Zeitschrift: Cahiers du Musée gruérien
Herausgeber: Société des Amis du Musée gruérien
Band: 2 (1999)

Artikel: Le fromage de Gruyère : une invention récente
Autor: Morard, Nicolas
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1048248

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: 16.07.2025

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

Archiviste cantonal de 1964 à 1997, **Nicolas Morard** *s'est distingué en 1969 par «Monnaies de Fribourg», un ouvrage de référence en matière d'histoire monétaire. C'est un des spécialistes suisses de l'histoire économique du Moyen Age. Docteur en sciences économiques et sociales, il est l'auteur de plusieurs dizaines de publications dans des revues historiques et scientifiques en Suisse et à l'étranger.*

LE FROMAGE DE GRUYÈRE
UNE INVENTION RÉCENTE

Le véritable gruyère n'a pas de trous, son histoire, en revanche, du moins celle de ses origines, en montre plusieurs qu'il nous appartient de combler. Les textes qui pourraient nous être de quelque secours ne sont pas légion. Encore faut-il les interpréter. Il n'est pas rare pourtant de lire çà et là que l'âge du gruyère remonte à la nuit des temps, ou presque; on en prétend la fabrication bien ancrée, largement diffusée, voire exportée au temps même des premiers comtes de Gruyère, soit dès le XIe siècle, pour se borner à l'hypothèse la plus basse. En fait, rien n'est moins assuré et ce n'est pas réduire l'importance d'un patrimoine ethnique que de montrer que les gestes, les habitudes et les goûts de notre quotidien ont une histoire, en d'autres mots, un point de départ, un avant, un après.

Il convient d'abord de s'entendre sur les mots. Les premiers documents régionaux qui datent des années 1300[1] parlent de «caseum», soit fromage en latin sans plus de précision, et fournissent des attestations de chaudière[2]. Il n'en fallait pas davantage aux yeux de certains pour conclure à l'existence d'un fromage cuit, ce qui est exact, mais plus encore à celle d'un authentique gruyère, ce qui est aventuré. Surtout qu'à ces premières mentions de «fromages» s'ajoutent celles de sérés, origine du malentendu: on y a souvent vu, à tort selon nous, nos modernes «séracs», sous-produits presque obligés de la fabrication du gruyère.

Afin de préciser les termes, il est indispensable d'entrer dans le détail des procédés techniques. Disons-le d'emblée, car de là découle tout le reste, ce séré n'est pas un sérac. Sans vouloir faire injure au lecteur (gruérien), rappelons que le sérac est fabriqué à partir du petit-lait recueilli dans la chaudière après que la masse de caséine en a été retirée et mise en «formage», c'est-à-dire en forme. Une fois soumis à ébullition, ce liquide à teneur d'albumine, agrémenté de plusieurs sucres et de quelques traces de matières grasses, se transforme en ce conglo-

1 HISELY, J. J.; GREMAUD, J.: *Monuments de l'histoire du Comté de Gruyère*, I, MDR XXII, Lausanne, 1867. Doc. 1312, p. 81; doc. 1328 p. 98.

2 Voir comptes de la châtellenie de Châtel-St-Denis dès 1318 in PHILIPONA, P.: *Histoire de la seigneurie et bailliage de Châtel-St-Denis*, Châtel-St-Denis, 1917, p. 98 et passim.

mérat, nutritif quoiqu'insipide, appelé sérac. Tous les goûts sont dans la nature, mais personne ne niera qu'il s'agit là d'un produit de récupération, non négligeable, certes, mais d'importance secondaire, gastronomiquement et économiquement.

