

LA SAVOYE  
DE IAQVES  
PELETIER  
DV MANS,



*A Tresillustre Princesse Marguerite  
de France, Duchesse de Savoie  
& de Berry.*

Moins & meilleur.



A ANECY,  
*Par Jaques Bertrand.*

M. D. LXXII.

Le texte original « La Savoie » de Jaques Peletier du Mans, parut en 1572. C'est là peut-être l'une des premières évocations de la fabrication du fromage en chalet. Il doit s'agir d'une pâte dure, seule alors susceptible de jouir d'un pouvoir de conservation suffisant à ce que les fromages puissent être gardés en cave une saison entière, et puis plus tard, redescendus dans des maisons de plaine ou de moyenne montagne, terminer leur affinage pour être enfin vendus à une certaine distance du lieu de production.

La pâte molle genre vacherin, ne serait ici qu'occasionnelle, et produite en fin de saison, quand la quantité de lait à disposition n'est plus suffisante à la fabrication d'une pièce ordinaire de pâte dure.

Il est assez extraordinaire par ailleurs qu'un poète s'attendrisse sur le lait et sur le fromage, et sur le serat, soit sérac ou séré, que l'on tirera du petit-lait de la première fabrication.

Ce texte mérite en conséquence toute notre attention, qui doit réellement constituer une grande première.

*Quand le Solcil, de la pointe estinale  
Plus loin de nous peu à peu redeuale,  
Et que des Mons, par ses raiz chaleureus,  
Sont les herbiz tous druz & plantureus,  
Lors le Berger ses vaches accompagne,*

C 2



Pour les mener au haut de la Montagne:  
 Où il se tient, tout ce tems estival,  
 Pres son bestail, sans retourner aual:  
 Jusques à tant que de la Vierge Astree  
 L'Astre doré ait ia passé l'entree:  
 Et que les Vens d'Autonne desséchans,  
 Ayent flestri la verdure des chams,  
 Là sus il prend peine continuelle,  
 Pour satisfaire à sa charge annuelle:  
 En departant par un iournal de ail,  
 Les trois profitz qu'il tire du bestail:  
 Desquelz celui de la cremeuse gresse,  
 Et cil ancor' qu'en la fresselle il presse,  
 Par toute terre, à tout le genre humain  
 Traitant bestail, sont communs & à mein.  
 Bons, ou meilleurs, ainsi qu'est la pature,  
 Et sont par tout de semblable facture:  
 Fors que souuent le fourmage mollet  
 Ilz font plus gras, sans cbeurrer le lait.  
 Mais le tiers gaing, qu'en Sauoye ilz en tirent,  
 Est le Serat, que du Latin ilz dirent:  
 Au paisan de grande utilité,  
 De peu de coût, & grand' facilité.  
 Ilz font tramper la racine d'Ortie  
 En la liqueur du fourmage sortie,  
 Qu'on dit lait clair, dont leur Aisi se fait,  
 Nom du Latin, acide, contrefait.  
 Puis au chaudron, on boult d'autre lait maigre  
 Avec lait franc, ilz getent de cet aigre  
 Ce qu'il en faut. Ces trois mistionnez,  
 Font le Serat, bien proportionnez,

*Second fourmage, & de grosse substance,  
Des pöures gens ordinaire pitance.  
Les Montagners, ainsi ont v'sité  
Ce qui convient à leur nece'sité.*

1807

DICTIONNAIRE  
HISTORIQUE,  
LITTÉRAIRE ET STATISTIQUE  
DES DÉPARTEMENTS

DU MONT-BLANC ET DU LÉMAN ;

Contenant l'Histoire ancienne et moderne de la Savoie ,  
*ET spécialement celle des Personnes qui y étant nées ou  
domiciliées , se sont distinguées par des actions dignes de  
mémoire , ou par leurs succès dans les Lettres , les Sciences  
et les Arts :*

DÉDIÉ

A MONSIEUR

LE PRINCE LE BRUN ,

ARCHI-TRÉSORIER DE L'EMPIRE.

