

Zeitschrift: Revue économique franco-suisse
Herausgeber: Chambre de commerce suisse en France
Band: 14 (1934)
Heft: 6

Artikel: Compte rendu de la Conférence de M. Alfred Bollier sur : les fromages d'Emmental et de Gruyère : leur origine et leur fabrication
Autor: Vaucher, Robert
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-889184>

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: 30.03.2025

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

Compte rendu de la Conférence de M. Alfred BOLLIER sur : LES FROMAGES D'EMMENTAL ET DE GRUYÈRE leur origine et leur fabrication

Après un dîner qui réunit, à l'occasion de la 16^e Assemblée Générale de la Chambre de Commerce Suisse en France, plus d'une centaine de convives, M. Bollier, administrateur de cette Compagnie et directeur de l'Emmental S. A., fit une conférence des plus spirituelles et des plus intéressantes sur les fameux fromages de Gruyère et d'Emmental qui suscitèrent tant de difficultés aux négociateurs suisses lors de la discussion des accords commerciaux entre Paris et Berne.

L'exportation des fromages suisses en France remonte à la plus haute antiquité. Du temps des Romains déjà, on connaissait les fromages à pâte dure de Suisse. Vers la fin du Moyen âge, les pâtes dures prennent le dessus sur les fromages à pâte molle. Parmi les premiers le Gruyère est le plus ancien. Déjà du temps des Romains, on en fabriquait en Gruyère, puis ce furent le Jura vaudois et neuchâtelois qui, à leur tour, se mirent à fabriquer des fromages dits de Gruyère.

L'histoire de Fribourg nous montre qu'en 1215 déjà, on fabriquait des fromages dans le canton. En 1670, 50.000 fromages fribourgeois entraient en France et cette importation était une chose si importante, que pour obtenir l'adhésion de Fribourg à l'alliance entre Louis XIV et les cantons suisses, on conseilla au roi de France des représailles contre les fromages afin d'obliger les Fribourgeois à s'y rallier.

Dès le xvii^e siècle, la France appelle gruyères les fromages venant de Suisse, pour les distinguer des autres fromages du pays, comme elle appelle champagnes les vins pétillants de la région de Reims et d'Épernay, bourgognes et bordeaux les crus de ces régions.

Dès 1762, l'Académie Française accepte la qualification de « gruyère », disant que c'est un fromage venant de Suisse. La grande encyclopédie, par contre, écrit : « L'Emmental doit sa popula-

rité à son fromage de gruyère. » Inutile de vous dire que cette définition provoqua l'hilarité générale de tous les assistants.

M. Bollier, dans son si spirituel exposé, nous narra les différences existant entre le gruyère et l'emmental, puis ensuite il nous montra combien il était important pour la Suisse d'obtenir pour ses fromages l'appellation d'origine dont la France se réclame lorsqu'il s'agit des roqueforts et des champagnes. En effet, on appelle trop souvent ici « gruyères » des fromages fabriqués en Franche-Comté.

Il ne faut pas s'étonner si l'on doit payer cher en France le fromage suisse. En 1914, le droit d'entrée en France était pour l'Emmental comme pour le Gruyère, 30 fr. par 100 kilos. Actuellement, on paie 250 francs pour l'Emmental et 320 francs pour le Gruyère.

Malgré cette protection douanière et fiscale grevant de 1 fr. 45 le kilo d'emmental et de 2 fr. le gruyère, on a encore éprouvé le besoin de créer un contingentement qui empêche de donner satisfaction aux demandes de toute la clientèle française.

C'est avec une certaine tristesse que M. Bollier rappela, en terminant, qu'aux xv^e et xvi^e siècles, les relations entre la France et la Suisse étaient libre-échangistes. Décidément, le progrès ne semble pas vouloir marcher de pair avec le temps.

La projection d'un film documentaire sonore pris en Gruyère et en Emmental, montrant la fabrication des fromages suisses, remporta un très vif succès. Ce sont tous les ravissants paysages de Gruyère, son vieux château, ses fermes pittoresques, qui défilèrent devant les yeux des assistants. C'est là, certainement, une excellente propagande pour l'agriculture suisse.

ROBERT VAUCHER.

(Extrait du journal *L'Express* de Neuchâtel.)

HÔTELS ST-JAMES & D'ALBANY

211, rue St-Honoré et 202, rue de Rivoli, Paris
300 chambres, 150 salles de bains. Situation centrale.
Vue splendide sur les Tuileries. Téléphone du réseau
et eau courante dans toutes les chambres

**Chambres depuis 20 fr.; demi-pension depuis
45 fr.; pension complète depuis 60 fr.**

Leur grand jardin privé rend les Hôtels St-James et
d'Albany uniques à Paris pour leur grande tranquillité.

Grande cour servant de garage.

Tél. Opéra 02-30 à 02-37. Inter. 12-66.

Adr. télég. : SAMALBANY Paris 111

A. LERCHE, propriétaire.

HOTEL ASTOR et RESTAURANT

11, Rue d'Astorg, PARIS

(près de la Madeleine)

Hôtel de première classe

200 Chambres

avec eau courante à partir de 30 frs.

avec salle de bains à partir de 50 frs.

Salon de Coiffure — Bar — Garage

Situation centrale et tranquille

Adr. tél. : Telastor-3-Paris -- Direct. : Alb. Durisch

AGENCE OFFICIELLE DES CHEMINS DE FER SUISSES

GARDE-MEUBLES MODERNE

LAVANCHY & Co, Lausanne

SERVICE SPÉCIAL DE DÉMÉNAGEMENTS SUISSE-PARIS & PARIS-SUISSE