A ce propos, la plus grande attention doit être prêtée aux prix auxquels se traitent les différentes sortes de fromage rencontrées dans les textes, à défaut d'autres marques de distinction: tous les documents comptables des XIVe et XVe siècles manifestent aux yeux du lecteur non prévenu une anomalie contredisant le rapport valeur-prix du couple fromage-sérac établi aujourd'hui. Le séré, en effet, coûtait largement plus que les fromages (casei) proprement dits. Voyez les comptes de l'Hôpital des Bourgeois, ceux des Trésoriers, de la Ville de Fribourg, les actes notariés jusqu'à la fin du XVe siècle et au-delà: un séré, rond ou carré, se vend ordinairement au prix de 25 soles, parfois jusqu'à 28 ou 30 sols, alors que le fromage s'apprécie de 1 à 5 sols, couramment à 3 sols (voir notes ci-contre et p. 32). Il existe ainsi entre les deux sortes un rapport ordinaire de prix de 7 ou 8 à 1 en faveur du séré, rapport absolument incompatible avec les qualités respectives du fromage et du sérac aujourd'hui, et que ne parviendrait pas à expliquer une différence de poids: pourquoi, dans cette dernière hypothèse, faire sortir du même chaudron, un gros sérac et de petits gruyères?

En fait, pareille contradiction s'efface si l'on veut bien se donner la peine de distinguer avec précision le sérac du séré. La langue allemande permet d'éclairer notre lanterne, le bilinguisme présentant aussi des avantages. Avec un compte de l'abbaye d'Hauterive (dont le domaine alpestre s'étendait de part et d'autre de la frontière linguistique), celui de l'exercice 1411/1412, présenté en deux versions, nous tenons notre «pierre de Rosette»; il rend en effet le français séré par le germanique «Zieger». Nous voilà renseignés: le Zieger, principal article laitier en Suisse jusqu'au XVIe siècle, est un terme sans équivoque. Il désigne cette variété primaire, en tout cas primitive, du fromage que tout agriculteur en possession de lait tiré d'une vache pouvait élaborer sans savoir-faire particulier; il suffisait de laisser le lait «tourner» (le fœhn ou l'orage s'en chargent fort bien, mais du petit-lait acidifié agit pareillement), sans recourir à la présure, pour en obtenir un caillé que l'on cuisait ensuite jusqu'à ébullition. La masse ainsi rendue du lait entier - protéines, caséine et albumine, à l'exception de la crème, prélevée et conservée, était mise à égoutter, comprimée sous des pierres («serrée») dans des récipients de bois dûment perforés. Une fois séchées et descendues de la

Il est intéressant de porter en regard la rubrique des achats de sérés, dont les fournisseurs portent des noms germaniques. Entre autres voici, extraite du compte HB 1455/1456, p. 78 (Les chiffres romains ont été convertis en chiffres arabes):

«Mission pour achiter seras»
«Item a Peter Wagner pour (6) seray - (6) £ (12) sols
Item a Peter Gassers pour (3) seray - (66) sols
Item a Cuono Puren de Planfayon pour (1) seray - (1) £ (1) sol
Item a Uelly Gassers du Ruebgarten pour (1) seray - 1 £ 5 sols
Item a Willy Schorro pour (1) seray - (1) £
Item a Peter Ratfluog de Sibitaul*- (1) seray - (1) £
Item a Uelly von Eich pour (1) seray - (1) £ (6) sols (2) den.»

Le prix unitaire oscille autour de 22 sols!

(*) pour Siebental, alias Simmental.

Chalet de Gros Sador (Grandvillard).
Photo de Martial Scyboz

montagne, les mottes pouvaient faire alors l'objet de traitements ultérieurs où intervenait le tour de main d'un spécialiste. Les sérés étaient réduits d'abord en miettes par le truchement de véritables «moulins à séré». A Fribourg, au XVe siècle, on connaît un «tailleur de serais» qui a pignon sur rue[3]. Mélangées à des herbes aromatiques, les particules étaient tassées dans des «containers» adéquats (la «touna» de nos documents[4]?) et livrées à une fermentation qui conférait au produit final ce goût si particulier transmis de nos jours encore sous l'étiquette de «Schabzieger». La longueur et la complexité des opérations permettent donc de rendre compte des hauteurs - justifiées - atteintes par les prix des sérés.

