

Zeitschrift: Bulletin mensuel de la Chambre de commerce suisse en France
Herausgeber: Chambre de commerce suisse en France
Band: - (1929)
Heft: 87

Artikel: Oui, j'aime le véritable fromage de Gruyère!
Autor: A.B.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-889467>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.03.2025

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

Oui, j'aime le véritable fromage de Gruyère!

Sous ce titre, un membre de notre Chambre de Commerce, qui n'approuve pas sans réserve tout ce que nous avons dit du fromage de Gruyère, dans le numéro 84 de notre Bulletin, a bien voulu prendre la peine de nous adresser une réplique que nous insérons très volontiers en l'en remerciant.

OUI, j'aime le véritable fromage de Gruyère! Mais je n'en aime pas moins le véritable fromage d'Emmental. C'est ainsi que j'entends répondre à l'article très enthousiaste, paru dans le *Bulletin* n° 84, de la Chambre de Commerce suisse en France, sous le titre interrogatif : *Aimez-vous le véritable fromage de Gruyère?*

Me voici donc lancé en plein dans le bouillonnement, non d'un caquelon de « fondue », mais dans celui des controverses sur des questions d'origines de goûts et de couleurs.

Depuis que, dans les congrès internationaux de laiterie, de doctes spécialistes se réunissent pour discuter, longuement et patiemment, la question importante de savoir si les appellations *Fromage d'Emmental* et *Fromage de Gruyère* peuvent et doivent être protégées au profit de la seule Suisse, ces deux produits — autrefois confraternellement d'accord sur leur origine suisse, suisse avant tout et suisse tout court — montrent peu à peu des velléités séparatistes ou particularistes.

Ce n'est plus seulement une controverse entre amateurs d'Emmental et amateurs de Gruyère : l'effervescence a gagné les différents centres de production et un mouvement, parti du canton de Fribourg, tend à revendiquer l'appellation de *Gruyère authentique* pour les seuls fromages fabriqués sur le territoire fribourgeois.

Nul au monde — hormis certains grands marchands fabricants du Jura français qui s'inscrivent en faux contre Littré et Larousse, dont on ne saurait cependant mettre en doute l'érudition — ne conteste que le berceau de la fabrication du « Gruyère », du *fromage de Gruyère* comme on disait autrefois, n'ait été, précisément, cette riante vallée de la Gruyère. On ne saurait pas davantage contester que la fabrication du fromage d'Emmental ait vu le jour dans le canton de Berne, dans la vallée de l'Emmen.

Mais, depuis plusieurs générations, on fabrique aussi du Gruyère dans d'autres cantons : notamment dans ceux de Vaud, Neuchâtel et Berne. De même, la fabrication de l'Emmental a beaucoup évolué. Elle a gagné, peu à peu, de nombreux autres cantons, notamment de la Suisse alémanique et, de nos jours, on en fabrique couramment aussi dans le canton de Fribourg.

Ceci dit, je me trouve brusquement devant ce redoutable dilemme : « Qu'est-ce qui est meilleur, le Gruyère ou l'Emmental? » C'est aussi complexe

que de choisir entre une belle blonde et une belle brune... N'est-ce pas, avant tout, affaire de goût?

**

Mais quelle est donc la différence essentielle entre un Gruyère et un Emmental?

Le Gruyère est un fromage pesant généralement de 30 à 50 kgs; sa robe, ou son croûtage, est dorée. Il n'avait, autrefois, que de rares et petits yeux. On le demande maintenant — à l'exportation — avec quelques yeux détachés; commercialement parlant : 2 à 3 yeux à la sonde, de la grosseur d'une petite cerise.

L'Emmental est d'un poids et d'un format plus imposants, généralement de 60 à 100 kg. Sa robe est couleur jaune paille. Il a de grands yeux, 2 à 3 à la sonde, grands comme une pièce de 2 francs (ceux qui les demandent grands comme des pièces de cent sous exagèrent tout de même un peu).

Mais tous deux, Gruyère et Emmental, sont fabriqués et soignés de la même manière (sauf quelques petites variantes sans importance), le Gruyère, surtout dans les hautes régions alpestres; l'Emmental, principalement dans les vallées.

Ils sont faits, l'un et l'autre, exclusivement avec du bon lait de vache. Ils ont, tout deux, une pâte grasse dont la teneur moyenne, en matières grasses, se tient entre 45 et 47 % environ.

