

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

Artikel: Le vacherin : à l'ombre du grand frère
Autor: Julian, Sébastien
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1048260>

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: 24.04.2026

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

Sébastien Julan,
voir page 113.

LE VACHERIN À L'OMBRE DU GRAND FRÈRE

Un petit frère dans l'ombre du gruyère tout puissant, un cadet émancipé sur le tard, tel est le parcours du vacherin fribourgeois. En retrait d'abord, puis décomplexé, l'«autre» fromage du canton semble aujourd'hui puiser sa force dans son audace passée: il a osé défier sa majesté le gruyère sur son propre terrain. Tout comme lui, le vacherin a acquis ses lettres de noblesse à la fin du Moyen Age quand l'Etat régalaient de fromage ses hôtes prestigieux.

Souvent présenté comme le cadet de la famille, le vacherin fribourgeois entretient avec son frère aîné, le gruyère, des rapports en noir et blanc. Ce jeu d'ombre et de lumière l'occulte davantage qu'il ne le place sous les feux de la rampe, tant sa majesté le gruyère accapare l'attention. Encore récemment dans la région, fromage et gruyère, c'était bonnet blanc et blanc bonnet...

Un exemple évident de l'effacement du vacherin derrière le fromage-roi est tiré de *l'Histoire du gruyère en Gruyère du XVI^e au XX^e siècle* (1972). Dans leur ouvrage de 364 pages, Roland Ruffieux et Walter Bodmer mentionnent le vacherin... à trois reprises!

Il est vrai, sa notoriété, mais aussi sa taille, son poids et son aire de production-diffusion, sont de moindre envergure. Beau joueur, le vacherin assume sa déférence à l'égard de son frère de lait jusque dans son origine étymologique. Le mot dérive du latin *vacarinus* (petit vacher), de l'avis de Louis Gauchat, fondateur du *Glossaire des patois de la Suisse romande*.

Ce petit vacher donnait un coup de main au vacher principal (*vaccarius*) préposé à la traite et aux soins des vaches (*vaca*). Il s'agit sans nul doute du bouébo, fier de ses vacherins pendant que les adultes tournent les lourdes meules de gruyère. Quoi de plus naturel, alors, que le vacherin désigne ce «petit fromage que le vacher fait pour son usage»¹!

¹ GAUCHAT, Louis: «Comment on nomme le fromage dans nos patois», in *Bulletin du Glossaire des patois de la Suisse romande*, 1907, p. 20. Le rédacteur en chef actuel Paul-Henri Liard insiste sur une chose: l'étymologie avancée par Louis Gauchat n'est qu'une option. Elle se vérifiera ou non lors de la rédaction définitive de l'article sur le vacherin.

A l'origine, cette spécialité a un indéniable caractère saisonnier. Le lait est transformé en vacherin au printemps quand le troupeau est relativement petit, mais plus encore à l'automne: en fin de saison, les quantités de lait ne suffisent plus à fabriquer du gruyère. «N'oublions pas qu'il se conserve moins longtemps que le gruyère», rappelle Michel Rolle, actuel directeur du Centre de formation laitière et agro-alimentaire de l'Institut agricole de Grangeneuve². Et précisons que l'appellation «vacherin» fribourgeois désigne un fromage à pâte mi-cuite pressée, alors que les «Vacherins Mont d'or» jurassiens ou franc-comtois sont à pâte molle non cuite et non pressée. Le mot, identique, désigne des fromages très différents.

La variété fribourgeoise se consommait de septembre à avril, mais c'est surtout en hiver qu'elle était recherchée dans les villes en tant qu'ingrédient principal de la fondue³. Le vacherin comptait autrefois un plus fort pourcentage d'eau, selon Michel Rolle. L'ancien archiviste cantonal Nicolas Morard le compare même au fischelin et au fetterlin: «C'était sans doute à l'origine un fromage à la crème ou une tomme de lait cru, voisin du Mont d'or jurassien (ou lyonnais) se négociant par douzaine à la fois.» Et le parcours de cette sorte de «tourte à la crème» s'apparente à l'épopée du gruyère: c'est seulement «dans la seconde moitié du XV^e siècle que son nom finit par rejoindre l'acceptation fribourgeoise d'aujourd'hui, celle d'une variété printanière ou automnale du fromage cuit, à feu très doux»⁴.