Le sens d'une révolution culinaire

Ces explications permettent d'appréhender les techniques comme le goût régissant la production et la consommation des produits laitiers au XVe siècle. Elles font ressortir en particulier la fonction novatrice assumée alors par le Pays de Gruyère - comté de ce nom et baronnie de Corbières confondus - au tournant des années 1400 dans la fabrication de nouvelles variétés fromagères. De prime abord, le recours aux textes les plus anciens de 1312 ou 1328 n'autorise pas de conclu-

3 Archives de l'Etat de Fribourg (AEF), Comptes de l'Hôpital des Bourgeois (HB), 1472/1473, p. 14.

4 HB 1480/1481, fol. 48 v; 1481/1482, p. 99.

sions sûres quant à l'identité des fromages cités (casei). Le testament du comte Pierre fonde une distribution annuelle aux pauvres de «quatuor seraciorum et octo caseorum satis grossorum». Un compte de la châtellenie de Montsalvens (1398)[5] récapitule ainsi les redevances en nature acquittées par les teneurs de montagnes comtales: 14 sérés carrés, 28 «gros» fromages, 17 fromages «petits» et 4 «palottes» ou «cugniets» de beurre. Entre les sérés et les petits fromages qui, de toute évidence, sont des tommes à pâte non cuite, il y a place pour ces gros fromages que l'on trouve signalés encore dans les années 1400, acquittés pour les pâturages de Sador[6], au-dessus de Grandvillard. Premiers spécimens d'un authentique gruyère, plus larges, certes, plus épais et plus lourds que les tommes, fischelins ou fetterlins, d'où leur qualification «assez gros», mais plus petits que les meules d'aujourd'hui?

On serait tenté d'y voir la manifestation d'une phase de transition; comment en irait-il autrement quand on sait que les premiers signes de l'élevage bovin, à la montagne, sont fort tardifs? Les loyers des alpages du Moléson, au XIIIe siècle, s'acquittent en moutons, de même qu'à Saanen en 1312[7]. Tous les baux à cheptel vif, au XIVe siècle, se rapportent exclusivement, ou presque, à des ovins. Il faut attendre les années 1430 pour lire, sous la plume des notaires fribourgeois, des prises en pension, «à moiteresse», de deux ou trois vaches, rarement plus, avec leur veau. Les actes de vente, en 1336, par le comte de Gruyère aux religieux d'Humilimont[8], des montagnes de Voudèche et Tissynevaz laissent voir que les moines n'y envoyaient que des moutons. Si le mot chalet, dans notre esprit, est inséparable à juste titre de tout un contexte lié à la vache et au fromage d'alpage, son apparition dans les textes est pour le moins tardive: 1328 aux Mosses. A Albeuve, un terrier de 1335 n'en souffle mot. Il faut attendre les dernières années du siècle pour trouver d'autres mentions. Vers 1400, l'abbaye d'Humilimont afferme un pâturage dans la vallée de Bellegarde, à charge au preneur d'en entretenir la chaudière et la «chésière», soit la fromagerie (de «caseria» en latin, on ne dit pas encore chalet) dont les dimensions sont d'ailleurs fort modestes: 14 pieds sur 14. Et que dire du vocable «armailli», attesté pour la première fois en 1491[9]?

Ce ne sont là que des jalons, certes, mais qui donnent la mesure d'une évolution et que viennent doubler, dans d'autres sources, les indices d'une complexité croissante de la production fromagère. L'aboutissement en sera une modification radicale du processus de fabrication. A la précipitation spontanée de la caséine qui était à la base du séré, on sub-

5 AEF, Gruyère nº 924.

6 MDR XXII, p. 539, aº 1399 (1400).

7 MDR XXII, p. 55, aº 1254. Arch. Cant. Vaudoises (ACV), Extentes du Vanel/Gessenay Fc 2, passim.

8 AEF, Humilimont, K 3 a).

9 MDR XXII, p. 104. AEF, Grosse Bulle nº 61, aº 1389, fol. 40 v. AEF, Humilimont K 17, aº 1398; K 18, aº 1434. AEF, Comptes Hauterive, 1491, p. 1.