Techniquement, ils se valent.

Mais demandez à un Fribourgeois, à un Vaudois ou à un Genevois : « Qu'est-ce qui est meilleur? » Ils vous diront : « Le gruyère, pard! » Mais si vous le demandez à un Bernois, il vous répondra : « *Nei, nei, potz Donner, d'r Emmitaler, gâlet.* »

Quand je vous disais que c'est affaire de goût!

**

Vous avez lu, dans l'article du *Bulletin* auquel je réponds ici, que quelques Suisses de Paris rapportent, à chacun de leurs voyages, du bon gruyère de chez eux. Oui, mais beaucoup de mes amis français, revenant de leur villégiatures en Suisse, me disent : « Pour manger du bon fromage suisse il faut venir le manger à Paris! »

Galéjade? — Non pas! affaire de goût, simplement. Les Suisses aiment le fromage salé, peu leur importent les yeux. Les Français, au contraire, préfèrent la pâte douce, onctueuse et un beau morceau net, à grands yeux, ne s'émiettant pas.

Affaire de goût, vous dis-je, et dont le marchand importateur doit bien tenir compte. C'est ainsi que l'on trouve, à Paris, le fromage suisse qui convient avant tout au consommateur français. On y trouve aussi, — seulement dans cer-

LES BONS HOTELS

HOTEL COMMODORE

12, Boulevard Haussmann
en plein cœur de Paris

" TOUT PREMIER ORDRE "

NOUVELLE ADMINISTRATION NOUVELLE DIRECTION

Prix raisonnables et fixes
250 Chambres, toutes avec bain

ADRESSE TÉLÉGRAPHIQUE : COMMODOC - PARIS - 108

DIRECTEUR GÉNÉRAL : J.-C. HUBERT

Hôtel GENEVE

Métropole et National

En bordure de la riante Promenade du Lac
Cuisine renommée Confort de premier ordre

LYON Gare Perrache HOTEL BRISTOL

150 chambres avec eau courante, 50 bains
Prix Modérés J.-O. GIRARD, propr.

ELYSÉES PALACE HOTEL

12, RUE DE MARIGNAN
(CHAMPS-ÉLYSÉES)
PARIS

TELEGR. : ELYPALOTEL MAISON DE FAMILLES

ATLANTIC-HOTEL-NICE

Grand confort. -- Ouvert toute l'année
200 Chambres avec Bains et Téléphone
TH. BAUMGARTNER, Propr.
Membre effectif de la Chambre de Commerce Suisse en France

PARIS HOTEL ST-PÉTERSBOURG

33 & 35, rue de Caumartin
Près de l'Opéra & de la Madeleine
140 Chambres avec Eau Courante. — 50 Bains
Prix Modérés. Ad. Télég. : Peterotel - 96 - Paris
Propriétaires : J. HAECKY & F. ATTENHOFER
Même Maison :
Hôtel des Balances & Bellevue, LUCERNE (Suisse)

Ouvert en Juin 1927

HOTEL ASTOR, Paris

11, rue d'Astorg
(près de la Madeleine et des Champs-Élysées)
Le Home, dans un cadre élégant
200 Chambres. — 200 Salles de bains.
Situation tranquille et centrale.

Adr. Télég. : Télastor-3-Paris - Direct. : Alb. DURISCH

HOTEL GALLIA

PARIS
63, rue Pierre-Charron
moderne, distingué, confortable

HOTELS St JAMES & D'ALBANY

24, rue Saint-Honoré et 202, rue de Rivoli, Paris

300 chambres, 150 salles de bains, Téléphone du réseau et eau courante dans toutes les chambres
Situation centrale. Vue splendide sur les Tuileries
Leur jardin privé rend les Hôtels St-James et d'Albany uniques à Paris par leur grande tranquillité
Tél. : Opéra 02-30 à 02-37. Inter 12-66. — Adr. Tél. : Jamalbany 111 - Paris.

A. LERCHE, propriétaire

PARIS G^d HOTEL DU PAVILLON

36, rue de l'Echiquier. — 50 mètres des Grands Boulevards
200 Chambres. — 80 Salles de Bains
Le plus confortable au minimum de prix

taines maisons de spécialités, mais depuis longtemps — les Gruyère et Emmental véritables, salés, chers aux consommateurs suisses et amateurs français.

