

Zeitschrift: Revue économique franco-suisse
Herausgeber: Chambre de commerce suisse en France
Band: 32 (1952)
Heft: 12: Les arts de la table

Artikel: La variété infinie de la gamme des fromages français
Autor: Haury, Georges
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-888497>

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: 17.04.2026

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

La variété infinie de la gamme des fromages français

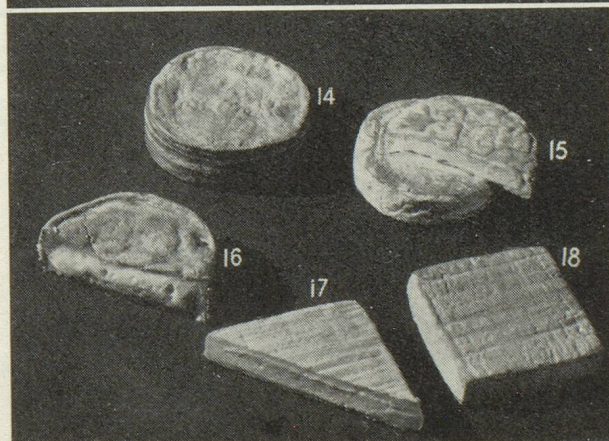
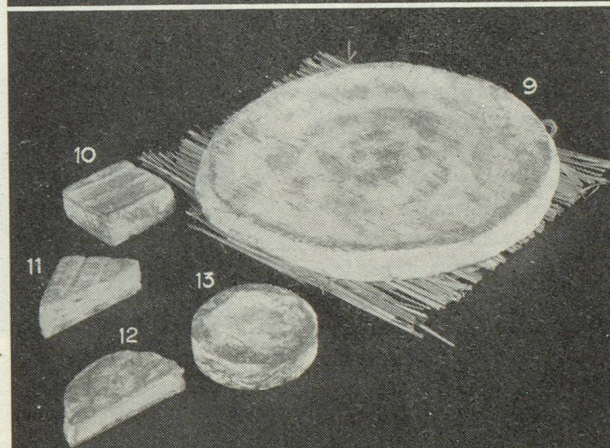
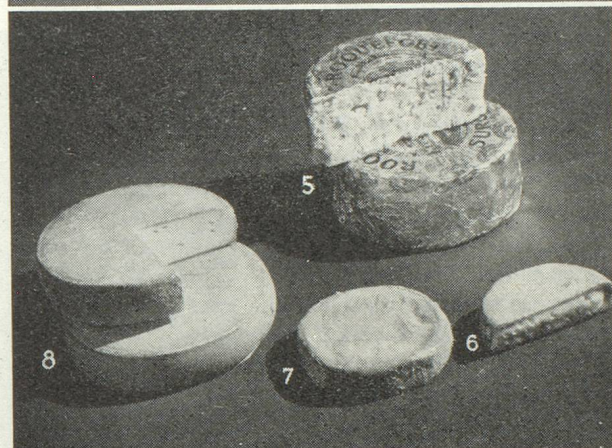
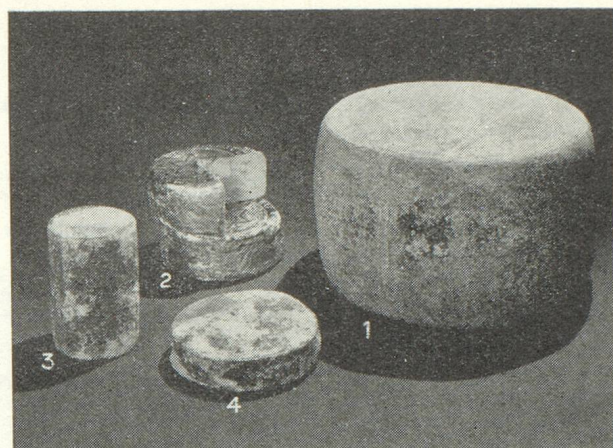
par

Georges Haury

Les fromages de France sont quasiment innombrables. Le docte et vénéré gastronome Curnonsky n'en a-t-il pas compté quatre cent cinquante six? Et leur multitude est comme tous les coins et villages dont ils sont issus, diverse comme les sites, comme le sol, comme le climat, comme les hommes, la faune et la flore de nos campagnes. Expression même de la nature confondue avec les traditions, ils constituent — osons nous exprimer ainsi — un odorant folklore...

