Zeitschrift: Cahiers du Musée gruérien
Herausgeber: Société des Amis du Musée gruérien
Band: 2 (1999)

Artikel: Une culture de l'objet de la fonction à la célébration
Autor: Buchs, Denis
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1048254

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: 09.12.2025

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

Denis Buchs
Conservateur du Musée gruérien.

UNE CULTURE DE L'OBJET
DE LA FONCTION À LA CÉLÉBRATION

Vers 1400, dans le comté de Gruyère et dans les vallées limitrophes, on maîtrise la fabrication d'un fromage à pâte dure qui sera appelé plus tard «gruyère». Pendant près de quatre cents ans, celui-ci constituera la principale ressource de toute la région qui a misé sur une économie pastorale et alpestre. Jusqu'à l'apparition des fromageries de villages au XIXe siècle, le gruyère sera produit uniquement en montagne, entre fin mai et fin septembre. C'est dans les chalets que les armaillis se sont dotés d'ustensiles fonctionnels et emblématiques.

La production du gruyère exige un savoir-faire réservé aux spécialistes. Peut-être même les fromagers gruériens ont-ils su préserver durablement des secrets de fabrication? Il est en tout cas attesté qu'ils ont été appréciés loin de leur pays natal dès le XVIe siècle. Cette professionnalisation a nécessité le perfectionnement d'équipements et d'instruments de travail fonctionnels pour chaque étape de la production. Toutes les régions de l'arc alpin qui se sont spécialisées dans l'économie alpestre et fromagère ont abouti à la même typologie. Chacune cependant s'est distinguée par un style qui se manifeste dans le détail des formes et dans le décor. Les différences découlent moins de contraintes techniques que d'habitudes et de traditions.

Le perfectionnement des ustensiles débouche sur une esthétique de la forme. Les plus anciens objets conservés, qui datent de la deuxième moitié du XVIe siècle, témoignent déjà d'une longue tradition par leur aboutissement. Au XVIIIe siècle, à l'apogée de l'économie alpestre et fromagère, certains ustensiles ont atteint un niveau d'achèvement tel que les produits industriels de la deuxième moitié du XIXe siècle et du XXe siècle en copieront fidèlement les formes tout en recourant à de nouveaux matériaux tels que le métal ou les résines synthétiques.

Cela se vérifie aussi bien pour le seillon que pour la grande poche. Au moment où se fixent les formes définitives, certains ustensiles de l'activité laitière et fromagère reçoivent de surcroît un décor. Le succès économique a conféré aisance et considération aux fromagers, aux armaillis et aux éleveurs. Les objets décorés expriment leur fierté ostentatoire et leur goût pour la célébration. Dans la zone gruérienne, le décor des objets alpestres suit l'évolution de l'art régional. Au XVIIe siècle dominent encore les formes géométriques héritées de croyances anciennes, garantes de protection et de fécondité. Rosaces, rouelles, étoiles et entrelacs sont cependant déjà souvent associés aux signes chrétiens encouragés par la Contre-Réforme, en particulier le monogramme du Christ (IHS) qui se prête à de nombreuses variantes décoratives. Au cours du XVIIIe siècle, les motifs archaïques cèdent la place aux lignes sinueuses et élégantes d'inspiration végétale et florale. Il faut attendre le milieu du XIXe siècle pour voir, avec une plus grande fréquence, la grue héraldique, les écussons cantonaux et la croix fédérale, emblèmes qui reflètent

LE PERSONNEL DU CHALET

Armailli. **Terme général désignant les hommes qui travaillent dans un chalet d'alpage. Jusqu'au milieu du XXe siècle, dans le canton de Fribourg, les alpages de production du gruyère étaient exploités uniquement par une équipe d'hommes. Depuis lors, on s'est orienté vers une organisation souvent familiale. Les femmes ont alors apporté une aide bienvenue.**

Fretchi. **Armailli qui fait le fromage. Fonctionne comme maître armailli.**

Vuarda vatsè. **Armailli qui s'occupe principalement des vaches, qui va les garder lorsqu'elles sont éloignées ou lorsqu'elles sont dans un pâturage dangereux, et qui les ramène au chalet. Le terme n'est plus usité aujourd'hui.**

Barlatè. **Armailli qui transportait les fromages au saloir ou à la cave du village. Le transport se faisait avec l'*oji* ou avec un mulet ou cheval bâté. Le *barlatè* était le seul lien avec la vie villageoise. Il revenait au chalet avec des provisions et les dernières nouvelles. L'aménagement de routes alpestres et la motorisation ont fait disparaître cette fonction.**

***Bouébo*, garçon de chalet. Garçon chargé de toutes sortes de petites tâches: couper le bois, faire le feu, récolter le lait auprès des trayeurs, etc. Depuis que l'exploitation des alpages s'est faite dans un cadre familial, des filles sont devenues des aides appréciées.**

1. Graffiti au chalet du Lappé (Gruyère). On reconnaît, inscrits dans la forme d'une chaudière, la date de 1764, des initiales et le monogramme du Christ IHS.

une nouvelle conscience politique. La figuration de personnages et d'animaux a cependant toujours été exceptionnelle.

La «civilisation du gruyère» a induit toute une culture populaire qui magnifie l'élevage, la montée à l'alpage et la fabrication du fromage. On a mis en valeur les vaches en les ornant de cloches, parfois munies de colliers brodés. Le départ pour l'alpage (la poya) est le thème de chants, dont le célèbre «ranz des vaches», et des grandes peintures apparues au début du XIXe siècle (les poyas). La vie alpestre est aussi présente dans de nombreux contes et légendes.

De l'alpage au musée

Dans la première moitié du XIXe siècle, les nouvelles fromageries de plaine font perdre leur monopole aux fromagers d'alpage. L'économie alpestre est en crise et doit se réorganiser. Les ustensiles traditionnels en bois continuent néanmoins à être utilisés dans les chalets jusqu'au XXe siècle. Les fromageries villageoises optent pour les nouveaux produits industriels en métal qu'elles imposent également à leurs sociétaires. Depuis le milieu du XIXe siècle, l'attitude envers les objets anciens reflète l'évolution générale des mentalités. Au moment où l'économie alpestre traditionnelle est menacée de disparition, on en découvre le charme, on idéalise le «bon vieux temps», on invente la notion d'art populaire. Beaucoup d'objets anciens perdent leur statut utilitaire et entrent dans les collections publiques ou privées, à moins qu'ils ne soient détournés de leur fonction: le seillon devient cache-pot, la boille à lait est promue porte-parapluies. Dès la fin du XIXe siècle apparaissent des objets

UNE CULTURE DES MOTS

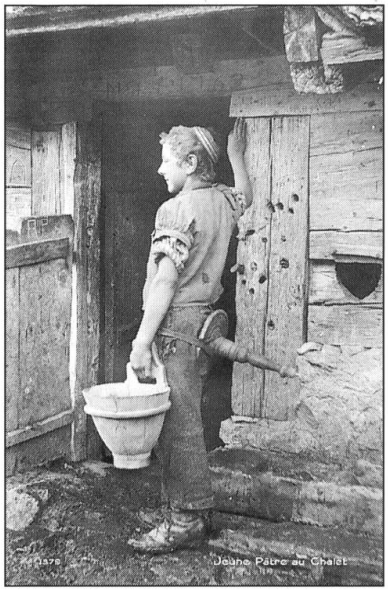
En patois fribourgeois, la *hyà* désigne la fleur et la crème; le *fre* désigne le fruit et le fromage. Ainsi, la crème est la fleur du lait et le fromage en est le fruit.

d'inspiration traditionnelle mais destinés à la simple décoration, précurseurs des souvenirs touristiques et de la production kitsch où l'oiseau à fromage *(oji)* miniaturisé devient horloge. Parallèlement, la production industrielle d'ustensiles destinés aux activités laitières et fromagères connaît une rapide évolution à partir du milieu du XIXe siècle. On observe qu'elle se contente de reprendre les formes connues depuis deux siècles au moins, rendant ainsi un hommage aux armaillis et boisseliers d'autrefois. Les nouveaux fabricants sont essentiellement confrontés à des problèmes techniques liés aux matériaux qui doivent remplacer le bois. Ainsi, pour les récipients qui reçoivent le lait, on expérimente successivement le fer-blanc, le zinc, l'aluminium, les alliages spéciaux et les résines synthétiques.

