



WALTER BIERI/PHOTOPRESS

Accueil chaleureux pour le champion du monde des fromagers Cédric Vuille à l'aéroport de Kloten.

Le Gruyère, une si belle histoire

Le Gruyère est le meilleur fromage du monde! Plus précisément le Gruyère de Cédric Vuille, de La Brévine. Le titre de champion du monde conquis par l'excellent maître fromager de la Sibérie suisse est parfaitement raccord avec la success story de ce beau produit qui vient de supplanter celui qui, jusqu'à présent, incarnait le fleuron de la branche fromagère helvétique, l'Emmental. Cela ne tient pas uniquement à ses saveurs typiques, salées/fruitées, mais aussi aux strictes prescriptions d'affouragement et de fabrication ainsi qu'à la protection de la qualité de ce fromage naturel au lait cru.

PAR MARIANNE BOTTA DIENER

Champion du monde toutes catégories, le Gruyère AOC signé Cédric Vuille de La Brévine, Neuchâtel, Suisse! Certes, ce 22 avril, la remise des prix du championnat du monde de fromage, le «World Championship Cheese Contest», à Madison (Wisconsin) n'a pas réuni autant de monde que la finale de la Coupe du monde de football, mais la joie de la délégation suisse a certainement été aussi grande que celle des Espagnols. Comme celle des vice-champions, d'ailleurs, Maria Meyer et Martin Bienert, titre gagné avec leur «Andeerer Traum». Le grand classique parmi les fromages suisses, l'Emmental, lui, est reparti les mains vides. Sans médaille.

Le Gruyère ne caracole pas en tête seulement dans les concours: sur les marchés aussi, il a une longueur d'avance. «Le Gruyère dépasse l'Emmental», titrait récemment le «Schweizer Bauer», à la lecture de ses chiffres de production. En 2009, elle se montait à 28 750 tonnes contre 26 850 pour son concurrent bernois. Une première.

Charmey, berceau du Gruyère

Le fromage, en général, est un produit ancestral. Son nom descend du latin caseus. Une invention géniale, celle d'un processus permettant de transformer du lait cru, forcément vite périssable, en un produit solide, transportable et conservable qui, cerise sur le gâteau, a bon goût.

La région de Charmey est considérée comme le lieu de fabrication et de conservation du Gruyère. L'histoire rapporte qu'y vivaient alors ensemble

Après avoir épaissi le lait par l'adjonction de bactéries d'acide lactique et de présure, le fromager y plonge le tranche-caillé en forme de harpe et le fait tourner. L'épaisse masse est alors découpée en fins morceaux. Le moment exact où il faut procéder à cette opération dépend essentiellement de la compétence du fromager. Une minute plus tôt ou plus tard va changer la qualité du fromage.

Helvètes et Romains. La légende ajoute qu'en l'an 161 l'empereur romain Titus Aurelius serait mort de troubles gastriques après avoir absorbé du fromage de cette vallée, non qu'il fut avarié, mais parce qu'il en avait trop mangé.

Au cours du haut Moyen-Age, les habitants de la région avaient le droit d'emmener paître leurs vaches sur les pâturages des Alpes contre une dîme sous forme de fromage et de sérac. Dans une charte datant de 1115, on peut lire que le Prieur de Rougemont nouvellement constitué obtient différents privilèges, dont certains en rapport avec le fromage produit dans la région. Le couvent doit, en l'occurrence, mettre à disposition tout un matériel comme des chaudrons, des tamis et des cercles pour que les armaillis puissent fabriquer des fromages avec le lait de leurs vaches durant la belle saison. Différentes sources attestent qu'aux XIII^e et XIV^e siècles on fabriquait du fromage dans cette région. En 1655, on parle pour la première fois de «gruière», et ce nom va de plus en plus

s'affirmer. En 1762, l'Académie française inscrit le mot «Gruyère» dans son dictionnaire en précisant qu'il s'agit d'un fromage fabriqué dans la région de Gruyères. Deux ans plus tard, les marchands et exportateurs de fromage obtinrent du gouvernement fribourgeois l'autorisation d'orner d'une grue les pièces stockées dans la petite ville de Gruyères. Ce qu'ils firent jusqu'en 1798.