Il est très difficile de satisfaire tous les goûts. Ecoutez plutôt : Un de mes clients, M. X..., de Paris, me dit : « Ce gruyère est invendable, il est trop salé ! » Le même jour, un compatriote auquel j'avais précisément donné l'adresse de ce même M. X..., me dit : « Votre gruyère est bon, mais pas assez salé ! »

Affaire de goût ! Affaire de goût !

✱

Le gruyère, ou l'Emmental, est-il meilleur parce qu'il vient du centre, de l'est ou de l'ouest de la Suisse?... Dire que l'un est meilleur que l'autre, c'est simplement affirmer un goût personnel, une préférence. J'entends ne parler, naturellement, que

du fromage de *premier choix*, et le fromage suisse de premier choix, — qu'il vienne d'une vallée ou d'une autre, d'un canton ou d'un autre, qu'il s'appelle Gruyère ou Emmental, et dès lors qu'il porte la marque de garantie suisse de l'Union suisse du commerce de fromage, à Berne — est un fromage de grande classe, fabriqué suivant les règles de l'art et répondant exactement aux prescriptions, très strictes, en vigueur en Suisse.

Cette marque de garantie, réservée pour l'exportation, recouvre totalement une des grandes surfaces plates des fromages. Au centre, dans un cercle, vous trouverez l'image d'un « Armailli » s'appuyant sur un fromage entamé et portant l'inscription : « *Switzerland cheese* », à gauche de l'armailli, un petit écusson avec la croix fédérale. De ce centre court, en de multiples rayons, le mot : « *Switzerland* ».

A. B.

Chiffres, faits et nouvelles

PARTIE SUISSE

Activité de l'industrie suisse.

Les statistiques de l'Office Fédéral du travail indiquent que le degré d'activité de l'industrie suisse, a augmenté de trimestre en trimestre depuis le début de 1925.

A l'exception de l'industrie de la broderie qui, de 1927 à 1928, accuse un recul du nombre des ouvriers occupés, toutes les autres industries ont occupé un nombre plus grand d'ouvriers en 1928 qu'en 1927. Cet accroissement s'est fait plus particulièrement sentir dans l'industrie du cuir, dans l'industrie métallurgique et dans la confection.

Le degré d'activité a été satisfaisant dans l'industrie horlogère et dans l'industrie du bois.

Recettes d'exploitation des chemins de fer suisses.

Nous avons donné, dans notre Bulletin de janvier les résultats de l'exploitation des chemins de fer fédéraux en 1928. Rappelons simplement que les recettes totales ont atteint 418,1 millions de francs suisses en 1928, contre 395,5 millions en 1927.

Quant aux autres chemins de fer à voie normale, leurs recettes, en 1928, se sont élevées, au total, à 35,34 millions de francs, ce qui représente une augmentation de 807.000 francs sur 1927.

Pour les chemins de fer à voie étroite, le total

des recettes s'est élevé à 39,57 millions de francs, en augmentation de 41,4 millions sur 1927.

Les recettes des chemins de fer à crémaillère accusent également une augmentation et passent de 6,1 à 6,68 millions de francs.

Les funiculaires ont enregistré au total, en 1928, une recette de 5,06 millions de francs, contre 4,7 millions en 1927.

Les tramways, 47,48 millions de francs.

Pour l'ensemble des chemins de fer suisses (chemins de fer fédéraux compris), les recettes du trafic-voyageurs atteignent 247,36 millions de francs suisses, ce qui représente, par rapport à 1927, une augmentation de 13,48 millions de francs.

Les recettes provenant du trafic-marchandises ont atteint, au total, 275,17 millions de francs en 1928, soit une augmentation de 12,7 millions sur 1927.

Tous les chemins de fer accusent une augmentation de recettes, aussi bien en ce qui concerne le trafic-voyageurs que le trafic-marchandises. Cette augmentation est la plus marquée pour les chemins de fer à crémaillère, où elle atteint 10,5 %, alors que pour les C. F. F., l'augmentation du trafic-voyageurs est de 5,8 % et celle du trafic-marchandises de 5,3 %.

Les recettes totales d'exploitation accusent une augmentation de 5,7 % pour les C. F. F., de