

**Zeitschrift:** Bulletin mensuel de la Chambre de commerce suisse en France  
**Herausgeber:** Chambre de commerce suisse en France  
**Band:** - (1928)  
**Heft:** 84

**Artikel:** Aimez-vous le véritable fromage de Gruyère?  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-889484>

#### **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:** 02.02.2026

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

même approximativement. L'adoption d'une nomenclature douanière unique ferait tomber les premières difficultés. Elle devrait avoir pour corollaire l'adoption de méthodes communes pour la fixation des droits. Si, dans chaque pays, les Parlements établissaient des droits *ad valorem*, en laissant à leurs administrations le soin de les convertir en droits spécifiques, les ententes internationales en seraient bien simplifiées.

Et non pas seulement la conclusion de traités de commerce conçus sur le mode classique, mais aussi ces ententes plus étroites et plus précises auxquelles il faudra bien qu'on arrive, et faute desquelles nous verrons se perpétuer et s'aggraver l'état d'anarchie économique où le vieux monde est aujourd'hui plongé : nous voulons parler de

ces accords bilatéraux ou plurilatéraux par lesquels certains pays s'engageraient réciproquement à ne pas dépasser, pour tout ou partie de leur production, un *quantum* déterminé de protection, ou même à l'abaisser graduellement et par paliers dans un délai donné. De telles stipulations ne sont possibles que si les droits sont fixés *ad valorem*, tout au moins dans leur origine, et si, par ailleurs, des règles fixes sont établies pour la détermination de la valeur.

Ainsi, le modeste redressement de méthodes que nous proposons apparaît comme une condition nécessaire, mais non pas suffisante, de l'œuvre de rapprochement économique qui s'ébauche actuellement à Genève et qui ne pourra aboutir que par un lent, patient et méthodique effort. »

## Aimez-vous le véritable fromage de Gruyère?

NE répondez pas avant d'avoir la certitude d'en avoir goûté, car le véritable fromage de Gruyère n'est pas très répandu. En France, en particulier, jusqu'à ces derniers temps, le véritable fromage de Gruyère était introuvable, pour la raison très simple qu'il ne s'en importait pas.

Certes, le nom de gruyère est assez répandu. Nous le voyons tous les jours, au bas des menus des moindres restaurants, mais ce que l'on nous présente, sous le nom de gruyère vient de n'importe où, hormis de la Gruyère.

Les gens de la Gruyère, il faut bien le dire, sont les premiers responsables de cet état de choses. Ils se sont imaginé — on ne saura jamais pourquoi — que le véritable fromage de gruyère n'est pas apprécié en France. Comment l'eût-il été puisqu'on n'en importait pas?

Mais nous sommes quelques-uns en France — quelques Suisses — qui savons ce que c'est qu'un véritable gruyère. Nous n'allons pas en Suisse sans rapporter, dans nos valises, un ou deux kilos de cette denrée. Nous avons toujours fait notre déclaration à la douane, en gens honnêtes que nous sommes. Mais on ne nous a jamais fait payer de droits. Messieurs les vérificateurs nous considérant comme des demi-fous, non dangereux.

La douane franchie, nous avons toujours pris la précaution de loger nos deux kilos de gruyère dans le filet du compartiment contigu au nôtre. Ce n'est pas que l'odeur du véritable gruyère nous ait jamais incommodé. Mais l'odeur existe, surtout en hiver, dans un train surchauffé, et

nous n'aimons pas entendre nos compagnons de voyage se livrer à des remarques désobligeantes.

Toujours est-il que nous n'allons pas assez souvent en Suisse pour en rapporter un approvisionnement suffisant de Gruyère véritable. Nous avons donc fait savoir à ces Messieurs du canton de Fribourg, qu'il serait agréable, à quelques amateurs de véritable gruyère, qu'un dépôt fût établi, à Paris, où ils puissent avoir l'assurance d'en trouver à n'importe quel moment, quitte à payer cher la satisfaction de leur goût impénitent pour le gruyère véritable.