De tous temps, l'homme fit du fromage, et les documents historiques les plus reculés montrent les Égyptiens en fabriquant il y a plus de six mille ans; les littératures grecque et latine de l'antiquité avec Homère, Théocrite et Virgile l'ont déjà célébré sur le mode poétique, et à l'apogée de l'Empire romain, Plinius l'ancien écrivait dans son histoire naturelle (Livre XI, chap. XCVII, traduction E. Littré) : « Le fromage le plus estimé à Rome, où l'on juge en présence l'une de l'autre les productions de tous les pays, est parmi les fromages des provinces, celui qui provient de la contrée de Nîmes, de la Lozère et du Gévaudan ». Grâce soient donc rendues aux Augustes et Césars qui inaugurèrent les si belles références formant au long des siècles l'éloquent palmarès de notre production fromagère. D'illustres personnages s'en occupèrent souvent... pour le contentement de leur bouche, car ils appréciaient la saveur de tous ces bons fromages, parfois remis à eux pour impôts ou présents.

Ainsi du Roquefort dont Charlemagne, suivant la chronique, recevait chaque année une charge de mulet, hommage d'un évêque de la région. C'est un de nos plus anciens fromages : fait du lait pur des brebis des



Ci-contre :

1 : Cantal
2 : Bleu d'Auvergne
3 : Fourme d'Ambert
4 : Saint-Nectaire
5 : Roquefort
6, 7 : Saint-Paulin

8 : Reblochon
9 : Brie
10, 11 : Carré de l'Est
12, 13, 15 : Camembert
14, 16 : Livarot
17, 18 : Pont-l'Évêque

Caussesensemencé avec des moisissures prélevées dans les caves naturelles et qui se développeront dans leur atmosphère d'origine, ce qui donnera à la pâte ces caractéristiques marbrures verdâtres, le Roquefort ne peut se faire qu'à Roquefort, département d'Aveyron, dans la falaise du Combalou. Les éboulements de jadis y ont transformé un chaos d'énormes blocs calcaires en une manière d'installation frigorifique automatique à température constante où pullulent des micro-organismes au rôle essentiel. Ce fromage a son appellation d'origine aujourd'hui protégée par une loi (26 juillet 1925) et authentifiée par un label à brebis rouge : c'est un produit d'exportation particulièrement demandé dans les deux Amériques...

L'histoire de nos fromages est sans cesse mêlée à notre histoire tout court, et il est amusant de penser qu'aux XIII^e et XIV^e siècles on appréciait dans le Paris d'alors les fromages du tout proche village de Chaillot, dont les habitants pouvaient laisser paître leurs vaches dans l'île devenue aujourd'hui l'île des Cygnes, ce qui les obligeait « à présenter chaque année à l'abbé de Saint-Germain-des-Prés, deux grand bouquets, six petits, un denier parisis pour chaque fromage, et un fromage gras... » (De Chaillot, la colline est restée, mais ses vaches, ses fromages d'antan ont laissé la célébrité au très moderne palais, lieu de diplomatiques assises...). Au reste, tout autour de Paris, Vincennes, Montreuil, Vanves et Clamart fabriquèrent durant deux siècles des fromages estimés, et ce ne fut qu'au XVII^e siècle que le Brie, et son voisin le Coulommiers acquirent une juste réputation : un versificateur épicurien de l'époque n'écrivait-il pas :

*Fromage, que tu vaux d'écus !
Je veux que ta seule mémoire
Me provoque à jamais à boire.
— Sus, qu'à plein gosier l'on crie
Béni soit le terroir de Brie !*

C'est le fromage de Brie que M. de Metternich fit servir, lors du Congrès de Vienne en 1815, à tous les diplomates réunis à sa table, lesquels dans leur satisfaction le comblèrent de louanges unanimes. Un autre qui en fut ravi et flatté, ce fut M. de Talleyrand d'entendre proclamer la primauté de son fromage

favori, lui qui s'en fit fournir quarante années durant d'une ferme d'Estonville tout près de Meaux : d'aucuns disaient que sa fidélité ne pouvait guère aller plus loin...