Lettres de noblesse au Moyen Age

Cette évolution semble au moins achevée à la fin du Moyen Age puisqu'une sentence arbitrale condamne en 1420 le prieur de Broc à offrir douze vacherins d'Ogo – nom primitif du comté de Gruyère – au prieur de Lutry⁵. Mieux: alors que ce canton n'est pas encore membre de la Confédération helvétique, Fribourg sert volontiers du vacherin à ses hôtes. Témoin, le Compte des trésoriers de 1448 qui signale l'achat de vacherins pour la réception donnée en l'honneur de la duchesse Eléonore d'Autriche, fille du roi d'Ecosse.

En 1453, c'est au tour des combourgeois de Berne, invités à Fribourg, de se régaler de tartes et de pâtés farcis de vacherin, d'œufs, de beurre et de lait⁶. Enfin, la dernière trace repérée au XV^e siècle: le 14 mai 1484, des juges réclament douze vacherins à titre d'honoraires pour une sentence prononcée dans un litige entre des ressortissants de Châtel-Saint-Denis et leur seigneur Antoine de Menthon.

² Entretien avec Michel Rolle, le 25 novembre 1997.

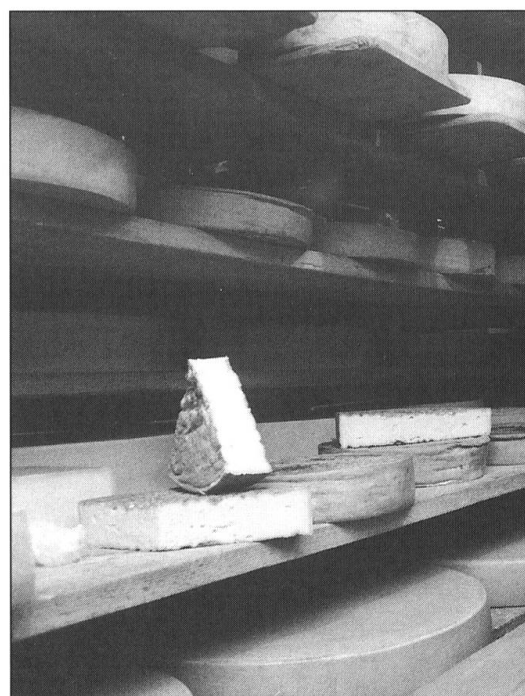
³ Lire l'article du présent numéro des Cahiers intitulé *La fondue, un mets sans histoire(s)*.

⁴ Extrait du texte fourni par Nicolas Morard, le 7 juillet 1998.

⁵ Cité in THORIN, J.-H.: *Notice sur Villars-sous-Mont*, 1876, p. 105. Les autres mentions du XV^e siècle se trouvent aux Archives de l'Etat de Fribourg dans le Compte des trésoriers de 1448 et de 1455. Voir aussi Titre de Châtel. Le premier à en faire mention est Auguste Chardonnens (1919) sur les indications de l'archiviste cantonal d'alors, Tobie de Ræmy.

⁶ Pour Nicolas Morard, il paraît évident que ces tartelettes n'ont pu être confectionnées qu'avec un fromage à pâte cuite, apte à fondre à la chaleur.

Soin des vacherins à la fromagerie de Vuippens (1998).



