

Le gruyère mange du Lyon : le fromage fête les 10 ans de son AOC

Autor(en): **Auger, Denis**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Suisse magazine = Swiss magazine**

Band (Jahr): - **(2011)**

Heft 265-266

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-849464>

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.

Le gruyère mange du Lyon

Le fromage fête les 10 ans de son AOC

par Denis Auger

Il pèse environ 35 kilos, est blond comme les blés, savoureux et tendre comme l'herbe des alpages... Pour son dixième anniversaire, le gruyère s'est offert une virée dans la capitale de la gastronomie, entre Rhône et Saône. Et la fête a été belle. Il est vrai que pour les 10 ans de l'appellation « gruyère AOC Suisse », l'Interprofession avait bien fait les choses : comme aux XVI^e et XVII^e siècles, le célèbre fromage sans trou a emprunté la route du gruyère : quelque 300 kilomètres entre la cité de Gruyères (Fribourg) et la capitale des Gaules. Le 12 mai, 40 meules ont été chargées dans des charrettes tirées par des chevaux jusqu'à Vevey. Elles ont ensuite remonté le Léman puis le Rhône. En tout, 11 étapes prétextes à des animations, des dégustations, des rencontres amicales. Bref, 10 jours de fête(s) qui ont culminé à Lyon les 21 et 22 mai. *Suisse Magazine* y était.

La capitale du gruyère

Quai Antonin Poncet, à deux pas de la place Bellecour, le gruyère était bien attendu : plusieurs centaines de personnes (beaucoup de Fribourgeois mais aussi des curieux lyonnais), des cors des Alpes, une fanfare, un chœur d'armaillis et même une délégation des Pennons de Lyon. Une fois les meules déchargées dans une ambiance colorée et festive, le fromage a été la vedette du grand défilé à travers le centre de Lyon jusqu'à l'Hôtel de Ville où l'adjoint au maire de la ville et le consul de Suisse à Lyon l'y attendaient. Discours, échanges de cadeaux, intronisation de personnalités lyonnaises par la Confrérie du gruyère et chant des armaillis ont précédé une réception dans la cour de l'Hôtel de Ville, aux sons des cors des Alpes. Le lendemain matin, les voix nobles des armaillis ont résonné dans la primatiale Saint-Jean au cours d'une messe en patois gruérien que les Lyonnais ne sont pas près d'oublier...



Devant la primatiale Saint-Jean



L'arrivée à Lyon



Le déchargement des meules

Credit photos : Suisse Magazine

GÉNÉALOGIE Les origines suisses d'Ap

par Jean-Claude Rommens



Place à sa Majesté le gruyère !



L'arrivée devant l'Hôtel de Ville



Le chœur des armaillis à l'Hôtel de Ville



Devant le village suisse



Le bar à fondue



Un armailli bien heureux...

Ces mêmes Lyonnais ont pu pendant une semaine vivre à l'heure du fameux fromage fribourgeois. Des dégustations de fromages ont été organisées chez une trentaine de fromagers et une quarantaine de restaurateurs de la ville. Suisse Tourisme a en outre installé un village suisse de 260 m² sur la place de la République, un vrai espace de promotion : stands des offices cantonaux de tourisme, vente de fromages, bar à fondue (qui a connu un grand succès malgré la forte chaleur ambiante...). Tout cela a permis à certains Lyonnais de se remémorer un voyage en Suisse et à d'autres de découvrir que le gruyère n'a pas de trous. Au final, une superbe opération de promotion pour une Interprofession dont les 175 fromageries (dont 52 d'alpage) produisent 820 000 meules par an, 42 % d'entre elles étant destinées à l'exportation.

S'il fête aujourd'hui les 10 ans de son appellation AOC, le gruyère a une longue histoire. Il apparaît au Moyen-Âge, est commercialisé dès 1342 et très vite franchit les frontières. En 1762, l'Académie française ajoute le mot de « gruyère » à son dictionnaire, en spécifiant bien qu'il s'agit d'un fromage fabriqué en Gruyère. À Lyon, la première ville française à découvrir et à apprécier ce fromage, on vendait 36 000 meules par an vers 1780 !

Aujourd'hui, la région Rhône-Alpes est encore la première région consommatrice avec 20 % des volumes de ventes. Lyon n'a donc pas usurpé son titre de « capitale du gruyère ». Entre la France et le gruyère, l'histoire d'amour ne fait que commencer. ■