



Vacherin Fribourgeois^{SA}

AFFINEUR DE FROMAGE SUISSE

UN PEU D'HISTOIRE...

Le canton de Fribourg et ses terroirs pluriels sont le berceau d'un fromage à pâte mi-dure, qui porte le nom de sa région d'origine: le Vacherin Fribourgeois, mis en valeur depuis longtemps par des producteurs de lait, des affineurs et des marchands. Son histoire, parfois aux confins de la légende, se perd dans la nuit des temps et dans la saveur onctueuse d'une fondue fribourgeoise.

Avec son origine étymologique, le Vacherin plonge au coeur même de la civilisation du fromage au Pays de Fribourg, dont les habitants vouent un véritable culte à l'élevage, à la montée à l'alpage, à la fabrication du fromage et à la désalpe. Le mot dérive du latin vaccarinus (petit vacher), de l'avis des spécialistes. Ce jeune gardien du troupeau donne un coup de main au vacher (vaccarius) préposé à la traite et aux soins des vaches (vacca). Il s'agit donc du «bouébo», ou garçon de chalet, occupé par ses vacherins pendant que les adultes tournent avec peine les lourdes meules de gruyère. Quoi de plus normal alors, que le Vacherin désigne ce petit fromage que le vacher fait pour lui et sa famille.

La fabrication du Vacherin Fribourgeois a longtemps gardé un caractère saisonnier. Le lait n'était transformé en vacherin qu'à deux moments de l'année: au printemps, quand le troupeau demeurait modeste, et plus encore à l'automne, en fin de saison, les quantités de lait ne suffisant plus à fabriquer du gruyère.

Le rythme alterné entraîne hommes et bêtes dans son sillage. A la poya, on monte à l'alpage en plusieurs étapes. Viennent ensuite les mois de l'estivage, la désalpe qui mène aux foires d'automne, et le retour en plaine pour passer l'hiver dans les étables. Par la force des choses, ce fromage à pâte mi-cuite pressée se consomme de septembre à avril, surtout une fois la saison hivernale venue, dans les villes, en tant qu'ingrédient principal de la fondue.

Spécialité culinaire s'il en est, le Vacherin Fribourgeois n'en fait pas moins ses premières apparitions dans les textes de lois et les livres de comptes. Comme en 1420, quand une sentence arbitrale condamne le prieur de Broc à offrir douze vacherins du comté de Gruyère au prieur de Lutry. Plus tard, le canton de Fribourg, qui n'est pas encore membre de la Confédération helvétique, met ce fromage au menu des repas pris avec ses hôtes prestigieux. Témoin, le compte des trésoriers de 1448 qui mentionne l'achat de vacherins pour la réception donnée en l'honneur de la duchesse Éléonore d'Autriche, fille du roi d'Écosse.

De nombreux documents, en particulier en 1566, 1689, 1745 et 1759, font en outre état d'étranges, de présents ou de paiements en nature, autrement dit en vacherins. Il existerait d'autres archives encore, mentionnées en 1915, qui entrouvrent les portes des vieilles légendes paysannes. On raconte ainsi qu'un moine fribourgeois, un dénommé Vaccarinus originaire de Villars-les-Moines, aujourd'hui une enclave bernoise sur territoire fribourgeois, séjourna dans les années 1265 au monastère de Montserrat, près de Barcelone. Il tenait de son père, un ancien devin affilié au culte des druides, le secret de fabrication d'un fromage exquis. Une spécialité dont les moines espagnols raffolaient. Le langage populaire aurait transformé à l'usage ce «caseus Vaccarini» en vacherin.

Toujours selon la légende, le rusé frère Vaccarinus est aussi l'inventeur de la fondue. La gourmandise peu catholique des religieux leur faisait mal supporter l'interminable trêve de carême, pendant laquelle la règle monastique interdisait toute consommation de viande, d'oeufs et de fromage gras. D'où l'idée de Vaccarinus de cuisiner un plat de fromage fondu.

Après discussions théologiques et philosophiques, le chapitre du couvent catalan admit que ce menu-là n'était pas du fromage gras au sens strict du terme. Il pouvait dès lors être consommé durant la période de carême. Ce fut le départ (légendaire, rappelons-le) de la fondue au vacherin que le moine fribourgeois, rentré au pays et promu chef fromager d'un couvent de la région, fit connaître loin à la ronde.



Toujours est-il que le Vacherin Fribourgeois amorce un virage décisif avec l'apparition, au début du XIXe siècle, des fromageries de village. De montagnarde exclusivement, son aire de fabrication s'étend petit à petit à la ferme et à la coopérative. Le phénomène s'accroît encore à partir des années 1950, après avoir été entravé par les restrictions de la Première Guerre mondiale.

Même si elle resta encore longtemps concentrée sur la fin de l'été, la fabrication devint possible toute l'année. Ainsi le vacherin a-t-il définitivement perdu son statut saisonnier, pour le grand plaisir des amateurs de fondue, toujours plus nombreux. Il faut dire qu'il a accédé dans le même temps au statut de fromage de dessert. Le vacherin a en outre perdu l'écorce de sapin qui encerclait ses meules. Ce procédé lui conférait un charme certain et affirmait son caractère montagnard, mais il exigeait un ajustage minutieux. L'habitude fut abandonnée après 1945 en raison également de la rareté et du coût de ce matériau.

Jusqu'à tard dans l'ombre du Gruyère, le Vacherin Fribourgeois a fini par s'émanciper et acquérir ses lettres de noblesse. Cet essor, opéré par degrés au cours des décennies, a poussé la profession à se structurer pour assurer au mieux l'écoulement des flots de lait métamorphosés en un nombre toujours croissant de meules.



C'est en 1981 que les fabricants de Vacherins Fribourgeois ont décidé de s'unir pour commercialiser leur produit, et ont fondé Vacherin Fribourgeois SA. D'abord locataire dans les locaux de Fromage Gruyère SA, il a fallu attendre 1998 pour voir naître le bâtiment actuel.

2005 est une année importante dans l'histoire de notre fromage. C'est en effet cette année-là que le Vacherin Fribourgeois a reçu l'appellation d'origine contrôlée (AOP).

Actuellement, les fromagers villageois détiennent toujours la majorité des actions de l'entreprise. L'activité de Vacherin Fribourgeois SA se divise en deux secteurs, l'affinage des pièces de Vacherin Fribourgeois AOP, et la préparation de savoureux fromages fondus (pur Vacherin fribourgeois AOP et moitié-moitié) et préparations de divers fromages râpés. La capacité de nos caves est de 60'000 places, et le volume commercialisé de plus de 1'100 tonnes par an, soit environ la moitié de la totalité de Vacherin Fribourgeois AOP fabriqué.