10 AEF, Comptes Hauterive, 1411/1412, p. 41. HB 1444/1445, p. 79. HB 1453/1454, p. 63; 1460/1461, p. 53; 1474/1475, fol. 168.

La montagne du Gantrisch (où l'on connaît aujourd'hui le «Spital Gantrisch») appartenait à l'Hôpital Notre-Dame dit des Bourgeois de Fribourg, tout comme le Kaiseregg d'ailleurs. Mais alors que ce dernier était plus spécialement réservé à l'estivage des moutons (jusqu'à 850 en 1483), le Gantrisch hébergeait des bovins. On possède la liste des «vaches acopéées sus la montagnie pour l'an (1474)»; sur 187 têtes de bétail, 50 seulement sont la propriété de l'Hôpital, les autres appartiennent à des bourgeois de Fribourg qui acquittent une redevance de quelques deniers par tête (de bétail):

1. 1-ospitaul	50
2. Petermann Pavilliard	30
3. Williemo d-Avriel	16
4. monsr. le Maistre [de l'ospitaul]	6
5. Stunky	10
6. Johan Bonvissin	4
7. Basset	4
8. Hanso Angello	6
9. les Sturny	15
10. Johan de Praroman	3
11. Johan Matthe et gros Henriod	7
12. Johan Burqui	4
13. Piero Blan	6
14. Piero de Domp Piero	6
15. Johan Echallie	6
16. Johan Juliard	12
17. Jacob Velga	2
Somma:	187 vaches

(HB 1474/1475, fol. 138)

stitue désormais l'action plus sophistiquée de la présure extraite de l'estomac de veau, la caillette («cau» ou «colliou» en franco-provençal, «Loup» en allemand).

Ce procédé implique l'abondance relative du cheptel bovin autorisant le sacrifice de nombreux veaux. Grâce à une température de cuisson très inférieure (50 à 55 au lieu des 100° requis par le zieger/séré), ce mode de fabrication présente l'avantage de réclamer moins de combustible. L'innovation s'inscrit logiquement dans le cadre des transformations agraires du Moyen Age finissant. D'une part, l'élevage bovin se développe grâce à l'intensification de la production fourragère (conséquence elle-même de l'affranchissement des contraintes collectives de vaine pâture et de la multiplication des enclos individuels). D'autre part, on assiste à un déboisement massif dont le but est d'étendre l'aire pastorale ou fourragère.

Un faisceau d'indices convergents

Une attestation - la plus ancienne - de l'emploi de caillette est fournie, en 1411, par les comptes de l'abbaye d'Hauterive pour ses montagnes d'Aumène (Lac Noir). En regard, ceux de l'Hôpital des Bourgeois de Fribourg confirment et éclairent le mouvement entrevu. Le troupeau estivé au Gantrisch s'étoffe graduellement, de quelques vaches au début du XVe siècle à une trentaine vers 1460, puis à une cinquantaine en 1475. Le zieger ou séré paraît d'abord comme la seule production laitière domestique. Mais dès 1445 on trouve aussi mention d'achats de caillette, ce qui donne à penser que la fabrication du gruyère se répand peu à peu[10]. Un contrat révèle en outre que la chésière d'alpage du Gantrisch, reconstruite en 1475 après un incendie - déjà le «vieux chalet» - avait atteint les dimensions désormais classiques: 44 pieds sur 36 ou 15 m sur 12, ce qui représente un joli progrès par rapport à la chésière, quarante ans plus tôt, de l'Oberron ou Aubera des chanoines d'Humilimont[11].