Une émigration technique et culturelle

La zone originelle de production du gruyère d'alpage comprend l'ancien comté de Gruyère et quelques vallées limitrophes. Aujourd'hui, cela correspond aux Préalpes fribourgeoises de la Gruyère, de la Veveyse et de la Singine, au Pays-d'Enhaut, au Gessenay, aux Ormonts et au versant lémanique des Préalpes vaudoises. En 1555, le comté est partagé entre les villes souveraines de Berne et de Fribourg. La division politique de la Gruyère historique est encore accentuée par la division confessionnelle: les nouveaux sujets de Berne adoptent la religion réformée alors que ceux de Fribourg restent catholiques. Tandis que la culture matérielle se différencie de plus en plus entre les deux régions, non seulement dans le domaine religieux mais aussi dans les domaines du costume et du mobilier, elle reste homogène pour tout ce qui touche à l'économie alpestre. Tout au plus peut-on distinguer quelques particularités dans le décor. Ainsi, non seulement le monogramme de Marie est-il exclu en pays réformé mais celui du Christ y est également ignoré car il apparaît trop lié à la Contre-Réforme catholique. Les récipients en bois marquetés semblent être propres au Pays-d'Enhaut. Il faut encore relever que cet espace d'origine du gruyère chevauche la frontière des langues. Si la majeure partie relève du domaine francophone (Gruyère fribourgeoise, Pays-d'Enhaut), l'autre partie (Gessenay dans le canton de Berne, Jaun/Bellegarde en Gruyère fribourgeoise, Singine) appartient au domaine alémanique.

Depuis le XVIIe siècle jusqu'au début du XXe, les fromagers de la zone d'origine du gruyère ont émigré vers des régions plus ou moins éloignées. Deux causes sont à l'origine de ce phénomène: la nécessité d'émigrer et la demande



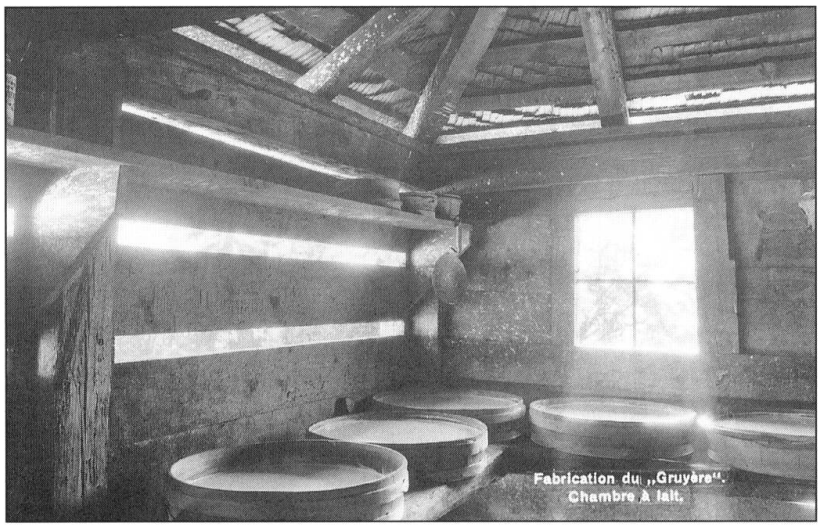
2. Jeune armailli avec sa «chaise à traire» et portant un seillon. Vers 1910.
Coll. du Musée gruérien

extérieure pour la production d'un fromage à pâte dure. L'émigration est une constante des pays d'élevage qui occupent moins de personnel que les pays de cultures vivrières. On sait que le service militaire étranger absorba une bonne part de cette main-d'œuvre excédentaire. Mais ceux qui savaient fabriquer du gruyère pouvaient répondre aux demandes venues de l'extérieur. Dès le XVIe siècle, le fromage «façon gruyère» jouissait au loin d'une solide réputation et les fromagers savaient préserver leurs secrets de fabrication. Avec leur savoir-faire, ces fromagers ont certainement exporté leurs outils de travail. On peut supposer qu'ils les apportaient avec eux ou qu'ils les faisaient faire sur place selon leurs directives. Qu'est-il resté, dans les régions d'accueil, de cette typologie et de cette terminologie?

L'une des premières destinations des fromagers gruériens est l'Entlebuch où ils sont mentionnés en 1549 déjà. Peu après 1600, on en fait venir dans les alpages de l'Emmental. Ce sont des «Welsche» (Romands) qui viennent de Rougemont (alors dans le canton de Berne) mais aussi du canton de Fribourg. Dans les deux régions, ces fromagers introduisent la fabrication du fromage à pâte dure. Après 1650, les bergers locaux prennent la relève et la production évolue vers une variante du gruyère qui est l'emmental. Les objets de l'économie laitière de l'Entlebuch et de l'Emmental trouveront alors leurs caractéristiques, même si la parenté avec ceux de la zone du gruyère est évidente.

Des fromagers du Pays-d'Enhaut ont introduit la technique de fabrication du gruyère dans le Jura suisse dès le début du XVIIe siècle. Un acte le confirme en 1613 déjà. Dans les archives notariales de Genève et de Lausanne, A. Radeff et P.-L. Pelet ont relevé, dans la région du Jura vaudois (alors dépendant de Berne) plus de deux cents noms pour le XVIIe siècle et le début du XVIIIe. A partir du XIXe siècle, lorsque les animosités confessionnelles perdent de leur acuité, des fromagers fribourgeois sont aussi engagés dans les alpages jurassiens des cantons de Vaud, Neuchâtel et Berne. La constance de cette émigration saisonnière a laissé des traces perceptibles aujourd'hui encore dans toute cette région: non seulement on y produit encore du gruyère mais l'architecture des chalets d'alpage, les ustensiles et leur terminologie sont très proches de ceux des Préalpes fribourgeoises et du Pays-d'Enhaut.

