termes spéciaux à côté ou à la place du terme général.

<sup>2</sup> Caseus a envahi de bonne heure les pays de langues germaniques.

<sup>3</sup> C'est de là que vient l'expression *fruitier*, *fruitière*, pour fromager, fromagerie ou laiterie communale. Ces dérivés sont très répandus dans nos cantons, tandis que le mot simple *fruit* = fromage est resté local. Le *fruitier* représente du reste le fromager de profession, dont l'apparition n'est pas ancienne. La Gruyère paraît avoir fourni le modèle de l'institution de la *fruitière*, et le mot en même temps.

en général; Dumur le définit comme « viande, fromage, toute substance animalisée (?) qu'on mange avec le pain. » Bridel, sous *ienna*, *ieinda*, dit: « petit fromage maigre, pitance ». Dans un exemplaire du même ouvrage, annoté par L. Croisier, nous trouvons: « *ienda*, pain et fromage », Ollon. A Champéry, on a encore la locution: *alā a la yinda* = mendier<sup>1</sup>. C'est du reste le même mot que le français *viande* qui signifiait en vieux français « tout aliment qui entretient la vie ». Au seizième siècle encore, Rabelais parle des champignons comme de « viande des dieux », et Olivier de Serres règle la manière de distribuer *la viande* (c'est-à-dire des grains) aux pigeons. Le mot a passé tôt au Midi, où *viando*, selon Mistral, signifie: vivres, fruits de la terre, récoltes, viande; puis biens, aisance, et enfin hardes, nippes. En italien, *vivanda*, tiré du français (avant la disparition du *v* intervocalique?), est synonyme de *pietanza*; en espagnol, *vivienda* (remontant directement au latin populaire) a le sens de manière de vivre, habitation, hôtel. Dans nos patois, le mot ne signifie jamais *viande*, idée rendue par l'ancienne expression latine CARO, chair: le sens de *fromage* représente un rétrécissement de signification: nourriture → fromage, bien explicable dans un pays où l'on mange peu de viande. C'est à Paris, paraît-il, que s'opéra l'évolution sémantique: nourriture → chair, grâce à la prédominance de cet aliment. On ne serait pas étonné de rencontrer des patois où *viande* signifierait *pain* ou *poisson*<sup>2</sup>, selon les ressources du pays.

Aucun doute que notre *yinda* ne remonte directement au latin VI(V)ENDA, s. neutre pluriel. Le deuxième *v* est tombé par dissimilation, comme en français, et *vi* devient régulièrement *y*, comp. VIATICUM → *yādzo*, VI(D)UTUM → *yu*, VIOLITTA

<sup>1</sup> M. Gilliéron, *Patois de Vionnaz*, p. 182, ajoute à la traduction par *fromage*: « c'est aussi le repas qu'on prend à 4 heures de l'après-midi consistant en pain et fromage ».

<sup>2</sup> Dans un dialecte sarde, le mot signifie « minestra di farina », voir *Arch. gloss. it.*, XV, p. 486.

→ *yolèta*, etc. ; les exemples ne manquent pas. La fonction de la terminaison gérondivive est inusitée, comme l'avait déjà observé Diez. Je m'explique l'origine du substantif neutre de la façon suivante : on aura parlé d'abord de ce qui est nécessaire, AD VIVENDUM, puis de VIVENDUM tout court<sup>1</sup>. L'étymologie VITANDA, « ce qu'il faut éviter<sup>2</sup> », donc la chair, en temps de carême, par exemple, est inacceptable<sup>3</sup>, car : 1<sup>o</sup> elle ne rend compte que du sens auquel est venu aboutir le français moderne, 2<sup>o</sup> nos formes patoises démontrent que la base contenait la nasale EN, non AN<sup>4</sup>. La forme italienne *vidanda*, qui apparaît rarement à côté de *vivanda*, s'explique comme *padi-glione—paviglione*. Le développement VITA → *nourriture*, assez fréquent dans les patois, est un fort appui sémantique.

