**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:** 17.11.2025

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

dons (et du Carnaval) sont quelques feux de joie allumés encore çà 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 XVe 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 Nº 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 mòta 1. Mais, outre le terme général que l'Atlas cherche à

<sup>&</sup>lt;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 2, a laissé très peu de traces. On trouve dans la partie orientale du Valais romand le mot tséjyóra 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: 1º fruit 3, 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: frz, froui, etc.; 2º 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: 3º yinda (Lavaux, Voc. de Dumur, Champery, Valais), yéda (Vionnaz, Bas-Valais), yèna (Rossinière, Alpes vaudoises). Le mot signifiait une fois: nourriture

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

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

<sup>&</sup>lt;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:  $al\bar{a}$  a la yinda = mendier 1. 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.

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

→ yolèta, etc.; les exemples ne manquent pas. La fonction de la terminaison gérondive 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 1. L'étymologie VITANDA, « ce qu'il faut éviter 2 », donc la chair, en temps de carême, par exemple, est inacceptable 3, car: 1º elle ne rend compte que du sens auquel est venu aboutir le français moderne, 2º nos formes patoises démontrent que la base contenait la nasale EN, non AN 4. La forme italienne vidanda, qui apparaît rarement à côté de vivanda, s'explique comme padiglione-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° pré, petit fromage (Champéry), fromage tendre, à

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

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup> Proposée par M. Körting, Lat. rom. Wörterbuch, No 10 266. L'auteur a l'air de vouloir la retirer dans la 3e édition.

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

<sup>&</sup>lt;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 gérondif \*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 1. 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: 6º 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 acceptions très diverses, sans rapport avec le sujet de cette étude 3. A Genève, on appelle: 7° rablyovon un petit fromage gras de forme ronde. Le terme et la chose sont d'importation savoyarde 5. Le verbe rablyodi 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>&</sup>lt;sup>1</sup> Voir l'étude instructive de M. Luchsinger: Das Molkereigerät in den romanischen Alpendialekten der Schweiz, Arch. s. d. trad. pop., IX, avec de nombreuses illustrations.

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

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

<sup>&</sup>lt;sup>4</sup> En français populaire, *reblochon*, *reblosson*, *reblaichon*. Les ouvriers genevois, qui l'estiment beaucoup, l'appellent aussi « poulet d'hor-loger ». — <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° 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 1. 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 : 9º tòma, mot répandu un peu partout chez nous, quoique non indigène. Son centre de propagation est le Midi de la France 2. Comme toumo signifie dans son pays d'origine aussi morceau, rappelant par là l'espagnol tomar, le grec τόμος, etc., l'expression a probablement en 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 3. 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° vacherin<sup>4</sup> et de: 11° 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>&</sup>lt;sup>1</sup> Dans les cantons de Berne et de Neuchâtel la grosse pièce s'appelle la meule.

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

<sup>&</sup>lt;sup>3</sup> Tòma est souvent pris dans le sens général.

<sup>&</sup>lt;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 ». Tsəvròtin¹ 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° chiba<sup>2</sup>, petit fromage rond (comme les anciennes petites vitres entourées de plomb) à pâte tendre (Rossinière, Vaud); 13° bondon, petite tomme de lait de mouton ressemblant à une bonde de tonneau (Genève); 14° 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° kòlin, fromage très doux (Salvan, Valais = coulant?); de: 16° maigre, gras, mi-gras, adjectifs substantifiés à l'occasion (par exemple 2 mingre à Bagnes, Valais).

VIII. Le goût a donné le nom: 17° 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° persillé (pèrszlyé, s. m., Le Chenit, Vallée de Joux, pèrszyi à Bière, Vaud 3).

X. L'époque a fourni le terme de: 19° mayintsé, s. f., fro-

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

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup> De l'allemand suisse chiba, Scheibe.

<sup>&</sup>lt;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 1. 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° fodon, folyon, fodon, c'est-à-dire FILIUS + ONE. Comparez l'expression analogue folyāla (filleule) désignant la même chose en Gruyère. Faut-il voir une erreur de copie dans le nom de fatyon 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° kèzlé 2, petit fromage fait avec un reste de lait (Vermes, etc.).

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

XIV. Enfin, nous citerons deux mots d'origine inconnue: 23° 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, nº 12: « tabaourraz, fromage dur 4, maigre et mauvais », et: 24° 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>&</sup>lt;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.

2 J'écarte les mots tsigro et chaptsigro, qui concernent la séracée.

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

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