Une méthode de fabrication douce

Venons-en au présent et entrons virtuellement dans une fromagerie moderne de la Gruyère. Peu après 8 heures, nous trouvons dans deux vastes chaudrons 5000 litres de lait livrés la veille et le matin même. Sa température oscille entre 15 et 18°C. Pour obtenir un kilo de fromage, il faut douze litres de lait. Chaque livraison est strictement contrôlée et analysée. Jusqu'à sa transformation, le lait ne subit aucun traitement thermique pour que ses saveurs caractéristiques nées de la flore restent intactes. Le fromager ajoute maintenant des cultures de fromagerie, c'est-à-dire des bactéries lactiques à base de petit lait. Quand la maturité est atteinte, le fromager ajoute de la présure, à savoir un mélange d'enzymes prélevées dans l'estomac des veaux. Pour le Gruyère AOC (lire encadré page 18), on ne peut utiliser que de la présure de veaux nourris au lait. Au bout de 35 à 40 minutes, la présure fait cailler le lait, le contenu du chaudron change alors complètement d'aspect. Une odeur tiède se répand dans la fromagerie. Aussitôt que la masse lactée épaissit, le fromager y

plonge trois grands couteaux. Ce tranche-caillé en forme de harpe va lentement tourner pour que le lait caillé se divise en particules de la taille des grains de céréales. Ce processus dure environ sept minutes. Il n'exige pas de chauffer le lait mais beaucoup de concentration et beaucoup de feeling, car de lui dépend énormément la qualité du produit fini. Finalement, ce mélange de grains et de petit lait est chauffé à 56-57°C. Au bout de 40 à 45 minutes, le fromager contrôle une dernière fois la consistance avant de sortir la masse fromagée du chaudron.

Pas de fromage sans identification précise

Une pompe achemine ensuite par des tuyaux métalliques étincelants le caillé dans des formes inoxydables plastifiées. Le petit lait est récupéré dans de grandes bassines: il sera utilisé pour nourrir les porcs. La masse solide, elle, est pressée dans ces formes et munie d'un signe distinctif. Ces marques de caséine indiquent le numéro de la pièce et de la fromagerie ainsi que la date de fabrication. C'est en quelque sorte la fiche d'identité de chaque meule de fromage, donc sa traçabilité.

Après un premier pressage de quelques secondes, la forme de la pièce est reconnaissable. Quelques minutes plus tard, les dix ou douze pièces de Gruyère AOC sont toutes mises sous presse et le resteront avec une pression de plus en plus élevée.

Le processus de maturité

Les meules vont rester 20 heures sous la presse, puis



CARY GREISCH/FICKR

elles passeront 24 heures dans un bain de saumure d'une concentration de 22%. Elles emmagasinent ainsi la moitié du sel qu'elles contiendront à la fin. Elles sont ensuite entreposées dans une cave où elles vont mûrir pendant trois mois au moins. La légère odeur d'ammoniac qui flotte dans la cave où règne une température constante de 13 à 15°C est typique de cette étape de maturation. Durant les dix premiers jours, les meules sont retournées chaque jour et lavées à l'eau salée. Plus tard, cette opération n'est répétée que deux fois par semaine. C'est la condition incontournable d'une croûte saine et belle, donc d'un bon fromage bien relevé. La lente maturation du fromage en cave provoque la dégradation du mélange de caséine et de gras et la formation d'acides aminés très digestes.

Au bout de trois mois, les meules sont prises en charge par une fromagerie spécialisée dans la maturation où elles continueront de mûrir, car il faudra encore des mois avant que les fromages développent toutes leurs saveurs.