Sur l'autre versant du Jura, en Franche-Comté, des fromagers venant principalement du canton de Fribourg participent à la reconstruction d'une région dévastée pendant la guerre de Trente Ans. Ils y introduisent la production du



3. Chambre à lait, vers 1940.
Coll. du Musée gruérien

gruyère qui remplace l'ancien «vachelin». Le Jura français devient la principale destination des fromagers fribourgeois et la plus durable puisqu'elle se maintient jusqu'à la Seconde Guerre mondiale. En 1767, le gouvernement de Fribourg s'inquiète même de l'importance prise par l'émigration de ses sujets en Franche-Comté. Cette émigration fut essentiellement saisonnière mais parfois aussi définitive. Sa constance et sa durée expliquent la similitude de la plupart des objets anciens de la production laitière et fromagère du Jura français avec ceux du pays d'origine du gruyère.

Dans les années 1630-1640, des grands propriétaires savoyards font aussi appel aux fromagers sachant faire du gruyère, en vue d'obtenir un meilleur rendement de leurs alpages. Des nobles, des notables et des couvents recrutent principalement dans la Gruyère fribourgeoise et catholique. La recherche de vachers et fromagers compétents fait parfois passer au second plan les problèmes confessionnels. Si, en 1680, l'engagement d'Antoine Rossy, de Rougemont, par des chartreux ne semble pas créer de difficultés, le clergé local proteste en 1712 lorsque d'autres chartreux amodient ferme et montagne à un Bernois réformé. L'émigration saisonnière ou définitive de fromagers fribourgeois vers la Savoie sera importante et durera jusqu'aux premières années du XXe siècle. Certains objets savoyards témoignent de cette présence. Ainsi, des formes à beurre provenant de cette région reproduisent la construction caractéristique et parfois les motifs décoratifs des moules fribourgeois.

Des fromagers ont introduit la fabrication du gruyère dans d'autres régions encore, telles que le Dauphiné et la Lorraine. On constate que, dans la plupart des régions mentionnées, la fabrication s'est développée vers une

variété de gruyère: emmental dans les cantons de Berne et de Lucerne, beaufort en Savoie, comté dans le Jura français. Si les ustensiles traditionnels n'y ont pas connu une évolution particulière, leur terminologie s'est parfois distancée de celle qu'avaient introduite les fromagers gruériens.

Un inventaire

La connaissance de la culture matérielle liée à l'économie fromagère ancienne repose sur plusieurs sources: les mentions manuscrites glanées dans les archives, l'iconographie, les installations des chalets d'alpage et les objets conservés dans les musées et collections privées.

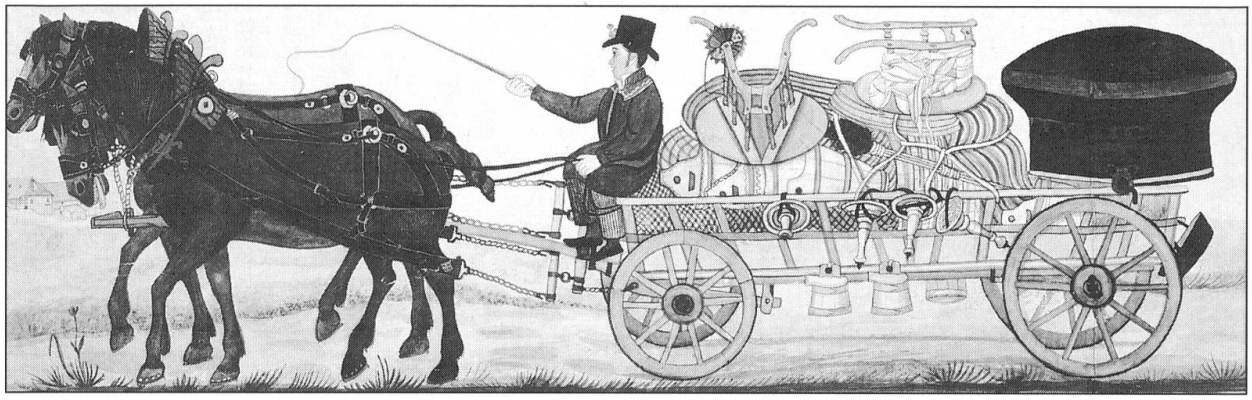
Des documents iconographiques nous donnent des renseignements précieux pour la Suisse centrale dès la fin du XVe siècle. Pour la zone d'origine du gruyère, il faut attendre la deuxième moitié du XVIe siècle. Un fragment de vitrail conservé au Musée d'art et d'histoire de Fribourg représente une scène assez conventionnelle de la fabrication du fromage. L'absence d'armoiries et de date empêche malheureusement de déterminer plus précisément sa provenance. Un autre document est plus riche d'informations. Il s'agit d'une planche pour presser le fro-

4. Le «train du chalet» arrive au chalet du Jansegg (Gruyère). En l'absence de route carrossable, on a mis tout le matériel sur des luges. Au second plan, le «barlatè» avec le mulet portant «lè chtrubè». Vers 1910-1915.
Coll. du Musée gruérien

mages de la deuxième moitié du XVIe siècle, qui se trouve dans les collections du Musée du Vieux Pays-d'Enhaut, à Château-d'Œx (ill. p. 30). Sur une des faces est représentée la fabrication du fromage, dans un style naïf mais précis. Il faut attendre la deuxième moitié du XVIIIe siècle pour trouver une description illustrée de la fabrication du gruyère. Dans la grande «Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers» éditée par Diderot et d'Alembert entre 1751 et 1778, un chapitre est consacré au «Fromage de Gruieres "produit" en Suisse, dans la Savoie, en Franche-Comté, & dans les Vosges». Les trois pages de texte renvoient à deux planches illustrées intitulées «Fromage de Gruieres et de Gerardmer». Malgré la précision du trait, on peut penser que le graveur n'a pas vu lui-même les objets et qu'il s'est permis quelques interprétations sur la base des renseignements mis à sa disposition. A partir du milieu du XIXe siècle seulement, l'iconographie devient plus abondante et plus diversifiée: peintures, dessins, gravures, photographies.

La meilleure référence pour la connaissance de la culture matérielle liée à l'économie laitière et fromagère ancienne reste indiscutablement l'observation des objets conservés dans les collections publiques et privées. Très rares pour le XVIe siècle, peu nombreux pour le XVIIe, ils abondent pour le XVIIIe et pour la première moitié du XIXe. A l'exception de la chaudière, de sa potence, de la poche à écrémer et du moderne thermomètre, tous les objets sont en bois. La plupart sont des récipients, travaux de boissellerie composés de douelles cerclées de branches coupées à mi-bois ou de lames rabotées. Cette production requiert une maîtrise technique et un outillage qui en réservait l'exercice à des artisans disposant de l'équipement adéquat. Les boisseliers des siècles passés ne sont pas connus. D'autres objets, tels que la cuillère à crème ou la grande poche, ne nécessitent qu'un outillage rudimentaire. Ils pouvaient donc être faits aussi bien par les armaillis eux-mêmes que par des artisans du bois. La fabrication d'objets en métal fait toujours appel à des installations, à un outillage et à un savoir-faire de professionnels.