- 7 CHARDONNENS, Auguste: «*Le vacherin fribourgeois*», in *Nouvelles étrennes fribourgeoises*, 1932, pp. 191-192. A noter qu'Auguste Chardonnens n'a visiblement pas connaissance en 1919 de la thèse Höveler lorsqu'il rédige «*Le vacherin fribourgeois pour la fondue*» (in *Rapports de l'Institut agricole de Fribourg*). C'est à son fils Jules Chardonnens, nommé directeur de Grangeneuve en 1931, que l'on doit la grande publicité faite à Vacarinus.
- 8 RUFFIEUX, Roland; BODMER, Walter: *Histoire du gruyère en Gruyère du XVI^e siècle au XX^e siècle*, Fribourg, 1972, pp. 205-216.
- 9 Surtout présente dans les districts de la Glâne et de la Singine, la production de vacherin en 1995, c'est 70% pour la fondue, 18% pour la consommation à la main et 12% pour l'exportation.
- 10 *Glossaire des patois de la Suisse romande*, Enquête Egloff-Boesch N° 17, Gruyères, 4-7 août 1943, 12-13 janvier 1945.
- 11 *La Liberté*, 21 septembre 1973, Jean PLANCHEREL: «*Le vacherin fribourgeois: un délice à mieux apprécier*».

D'autres documents – en particulier en 1566, 1689, 1745 et 1759 – font état d'étrennes, de présents ou de paiements en nature, c'est-à-dire en vacherins.

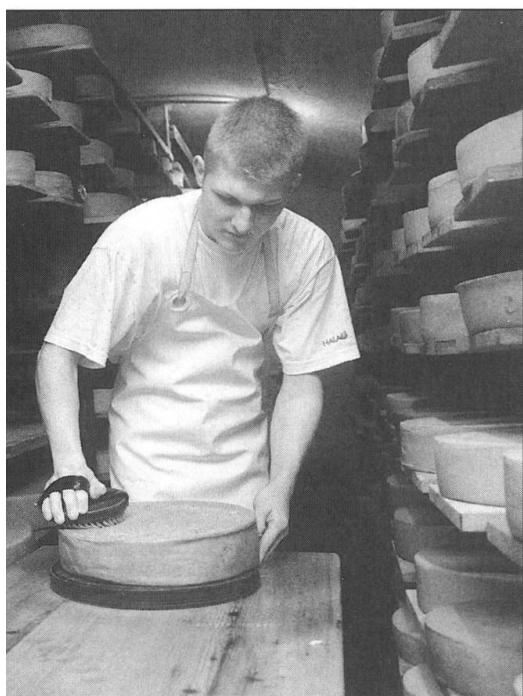
Il existerait, paraît-il, d'autres archives: on les dit mentionnées dans une thèse de doctorat déposée à l'Université de Fribourg en 1915 par un certain M. Höveler, ouvrage malheureusement introuvable. Si tant est qu'ils existent, ces documents rendent compte d'un épisode, légendaire pour les uns, purement inventé pour les autres.

Le voici raconté par Auguste Chardonnens, inspecteur cantonal des laiteries, le premier semble-t-il à s'être fait écho de la thèse en question: «Les vieux cartulaires du monastère du Mont-Serrat en Espagne font mention en 1265 (c'est M. Höveler qui le dit) d'un moine nommé Vacarinus que l'Abbaye de Cluny lui avait cédé. Auparavant, Vacarinus avait séjourné au couvent de Villars-les-Moines (...). Notre bon frère Vacarinus (...) tenait de son père, un ancien devin affilié au culte druidique, le secret de fabrication d'un fromage exquis»⁷.

Les moines appréciaient fort ce «caseus Vaccarini», spécialité que le langage populaire transforma en vacherin. Toujours selon la légende, le Dzodzet, de retour au pays, fit connaître loin à la ronde la recette de son fromage.

La revanche est un plat qui se mange froid

Toujours est-il que le vacherin fribourgeois franchit un cap décisif avec l'apparition, dès la fin de l'Ancien Régime, des fromageries ou fruiteries de plaine. Montagnarde jusque-là, son aire de fabrication s'étend progressivement à la ferme ou à la coopérative⁸. Le phénomène s'accroît encore à partir des années 1950, après avoir été entravé par les restrictions de la Première Guerre mondiale. Le vacherin perd au passage son statut saisonnier pour être produit toute l'année, répondant ainsi à la demande en plein essor des amateurs de fondue, toujours plus nombreux⁹. Devenu, pour ainsi dire, fromage à part entière, il tient sa revanche. Une enquête menée durant le dernier conflit mondial par l'ethnologue Wilhelm Egloff ramène son excellence le gruyère sur le bon vieux plancher des vaches. Dans la commune de Gruyères, écrit-il, «on fabrique différentes qualités de fromage. Les plus connues sont le vacherin et le gruyère [ou encore] des fromages plus petits [...]. Je commencerai par décrire la fabrication du vacherin, pour indiquer ensuite en quoi se différencie la fabrication du gruyère»¹⁰. Crime de lèse-majesté, le vacherin