Dans la comptabilité hospitalière, on découvre les notations des achats de fromage propres à satisfaire les besoins d'une vaste maisonnée de 50 à 100 personnes. Elles nous renseignent sur les prix mais aussi sur l'origine des fournisseurs approvisionnant le marché de Fribourg. Ainsi, tandis qu'on voit les zieger écoulés principalement par des germanophones du Guggisberg et de la Haute-Singine, des ressortissants de Charmey et de Grandvillard viennent à plusieurs reprises vendre leurs meules à Fribourg, à des prix relevés graduellement. L'Hôpital, qui s'est converti lui aussi au nouveau mode de fabrication, en fournit le

témoignage par sa remise annuelle d'une pièce de fromage au quêteur de l'ordre de Saint-Antoine-en-Viennois, dont le patron était le protecteur patenté (dans toute la Suisse) des pâtres et du bétail: valeur estimée à 5 sols en 1474, passant à 10 sols en 1480 puis à 13 sols 4 deniers en 1482[12].

Encore, l'Hospitalier ne se prend-il pas à acheter au «tornare», ou à faire tourner, toujours à Charmey, de ces formes en bois pour mouler les fromages? D'une dimension somme toute respectable et d'une finition assez compliquée, leur fabrication exige le travail d'un artisan spécialisé. Onze sols pour une «forme», ce n'est pas une mince affaire[13] - la hallebarde en coûte 18. Problème de volume et de dimensions, aussi, que celui posé par les fromages donnés à l'institution. Il apparaît, vers la fin du XVe siècle, qu'on ait eu recours à des chars et à des chevaux pour amener de Broc, Gruyères, Grandvillard ou Charmey, les pièces offertes par la charité publique. Alourdissement des meules? Les quatre fromages portés par une «ega» (jument ou mule) devaient être, en tout cas, plus lourds que des tommes. Quant aux quinze «sebes» ou «s(ch)ibes» achetées en 1474 «pour aminar fromages», il doit s'agir de ces plateaux en bois glissés entre les meules pour mieux les arrimer au bât de la bête de somme. Là encore, on tient un indice sûr de l'accroissement des volumes et des poids[14].

On ne doit pas oublier, enfin, que le gruyère est un fromage gras, exigeant l'emploi d'un lait entier, au contraire du zieger/séré, fromage maigre. Par conséquent, sa fabrication ne peut s'opérer qu'au détriment de la production du beurre. On sait, à ce sujet, que Leurs Excellences de Berne et de Fribourg, sous l'Ancien Régime, se soucièrent toujours d'assurer l'approvisionnement en beurre de leur population, «étranglé» à la source par l'accaparement des bergers-fromagers. Selon nos sources, le beurre, qui se débite à 6 ou 7 deniers la livre dans la première moitié du XVe siècle, atteint à Fribourg des sommets vertigineux - de 11 à 13 deniers - dès les années 1480-1490. Il s'agit là d'un symptôme évident d'une pénurie due à l'accroissement de la fabrication du gruyère gras.