Traditionnellement, en Gruyère, tout le matériel nécessaire à l'exploitation dans les chalets alpestres, appelé le «train du chalet», était chargé, dans un ordre rigoureux, sur un char qui accompagnait le troupeau lors de la montée à l'alpage. Le premier peintre de poya, Sylvestre Pidoux (1800-1871), nous en a laissé des images très détaillées (ill. 4 et 5). Aujourd'hui encore, on peut voir des «trains du chalet», principalement lors des désalpes. Ce matériel suivait les «remuages» d'un



5. Le «train du chalet». Détail d'une poya de Sylvestre Pidoux (1800-1871) peinte vers 1840-1850.
Coll. du Musée gruérien

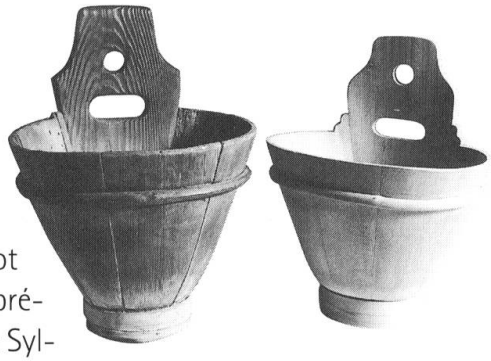
chalet à l'autre puisque les troupeaux occupaient, et occupent encore, deux à trois chalets au cours de la période d'estivage. Lorsqu'on ne pouvait plus utiliser le char pour accéder aux alpages supérieurs, tout était transporté sur des luges, sur des chevaux et mulets bâtés, ou à dos d'homme.

La description qui suit est un inventaire des objets de l'exploitation alpestre cités dans l'ordre chronologique de leur usage, depuis la traite jusqu'au transport du fromage. La désignation en français est suivie, en italique, de la terminologie en patois fribourgeois. Pour l'orthographe du patois, on a adopté, dans la mesure du possible, celle du «Dictionnaire du patois gruérien et des alentours».

Poche à sel. *Loï* (m.) Poche à sel en cuir, que les armaillis portent en bandoulière. Elle est munie d'une *kornèta*, petit godet en corne de vache contenant un corps gras (sérac, graisse) pour la traite, et parfois d'un deuxième godet destiné à un onguent (crème fraîche ou autre) pour soigner les trayons. On y suspend une cordelette, la *kordèta*, utile aussi bien pour attacher la queue de la vache pendant la traite que pour faire une ligature lorsqu'il faut saigner une bête (ill 6). Les poches à sel les plus anciennes (XVIIIe siècle) sont déjà parfois décorées d'un motif brodé en lanières de cuir. Dès le XIXe siècle, les broderies sont plus riches. Vers le milieu du XXe siècle, alors qu'ils perdent leur rôle premier pour devenir un accessoire décoratif du costume d'armailli, les *loï* sont parfois décorés d'une image peinte.

6. «Loï».

«Chaise à traire». *Chôla* (f.), *chôla a aryâ*. Tabouret à un pied, muni d'une courroie, que le trayeur attache autour du bassin. Le siège est composé de deux pièces en bois tourné (ill. 2). La courroie peut être munie d'un récipient pour la graisse à traire, la *kornèta*.



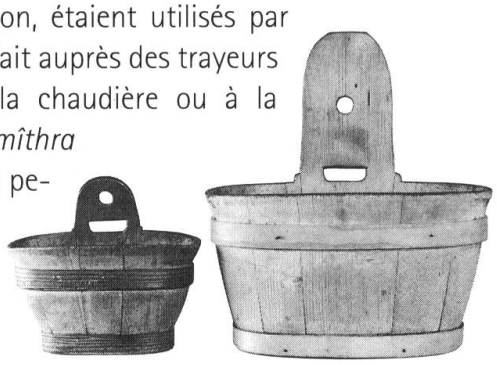
7. A gauche, un seillon ancien, à droite un neuf (H 41 et 37 cm).
Coll. du Musée gruérien

On ne connaît pas d'ancienne chôla décorée. Lors de la désalpe, la *chôla* est fixée, renversée et décorée d'un sapelot fleuri, entre les cornes des meilleures vaches. Dans les représentations de montées à l'alpage *(poya)* ou de «remuage» de Sylvestre Pidoux (1800-1871), certaines vaches portent une chaise à traire sur la tête mais sans décoration.

Seillon, baquet ou seau à traire. *Brotsè* (m.), *brotsè a aryâ*. Seau en boissellerie. Une anse est ménagée dans une douve prolongée (ill. 7). La forme indigène ancienne est presque ronde mais la forme bernoise ovale était aussi répandue. Les seillons à deux bois et marquetés semblent être une spécialité du Pays-d'Enhaut au XVIIIe siècle (ill. 8). Les seillons modernes sont en métal. Même à l'alpage, on utilise aujourd'hui partout des machines à traire.

8. Seillon à traire exceptionnel avec incrustations en bois foncé (H 40 cm). XVIIIe siècle.
Coll. Musée du Vieux Pays-d'Enhaut, Château-d'Œx

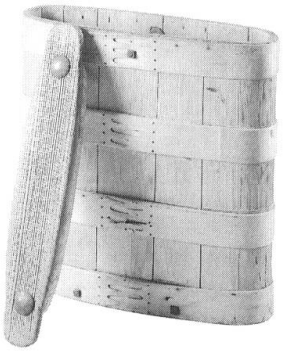
Grande seille, «mitre». *Mîthra* (f.). Récipient en boissellerie, de forme ovale, en général plus grand que le seillon à traire. On en affectait à des usages bien distincts. Certains, d'une contenance de trois seillons à traire environ, étaient utilisés par les *bouébo* pour récolter le lait auprès des trayeurs et le transporter jusqu'à la chaudière ou à la chambre à lait. D'autres *mîthra* ainsi que des *mithrèta*, plus petites, étaient réservées au transport de l'eau ou de la nourriture destinée aux porcs et aux veaux (ill. 9).



9. «Mîthra» (H 67 cm), à droite; «mithrèta», (H 39 cm) à gauche. XIXe - début XXe siècle.
Coll. privée et coll. Musée gruérien

Boille à lait. *Boye* (f.) *a lathi*. Grand récipient en boissellerie, de forme étroite, muni d'un couvercle et servant à transporter le lait à dos d'homme (ill. 10). La boille à lait était autrefois utilisée dans les alpages; lorsque la traite se faisait au pâturage ou pour transporter le lait d'un chalet à un autre où était fabriqué le fromage.

10. Boille à lait (H 58 cm). XIXe siècle.
Coll. du Musée gruérien



Chambre à lait. *Tsanbra* (f.) *a lathi, tsanbr'a lathi*. Local où l'on entrepose le lait. La chambre à lait est toujours à l'endroit le plus frais du chalet d'alpage. Des fentes horizontales dans le mur ou dans la paroi de bois sont placées à la hauteur des jattes à lait afin de conserver celui-ci et de faciliter la formation d'une couche de crème (ill. 3).

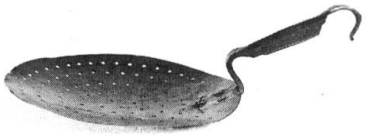
11. Le petit-déjeuner des armaillis. Deux «dyètsè»: à gauche pour le café au lait, à droite pour la crème. Photo prise en 1977.
Coll. du Musée gruérien

Jatte ou baquet à lait. *Dyètso* (m.). Sorte de grand cuvier en boissellerie, de forme ronde, dans lequel on verse le lait qui n'est pas destiné immédiatement à la chaudière. Les *dyètso* sont posés sur les *baranye*, supports faits de poutres placées devant les bouches d'aération de la chambre à lait (ill. 3 et 21). Les *dyètso* sont aujourd'hui en métal.

