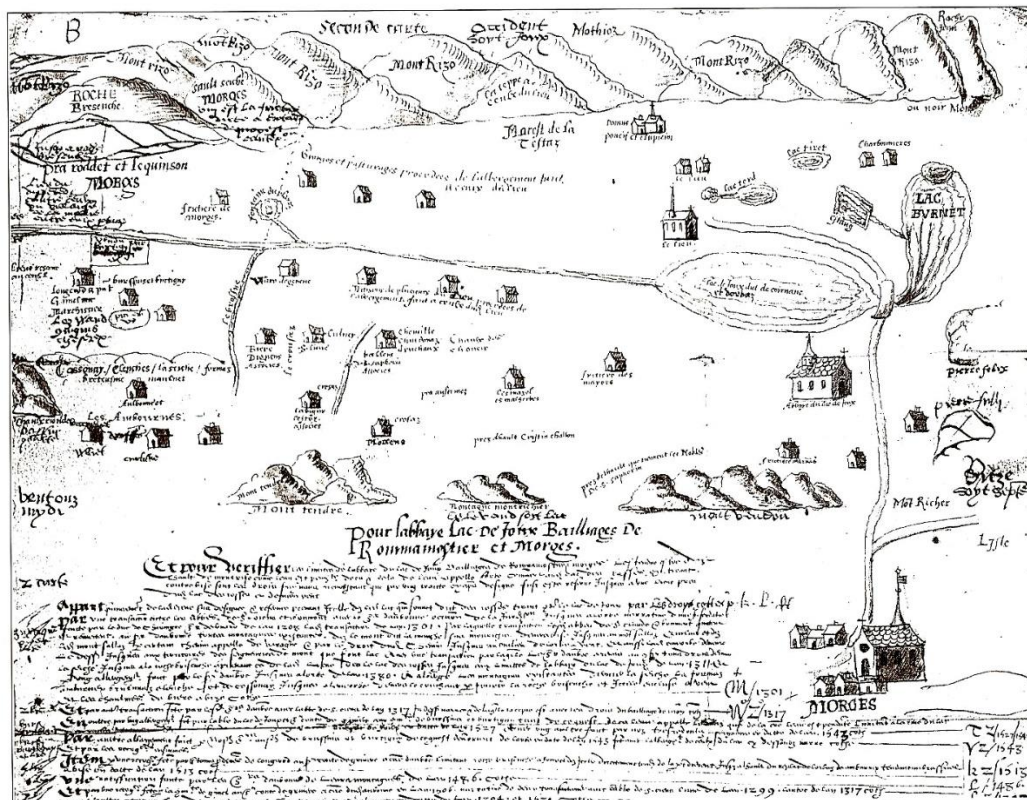


## La grande saga du gruyère combien – 1/7 - De quand ses origines ? - -

Au début étaient les monastères, ceux de St.-Claude, d'Oujon, de Bonmont et de l'Abbaye du Lac-de-Joux. Ils géraient le territoire et de temps à autre se faisaient une petite guerre concernant les frontières de ce qu'ils considéraient comme leur territoire exclusif.

Nous en resterons au niveau de la Vallée. Il y avait alors rivalité entre l'Abbaye du lac de Joux et celle de St.-Claude. On avait néanmoins su l'apaiser par des conventions divers tout en instituant une frontière transversale, celle que l'on trouve encore aujourd'hui et qui délimite deux territoires aux habitants d'origines différentes et aux mœurs religieuses opposées dès l'arrivée des Bernois sur sol combien en 1536, catholiques en amont, protestants en aval.

Un sol qui n'était encore colonisé qu'en partie, et pour le haut de la Vallée uniquement par les communes de la plaine vaudoise qui y établissaient des alpages dès le XIIIe siècle au moins en deçà de la ligne de crête, soit dans la région Marchairuz – Amburnex. Ainsi toutes ces communes y ont leur chalet. Cette situation est exprimée de manière évidente par le plan ACV, Bq 2, de 1572 :



La plus ancienne carte de la Vallée, et la plus exceptionnelle.

Prenez votre loupe et repérez les noms de toutes ces communes du Pied du Jura. On peut y lire les noms des suivantes : Burtigny, Gimel, Marchissy, Le Vaud, Bretigny, Cossonay, Denens, Aubonne, Bière, Mollens, Lavigny. Où sont les nôtres dans tout cela ? Il y a celle du Lieu, fondée en 1396, celle de L'Abbaye fondée en 1571, soit un an avant l'établissement de ce plan. Celle du Chenit, créée en 1646 n'existe pas encore.