Au delà vers l'Est, ce sont les plus belles vallées de nos Vosges qui, dès le X^e siècle, ont vu s'établir une industrie fromagère grâce aux monastères et couvents, nombreux dans la région, qui la firent prospérer, rendant désormais célèbre le nom de Munster. Il est curieux de noter que la fabrication du fromage subissait des variantes selon le versant du débouché : alors que du côté alsacien c'était le Munster, du côté

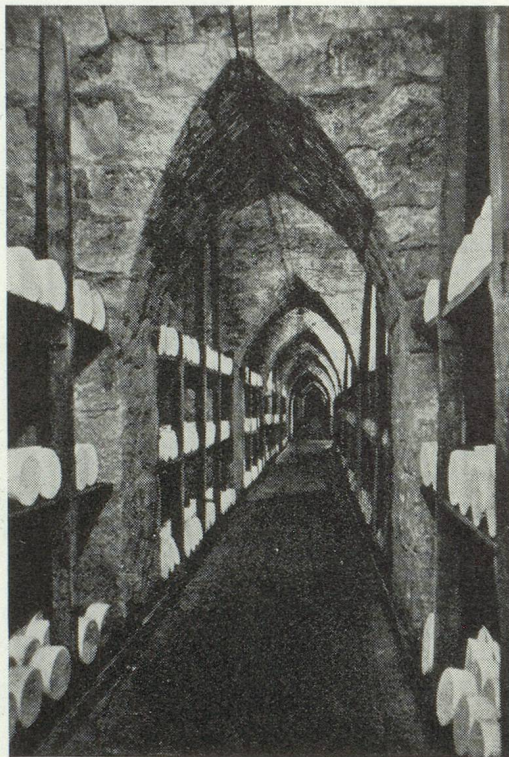
lorrain c'était le Gérômé (altération de Gérardmer). Tous deux, très gras, sont également fameux : leur saveur relevée est due principalement à la flore de montagnes granitiques.

En notre riante Normandie, qui approvisionne notre capitale en crème et petits Suisses, siège le Camembert, type du bon fromage de France, créé à la fin du XVIII^e siècle par Marie Harel, paysanne venue d'Île-de-France dans une ferme, à Camembert, près de Vimoutiers dans l'Orne. Mais dans cette contrée, aux riches pâturages, se fabriquaient déjà, dès le XV^e siècle les « bondons » frais de Neufchâtel, les disques de Gournay, et en pâtes fermentées, le savoureux « Angelot » devenu Pont-Lévêque et le Livarot au puissant arôme.

Autre grand fromage français, produit de la verte Thiérache, entre les plaines

du Nord et le plateau de Picardie, le Maroilles est une savoureuse pâte molle de vieille tradition puisqu'un arrêt de l'évêque de Cambrai, en 1245, proroge un « Écrit des pâturages » dictant que « tous les habitants de Maroilles et alentour, possédant des vaches, sont tenus de convertir en fromages le lait fourni par leurs bêtes le jour de la Saint-Jean-Baptiste (24 juin) et de les remettre au commis de l'Abbé de Maroilles à la Saint-Rémy (1^{er} octobre) », ce qui indiquait le temps de trois mois comme nécessaire à la préparation.

De l'Ouest, citons les remarquables fromages frais : le fromage à la Pie de Nantes, les Jonchées de Niort ou de Béarn (caillebottes sur lit de jonc), le Poustagnacq landais. N'omettons ni le Port-Salut monacal du Maine, ni les Epoisses de Bourgogne. Et en Poitou, trône le Chabichou, le roi des fromages de chèvre,