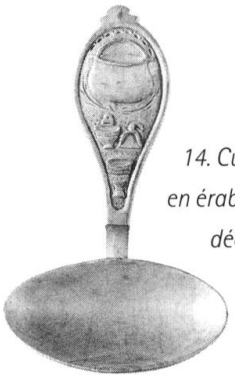
Baquet à crème. *Dyètsè* (m.). Petit récipient en boissellerie, de forme ronde, dans lequel on met la crème fraîche pour la consommation des armaillis et de leurs visites. Les baquets plus grands sont destinés à la soupe ou au café au lait (ill. 11). On en connaît d'anciens faits à deux bois et à motifs décoratifs (ill. 12). Les *dyètsè* en boissellerie sont encore utilisés aujourd'hui.

12. «Dyètsé» (31 cm) à deux bois. XVIIIe - début XIXe siècles.
Coll. du Musée du Vieux Pays-d'Enhaut, Château-d'Œx

Poche percée. *Potse* (f.) *perhya*. Ecumoire en cuivre, ronde et presque plate, servant à deux usages: lever la crème qui s'est formée dans les dyètso et puiser dans la chaudière le caillé du petit-lait appelé sérac (ill. 13).



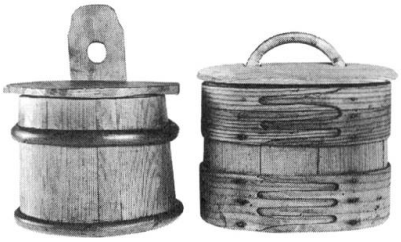
13. Poche percée (L 39 cm). XIXe siècle. Coll. du Musée gruérien



14. Cuillère à crème en érable (L 17 cm), décorée d'une chaudière, d'un seillon, d'une poche, d'un baquet et de la caillette. Début du XXe siècle.
Coll. du Musée gruérien

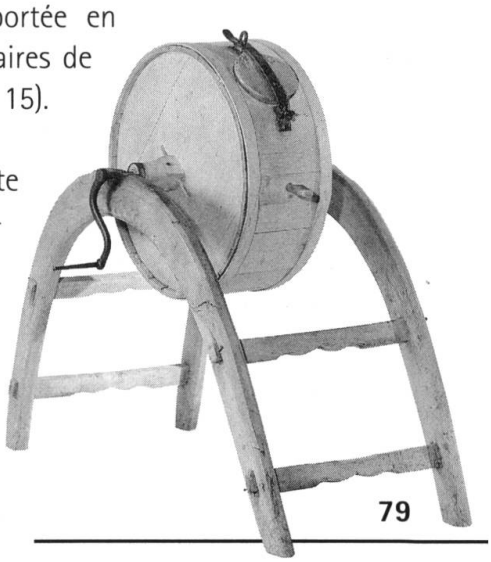
Cuillère à crème. *Kuyi* (f.), *kuyi dè bou*. Cuillère en bois, habituellement en érable, caractérisée par un cuilleron large en forme d'ellipse. Utilisée dans les chalets pour manger la crème mais aussi pour la soupe et le café servis aux convives dans un grand récipient commun (ill. 14). Le Musée gruérien possède une cuillère datée 1742. Jusqu'à nos jours, la cuillère à crème est l'objet qui a été le plus décoré.

Récipient ou «boillon» à crème. *Boyon* (m.), *djirolèta* (f.). Petit récipient en boissellerie, muni d'un couvercle, dans lequel on mettait autrefois la crème transportée en plaine et destinée aux propriétaires de l'alpage, au curé, à la famille (ill. 15).



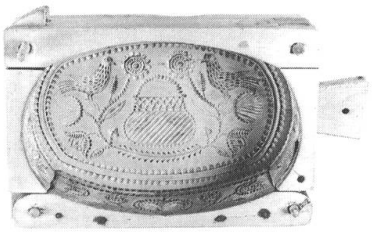
15. Récipients pour transporter la crème (H 25 cm et 21 cm). XIXe siècle.
Coll. privées

Baratte. *Bouratyêre* (f.). Baratte à beurre. Autrefois en boissellerie. Deux types sont connus: la baratte verticale à piston et la baratte à tambour, montée sur un support et actionnée par une manivelle (ill. 16).

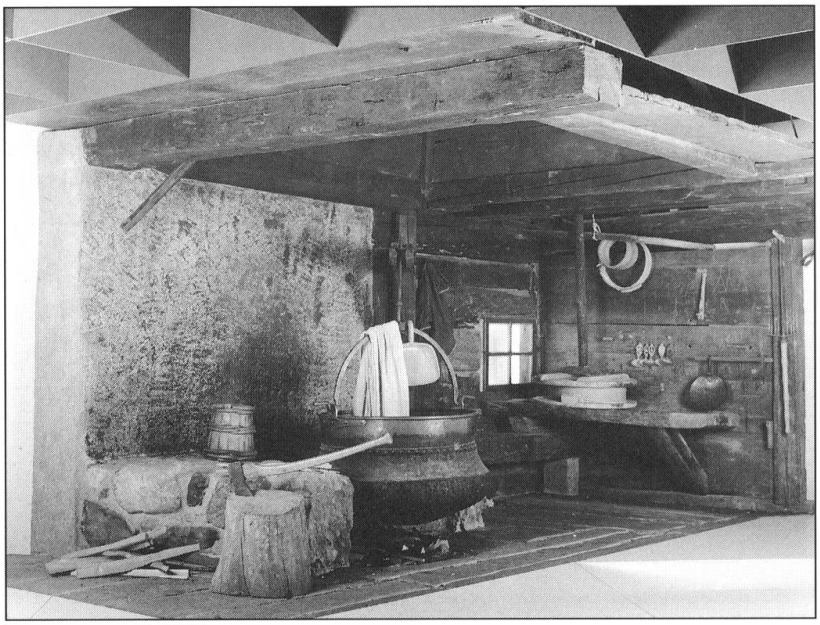


16. Baratte à beurre (H 110 cm). XIXe siècle.
Coll. du Musée gruérien

Marque à beurre. *Tapa* (f.). Moule à beurre. *Forma* (f.) *a buro*. Jusque vers 1800, on utilisait une planchette plate. Elle fut ensuite remplacée par un moule qui permettait de définir un poids. Marques et moules à beurre ont reçu un décor gravé souvent très riche (ill. 17).



17. Moule à beurre (L 38 cm) richement décoré, d'une contenance de 4 kg de beurre environ. Première moitié du XIXe siècle. Coll. du Musée gruérien



18. «Trintsâbyo» du chalet du Gillerby/Broc (XVIIIe siècle) reconstitué au Musée gruérien. De gauche à droite: foyer avec la chaudière, «inretchia» et presse.

Local de fabrication du fromage. *Trintsâbyo* (m.). Endroit du chalet d'alpage équipé pour la fabrication du fromage (le «tranchage» du lait ou mise en présure). Il comprend principalement le foyer, l'*inretchià* et la presse. Il sert aussi de cuisine et de salle à manger pour le personnel (ill. 18).

Foyer. *Mourè* (m.). Foyer construit en maçonnerie ou en pierres sèches, formant un demi-cercle au format de la grande chaudière, et surmonté de la cheminée. L'intérieur du *mourè* est appelé *kra dou fu* (creux du feu).