La commune de Morges quant à elle, était descendue jusqu'au niveau de l'Orbe où elle possédait plusieurs chalets et un vaste territoire. Elle devait en rester propriétaire jusqu'à aujourd'hui.

Et pourquoi donc les communes de plaine défrichaient-elles de vastes espaces pour en faire des pâturages et construisaient-elles des chalets sur « notre » territoire, si loin en apparence de leur propre région ? Pour deux raisons, la première pour libérer des terres pour la culture alors que leur bétail broute l'herbe de ces lointaines pâtures. Et secondement, en celles-ci, y construire des chalets en vue de transformer le lait en fromages de conservation plus longue et de ce fait transportables. Ceux-ci pourraient être consommés plus tard, après sans doute une répartition en fin de saison d'alpage aux règles bien précises entre tous les membres de ces sortes de consortiums. Précieux complément à leur alimentation à base de céréales, de viande et de légumes.

Mais on ne peut que deviner ce que pouvait être ce type de fromage. La tradition parle du vachelin – à ne pas confondre avec vacherin -. Fromage à pâte cuite, sans doute sèche et dure, donc peu onctueuse, et d'un goût qu'il n'est guère possible de retrouver ou même d'imaginer après que ces fromages aient été produits il y a six ou sept siècles !

Ce vachelin sera longtemps la seule production possible. Il sera remplacé un jour, et cela dans tout l'arc jurassien, par le gruyère dont les techniques de fabrication nous viennent tout naturellement de la région qui lui a donné son nom.

Ce sera-là une transition majeure. On peut imaginer que le vachelin n'était que de consommation régionale, tandis que le gruyère, dans des proportions moindres peut-être ici que dans son pays d'origine, néanmoins en grande quantité, pourra être exporté, sur Lyon de préférence, situation qui sera exposée dans de prochains articles.

Si le terme vachelin fut en Suisse et dans nos régions assez tôt remplacé par celui de gruyère, il n'en fut pas de même en Franche-Comté voisine où cette appellation devait subsister au moins jusqu'au début du XIXe siècle. Ainsi :

*Les fromages qui se fabriquent dans les montagnes du Jura sont de deux sortes principales. Le fromage dit Vachelin, qui est un fromage façon de Gruyère, et le fromage dit Sept-Moncel<sup>1</sup>.*

Ou encore :

*Les personnages principaux d'une fromagerie, surtout pour celles où se fabrique le Vachelin, sont : le Fruitier, qui est l'homme principal, le Gigne, qui est son aide, et les pâtres<sup>2</sup>.*

---

<sup>1</sup> François-Nicolas Droz (1735-1805), De la fabrication du Fromage dans les départements du Jura et du Doubs, 1802, p. 178.

<sup>2</sup> Op.cit. p. 179

Ce terme de vachelin, selon l'auteur Michel Vernus<sup>3</sup>, correspondrait à un fromage de garde qui dès le XVe siècle au moins porte ce nom.

Aucun des chalets où se fabriquait le vachelin, bâtiments sans doute très vétustes, n'aura subsisté. Et pour ce qui des chalets où s'effectuerait cette nouvelle fabrication de gruyère, il est assuré que les plans en provenaient aussi de la région d'origine. Celle-ci, dans ses mœurs et coutumes, s'imposait de même dans tout l'arc jurassien. Raison pour laquelle le folklore de nos régions liées à la vie alpestre reste à peu de chose près le même que celui de la Gruyère où il est né et a prospéré. On en a une preuve encore actuelle, avec le passage de troupeaux superbement décorés, montées ou descentes, tout autant par exemple avec la fête du vacherin aux Charbonnières, où l'on vend des brodzons de fête dont l'origine est incontestablement celle de la Gruyère. Notons au passage que le mandzon, seul habillement des bergers pendant des siècles, semble avoir perdu de son importance.



Motif, dessin d'André Paul, de l'affiche de la 3<sup>ème</sup> fête du vacherin et de la descente des troupeaux du 25 septembre 1999. La Gruyère a essaimé. Mandzon ou brodzon simple ? Le mandzon simple nous est connu à fond pour l'avoir porté des années durant lors de notre passage dans le monde du vacherin !

---

<sup>3</sup> Michel Vernus, Le Comté, une saveur venue des siècles, 42. Rappelons que le Comté est d'appellation récente, tandis que ce même fromage c'était longtemps appelé vachelin ou vachelin façon gruyère. Suite à des difficultés avec la Suisse qui protégeait son appellation de gruyère, nos voisins préférèrent abandonner le terme de gruyère au profit de celui de Comté.