PAR M.<sup>r</sup> JEAN - LOUIS GRILLET ,

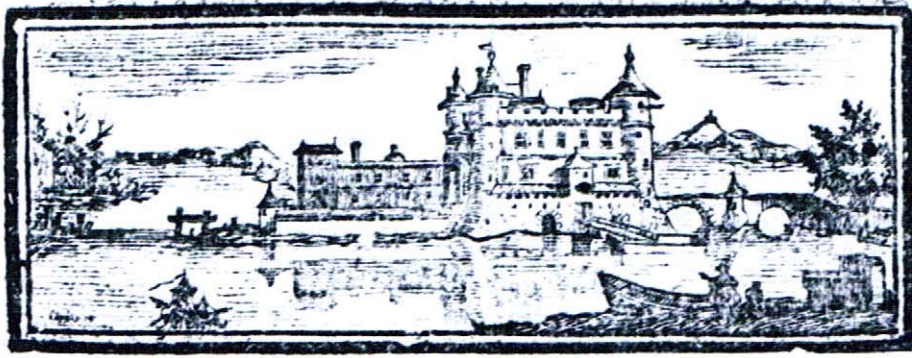
Ancien Chanoine-Custode de la Roche, Professeur de Rhétorique  
et Prefet des Etudes au Collège de Carouge, Membre de  
l'Académie Italienne, Associé-correspondant de la Société  
Royale Economique des Géorgophiles de Florence, Co-  
Directeur du Pensionnat de l'Ecole Secondaire de Chambéry.

TOME PREMIER.

CHAMBÉRY ,

Chez J. F. PUTHOD, Libraire , rue S. Dominique.

1807.



DICTIONNAIRE  
HISTORIQUE,  
LITTÉRAIRE ET STATISTIQUE  
DES DÉPARTEMENTS  
DU MONT-BLANC ET DU LÉMAN.

---

---

A

**ABONDANCE**, commune et vallée du département du Léman, canton d'Evian, renommée par l'abondance et la bonté particulière de ses pâturages, où paissent, en été, de nombreux troupeaux : les habitans en font un grand commerce en Valais et en Piémont où ils vendent leurs genisses, qui y sont très-recherchées. Chacun connoît les *vacherins*, (fromages liquides) de cette riche vallée ; ils font les délices des meilleures tables de Genève, de Suisse et de toute l'ancienne Savoie.



1807

# STATISTIQUE

GÉNÉRALE

DE LA FRANCE,

PUBLIÉE PAR ORDRE

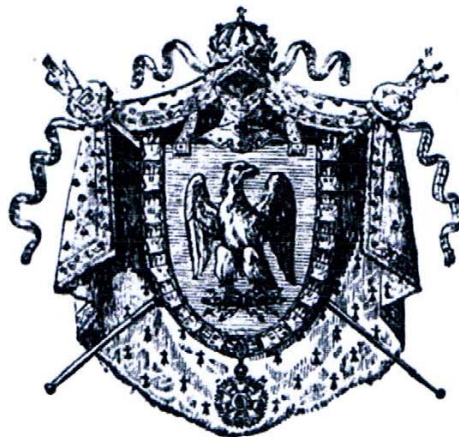
DE SA MAJESTÉ L'EMPEREUR ET ROI,

SUR les Mémoires adressés au Ministre de l'Intérieur,  
par MM. les Préfets.

DÉPARTEMENT

DU MONT-BLANC.

M. DE VERNEILH, <sup>Deuxième Classe</sup> *ex-Préfet de la Corrèze et du Mont-Blanc.*



A PARIS,

CHEZ TESTU, IMPRIMEUR DE SA MAJESTÉ

M. DCCC. VII.

§. I<sup>er</sup>. *Fromageries.*

Une branche d'industrie très-précieuse dans les montagnes, est celle des fromages qu'on y fait sur la plupart des hauts pâturages,