L'évolution VI(V)ENDA → *viande* est généralement citée comme parallèle de celle de HABE(B)AM → \**avea*, que postulent les langues romanes. Comme on le voit, l'exemple est irréprochable.

La variante patoise *yèna*, de Rossinière, offre la réduction très curieuse dans nos contrées de *nd* à *n* ; mais c'est sans aucun doute le même mot que *yinda* ; Bridel l'avait reconnu instinctivement en réunissant les formes *ienna* et *ieinda*, et le vieux vocabulaire du doyen Henchoz (inédit) désinit *yèna* comme « petit fromage maigre *considéré sous le rapport de l'alimentation.* »

III. Le nom est tiré de l'un des stades de la **fabrication** du fromage : 4<sup>o</sup> *pré*, petit fromage (Champéry), fromage tendre, à

<sup>1</sup> Une des gloses de Reichenau traduit *cibaria* par *cibus vivendus*. *Vivanda*, « nourriture », se rencontre déjà dans les capitulaires des rois francs, en 803.

<sup>2</sup> Proposée par M. Körting, *Lat. rom. Wörterbuch*, № 10266. L'auteur a l'air de vouloir la retirer dans la 3<sup>e</sup> édition.

<sup>3</sup> On est surpris de voir M. Pieri l'adopter dans son intéressante étude des fonctions gérondivives : *Il tipo morfologico di volandola*, *Zeitschr. f. rom. Phil.*, XXVII.

<sup>4</sup> Il est vrai que CANTANDO se transforme dans nos patois en \**cantendo*, de sorte que le verbe VITARE, s'il avait existé chez nous, aurait pu avoir un gérondivif \**vitendus*.

pâte molle, fabriqué à la maison, ou avec une petite quantité de lait (Leysin, Vérossaz en Valais). Du latin PRESSUM, ce qui désigne l'état du caillé au moment où il devient compact, prêt à être retiré de la chaudière. L'opération suivante consiste, dans les chalets, à mettre la masse caséeuse dans *la presse* où elle reçoit sa *forme*. Dans la fabrication domestique, la forme peut être donnée au moyen de vases de différentes dimensions<sup>1</sup>. De là le nom de *fromage*, FORMATICUM, qui est devenu le terme courant dans la plus grande partie de la Gaule romane et qui a même pénétré en Italie : *formaggio*<sup>2</sup>. Il s'est surtout répandu dans les cantons romands où la fabrication du fromage est restreinte : Berne, Neuchâtel, Gros-de-Vaud, Genève. L'extension du terme correspond probablement à un perfectionnement du façonnage de la matière caséeuse (à l'invention de la presse à fromage, très primitive encore dans la plupart des chalets ?) *Fromage* a dû désigner à l'origine l'opération elle-même, le fromage était *le formé*. Et, en effet, nous rencontrons encore l'expression : 6° *la froumā* dans la Vallée de Joux (Le Chenit). En Valais, *fromage* s'emploie plutôt pour la grosse pièce de fromage que pour la nourriture. Le verbe *fromadji* a conservé, dans le même canton, des acceptations très diverses, sans rapport avec le sujet de cette étude<sup>3</sup>. A Genève, on appelle : 7° *reblyodon*<sup>4</sup> un petit fromage gras de forme ronde. Le terme et la chose sont d'importation savoyarde<sup>5</sup>. Le verbe *reblyodi* doit avoir en Savoie (il n'est pas enregistré par le Dictionnaire de Constantin et Désormaux), comme en Valais, le sens de faire sortir par une nou-

<sup>1</sup> Voir l'étude instructive de M. Luchsinger : *Das Molkereigerät in den romanischen Alpendialektien der Schweiz*, Arch. s. d. trad. pop., IX, avec de nombreuses illustrations.

<sup>2</sup> Autrefois aussi en Allemagne, voir Kluge, *Etym. Wörterb.*, sous *Käse*.

<sup>3</sup> Le diminutif *fromaget* désigne un petit fromage, usité surtout dans le Jura bernois.

