

**Zeitschrift:** Le nouveau conteur vaudois et romand  
**Band:** 83 (1956)  
**Heft:** 1

**Artikel:** Fromages  
**Autor:** Matter, M.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-229819>

### **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:** 05.04.2026

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

## Fromages

Quand on mange du fromage, quelle part en Suisse, on l'appelle du fromage tout simplement. Il n'y a que les amateurs de fondues, de tranches et de raclettes, qui font une sélection, un savant mélange et qui goûtent d'un air de connaisseurs. Mais, que ce soit du Gruyère, de l'Emmenthal, du Bagnes, du Conches ou du Jura, c'est toujours du fromage.

En France, le fromage s'appelle Brie, Roquefort, Port Salut, Petit Suisse (naturalisé!) ou Gruyère. Et la quantité de Gruyère qui se vend et se consomme est énorme.

Il ressemble souvent à l'Emmenthal comme à un frère jumeau, il n'a jamais vu la Suisse, mais c'est encore et toujours du Gruyère.

Ah! notre belle et verdoyante vallée, patrie de ces armaillis qui soignent leurs vaches et vivent en paix, comme on la sert à toutes occasions dans les crémeries et les restaurants d'outre-Jura!

Entrez dans n'importe quelle maison de comestibles de n'importe quel coin de France, dirigez-vous vers le rayon des fromages et avisez une pièce qui n'est ni du Gorgonzola pointillé de vert ni une boule hollandaise rouge à cœur jaune, et demandez :

— Qu'est-ce que c'est que ça ?

Eh bien, ça, c'est invariablement du Gruyère.

Et, comme à l'étranger, on aime toujours entendre parler de son pays, on sourit avec un brin d'émotion. Mais, si l'on est très porté sur son bec ou si l'on a des commerçants en fromage dans sa famille, on proteste.

Il y a tant de sociétés chez nous pour la protection des sites et de la flore. Pourquoi n'en fonderait-on pas une de plus pour protéger notre géographie, pour empêcher qu'un nom de chez nous, un nom que nous aimons (parce qu'il

représente, pour nous, tout un passé historique, lyrique et musical) soit appliqué au premier fromage venu, un fromage qui n'a jamais « de ses yeux » vu nos vachers ni nos armaillis ?

M. Matter.



## Por la Veillâ et La Veillâ à l'ottô

de Jules Cordey (Marc à Louis)

Les Fêtes approchent. Songez aux cadeaux qui feront plaisir. Et quel plaisir plus grand peut éprouver un patoisant en recevant *Por la Veillâ* et *La Veillâ à l'ottô* ?

Ces deux œuvres maîtresses se doivent de figurer dans toutes les bibliothèques des patoisants romands.

Prix : Fr. 5.50 par volume.

S'adresser à l'Administration du *Nouveau Conteur*, Imprimerie J. Bron, Pré-du-Marché 11, Lausanne.

Compte de chèques post. II. 131 39.

Se trouvent également dans toutes les bonnes librairies.