## Chap. V: INDUSTRIE ET COMMERCE. 515

dans des chalets ou vacheries que l'on y établit pendant l'été. On en distingue de plusieurs espèces. La plus précieuse de toutes et celle qui se fabrique en plus grande quantité, est appelée *Gruyère* : il s'en exporte beaucoup en Piémont ainsi que dans l'intérieur de la France. On fait, notamment dans les Beauges et dans la vallée de Beaufort, une autre espèce de fromage connue sous le nom de *vacherin* ; on nomme ainsi un fromage gras, fait de lait de vaches, que l'on transporte dans de petits cercles d'écorce de sapin ; lorsqu'il est un peu attendu, il se sert à la cuiller et s'étend comme de la crème. On connoît, dans les mêmes endroits, une autre espèce de fromage qui se mange frais, et qu'on appelle de la *thôme*. Les montagnes d'Annecy fournissent le *chevrotin*, petit fromage, ainsi appelé, parce qu'il est fait avec le lait de chèvre ; le *reblochon*, fromage gras, du poids de 2 à 3 kilogrammes, fait avec le lait de vache ; d'autres moins gras, nommés *beaudane* ; d'autres à pâte sèche et piquante, qui devient bleuâtre en vieillissant. La Tarentaise, de son côté, offre le petit fromage de Tigne, très-délicat, que l'on fait avec le lait de brebis. Le territoire de Valloires, et autres cantons les plus élevés de la Maurienne, fabriquent des fromages secs et piquans, dits *persillés*, et d'un assez grand volume ; ils ressemblent à celui de Sassenage, et sont assez communément appelés *fromages de Bessans* ou *du Mont-Cenis*, du nom des territoires où il s'en prépare le plus.

Il n'y a guère que les fromages dits *de Gruyère*, le *vacherin* et le *Bessans* qui s'exportent ; les autres espèces se consomment presque en entier dans le département.



REVUE  
DE PARIS.

NOUVELLE SÉRIE. — ANNÉE 1843.

VOLUME HUITIÈME.

AOÛT.

**Bruxelles,**  
AU BUREAU DE LA REVUE DE PARIS,  
RUE FOSSÉS-AUX-LOUPS, N° 74.

1843

p. 224

— Vous n'avez pas encore déjeuné, monsieur, me dit-il en me voyant prendre le petit panier qui enfermait mes provisions de bouche et que mon guide avait déposé près de la haie; voici ma maison, vous me permettrez de vous offrir l'hospitalité et un déjeuner de campagnard. — Je refusai. Il insista, et si vivement, que je dus me laisser faire et accepter le déjeuner. Je suivis donc l'inconnu dans la petite maison blanche, derrière la haie.

Là se trouvaient une table dressée et un déjeuner tout servi, déjeuner de campagnard sans doute et néanmoins très-confortable. Une belle truite, de l'excellente crème, des fruits secs et les trois fromages du pays, le *vacherin*, le *chevrotin* et le fromage de *Tignes*, faits l'un avec le lait de vache, l'autre avec le lait de chèvre, et le troisième avec le lait de brebis, composaient notre menu.



1852

**HISTOIRE**  
**DE**  
**SAVOIE**

DEPUIS LA DOMINATION ROMAINE JUSQU'A NOS JOURS

PAR

**CLAUDE GENOUX**

Auteur des *Chants de l'Atelier*, des *Mémoires d'un*  
*Enfant de la Savoie.*



**ANNECY**

TYP. ET LITH. DE F. SAILLET, LIBRAIRE.

—  
1852

binet des Tuilleries ou de celui de la Malmaison, que le premier consul dirigeait les opérations de la guerre.