serait-il devenu le modèle de référence, le maître étalon fromager? Disons plutôt qu'il s'est émancipé de son complexe d'infériorité en même temps que la profession, non sans peine, se structurait pour en assurer l'écoulement. A un rythme plus soutenu que celui de son grand frère!

Une longueur d'avance sur le gruyère

En 1964, des fromagers s'unissent dans une Société des fabricants de vacherin fribourgeois¹¹. Pendant que le gruyère et l'emmental se contentent d'une indication de provenance, ils voient en 1981 l'ordonnance sur la désignation des fromages suisses classer leur produit dans la catégorie «appellation d'origine», dénomination reconnue sur le plan européen l'année suivante. Autre avancée: la délimitation légale de sa zone de production (canton de Fribourg uniquement), appliquée depuis une décennie, a exclu les Vaudois (Pays-d'Enhaut) qui ont dû stopper leur production d'un vacherin devenu résolument noir et blanc.

Et si entre 1983 et 1994, les ventes, loin de s'encroûter, passent de 1 à 1,5 million de kilos, c'est en grande partie à Vacherin Fribourgeois SA (VAFSA) qu'on le doit. Fondée en décembre 1982 à Bulle où se trouve son siège, réunissant 22 fabricants et Cremo, cette société et son actuel directeur Anton Overney innovent dans la promotion et la commercialisation d'un produit pluriel: le «fondue», le «dessert» et le «select» (à affinage prolongé), sans oublier le dernier en date sur les plateaux de fromages: le «bio», au bénéfice du label «bourgeon».

Ce dynamisme se retrouve pleinement dans la course à l'appellation d'origine contrôlée (AOC) où le vacherin fribourgeois s'est ménagé au moins une longueur d'avance sur qui vous savez. Son organisation interprofessionnelle, présidée par le conseiller national gruérien Jean-Nicolas Philipona, réunit depuis septembre 1996 (avec huit mois d'avance sur l'Interprofession du gruyère) tous les acteurs de la filière, des producteurs de lait au département de l'agriculture, en passant par les fabricants et les commerçants.

Encore plus fort: elle a aussitôt déposé une demande d'AOC à Berne, sous le nom de Vacherin Fribourgeois, la première du genre dans le monde du fromage helvétique. Le gruyère en a fait de même en janvier 1998. Ainsi, le vacherin fribourgeois s'est forgé un nom en s'émancipant sur le tard de l'emprise de son aîné, devenu dans un sens son frère jumeau. Une belle revanche, au sein de la famille.

Tollé général: le 23 janvier 1916, un arrêté fédéral interdit la fabrication du vacherin.

Pour vive, la protestation n'en fût pas moins mise en vers par un poète anonyme.

Les voici tels que reproduits en 1932 dans les *Nouvelles étrennes fribourgeoises*:

«Pauvres chers amis de Fribourg/ Qui faisiez si bien la fondue,/ Comme un général sans tambour/ Vous avez l'oreille fendue.

On a si bien, via le Rhin,/ Vidé de vaches notre terre/ Qu'un arrêté du ministère/ Vous interdit le vacherin.

Autour du fumet onctueux/ Qui s'élevait de la terrine,/ C'était un vrai plaisir des dieux/ D'ouvrir largement la narine. [...]

Songez, pour vous calmer un brin,/ Que c'est un temps de purgatoire./ Vous rentrez, après victoire,/ Au paradis du vacherin.

P.S.: Si quelqu'un de vous, chers amis,/ Garde une réserve dodue/ Dans son logis, il est admis qu'il m'offre encore une fondue!» (pp. 199-200)