Nos vœux, aujourd'hui, sont exaucés. Faut-il dire au prix de quels efforts? Ce serait une longue histoire. Disons simplement que ces Messieurs de la Gruyère, touchés par la constance de notre attachement, ébranlés par ce que nous leur avons dit des possibilités de consommation en France du gruyère véritable, se sont décidés à faire ce qu'ils auraient dû faire depuis longtemps, s'ils avaient eu la foi.

Aujourd'hui, ces Messieurs de la Gruyère fabriquent, pour l'exportation, de jolies petites meules. Avant tout, elles sont excellentes, mais elles sont jolies aussi, parce que l'on a compris, sur les flancs du Moléson, que la première chose à faire après avoir assuré la qualité, c'était de revêtir le produit d'une marque distinctive qui assurât l'authenticité de son origine et permit de la vérifier facilement.

Si vous êtes amateur de véritable gruyère, ou si vous voulez savoir ce que c'est, vous n'avez, aujourd'hui, qu'à vous rendre chez Corcellet, 18, avenue de l'Opéra, auquel nous faisons ici une

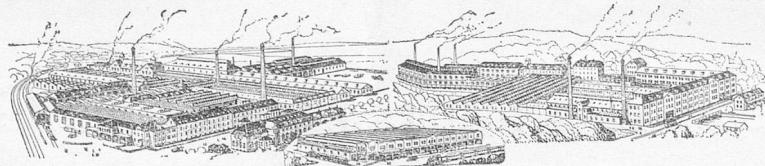
# COMPTOIR D'ESCOMPTE DE GENÈVE

Etablissement de Banque suisse fondé en 1855

Capital et Réserves : frs 53.000.000

Genève. — Bâle. — Lausanne. — Zurich. — Fribourg  
Neuchâtel. — Leysin. — Vevey

## TRÉFILERIES RÉUNIES S.-A. BIENNE (Suisse)



FERS et ACIERS ÉTIRÉS DE PRÉCISION, en tous profils, pour Construction  
Vis et Décolletages, ARBRES DE TRANSMISSIONS  
FERS et ACIERS (Feuillard) laminés à froid

Si vous avez besoin d'une Banque Suisse, adressez-vous pour toutes vos opérations de banque à la

## BANQUE POPULAIRE SUISSE

QUI VOUS OFFRE DES CONDITIONS PARTICULIÈREMENT AVANTAGEUSES POUR

le Placement de capitaux, la Réception de dépôts d'argent,  
l'ouverture de crédits commerciaux, l'escompte d'effets  
l'Octroi de crédits documentaires, la Transmission d'Ordres, de Devises et de Bourse,  
et pour toutes autres affaires de banque.

Administration centrale à BERNE. — Sièges à : Aarburg, Altstetten, Amriswil, Bâle, Berne, Bienne, Les Breuleux, Brougg, Bulle, Châtel-Saint-Denis, Delémont, Dietikon, Domdidier, Emmenbrücke, Estavayer-le-Lac, Fribourg, Genève, Glaris, Kreuzlingen, Kriens, Kusnacht, Lausanne, Lucerne, Locarno, Meilen, Mendrisio, Montreux, Moutier, Morat, Payerne, Porrentruy, Reconville, Romont, Saignelégier, Saint-Gall, Saint-Imier, Saint-Moritz, Schaffhouse, Soleure, Tavannes, Thalévil, Tramelan, Uster, Villargiroud, Waedenswil, Weinfelden, Wetzikon, Wil, Winterthour, Zermatt, Zurich, ainsi que 14 autres agences.

Capital social et Réserves : 140.000.000 de Francs.

## Société Anonyme LEU & C<sup>ie</sup>, ZURICH

Maison de Banque fondée en 1755

CAPITAL : FR. 40.000.000

### Toutes Opérations de Banque

ORDRES DE BOURSE. — ACHAT ET VENTE DE TITRES. — PLACEMENT DE CAPITAUX.  
GÉRANCE DE FORTUNES  
Location de Coffres-Forts

bien belle réclame. Mais il la mérite, car il aime, lui aussi, le véritable gruyère, tout simplement parce qu'il en a goûté et l'a trouvé bon, et sait qu'il ne sera pas seul.