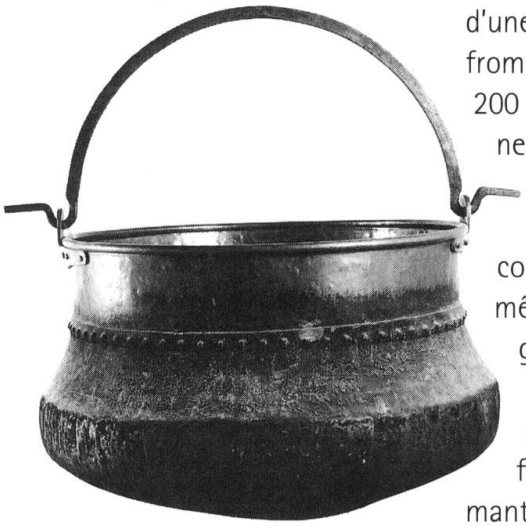
Cheminée. *Bouârna* (f.). Appelée borne en français régional, elle est de forme pyramidale et construite en bois. Autrefois, on y séchait des séracs.

Potence. *Toua* (m.). Potence tournante pour suspendre la chaudière. Certains chalets sont équipés d'une deuxième potence, plus légère, à laquelle on suspend les chaudrons.

Suspension de la chaudière. *Pota* (f.). Suspension à vis permettant un réglage précis de la hauteur de la chaudière. Travail de forgeron.

QUELQUES FABRICANTS DE CHAUDIÈRES D'ALPAGE

Wintzenried, Aigle (milieu du XIXe s.)
Louis Pasche, Lausanne (XIXe s.)
Chaudet, Vevey (XIXe s.)
Chappuis, Genève (XIXe s.)
Ruffieux, Bulle (milieu XIXe s.)
Théodore Hussy (1835-1913), successeur de Ruffieux depuis 1862, Bulle
Albertano, Bulle (début XXe s.)
Pierre Turrian, Château-d'Œx (depuis 1975)



19. Chaudière (Ø d'ouverture 83 cm) faite par Théodore Hussy, à Bulle, entre 1900 et 1909.
Coll. du Musée gruérien

Chaudière à fromage. *Tsoudêre* (f). Grande chaudière en cuivre d'une contenance moyenne de 400 litres, permettant de faire un fromage de 30 à 35 kg. Il en existe de plus petites, environ 200 litres, utilisées en fin de saison, lorsque beaucoup de vaches ne sont plus traites et lorsqu'on fabrique des vacherins. Il en existe de plus grandes aussi d'une contenance de 800 litres. Le Musée de Château-d'Œx en conserve une de cette contenance et datée 1736. Depuis quelques années, on en fait même de 1200, voire 1400 litres. Les chaudières d'alpage pour le gruyère ont une forme pansue qui évite une déperdition de chaleur, empêche le feu de chauffer et noircir le cuivre dans sa partie supérieure. Les anciennes chaudières de la Gruyère fribourgeoise sont caractérisées par un décrochement formant un angle au niveau de la panse (ill. 19). Dès le XVIIIe siècle, la chaudière est devenue une sorte d'emblème du canton de Fribourg. On en peignit même une sur la façade du château de Bulle. On la trouve souvent représentée sur les moules à beurre anciens du début du XIXe siècle, affrontée de deux lions et ainsi promue armoirie parlante.

Suspension du chaudron. *Kemahyèta* (f.). Sorte de crémaillère à laquelle on suspend un chaudron. Il s'agit en général d'une simple barre de bois percée de trous pour le réglage de la hauteur et munie d'un crochet de suspension.

Chaudron. *Tsoudèron* (m.). Chaudron en fer utilisé pour chauffer de l'eau et pour préparer la nourriture du personnel du chalet.

20. Couloir (H 41 cm) décoré du monogramme du Christ IHS. Vers 1800.
Coll. du Musée gruérien

Couloir. *Koyà* (m.). Ustensile en boissellerie utilisé pour verser le lait dans la chaudière ou dans les *dyètso* en le filtrant. Il ressemble à un seillon à fond ouvert. Le filtre était autrefois composé de branches de sapin fraîchement coupées, le *dé*. On connaît des couloirs décorés par incision (ill. 20) ou par incrustation de bois plus sombres. Les couloirs modernes sont en métal.

21. Couloir et servante sur un baquet à lait.
Coll. du Musée gruérien

Servante. *Charvinta, chèrvinta* (f.). Support du couloir qui se pose sur la chaudière ou sur le *dyètso*. Il était autrefois fait avec deux branches fourchues assemblées (ill. 21).

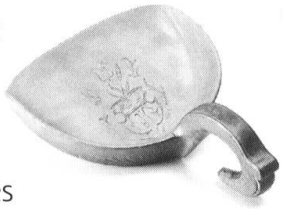
22. Thermomètre Réaumur (L 35,5 cm) de la Maison «L. Delabays, opticien, Bulle». Vers 1900.
Coll. du Musée gruérien

Thermomètre. *Têrmomètre* (m.). Long thermomètre, avec graduation Réaumur, que l'on suspend dans la chaudière pour mesurer la température du lait (ill. 22). Aujourd'hui encore, des fromagers d'alpage se réfèrent à l'échelle Réaumur. Les nouveaux thermomètres sont en degrés Celsius. Le thermomètre est apparu dans la deuxième moitié du XIXe siècle. Auparavant, les fromagers estimaient la température en trempant le coude dans le lait chaud.

23. Récipient à présure (H 31 cm). XIXe siècle.
Coll. du Musée gruérien

Récipient à présure. *Kouayêre* (f.); *po, potè* (m.) *dou kyô*. Récipient en boisselerie de forme tronconique, d'une contenance de 3 à 5 litres environ, muni d'un couvercle (ill. 23). Il a été remplacé plus tard par une terrine en grès. La présure, le *kyô*, était autrefois confectionnée avec de la recuite ou du petit-lait dans lequel on faisait tremper la caillette (membrane d'estomac de veau séchée). Aujourd'hui, la caillette est remplacée par des cultures de laboratoire.

Poche. *Potse* (f.). Taillée dans un morceau d'érable, la poche est utilisée par le fromager pour tester la consistance du lait emprésuré puis pour retourner lentement et systématiquement la masse caillée en surface et, enfin, pour remuer le contenu de la chaudière avant de sortir le résidu de caillé appelé «recherchon». La poignée et le creux de la poche doivent être parfaitement adaptés à la fonction. Il en est résulté des objets aux formes très élégantes. De nombreuses pièces du XVIIIe siècle et du début du XIXe ont reçu des décorations gravées (ill. 24). On utilise aujourd'hui des poches en bois ou en résine synthétique.

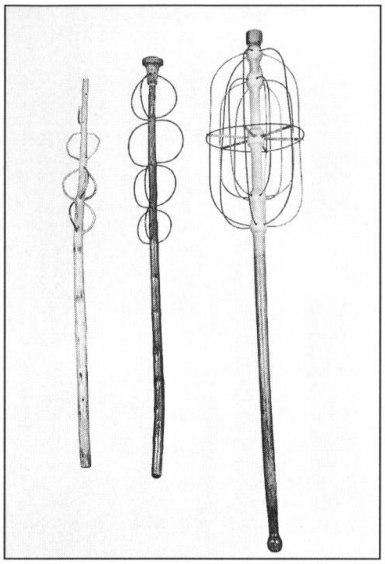


24. Poche en érable (L 33 cm), datée 1817.
Coll. du Musée gruérien

Tranche-caillé. *Brêya* (f.); *trintse-kyô* (m.). Appelé aussi en français lyre ou harpe, instrument utilisé pour couper systématiquement le lait caillé dans la chaudière. Au bout d'un manche en bois, des fils d'acier sont tendus entre deux barres en métal, rappelant ainsi les deux instruments de musique susmentionnés (ill. 25).