Il faut reconnaître que si les chalets primitifs ont disparu, même ceux construits durant le XVIIIe siècle sont rares. Les incendies nombreux ont fait leur travail de sape. Juste connaissons-nous pour être toujours vaillants, sur la commune du Lieu, les Esserts, les Crêts à Chatron et la Muratte, et sur la commune de L'Abbaye, le Pré d'Etoy.

Il conviendrait maintenant de savoir quand cette transition vachelin-gruyère fut effectuée, et en conséquence à quelle époque notre Vallée put accueillir les premiers gruériens, éventuellement leurs confrères fromagers du Pays d'En Haut vivant d'une même tradition alpestre.

*Auguste Piguet mentionne plusieurs vachers d'origine gruérienne, amodiataires d'estivages à la Vallée de Joux : Jean Hiersin misa conjointement les montagnes de Malévaux ( ?)<sup>4</sup> et des Chaumilles en 1667 ; vers le milieu du XVII siècle, David Hiersin fut longtemps amodiataire des Chaumilles. La ville de Morges employa également des Gruériens : Louis Renoz de Charmey en 1578 déjà et un dénommé Rossier en 1669<sup>5</sup>.*

Si un gruérien se trouvait en 1578 dans l'un des chalets de la commune de Morges, cela pourrait laisser croire qu'il s'y fabriquait déjà, par lui ou ses employés, du gruyère, fromage aux qualités autrement supérieures à celles du précédent vachelin. Cela ne signifie toutefois pas une généralisation de ce type de fabrication déjà l'époque. Néanmoins vu les qualités du gruyère, et sans doute vu un rendement supérieur, en pour cent du produit obtenus par cent litres de lait<sup>6</sup>, ce nouveau processus de fabrication allait s'imposer partout, avec comme vu plus haut, la transformation des chalets d'alpage qui seraient désormais constitués comme suit : dimensions supérieures, plan rectangulaire ou carré, grand toit, cuisine, de chaque côté, la cave à fromage au levant, la chambre à lait au nord et l'écurie à l'ouest. Quant au logement des bergers, rien n'est prévu. Ceux-ci dormiront sur la paille à l'écurie. Les chambres de chalet à l'étage ne s'imposeront guère qu'à partir du début du XIXe siècle. A titre d'exemple l'une de ces chambres, mise en place vers 1815, demeure encore en l'état aujourd'hui au chalet de la Muratte construit en 1721, plan carré, toit semi-pyramidal, sans aucun doute le plus vieux bâtiment de ce type de la Vallée de Joux.

Les gruériens ou les fromagers du Pays d'Enhaut, seront désormais, en tous ces siècles, de plus en plus nombreux dans les chalets combiers. Ils l'étaient surtout en cet âge d'or du gruyère que l'on situe au XVIIIe siècle. Ils n'avaient naturellement pas l'exclusivité, se mélangeant aux fromagers locaux, de même qu'avec ceux venus de l'Emmenthal ou du Simmenthal. A preuve, originaire de ces régions, le nommé Antoine Kenobebe (devenu Quenoble par chez nous !),