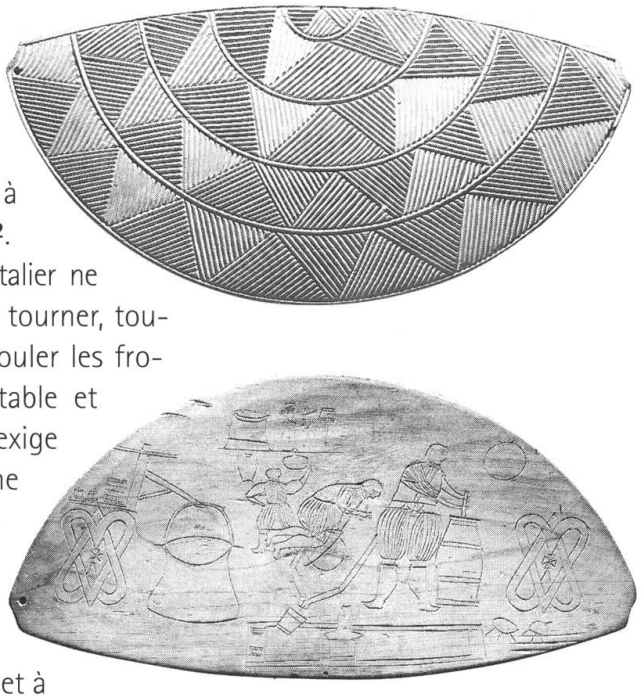

Planche à presser le fromage.
Vers 1570.
Coll. du Musée du Vieux Pays-d'Enhaut, Château-d'Œx

Le côté strié était appliqué sur le fromage frais. Les rainures facilitaient l'écoulement du petit-lait. Le fromager s'agenouillait sur la planche pour presser le fromage, comme on le voit dans la représentation très réaliste de l'intérieur d'un chalet.

Au revers, de gauche à droite: le récipient à présure, le tour et sa potence, la chaudière; un aide range les ustensiles parmi lesquels on reconnaît un seillon, une poche, un brasseur; sur un «inretchia», un fromager appuie de tout son poids sur la planche; un aide fait du beurre dans la baratte. La plupart des objets ont déjà leur forme définitive. Seule la planche en demi-lune sera bientôt remplacée par une presse chargée de pierres.

Petit fromage devenu grand

Au niveau du goût, un palier semble avoir été atteint vers les années 1450 avec un fromage

qu'on dit «vieux». Ce fromage passait dès lors pour une préciosité gastronomique, servie en particulier à des hôtes de marque. En veut-on des exemples? En 1448, lors de la visite officielle à Fribourg de la princesse Eléonore d'Ecosse, promise en mariage à l'un des ducs d'Autriche maîtres de la ville, on engagea un montant de 10 £ 8 sols pour l'achat de «frumaige vieux, vacherins et aultres frumaiges». Puis en 1453, sous le chapitre des «délivrances pour le fait des cannoniers – on avait coutume, déjà, d'organiser entre villes d'aimables concours de tir –», on compta à Rolet Basset 40 sols pour «deux frumages vieulx». En 1456 encore, un demi-fromage vieux se traitait à 12 sols. C'est dire que les prix du gruyère, car c'en était un, rattrapaient les prix du séré. L'Hôpital n'est pas en reste: son clerc aux écritures note en 1482 qu'«on doit a la fillie de la Pallietta assavie durant» par année 30 livres de beurre cru mais encore 20 sols pour un fromage. On connaît même le poids de ce fromage vieux: 15 livres soit 7 kg environ. Ce n'est pas encore la meule d'Epagny, mais ce n'est plus là une tomme, ni un Mont d'or[15].

C'est à cette époque des guerres de Bourgogne qu'on commence aussi à enregistrer les signes manifestes, non seulement de la production, mais d'une commercialisation du gruyère. Des articles des comptes de villes telles qu'Yverdon et Estavayer-le-lac, éloignées pourtant des centres de production, montrent que des «fromagerii de Grueria» - fabricants grossistes? - y entreposaient leurs produits dans une «camera caseorum» qui pourrait bien avoir été une cave de stockage sinon d'affinage. Ces négociants ne se seraient sans doute pas révélés à nous s'ils n'avaient fait l'objet de dédommagements pécuniaires pour avoir été victimes des rapines des pillards confédérés lors du sac d'Estavayer (1475). Quand on sait le rôle de carrefour commercial joué alors par Estavayer, véritable centre d'import-export entre Fribourg, le Pays de Vaud d'une part, Neuchâtel et la Franche-Comté de l'autre, on se plaît à imaginer que ces délicatesses, gruériennes avant d'être fribourgeoises, étaient appréciées des princes neuchâtelois comme elles l'étaient des comtes de Gruyère, et plus loin encore, jusqu'à Besançon. En 1449, par exemple, un ressortissant de Gruyères ne tombe-t-il pas en litige avec le procureur de l'Hôpital du Saint-Esprit de cette ville, à raison de 21 florins, «causa emptionis caseorum»?[16]