25. Tranche-caillé (L 135 cm). Fin XIXe siècle.
Coll. du Musée gruérien

Débattoir; brasseur. *Dèbatya* (m.), *défajyà* (m.). Instrument utilisé après le tranche-caillé pour brasser le caillé jusqu'à ce que les grains atteignent la finesse souhaitée. Les plus anciens étaient



26. Débattoirs.
A gauche, deux exemplaires de facture domestique (L 111 cm et 116 cm), fin XVIIIe et début XIXe siècles; à droite, exemplaire de manufacture (L 144 cm), vers 1900.
Coll. du Musée gruérien

tout simplement faits à partir d'un sapelot dont les branches étaient coupées à environ 10 cm du tronc, parfois recourbées et enfoncées dans celui-ci. Au XIXe siècle apparaît le débattoir manufacturé ressemblant à un grand fouet de cuisine (ill. 26). Celui-ci est aujourd'hui remplacé par un brasseur motorisé.

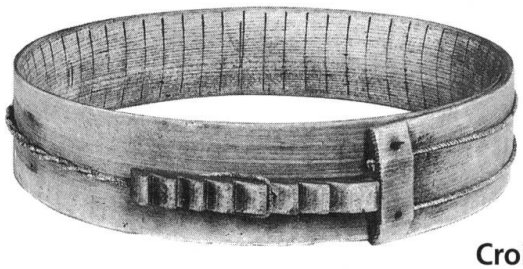
Palette. *Palèta* (f.). Planchette qui se place verticalement contre la paroi intérieure de la chaudière. Elle sert à briser la rotation de la masse caillée lors du brassage. Elle se fixe à l'anse de la chaudière.

Toile à fromage. *Pyé ou pié* (m.). Toile de chanvre à tissage peu serré, carrée, dans laquelle la caséine *(le pri)* est sortie de la chaudière et mise dans la forme, sous la presse. Des fromagers continuent à préférer la toile de chanvre au nylon.

Baguette. *Verdze* (f.), *verdzèta* (f.). Baguette en bois ou en métal sur laquelle on enroule la toile pour sortir le caillé de la chaudière.

Table à presser le fromage. *Inretchià, inretyà, ertchià* (m.). Table sur laquelle on met en forme (mettre dans la *retse*) et presse le fromage sortant de la chaudière. Le plateau est taillé dans une seule pièce de bois. Il est pourvu de rebords ou de rigoles pour l'écoulement du petit-lait (ill. 18). Un exemplaire de 1639 est conservé. La paroi en bois située derrière l'*inretchià* a souvent été le support de graffiti taillés au couteau par les armaillis: dates, noms, personnages, etc. (ill. 1).

Forme à fromage. *Retse* (f.). Cercle en bois, généralement en frêne, avec système de serrage (ill. 27). Aujourd'hui, il en existe aussi en matière synthétique.



27. Forme à fromage (env. 40 cm).
XIXe siècle.
Coll. du Musée gruérien

Foncet. *Tavi, tévi* (m.). Pièce en bois, ronde, qui se place sur et sous le fromage à presser (ill. 18).

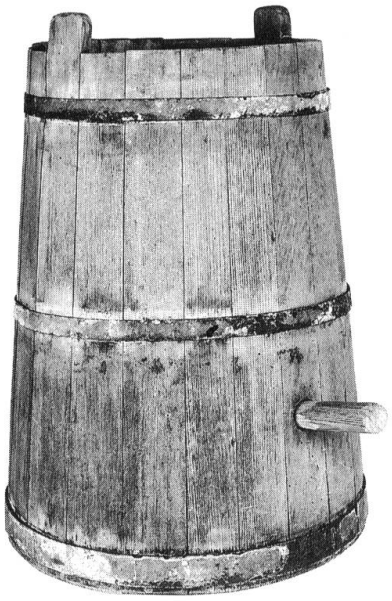
Croix de pressage. *Krijon* (m.). Croix en bois qui se place sur le foncet supérieur.

Presse. *Prîcha* (f.). L'ensemble du dispositif pour presser le fromage sur la table. Le système ancien, que l'on peut voir encore dans des chalets, comprenait une planche chargée de pierres et actionnée à la main par un levier pour la mise en place de la perche

en bois, la *pertsèta* (ill. 18). Des systèmes à vis l'ont en général remplacé. Jusqu'à la fin du XVIe siècle, on pressait les fromages au moyen d'une planchette en demi-lune sur laquelle le fromager s'agenouillait (ill. p. 30). Le Musée du Vieux Pays-d'Enhaut en possède trois exemplaires, dont un daté 1569.

Récipient qui recueille le petit lait s'écoulant de la presse. Il s'agit d'un récipient sans forme spécifique. Le petit-lait étant destiné aux porcs, on l'appelle souvent le *bochè i pouê* (tonneau aux cochons).

Tonneau à acide pour faire le sérac, «azillère». *Ajiyére, ajiyîre* (f.). Récipient en boissellerie de 30 à 40 litres environ, de forme tronconique et muni d'une bonde, contenant l'azi *(l'aji)*, «recuite» ou *kouétre* acidifiée que l'on verse dans le petit-lait bouillant pour produire une deuxième coagulation donnant du sérac (ill.28).



28. Tonneau à acide pour faire le sérac (H 61 cm).
Coll. privée

Poche percée pour sortir le sérac. Voir ci-dessus «poche percée».

Moule à sérac. *Retson* (m.). Récipient cylindrique ou carré, en bois puis en métal, dont les parois sont percées de trous pour l'écoulement du liquide appelé *kouêtre* (f.) en patois et «recuite» en français régional. Le même terme désigne des faisselles pour les tomes.

Support pour rôtir le sérac. *Brâtyà* (m.). Ustensile en bois muni de piques pour maintenir le sérac que l'on rôtit sur la braise (ill. 29).

