Zeitschrift: Suisse magazine = Swiss magazine
Herausgeber: Suisse magazine
Band: - (2011)
Heft: 265-266

Artikel: Le gruyère mange du Lyon : le fromage fête les 10 ans de son AOC
Autor: Auger, Denis
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-849464

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: 15.07.2025

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

REPORTAGE

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 Bellecourt, 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...

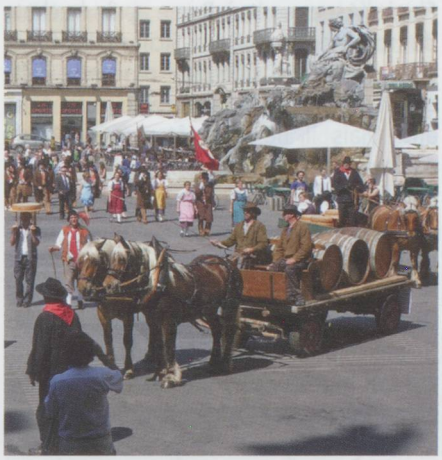
Devant la primatiale Saint-Jean

Crédit photos : Suisse Magazine

L'arrivée à Lyon

Le déchargement des meules

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. ■