

Armailli des temps modernes : regard sur l'armailli du XXIe siècle

Autor(en): **Wey, Alain**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue suisse : la revue des Suisses de l'étranger**

Band (Jahr): **37 (2010)**

Heft 3

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-913064>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Regard sur l'armailli du XXI^e siècle

Les fromagers et les bergers de montagne se sont modernisés et la culture de l'armailli se vit encore sur les alpages et pas seulement dans les musées. Rencontre avec l'armailli Michel-Joseph Braillard. Par Alain Wey

Qui sont les armaillis et les Senn (en Suisse allemande) d'aujourd'hui? Fromagers d'alpage, bergers, gardes-bétail, trayeurs, les représentants folkloriques de la Suisse* par excellence auraient bien pu disparaître dans les années 70 si la jeunesse alternative des villes n'était pas venue gonfler leur rang. L'histoire du fromage d'alpage a encore de belles décennies devant elle. L'armailli Michel-Joseph Braillard revient sur une épopée millénaire.

«La foire suisse de l'agriculture de l'Olma à Saint-Gall est un peu le reflet de toute la Suisse de l'armailli d'aujourd'hui, qui s'est énormément modernisé. La loi sur les améliorations foncières a permis de construire des chemins d'accès à l'alpage. Les armaillis ont beaucoup changé, ils ont presque tous des 4x4. Dans les alpages les plus escarpés, il y a des téléphériques, même des monorails. On travaille dans nos Alpes suisses depuis environ 1000 ans, ce sont les moines qui ont apporté leurs savoir-faire pour obtenir le casus helveticus, le fromage à pâte dure qui fait la renommée de la Suisse». Avec Michel-Joseph Braillard, les anecdotes fusent. «Dès que les traversées de l'Atlantique sont devenues monnaie courante au XVI^e siècle, le gruyère a connu un premier boom car il est très riche en protéine et facilement conservable. Bien avant, près de Berne, quand les Suisses allemands sont arrivés à Laupen pour combattre les nobles de Haute-Bourgogne en 1339, il y a un emplacement appelé Chäs u Brot. Là, ils avaient reçu du pain et du fromage.»

Aux XVI^e, XVII^e et XVIII^e siècles, la Suisse connaît une aisance fromagère, la période dite des barons du fromage où des milliers de meules sont vendues chaque année au marché de Lyon en France. L'âge d'or prend fin au XIX^e siècle. Et, dans les années 1970-1980, un retour à la nature, une demande des produits du terroir et de fromages d'alpage fait à l'ancienne engendrent un

renouvellement de la population des armaillis avec les jeunes alternatifs de la ville qui suivent des formations de fromager dans les écoles d'agriculture. De plus, un site Internet, www.zalp.ch, regroupe de nos jours tous les conseils sur les armaillis et propose une bourse d'emploi pour trouver du personnel.

Selon M. Braillard, le renouveau des armaillis se concrétisera par un regroupement des alpages, la modernisation du matériel et des lieux. Comme c'est déjà le cas dans le Simmental (BE) par exemple. «Avec la demande accrue de produits du terroir, je pense qu'il y a à nouveau une certaine aisance de l'agriculture de montagne pour quelques dé-

L'ARMAILLI AVENTURIER

L'armailli Michel-Joseph Braillard, 66 ans, s'initie à tous les travaux de la vie en chalet dès l'âge de 5 ans dans les Préalpes fribourgeoises. Issu d'une famille d'éleveurs depuis quatre siècles, il suit l'école d'agriculture, fait le commerce des veaux entre la Suisse allemande et romande, devient chef d'écurie dans un grand manège à Genève, puis maître d'équitation à St-Moritz (GR). Il travaille à la station d'essai pour les croisements de bétails au Polytechnicum de Zurich puis au Tierspital comme technicien en production animale. Visite d'élevages au Canada, études à Newcastle en Angleterre: le Gruérien devient au fil des années un fin connais-

seur du bétail. On le retrouve à Zollikon où il fait de l'élevage de vaches mères pendant douze ans et produit de la viande naturelle plus connue sous le nom de «naturabeef». Il fait encore de l'élevage sur un alpage au Moléson (FR) et, en 1985, s'expatrie en République dominicaine où il était «toute l'année à l'alpage». En 1998, il reprend un troupeau de 400 brebis dans la Sierra portu-

cennies. L'Etivaz du Pays-d'Enhaut (aussi un gruyère) est un bon exemple du renouveau de l'armailli. Ils ont obtenu l'AOC en tout premier et travaillent avec quelques 60 chaudières à fromage.» Quant à la population des armaillis, on compte parmi les sous-senn (qui aident l'armailli) beaucoup de nationalités différentes, allant des Polonais aux Kosovars, des Paraguayens aux Libanais.

L'armailli a aussi une nouvelle fonction de gardien de la nature. «C'est le lien entre le ciel et la terre. Cette magie-là, il faut la conserver. Le fromage, c'est comme une bonne bouteille de vin, comme un Clos de Vougeot ou un château Pétrus. Cela se déguste avec du respect.» En effet, l'exposition du pâturage et ce que mangent les vaches ou les chèvres ont un effet direct sur le fromage. Tout comme la fumée du feu de bois de la chaudière donne une certaine saveur au fromage. Et «Parfois, la pression orageuse peut mettre le diable dans la chaudière!»

* *Les armaillis portent des costumes traditionnels, notamment en Appenzell, au Toggenbourg, dans l'Emmental et en Gruyère*

www.olma-messen.ch

www.zalp.ch

www.alporama.ch



gaise et y développe une laiterie fromagerie. De retour en Suisse en 2005, l'armailli travaille en Haut-Valais, aux Grisons puis au Pays-d'Enhaut (VD). Aujourd'hui, il est installé en Gruyère, au chalet La Chetta, avec un troupeau de chèvres. Il marie la pâte du fromage avec les herbes aromatiques de l'alpe. «J'ai rencontré une cueilleuse, ma compagne, et ça a donné un fromage, Le liberta. Aussi longtemps que j'aurai la santé, je veux aller sur l'alpe.»

L'armailli aventurier, Michel-Joseph Braillard, Editions de l'Aire, 2010.