Contrôles

Pour obtenir leur AOC, les meules une fois mûres sont contrôlées et taxées par une commission constituée d'un spécialiste de l'organisation de la variété Gruyère et d'un fromager encore actif dans sa profession. On en juge la formation des trous (le Gruyère AOC n'a pas de trous ou, cas échéant, de tout petits), la consistance de la pâte, le goût et l'aspect extérieur (forme et conservation de la morge). Si une meule ne répond pas aux critères exi-

gés, elle est déclassée et n'aura pas le droit de s'appeler Gruyère.

Le processus de maturation continue en cave. Un Gruyère doux y séjourne cinq mois, le mi-doux (le plus vendu) huit, le réserve dix et un Gruyère AOC surchoix 12 à 18 (lire encadré page 19).

Mûri dans une grotte

On peut voir à Kaltbach (près de Sursee) une façon particulière d'améliorer encore des

meules choisies en les stockant de manière parfaite. Il s'agit d'une grotte naturelle de grès qui, auparavant, était utilisée par les aubergistes comme entrepôt, mais où on entrepose des meules de fromages



L'AOC Gruyère

Il n'y a que dix ans qu'il est possible, en Suisse, d'accorder le label AOC à des produits agricoles. Parmi les premiers à l'avoir obtenu figure le Gruyère.

Dans la charte AOC du Gruyère, comme dans les autres, la zone de production est fixée avec précision. Elle comprend les cantons de Vaud, de Fribourg, du Jura et de Neuchâtel plus les districts (bernois) de Courtelary, La Neuveville et Moutier et quelques communes éparses de Suisse alémanique.

Mais on y décrit aussi avec précision le fromage lui-même et son mode de production. On y écrit, ainsi, que le lait cru doit venir de vaches qui «ont été nourries avec de l'affouragement naturel sans adjonction de moyens de conservation» (de l'herbe en été, du foin en hiver). Le fourrage d'ensilage est interdit.

L'adjonction de produits complémentaires est aussi strictement interdite durant la fabrication et la maturation du fromage. Sa forme et son aspect sont prescrits: «une meule ronde avec une croûte emmorgée, grainée, uniformément brunâtre et saine. Le talon de la meule doit être légèrement convexe». Sa hauteur est fixée entre 9,5 et 12 cm, mais 9 à 11 cm pour la variante d'alpage, son diamètre 55 à 65 cm, et son poids entre 25 et 40 kilos, en moyenne 35 kilo, voire un peu moins pour le Gruyère d'alpage. «La présence d'ouvertures est souhaitable, mais pas indispensable. Les trous ont en majorité un diamètre de 4 à 6 mm. Des petites

lainures fermées isolées sont admises». La pâte, elle, fine et un peu humide, doit être «moelleuse, de fermeté moyenne et de faible friabilité. Elle a une teinte ivoirine et unie qui varie selon les saisons». On évoque enfin les saveurs de ce Gruyère AOC «fruitées, soutenues par une note plus ou moins salée. Elles peuvent cependant varier selon le terroir».

L'AOC Gruyère n'est pas reconnu en Europe ni aux Etats-Unis bien que les politiciens de Suisse romande se soient efforcés dès le 19e siècle d'obtenir une protection de son appellation. Ainsi, par exemple, a été signée à Rome le 10 juin 1930 une convention internationale protégeant son appellation et mettant en conformité la méthode d'analyse. Mais le 14 février de l'année suivante, déjà, cet important accord était désavoué à Besançon par la fédération laitière française.

Aux XVIII^e et XIX^e siècles, de nombreux habitants du canton de Fribourg, pauvres parmi les pauvres, dont des fromagers, ont émigré dans les pays voisins pour chercher du travail. Ils se mirent à produire des copies de Gruyère en les affublant, parfois, de noms de fantaisie. La théorie défendue par les Français est que le nom de «Gruyère» vient de France, ce qui est faux mais pas facile à contester.

depuis 1953. Le grès régularise le climat de la caverne si parfaitement qu'il y règne toute l'année une humidité constante de 94% et une température de 12,5°C. Ces dernières décennies, la caverne a été progressivement agrandie. Au terme de la dernière étape qui a débuté en 2008, on pourra stocker jusqu'à 50 000 meules dans les 2200 mètres de couloirs d'une hauteur de cinq mètres qui la constituent. Depuis 1999, on trouve ainsi des fromages estampillés KALTBACH Le Gruyère AOC qui auront mûri douze mois dans ces profondeurs.