<sup>4</sup> En français populaire, *reblochon*, *reblosson*, *reblaichon*. Les ouvriers genevois, qui l'estiment beaucoup, l'appellent aussi « poulet d'horloger ». — <sup>5</sup> Spécialité des vallées de Thônes et du Grand-Bornand.

velle « pincée » le lait qui se trouve encore dans le pis de la vache après la traite. Cette espèce de fromage serait donc faite avec un reste de lait.

IV. Le fromage considéré comme **masse**: 8<sup>o</sup> *mòta*, proprement *la motte*, appellation propre aux cantons de Fribourg, Vaud et Valais. « Faire *la mòta* » veut dire : fabriquer une grosse pièce, par exemple de 25 à 35 kilogrammes, de fromage gras, dans les chalets<sup>1</sup>. En Valais, par exemple à Leytron, on appelle encore de ce nom les fromages faits à la maison. Les diminutifs *mòtèta*, *mòtyon*, etc., désignent des grandeurs inférieures. Le mot a pris un sens général, et l'on dit couramment « manger de la *mòta* », on commande de la *mòta* au cabaret, etc., à peu près comme on dit « boire un litre, un verre ». L'origine de *motte* est obscure. Un autre terme du même genre est : 9<sup>o</sup> *tòma*, mot répandu un peu partout chez nous, quoique non indigène. Son centre de propagation est le Midi de la France<sup>2</sup>. Comme *toumo* signifie dans son pays d'origine aussi *morceau*, rappelant par là l'espagnol *tomar*, le grec *tòmos*, etc., l'expression a probablement eu le sens de *portion* de lait réservée à la fabrication du fromage. Aussi *tòma* s'applique-t-il chez nous de préférence au fromage maigre, fait à la maison, appelé aussi *fromage de femmes*<sup>3</sup>. Comme terme commercial, *tomme* équivaut à petit fromage de lait de chèvre.

V. L'animal qui fournit le lait a aussi occasionné les noms de : 10<sup>o</sup> *vacherin*<sup>4</sup> et de : 11<sup>o</sup> *chevrotin*. Le premier désigne soit une espèce déterminée : petit fromage à pâte molle enfermé dans des caisses de bois mince, spécialité du Jura, soit une petite pièce de fabrication domestique, faite avec des restes de

<sup>1</sup> Dans les cantons de Berne et de Neuchâtel la grosse pièce s'appelle *la meule*.

<sup>2</sup> Voir la carte citée de l'*Atlas linguistique de la France*.

<sup>3</sup> *Tòma* est souvent pris dans le sens général.

<sup>4</sup> Les formes patoises correspondent exactement à cette forme francisée, sauf *vètchron* à Charmoille (Berne, autre suffixe).

lait (Valais). Le mot se compose de *vacher* (VACCA + ARIUS) et du suffixe diminutif *-in*, donc « petit fromage que le vacher fait pour son usage ». *Tsavròtin*<sup>1</sup> dérive de CAPRA au moyen de *-OTTUS* et *-INUS*, et indique à l'origine qu'on fabrique cette espèce avec du lait de chèvre, mais en dépit du nom on y mélange quelquefois du lait de vache, de même qu'on peut rencontrer l'expression *vacherin de chèvre*, moins illogique qu'elle ne semble de prime abord, puisque le terme ne remonte pas directement à *vache*.

VI. La forme extérieure du fromage a provoqué les noms suivants, tous pris dans une acception spéciale : 12<sup>o</sup> *chiba*<sup>2</sup>, petit fromage rond (comme les anciennes petites vitres entourées de plomb) à pâte tendre (Rossinière, Vaud); 13<sup>o</sup> *bondon*, petite tomme de lait de mouton ressemblant à une bonde de tonneau (Genève); 14<sup>o</sup> *tête de moine*, nommée ainsi parce qu'elle se fabriquait jadis dans l'abbaye de Bellelay (Jura bernois), supprimée en 1797 par les révolutionnaires français. Les environs continuent la tradition. Nous ignorons si ces fromages (espèce de vacherin) s'appelaient déjà de ce nom du temps des moines, ou seulement après leur expulsion, par ironie.