L'influence d'une économie dominante

Par sa composition comme par sa fabrication, le gruyère est le frère du parmesan, ce vieux fromage de l'Italie romaine. D'autres que nous ont émis l'hypothèse, déjà

11 HB 1474/1475, fol. 121 v.

12 HB 1473/1474, p. 117; 1479/1480, p. 87; 1481/1482, p. 99.

13 HB 1471/1472, p. 69.

14 HB 1470/1471, p.151; 1473/1474, p. 163; 1474/1475, fol. 137.

15 AEF, CT nº 92 (8 janvier 1448); nº 102 b); nº 116, p. 23. HB 1482/1483, p. 166 v.; 1474/1475, fol. 98.

16 Rens. M. Marcel Grandjean. En particulier: AEF, RN 75, 1449 X 16.

17 GUTZWILLER, Karl: *Die Milchverarbeitung in der Schweiz und der Handel mit Milcherzeugnissen*, Schaffhausen, 1923, p. 22.

à propos des premiers fromages à pâte cuite apparus en Suisse centrale[17], d'une influence subie par des bergers ou des marchands de bétail de Schwyz et d'Uri au contact des marchés de la Péninsule.

En Gruyère, la proximité du Chablais et des cols alpins n'aurait-elle pas facilité des contacts et des influences du même type (sans remonter à l'époque romaine), voire une immigration de «spécialistes»? Supposition qui n'a rien d'absurde au vu des patronymes, bien italiens, de plusieurs familles établies à Charmey, Broc et Bulle dès la seconde moitié du XIVe siècle. Citons les noms de Carco (écrit aussi Charcot - les «carricatori» de la Léventine), Douta (d'Aosta), Meylan (l'équivalent franco-provençal de Milan), Moschetta (et non Motzetta), Orsin(i), Pavie (à Bulle), Sotta (qui s'écrivit Sosta) et, *last but not the least*, Pettola dont la graphie d'origine est Pistola, donc, si l'on en juge par l'étymologie de «pistolet», originaire de Pistoia. Sans rien dire des Castella (Neirivue). N'est-il pas avéré d'ailleurs que Corbières eut sa «casane» de Lombards ou prêteurs astésans[18]?

Mais qui a écrit que la Suisse est peuplée de gens venus d'ailleurs?

18 AEF, Valsainte K 14, 3 oct. 1347. Voir aussi terriers entre 1350 et 1450.

L'Hôpital des Bourgeois de Fribourg achète sur le marché de la ville durant l'exercice 1468/1469 des fromages livrés par des ressortissants aux noms typiquement gruériens, ici plus exactement originaires de la vallée de Charmey:
«Item a Perro Mora(r) pour (25) frumages - (70) sols.
Item a Jehan Mossuz pour dues dozannes de frumages - (76) sols(8) den.
Item a Johan Ruffio pour (9) frumages - (18) gros
Item a Pierre Andrey pour (15) frumages - (27) gros
Item a Johan Mossuz pour dues dozannes et dimie - (67) gros (6) dn.
Item a Marmet Murat (alias Morar(d) ou Moura) pour (7) frumages, (15) gros valent - 25 sols
Item mes pour (12) frumages, (21) gros valent - (35) sols»
Le prix unitaire moyen est un peu supérieur à 3 sols (2 1/2 sols en 1454 et 1455).
En 1470/1471 (p. 178), 11 fromages sont achetés à 5 s.5 dn. l'unité.
Lors d'un exercice précédent (HB 1460/1461, p. 129), l'éventail des noms s'élargit à toute la Gruyère:
Jaquet Gret, de Charmey,
Uldry Pittollat (de Charmey),
Michel de Gissiney
et Johan Francey,
d'Arbewy (Albeuve).