Genève incorporée à la France depuis 1798, était devenue le chef-lieu du département du Léman, département formé du Carouge, d'une partie du Genevois, du Chablais et des environs de Genève même. Désormais et jusqu'en 1814, la Savoie n'a plus de frontières ailleurs que du côté de la Suisse, de la Suisse, pays qui avait alors, comme aujourd'hui, trop de similitude avec le nôtre pour qu'il pût y avoir entre eux échange de produits : sur tout autre point, les lignes douanières avaient disparues. Le Guier n'était plus une limite, c'était simplement un ruisseau ; de toutes parts les transactions commerciales se faisaient sans le concours des *gentils douaniers*. Alors les produits manufacturiers de la France, ses blés, ses vins, arrivaient en Savoie libres de toute taxe, de toute vexation de la part du fisc ; alors des capitalistes français vinrent élever des fabriques sur nos cours d'eau ; nos fers ne payaient plus aucun droit à la frontière de France, puisque cette frontière était effacée de la nouvelle carte ; nos fromages de *Gruyère*, le *Bessan*, le *vacherin* (1) allaient librement soutenir la concurrence sur les marchés français, avec les produits de même nature, de la Suisse et du Jura ; alors, nos paysans pouvaient se donner, quand ils en avaient besoin, un habillement de drap de bure ; ce qu'ils ne peuvent faire aussi souvent aujourd'hui, puisque les draps de qualité inférieure paient un droit de douane relativement plus cher que les draps de Louviers et de Sedan : alors, par la vente des biens nationaux, du clergé et des émigrés, le journalier rural, le prolétaire laborieux pouvait acheter un champ, faire construire une chaumière ;

(1) « Dans la vallée d'Abondance, dit le *Chanoine Grillet*, dans quelques montagnes du Chablais et du Faucigny, on fait les *vacherins*, dont la pâte, enfermée dans des cerceaux de sapin, est supérieure au stracain de Milan : nos voisins et les habitants du pays en font une grande consommation, et l'on a observé à la douane d'Evian, qu'il en passait annuellement plus de 25 à 30 mille formes, à Genève, en Suisse, en France. »

1864

LETTRES ET OPUSCULES  
INÉDITS  
DU COMTE  
**JOSEPH DE MAISTRE**

PRÉCÉDÉS D'UNE  
NOTICE BIOGRAPHIQUE  
PAR SON FILS  
LE COMTE RODOLPHE DE MAISTRE

QUATRIÈME ÉDITION  
REVUE, CORRIGÉE ET AUGMENTÉE

TOME SECOND

PARIS  
A. VATON, LIBRAIRE-ÉDITEUR  
RUE DU SAC, 50

1864  
Réserve de tous droits.

Lettre au 9 II 1820

A M. L'ABBÉ REY.

9

*clésiastiques*. Aujourd'hui, voilà encore un dissentiment. Soutenez-moi de toutes vos forces, mon très-cher abbé, car il faut que j'aie au moins un grand vicaire pour moi. Pour ce qui est des *vacherins* (1) (exemple de transition!), jamais je n'en ai mangé de meilleurs. Ma femme m'en donne quand je suis sage, ou quand elle me croit tel. Mais je la séduis, et presque tous les jours j'en tire quelque chose. Grand merci donc, Monsieur l'abbé, et mille fois grand merci. Il n'y manque que vous pour les ravager avec nous. Encore une fois, je n'en ai pas mangé de meilleurs; et *quant* à la lettre imprimée de l'archevêque de Chambéry, c'est encore un chef-d'œuvre de bonté, d'attachement et de douleur étouffée. Est-ce vous qui me l'avez envoyée, ou l'abbé calviniste de Genève? Parmi les lettres qui pleuvent à flots sur ma table, celle-là s'est trouvée sous ma main, et je ne sais qui je dois remercier. Ce qu'il y a de sûr, c'est qu'elle sent le vacherin. — Les dames vous saluent; et moi je suis pour la vie, avec tous les sentiments que vous me connaissez,

Votre très-humble et très-obéissant serviteur

*Nota manus.*



L'ANNÉE  
**AGRICOLE**

ALMANACH ILLUSTRÉ  
 DES COMICES, DES PROPRIÉTAIRES ET DES FERMIERS

OU  
 REVUE ANNUELLE  
 DES TRAVAUX AGRICOLES, DES ÉTUDES SCIENTIFIQUES, DES EXPÉRIENCES  
 DES PLANTES NOUVELLES  
 ET DES INSTRUMENTS ET APPAREILS RÉCEMENT INVENTÉS

PAR G. HEUZÉ

Ancien cultivateur  
 professeur d'agriculture à l'École impériale de Grignon  
 membre de la Société d'agriculture de Seine-et-Oise, etc.