Les caves de Roquefort

Les principaux fromages de France

<p>FLANDRES</p> <p>Maroilles Fromage de Bergues Gris de Lille Vieux gris Puant macéré Dauphin Boulette de Cambrai Boulette d'Avesnes Manicamp Trappiste du Mont des Cats Fromage fort de Béthume Monceau Sorbaïs Cœur d'Arras Fromage de Saint-Winx Fromage de Steenworde Fromage de Goyère</p>	<p>TOURAIN, ANJOU</p> <p>Sainte-Maure Ligueil Loches Montrepot Troô</p> <p>BERRY</p> <p>Valençay Crottin de Chavignol Lavrour Poulligny-Saint-Pierre Soignon Villebarou Villiers Selles-sur-Cher Chavignol Sancerre Tour Eiffel Châteauroux La Châtre Saint-Amand-Montrond Tournon</p>	<p>Bleu de Xaintrié Fromage de Chasteau</p> <p>BÉARN ET GASCOGNE</p> <p>Amou Vic en Bigorre Oloron (dit fromage de la vallée d'Oussou) Saint-Lizier Fromage de montagne Cabecou Fromage des Pyrénées Castillon Tardet Gonchée Urt, Poustagnac Castillon Autus Oustet</p>	<p>Bleu de Laqueuille Fourme d'Ambert ou de Montbrison Vachard Gaperon Petit Bessay Chambérat Chevretton Livron</p> <p>COMTÉ DE FOIX</p> <p>Cierp de Luchon.</p> <p>PROVENCE</p> <p>Banon Fromage de Valberg Cachat d'Entrechaux (dits fromage fort du Ventoux) Bossons macérés Gardian Champoléon ou Queyras Brousses</p>	<p>LYONNAIS</p> <p>Rigotte de Condrieu Mont d'Or Rigotte de Lyon Chevrotton de Beaujolais Claqueret</p> <p>BOURBONNAIS</p> <p>Chevrotin de Moulins Chancelier Fromage d'Aoust</p>
<p>PICARDIE</p> <p>Rollot Guerbigny Fromage de Monchelet</p>				<p>CHAROLAIS</p> <p>Chevrottons de Mâcon (dits mâconnais) Cabrisons</p>
<p>ILE-DE-FRANCE</p> <p>Brie de Meaux Brie de Coulommiers Brie de Melun Coulommiers Brie de Montereau Fromage à la feuille Feuille de Dreux Montfort Ville Saint-Jacques Cendré de la Brie Fleur de Decauville Brie de Valois</p>	<p>ORLÉANAIS</p> <p>Pithiviers au foin Chaigny Olivet-bleu Olivet-cendré Les Aydes Vendôme bleu Vendôme cendré Sec d'Orléans Saint-Benoît Fromage de Gien Fromage de Fleury Gâtinais Saint-Claude Thénay Curet</p>		<p>NIVERNAIS</p> <p>Glux Decize Autun (dit Fromage de vache) Fromage à la pie Dornecy Lormes Sainte-Marie Varences</p>	
<p>NORMANDIE</p> <p>Camembert Pont-l'Évêque Livarot Neufchâtel Rouennaise Incheville Villedieu Aurore Triple Aurore Gournay Trappiste de Briquerbec La Bouille Monsieur Fromage Carré de Bonneville Pavé de Moyaux Hayons Providence Le Rouy L'Isigny Bondon Bondart Notre-Dame Triple bonde Moncarré Maromme Trouville Lisieux Carentan Briquerbec Quittebœuf</p>	<p>POITOU, SAINTONGE, ANGOUMOIS, AUNIS</p> <p>Chabichou Fromage de chèvre à la feuille La Mothe-Saint-Héray La Mothe-Bougon Jumeaux Fleur du Poitou Petits fromages de brebis Fromage de brebis de l'Île d'Oléron Le Ruffec La Caillebotte de Parthenay La Jonchée L'Aunis Montvernagne Civray Cohé Romagre Saint-Gelay Saint-Loup Petit pot de Poitiers Ferté</p>	<p>LANGUEDOC ET ROUERGUE</p> <p>Roquefort Bleu de l'Aveyron Pélardon de Ruoms Ercé Bleu de Costarôs Fourme de Mézène Altier Cabécou de Rocamadour Cabécou du Rouergue Cajassons Cubjac Mur Bassez Cahors Embraygues de Thuyère Livernon Saint-Affrique Thiviers Picadou</p>	<p>DAUPHINE</p> <p>Beaupré de Roybon Sassenage Saint-Marcellin Picodon Grosse tonne Tome du Pelvoux Châteauneuf de l'Isère Cachat Tourne de Chèvre</p>	<p>BOURGOGNE</p> <p>Saint-Florentin Soumaintrin Epoisses Cendré d'Aisy Les Laumes Trappistes de Citeaux Chevret Goumaitain</p>
<p>BRETAGNE</p> <p>Saint-Agathon Trappiste de Port-du-Salut Trappiste de Sainte-Anne-d'Auray Nantais, dit Fromage de Curé La Ferté-Bernard Connerré Fromage de Montauban-de-Bretagne</p>	<p>LIMOUSIN ET MARCHE</p> <p>Guéret (dit Creusois) Trappiste d'Echourgnac Rocamadour Bleu de Bassillac Chevrotin Bleu de Tulle</p>	<p>AUVERGNE</p> <p>Saint-Nectaire Murois Fourme du Cantal Fourme de Laguiole Bleu d'Auvergne</p>	<p>SAVOIE</p> <p>Reblochon Vacherin Persillé du Grand Bornan Persillé de Thônes Gruyère de Beaufort Paladru Chevrotin Tomme des Beauges Tomme au Fenouil Tomme Boudane Tomme au marc de raisins Trappiste de Tamié Beaumont Gruyère Emmental Boudane Tome de Savoie Girod Mont-Cenis Tignard Cervin</p>	<p>FRANCHE-COMTÉ</p> <p>Comté Comté du Haut Jura Gex Morbier Septmoncel Cancoillotte Metton Fontine Petit Chaumont Sainte-Marie</p>
				<p>ALSACE ET VOSGES</p> <p>Munster Munster au Cumin Gémomé de Bruyères Gémomé au Cumin Gérardmer Récillet de Gérardmer Le P'teux Le Fromgi Thionville Noyer-en-Barrois Gueyin Trang'nat Rotatour de Kempten</p>
				<p>CHAMPAGNE</p> <p>Arrigny Troyen Chaumont Chaurouce Ervy Riceys-Cendré (dit Champenois) Langres Saint-Rémy Meilbou Void Fromage des Ménages Fromage dans la cendre Saligny Mostoffait Rocroi</p>
				<p>CORSE</p> <p>Asco Mioło Broccio</p>

