

Fromages

Au-delà des mythes

par Isabelle Bagnoud

Fondue et raclette, petits décryptages avec Isabelle Raboud-Schüle.

On croyait la fondue sortie de la Constitution suisse et des alpages. Il n'en est rien. Telle que nous la connaissons aujourd'hui, elle date tout au plus des années 30. Au 18^e siècle, on retrouve des recettes à Zurich ou Paris! *«Le fromage du gruyère était destiné uniquement à l'exportation, il était réservé aux riches»*, explique Isabelle Raboud-Schüle, la directrice du Musée



It was generally believed that fondue came straight out of the Swiss Constitution and the Alps. This is not so. As we know it today, at the most it dates back to the 30s. In the 18th century, there were recipes in Zurich and Paris! *“Gruyere cheese was for exportation only. It was reserved for the rich”*, affirms Isabelle Raboud-Schüle, the director of the Gruyere Museum in

gruérien à Bulle, qui compte sortir un ouvrage sur le sujet. Surproduction oblige, entre les deux guerres, l'Union suisse des fromagers relance la consommation des laitages suisses, le plat se démocratise, la recette se fige.

Côté raclette, c'est un peu pareil. Rôtir du fromage au feu de bois et racler la partie fondue n'est pas exclusif au Valais. Mais, c'est lors de l'exposition cantonale d'agriculture de 1909 que l'on présente la raclette comme un plat typique du Valais, avec, au service, *«une fille en costume de Savièse»*: la raclette devient un produit commercial. Depuis 10 ans, la Fédération laitière valaisanne tente de décrocher une AOC raclette. A l'heure où ces lignes seront lues, la décision sera probablement tombée! Cette longue quête a provoqué un déclic: *«La perspective d'une AOC a sensibilisé les Valaisans à la qualité du fromage, ils se sont rendu compte qu'ils possédaient de bons produits au lait cru, ils ont redécouvert un bien local»*, explique la conservatrice.

Bulle, who intends to write a book on the subject. Due to overproduction between the two wars, the Swiss Cheese Union revived the consumption of Swiss dairy products, the dishes became more popular and the recipe was here to stay.

For the raclette, it's fairly similar. Heating cheese in front of a wood fire and scraping some off when it melts is not exclusive to Valais. However, it was during a canton agriculture show in 1909 that the raclette was presented as being a typical Valais dish and was served by *“a girl in a Savièse costume”*: the raclette became a commercial product. For the past 10 years, the Valais dairy federation has been trying to obtain an AOC (designation of origin control) for the raclette. By the time you read this, the decision will probably have been made! This long quest has triggered a reaction: *“in Valais, the possibility of obtaining an AOC has awakened the population to the high quality of the cheese. They have realized that good local unpasteurized milk products exist here and have rediscovered a local asset”*, the curator explains.

Isabelle Raboud-Schüle est née à Crans-Montana. Ethnologue formée à Neuchâtel, elle est responsable depuis une année du Musée gruérien de Bulle.

Isabelle Raboud-Schüle was born in Crans-Montana. She trained as an ethnologist in Neuchâtel and has been in charge of the Gruyere Museum in Bulle for the past year.