TROISIÈME ANNÉE

PARIS

LIBRAIRIE DE L. HACHETTE ET C<sup>o</sup>

RUE PIERRE-SARRAZIN, N<sup>o</sup> 14

1862

p. 146

FROMAGES DE SAVOIE. — M. Robinet ayant eu l'occasion, cette année, de parcourir la Savoie, a constaté qu'on y fabriquait six espèces principales de fromages :

1<sup>o</sup> Un *fromage façon gruyère* de bonne qualité ;

2<sup>o</sup> Le *fromage rebrochon*, qui est blanc et coulant, et qui peut se garder un mois ;

3<sup>o</sup> Le *fromage vacherin*, qui est blanc, épais et ne se garde que huit jours ; il est contenu dans des cercles d'écorce de châtaignier ;

4<sup>o</sup> Le *fromage chevrotin*, qu'on mange frais ou vieux, et même au bout de six mois ;

5<sup>o</sup> Le *fromage bleu*, qui a beaucoup d'analogie avec celui qui porte le même nom à Paris ;

6<sup>o</sup> Enfin, le *fromage latomme*, qui n'est autre chose que le fromage à la pie.

HISTOIRE  
DU  
SÉNAT DE SAVOIE

ET DES  
AUTRES COMPAGNIES JUDICIAIRES

DE LA MÊME PROVINCE

PAR

EUGÈNE BURNIER

Juge au Tribunal de Saint-Jean de Maurienne (Savoie)

TOME SECOND

Felice terra a me pareo d'adeti  
La terra di mio padre, e mi pareo  
Altreve meno amati oneri i peiti.  
E dell'illustri ingegni non gnoia,  
E numerati mi piaceo.  
(SILVIO PELLICO, *Poesie varie.*)



PARIS

AUGUSTE DURAND, LIBRAIRE, RUE DES GRÈS, 7

1865

Nous avons parcouru avec un vif intérêt la correspondance adressée par M. de Montfort au Sénat et à la Chambre des comptes. Il nous reste environ 25 ou 30 lettres datées de Paris, dans lesquelles ce magistrat fait connaître jour par jour le résultat de ses efforts en faveur de la Savoie. En homme habile, M. de Montfort ne néglige aucun de ces petits moyens qui, malgré leur vulgarité, ont réussi dans tous les temps. L'abbé Gay, intendant de la princesse de Conti et gastronome distingué, lui a fait ses offres de service. « Il m'a témoigné, dit M. de Montfort, que si l'on pouvait nous faire tenir ici sûrement dix ou douze douzaines de *vacherins*<sup>2</sup>, ils nous seraient d'une grande utilité. Ils sont très estimés à la cour, le roi lui-même en fait beaucoup de cas. Ce sont des présents fort précieux, qui ne se refusent point et à l'aide desquels on s'insinue, etc. »

Le P. Letellier, confesseur du roi, s'intéresse vivement aux souffrances de ce pays « abimé et désolé; » M. de Montfort raconte avec joie une conversation qu'il a eue...

<sup>1</sup> Registre secret n° 4, fol. 17. — Lettre de M. Desmaretz à M. d'Angervilliers, du 13 janvier 1712.

<sup>2</sup> Fromages à pâte molle, entourés d'écorce de cerisier. On les fabrique dans la vallée d'Abondance, en Chablais, en Faucigny et dans quelques-unes des montagnes qui dominent Chambéry. La tradition attribue l'invention de ce produit aux Chartreux d'Aillon en Bauges.