Corcellet est donc dépositaire de jolies meules de gruyère véritable dont la croûte, couleur chaudron, porte en grosses lettres noires les mots « Gruyère authentique ».

Le fromage de gruyère que vous trouverez là vient de la Gruyère et pas d'ailleurs, mais si votre goût n'est pas assez exercé pour en juger,

fiez-vous au certificat d'origine délivré par le gouvernement du canton de Fribourg et que vous verrez affiché, en bonne place, sur les petites vitrines où mûrissement doucement les jolies et délicieuses petites meules de gruyère authentique.

Le prix est de 35 francs le kilo. Attendez d'en avoir goûté pour dire que c'est cher. Vous y reviendrez, soyez-en sûrs, et vous comprendrez qu'en raison du succès de ce dépôt à Paris, ces Messieurs de la Gruyère se préoccupent de créer d'autres dépôts, à Lyon, à Marseille et ailleurs sans doute.

## La protection en Suisse des eaux-de-vie de Cognac et d'Armagnac

ON sait que l'arrangement commercial franco-suisse du 21 janvier 1928 ou, plus exactement, l'avenant à cet arrangement, signé à Paris le 11 mars 1928, contient des stipulations touchant la protection des appellations d'origine française.

Il a été convenu que l'usage des dénominations « Cognac » et « Armagnac » ne sera autorisé, sur le territoire suisse, que pour les produits auxquels la loi française reconnaît le droit à ces appellations d'origine.

Pour rendre cette stipulation exécutoire en Suisse, le Conseil fédéral, dans un arrêté en date du 27 mars 1928, a précisé que les dénominations « Cognac » et « Armagnac » ne pourront plus être employées que pour les eaux-de-vie de provenance française, auxquelles la législation française reconnaît le droit à ces appellations.

Cet arrêté abroge donc la disposition de la législation fédérale sur le commerce des denrées alimentaires qui, — en termes vagues et incertains, — définissait le Cognac « un alcool de vin ayant acquis, par un séjour prolongé dans des tonneaux de bois, une saveur douce et une teinte jaune ». L'origine du produit, on le voit, n'entrant pour rien dans cette définition.

Désormais il ne sera donc plus permis, en Suisse, de mettre dans le commerce, sous le nom de « Cognac » ou d' « Armagnac » des eaux-de-vie qui, en France même, n'auraient pas droit à ces appellations. L'emploi de dénominations telles que « coupage Cognac » ou « coupage Armagnac », « façon, type ou genre Cognac » ou « genre Armagnac », etc. est également interdit.

Quant aux produits qui, en France même, ont seuls droit à ces appellations, il convient de rap-

peler que le Cognac est défini par une loi du 1<sup>er</sup> mai 1909, comme étant « le produit naturel des vins récoltés et distillés dans une région délimitée » et cette région est celle qui correspond, d'une manière approximative, aux limites des départements de la Charente et de la Charente-Inférieure.

L'appellation d'origine est en outre protégée, en France, par la loi sur les fraudes du 1<sup>er</sup> août 1905, par la loi sur les appellations d'origine du 6 mai 1919 et par le décret du 19 août 1921.

A l'étranger, l'appellation « Cognac » était déjà protégée par l'article 4 de la Convention de Madrid du 14 avril 1891, qui stipule « que les appellations d'origine des produits vinicoles ne pourront jamais être considérées comme présentant un caractère générique et tomber dans le domaine public ». La Suisse est au nombre des pays qui ont adhéré à cette convention.

Ajoutons que pour assurer l'authenticité du Cognac et en garantir la pureté, depuis le lieu de sa production jusqu'à celui de sa consommation, l'Etat français a créé un acquit spécial, dit « acquit blanc régional Cognac », lequel est délivré, sous certaines conditions, par l'Administration des Contributions indirectes.

La Chambre de Commerce de Cognac, le 24 mai 1927, a résumé comme suit la définition officielle du Cognac :

« Le Cognac est le produit naturel des vins récoltés et distillés dans la région des Charentes. Il est accompagné d'un acquit-à-caution spécial, l'acquit régional Cognac ou, en ce qui concerne les exportations, d'un certificat constatant la délivrance dudit acquit. »