29. «Brâtya» (L 34 cm).
Coll. du Musée gruérien

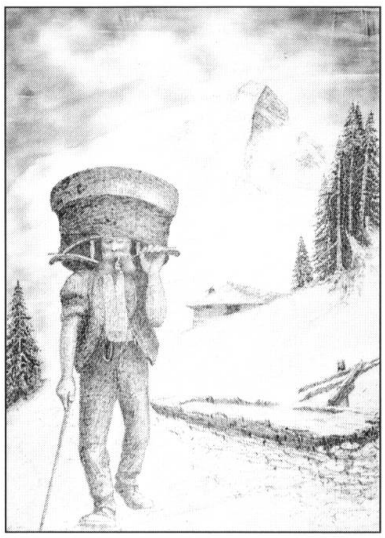
Oiseau à porter les fromages. *Oji* (m.). Objet original, vraisemblablement créé dans la zone d'origine du gruyère, permettant de transporter un fromage sur la tête. Dans le reste de la Suisse, on utilise une sorte de hotte appelée *Räf*. L'oiseau à fromage comprend un plateau rond *(le tavi)* reposant sur cinq à sept colonnettes *(lè tsanbè)*, en général tournées, fixées à deux bras *(lè kouârnè)* qui appuient sur les épaules du porteur et que celui-ci tient de ses mains. La torche *(la touârtse)* est une petite couronne de tissu rembourrée de grains d'avoine, que l'on place sur la tête pour faciliter le portage. Le fromage est recouvert d'une toile *(le mantiyè)* dont les coins sont attachés sur les colonnettes (ill. 30). L'oiseau est très rarement utilisé aujourd'hui. La plus ancienne mention repérée, dans un inventaire du château de

30. Oiseau à porter le fromage (L 80 cm, H 30 cm), daté 1744, avec décor sculpté.
Coll. du Musée gruérien

31. Scène d'alpage avec un armailli portant un fromage sur l'oiseau (1908).
Archives de la Commission fédérale des monuments historiques, Berne. Coll. Wehrli, B 9367

Valangin, est de 1566. Le Musée gruérien possède un exemplaire daté 1744 (ill. 31). La présence de l'*oji* en Franche-Comté et en Savoie est certainement un héritage des fromagers fribourgeois. Dans le Simmental et dans la région du Guggisberg, l'objet est attesté sous le nom de *Käsvogel*. Une variante de l'oiseau, avec un petit plateau et des appuis plus longs, servait à porter la grande chaudière renversée.

Caisson pour le transport d'un fromage sur un bât. *Chtruba* (f.), *chtrubè* (pl.). En principe, les caissons étaient employés par deux, un de chaque côté du bât du mulet ou du cheval (ill. 4). *Lè chtrubè* étaient utilisées pour transporter les fromages de l'alpage jusqu'à la cave de plaine. Aujourd'hui, elles font partie du décor lors des désalpes et dans les cortèges.



32. Armailli portant la chaudière. Pyrogravure de Paul Castella (1904-1983).
Coll. du Musée gruérien

Une tradition au futur

Dans les années 1970, la fabrication du fromage était encore bien vivante dans les alpages du Pays-d'Enhaut mais elle était en voie de disparition dans les Préalpes fribourgeoises. Il y restait moins de dix «chaudières». La construction de routes alpestres, les commodités de la traite mécanique mais surtout la motivation des «teneurs de montagne» ont provoqué une renaissance, si bien que l'on compte plus de quarante «chaudières» dans les alpages fribourgeois en cette dernière année du siècle. Producteurs, affineurs et marchands ont entrepris une promotion du gruyère d'alpage, mettant en valeur les goûts des différents terroirs. Mais voilà qu'une nouvelle révolution est en marche. Des normes européennes adoptées par la Suisse vont, au nom d'une certaine conception de l'hygiène, nécessiter la transformation des installations et éliminer certains ustensiles en bois encore en usage. Les fromagers d'alpage connaissaient depuis longtemps les règles d'hygiène que nécessite la fabrication du gruyère. Leurs ustensiles en bois, lavés et relavés dans l'eau chaude ou la «recuite», contribuaient au développement des flores microbiennes indispensables à la réussite du gruyère. Avec les ustensiles en métal et en résine synthétique, avec les détergents, avec la traite mécanique, ces flores disparues ont dû être remplacées par des cultures de laboratoires. Les fromagers d'alpage ont déjà adopté de nouvelles méthodes. Ils sauront domestiquer les prochaines.

BIBLIOGRAPHIE

JEAN-PIERRE ANDEREGG ◆ *Les chalets d'alpage du canton de Fribourg. Die Alphütten des Kantons Freiburg*, Fribourg, 1996.

FRANCIS BRODARD ◆ *Dictionnaire du patois fribourgeois, version gruérienne*, Fribourg, 1997.

ROGER DEVOS ◆ *«Fruitiers et fermiers suisses en Savoie (XVIIe et début du XVIIIe siècle)»*, in Fromages de Savoie, le passé, le présent, Mémoires et documents de la Société Savoisienne d'Histoire et d'Archéologie, tome XCVII, Chambéry, 1995.

◆ *Dictionnaire du patois gruérien et des alentours*, Société des patoisants de la Gruyère (Bulle), 1992.

◆ *Glossaire des patois de la Suisse romande*, Neuchâtel, 1924-1997.

FRITZ HAUSLER ◆ *Das Emmental im Staate Bern bis 1798*. 2. Band, Bern, 1968.

KATRIN HOLENSTEIN ◆ *Spuren in Holz geschnitten: Melkgefässe - Zeugen einer blühenden Käsewirtschaft. Souvenances du bois gravé: Les seillons à traire - témoins d'une florissante industrie fromagère*, Kiesen, 1987.

PAUL HUGGER ◆ *Le Jura vaudois. La vie à l'alpage*, Lausanne, 1975.

CHRISTOPH LUCHSINGER ◆ *Das Molkereigerät in den romanischen Alpendialekten der Schweiz*, Zürich, 1905.

A. MALAGOUVERNÉ, A. MÉLO ◆ *La Chenaillette. Une fruitière d'alpage des Monts Jura*, Montbéliard, 1985.

◆ *Le patrimoine alpestre de la Gruyère. Comité d'organisation des Journées du patrimoine de la Gruyère 1991*, Diff. Musée gruérien, Bulle, 1991.

◆ *Pastorale*. Catalogue figuré. Musée populaire comtois. Folklore comtois, 1974.

CLAUDE QUARTIER ◆ *Le Pays-d'Enhaut. Les fromagers et l'avenir des Alpes*, Lausanne, 1980.

RUDOLF RAMSEYER ◆ *Das altbernische Küherwesen.* 2. Auflage, Bern, 1991.

ANNE RADEFF ◆ *«Les échanges entre les Francs-Comtois et les Suisses à la fin de l'Ancien Régime»*, in Mémoires de la Société d'Emulation du Doubs, nlle série, nº 37, 1995, p. 39-52.

ANNE RADEFF, PAUL-LOUIS PELET ◆ *«Emigrés du Pays-d'Enhaut 1613-1730»*, in *R*ougemont, 9e Centenaire 1080-1980, Bibliothèque historique vaudoise, nº 65, Lausanne, 1980, p. 95-105.

ALFRED G. ROTH ◆ *Aus der Geschichte des Schweizer Käses*, Burgdorf, 1970.

REMY ET PIERRE-ALAIN ROCHAT ◆ *Monographie d'un chalet d'alpage «La Muratte»*, 1997.

MICHEL VERNUS ◆ *Une saveur venue des siècles. Gruyère, Abondance, Beaufort, Comté*, Morges, 1998.

HÉLÈNE VIALLET ◆ *Les alpages et la vie d'une communauté montagnarde: Beaufort du moyen âge au XVIIIe siècle.* Mémoires et documents publiés par l'Académie salésienne, tome XCIX; Documents d'ethnologie régionale nº 15, Annecy et Grenoble, 1993.

◆ Archives du «Glossaire des patois de la Suisse romande», Neuchâtel.

◆ Archives de l'Etat de Fribourg, Fribourg.

◆ Archives du Musée gruérien, Bulle.

L'auteur remercie les personnes qui l'ont fait bénéficier de leurs connaissances, en particulier Mme et M. Anselme Roulin, MM. Robert Guillet, Jean Caille, Georges Rime, Pierre Turrian.