Succès à l'exportation

Au Moyen-Age, déjà, le fromage de Gruyères était exporté. Un document de la petite ville daté du 21 février 1342 annonce que le fromage du lieu est exporté sur les marchés de Vevey et de Genève. Plus tard, grâce à l'amélioration des voies de communication, il gagnera Lyon, Paris et l'Italie. Lors de la Foire agricole de Paris de 1856, deux exposants fribourgeois obtiendront une médaille d'or pour leur Gruyère, ce qui contribuera particulièrement à en stimuler les ventes. Dès 1860, on l'exportera jusque dans les colonies britanniques et néerlandaises. Bien qu'il soit consommé au deux tiers en Suisse, il fait de plus en plus de l'ombre même à l'étranger au navire amiral de l'exportation suisse de fromages, l'Emmental. Certes, en dépit d'une tendance à la baisse, ce dernier reste en tête des exportations avec ses 20 000 tonnes, mais le Gruyère le rattrape au fil des ans: on en exporte actuellement 10 000 tonnes alors qu'on le connaît et l'apprécie de plus

en plus hors de nos frontières.

Plaisir et santé

Lait et produits laitiers ont à juste titre la réputation d'être d'excellents pourvoyeurs de calcium. Avec un poids moyen d'un kilo dans le corps humain, le calcium est le sel minéral le plus présent dans l'organisme. Il n'est donc pas étonnant qu'un adulte ait besoin d'un gramme de calcium en moyenne par jour. Une carence de calcium augmente le risque de souffrir plus tard d'ostéoporose. Dans les fromages à pâte dure comme le Gruyère, le calcium se trouve en quantité particulièrement concentrée et de surcroît le corps l'assimile très bien. Une petite part de 30 grammes de Gruyère couvre déjà un quart des besoins journaliers de calcium.

Selon la nutritionniste Brigitte Christen-Hess, le lent processus de fabrication et de maturation du Gruyère AOC provoque la décomposition du lactose en acide lactique. Voilà pourquoi on n'en trouve plus trace. Ce qui fait que même les personnes qui souffrent d'intolérance au lactose supportent sans problème le Gruyère et les autres fromages à pâte dure. Incontestable, aussi, est la capacité du fromage de neutraliser en bouche l'acidité et, ainsi, de prévenir les caries.

Le phénomène «Alpes suisses»

Le Gruyère d'alpage jouit d'une cote exceptionnelle. Produit en été dans les métairies des Alpes ou du Jura, il possède certes des arômes incomparables grâce à l'immense diversité de la flore d'altitude mais se distingue aussi par ses nombreux



Diversité

On trouve le Gruyère à différents stades de maturité ainsi qu'en version bio et d'alpage. Officiellement, il en existe quatre variétés divisées ensuite selon le temps de stockage: doux, mi-salé, salé, réserve et vieux.

- **Gruyère AOC:** mûri cinq à neuf mois.
- **Gruyère AOC réserve:** maturation d'au moins dix mois, goût très prononcé.
- **Gruyère AOC alpage:** élaboré en été dans les métairies des Alpes et du Jura. «Doit son goût exceptionnel à l'immense diversité des herbes et des plantes des prairies d'altitude», écrit l'Interprofession du Gruyère, son organisation faïtière.
- **Gruyère AOC bio:** le lait employé pour sa fabrication doit venir de fermes qui appliquent les directives de BIO SUISSE.

éléments précieux. Selon des enquêtes menées par l'EPF de Zurich, le fromage d'alpage contient une proportion particulièrement élevée d'acides gras insaturés bons pour la santé. Plus grande est la diversité des pâturages alpestres, plus on trouve d'acides gras omega 3 dans le fromage. □