VII. Selon ses qualités, le fromage porte les noms de : 15<sup>o</sup> *kòlin*, fromage très doux (Salvan, Valais = *coulant*?); de : 16<sup>o</sup> *maigre*, *gras*, *mi-gras*, adjectifs substantifiés à l'occasion (par exemple *à mingrè* à Bagnes, Valais).

VIII. Le goût a donné le nom : 17<sup>o</sup> *d'égron* à des tommes maigres, un peu aigres, fabriquées en Savoie et mangées à Genève.

IX. Le fromage aux herbes s'appelle souvent : 18<sup>o</sup> *persillé* (*pèrsalyé*, s. m., Le Chenit, Vallée de Joux, *pèrsayi* à Bière, Vaud<sup>3</sup>).

X. L'époque a fourni le terme de : 19<sup>o</sup> *mayintsé*, s. f., fro-

<sup>1</sup> Variante genevoise *tyèvri*, s. m. = CAPRILE (Dardagny).

<sup>2</sup> De l'allemand suisse *chiba*, *Scheibe*.

<sup>3</sup> D'après l'endroit La Sarraz, il s'appelle en commerce *sarrasin*, terme qui n'est guère patois.

mage fait au moment où l'on remet les vaches à l'herbe, dans les mayens ou bas pâturages de printemps (Trient). Donc de MAJUS + le suffixe -INCUS, attribué présentement aux Ligures.

XI. Voici un nom curieux dû évidemment à une métaphore<sup>1</sup>. Lorsqu'on fait, dans le Pays d'Enhaut, un petit fromage avec un supplément de lait ou d'un reste de la pâte dont on a fait le grand, on l'appelle, selon les patois : 20<sup>o</sup> *fədon*, *fəlyon*, *fəðon*, c'est-à-dire FILIUS + -ONE. Comparez l'expression analogue *fəlyāla* (*filleule*) désignant la même chose en Gruyère. Faut-il voir une erreur de copie dans le nom de *fəlyon* donné par Testuz (Voc. de Villeneuve) au même objet et lire *fəlyon*? C'est vraisemblable.

XII. Les voisins allemands ont communiqué aux Jurassiens le nom : 21<sup>o</sup> *kèzlé*<sup>2</sup>, petit fromage fait avec un reste de lait (Vermes, etc.).

XIII. Un correspondant du Valais (Sembrancher) nous fait connaître le terme enfantin : 22<sup>o</sup> *māmā*, donné au fromage<sup>3</sup>.

XIV. Enfin, nous citerons deux mots d'origine inconnue : 23<sup>o</sup> *tabaora*, s. f., indiqué par notre correspondant de Bière comme appellation d'un mauvais fromage, mot que nous avons retrouvé dans le *Conteur vaudois* de 1866, n° 12 : « *tabaourraz*, fromage dur<sup>4</sup>, maigre et mauvais », et : 24<sup>o</sup> *prāko*, communiqué par un correspondant de Vérossaz, Valais, dans le sens de « petite pièce de fromage ».

Sans compter les deux dernières expressions, dont nous ignorons la provenance, nous avons constaté non moins de 13 sources différentes capables de fournir un nom au fromage en général et à ses espèces. Cet exemple fait voir quel riche répertoire de détails de civilisation le *Glossaire romand* deviendra.

L. GAUCHAT.

<sup>1</sup> L'expression *fruit*, citée en premier lieu, n'est pas une métaphore, puisque le latin *FRUCTUS* a déjà le sens de *produit*, qui en est même le sens premier.

<sup>2</sup> J'écarte les mots *tsigr<sup>o</sup>* et *chaptisigr<sup>o</sup>*, qui concernent la séracée.

<sup>3</sup> Ailleurs au *lait* (Fribourg), ce qui en explique l'origine.

<sup>4</sup> Comme la peau d'un *taipbour*?