avec ses semblables, le Valençay et le Pélardon provençal.

Nos terres à brebis, surtout méridionales, nous ont donné, outre sa majesté le Roquefort, l'Arneguy basque, les Brousses et les petits Bossons de Provence, le Broccio corse.

Mais c'est du Massif central, de cette ancestrale et robuste Auvergne que naquirent les séculaires Laguioles, les fourmes du Cantal ou d'Ambert, les savoureux Saint-Nectaire et Bleus d'Auvergne, tous vraisemblablement fromages au lait de vache les plus anciens. Et les relations de si actif voisinage avec nos amis Suisses nous dispenseront de parler plus longuement de nos fromages jurassiens qu'ils ont toujours connus : Cancoillote et Comté, Morbier, Septmoncel, Bleu de Gex, sans oublier les crèmes fondues (de vaches plus ou moins hilares) et dont l'industrie connaît une prospérité accrue, depuis une trentaine d'années. Également proches sont nos célèbres Roblochons de Savoie et les dauphinois petits Saint-Marcellin.

Maintes plumes illustres ont, à toutes époques, en prose ou en vers, mis nos fromages à l'honneur depuis Rabelais qui n'y pouvait manquer, jusqu'à Émile Zola, remémoré ces derniers mois, et dont Curnonsky nous souffle encore ce passage, extrait du ventre de Paris, des « Rougon-Macquart » :

« Dans les caisses, sur des clayons de paille, des bondons posés bout à bout, des gournays rangés à plat comme des médailles, faisaient des nappes plus sombres tachées de tons verdâtres. Là s'élargissait un Cantal géant, comme fendu à coup de hache, puis venait un Gruyère pareil à une roue tombée de quelque char barbare... Trois Bries, sur des planches

rondes, avaient des mélancolies de lunes éteintes, deux, très secs, étaient dans leur plein ; le troisième, dans son deuxième quartier, coulait, se vidait d'une crème blanche étalée en lac, ravageant les minces planchettes à l'aide desquelles on avait vainement essayé de le contenir. Des Port-Saluts montraient en exergue le nom du fabricant. Les Roqueforts, eux aussi, montraient des mines princières sous des cloches de cristal, des faces marbrées et grasses, veinées de bleu et de jaune ; tandis que dans un plat, à côté, des fromages de chèvres, gros comme un poing d'enfant, durs et grisâtres, rappelaient les cailloux que les boucs, menant leurs troupeaux, font rouler aux coudes des chemins pierreux ».

Court, mais réaliste tableau, dans le vaste panorama de la géographie fromagère sur quoi nous avons jeté un coup d'œil très bref. « Fromages, poésie, bouquet de nos repas » ils demeurent en effet parmi les éléments essentiels de cette admirable symphonie gastronomique française constituée au long des siècles, et à laquelle ils participent avec le même bonheur et au même titre que les glorieux crus de nos vignobles auxquels ils s'unissent en une harmonie de réciproque mise en valeur.

Qu'en écho, la vieille ronde enfantine achève, naïve mais profonde vérité :

*Ah, Mesdames voilà du bon fromage
Voilà du bon fromage au lait
Qui est du pays de celui qui l'a fait!
Et celui qui l'a fait il est de son village,
Ah, Mesdames voilà du bon fromage!*

Georges Haury