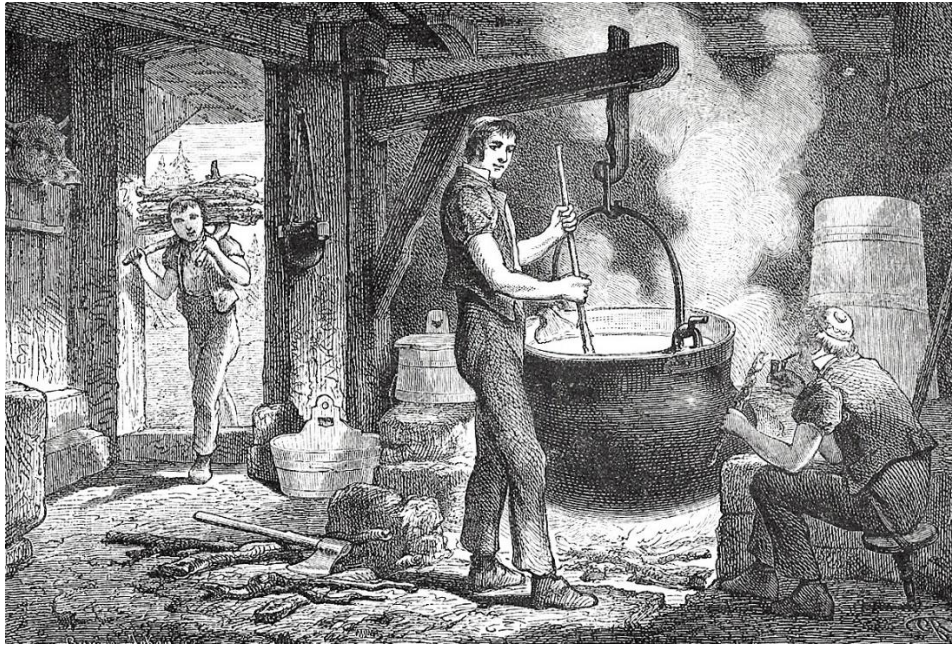
---

<sup>4</sup> Cette montagne se situait sur la commune du Lieu, région Muratte – Crêts à Chatron

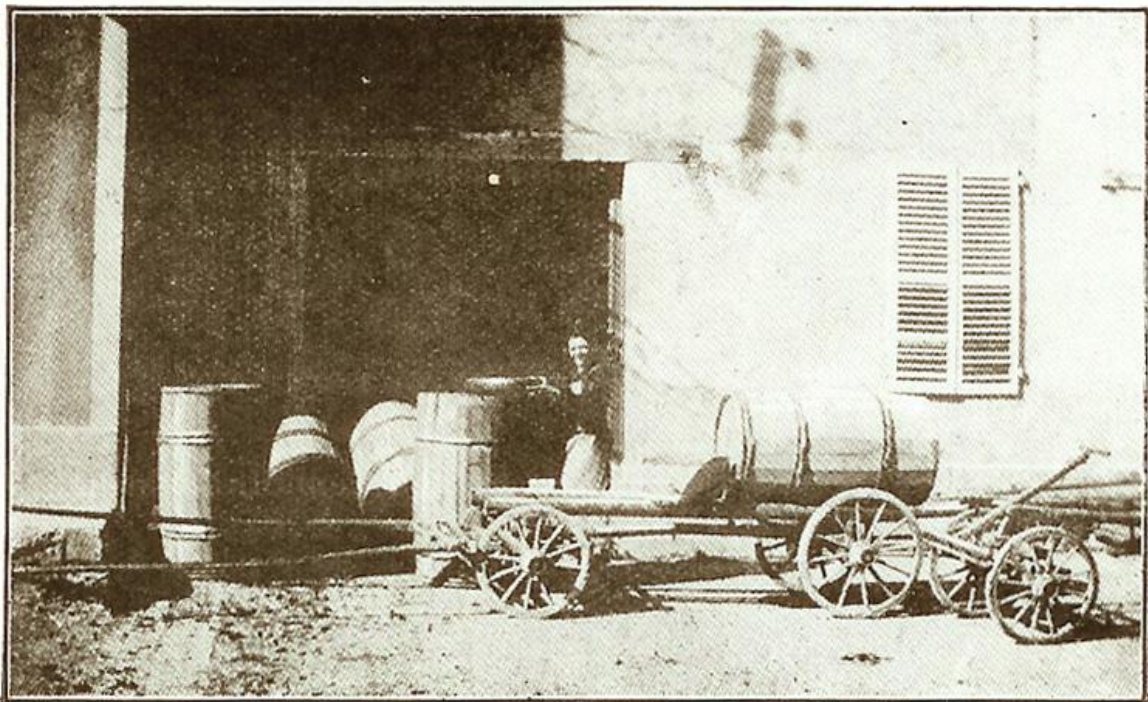
<sup>5</sup> Daniel Glauser, Maisons rurales du canton de Vaud, Bâle, 1989, p. 245.

<sup>6</sup> Les mesures de l'époque n'avaient toutefois rien à voir avec le système métrique. On parlait en livre pour le fromage, en pots pour le lait.

épousant une Rochat de la Cornaz, au-dessus des Charbonnières. D'abord berger voire fromager aux Crêts à Chatron, puis devenu muretier, muratier en terme ancien. Avec un tel métier, il n'aura jamais été l'une des grosses légumes du village !



Gruyère, vieux chalet de la Vallée de Joux, c'est tout pareil.



La mise des fromages en tonneaux à Mouthe vers 1925. Au Pays des Sapins, par Henri Cordier et confrères, s.d.



Du côté de Mouthe toujours, la fabrication des tonneaux à fromage vers la même époque est encore très conséquente.



Des tonneaux à fromages attendent sur les quais de la gare de Mouthe. « Le Traclet de Mouthe » dont on pouvait entendre les sifflements jusque sur les alpages de la frontière franco-suisse.