**Le tour de Savoie par 2 enfants**, par Marie-Thérèse Hermann, La Fontaine de Siloé, 1992

Cet ouvrage, conçu à la manière du « Le tour de la France par deux enfants », de G. Bruno, sorti tout droit de l'imagination de l'auteur, n'offre pas une matière purement historique. Cependant la documentation de base pour écrire cet énorme volume richement illustré, étant des plus sérieuses, on peut tout de même considéré que ces textes présentent quand même un certain intérêt. D'où notre volonté d'en faire figurer quelques pages ici.

pp. 92-93 :

Une heure plus tard, nous retrouvons nos amis assis sur un banc rustique, contre la façade d'un grand chalet. Ils sont montés à travers les pâturages encore déserts, puis ils ont passé le col du Coin, espèce de brèche coupant à près de 2500 mètres une longue crête allant d'est en ouest. Après une longue journée de marche et de chaleur, les derniers mètres, sur un sentier en lacets couvert de schistes ont été difficiles, cet c'est tout juste qu'ils ont observé à leur gauche des rochers curieux pareils à des clochetons. Descendant ensuite à travers les pierriers et les buissons de rhododendrons fleuris, ils sont arrivés avec soulagement à ce chalet au milieu des pâturages. Les propriétaires ne sont pas encore là : ils ont envoyé un valet préparer la maison. Eux-mêmes doivent monter le lendemain avec le reste de la famille et le troupeau d'une centaine de vaches, une vingtaine de chèvres et autant de moutons.

- D'habitude, dit le valet, le maître donne les moutons à un berger communal. Mais cette année, nous en avons peu et nous les montons en même temps que les vaches...

- Et où est-ce que vous les mettez, les vaches ? Il n'y a pas de place pour cent bêtes ici, demande Jean-Baptiste.

- Elles ne rentrent pas le soir. On les attache à des *pachons* : ce sont des piquets que l'on déplace tous les jours – c'est le *pachonnier* qui s'occupe de ce travail et qui étale les bouses pour faire l'engrais. Les vaches peuvent mieux se reposer et c'est plus facile pour traire. Cette année, nous sommes six pour traire !

- Mais cela fait au moins seize vaches chacun, soit trente-deux par jour, cela doit être pénible !

- Oui, car il faut traire par tous les temps ; on met à peu près une heure chaque fois. Pour aller plus vite, on a un tabouret à un pied attaché par une ceinture de cuir autour de la taille ; comme ça, on a les mains libres pour porter les seillots. Entre temps, il y a assez de travail : faire à manger, s'occuper des cochons, des poules, des oies, nettoyer le matériel, faner...

- Et après ? Interrompt Nicolas.

- Après quoi ?



- Quand le seillot est plein ?

- On va le verser dans une hotte en bois. Dessus, on met une sorte de tamis en racines, pour passer le lait...

- Un *collieu* – « un couloir »... murmure monsieur Gervais.

- Puis on va vider la hotte dans le chaudron qu'on met là, vous voyez ! Et l'homme montre une potence mobile en bois, suspendue au-dessus de l'âtre où brûle déjà un petit feu de tourbe. J'ai fait du feu pour sécher un peu la maison, ajoute-t-il.

- Vous utilisez toujours de la tourbe ?

- Non, nous montons du bois pour le gruyère.

- C'est un homme qui ne fait que cela. Il faut être costaud pour remuer le caillé ! Vous verriez la grosseur du chaudron !

- Et où conservez-vous les fromages ?

- On les met dans cette petite cabane en pierres que vous voyez là-bas, sur le ruisseau.

- Ah ! oui ! chez nous, dit monsieur Gervais, on appelle ça le *frédié* ou *frédy*. Cela veut dire « endroit frais ».

- Et puis le muletier vient chercher les fromages déjà un peu formés et les descend à Roselend. Près de la chapelle il y a une cave fraîche où les hommes de chaque montagne viennent saler et retourner leurs fromages, à tour de rôle. On fait aussi du séré avec le petit-lait, et, vu qu'on ne peut pas avoir de légumes, c'est ce qu'on mange le soir avec des pommes de terre cuites à l'eau.

- Pourquoi montez-vous les chèvres ? demanda Nicolas.

- On leur fait brouter les broussailles, les genévriers, les vernes qui finiraient par abîmer les pâturages. Quant aux moutons, on les monte très haut aux endroits où les vaches ne peuvent aller et on les laisse tout seuls. Quand on les redescend en vallée, on les met dans les mélézins pour nettoyer le sous-bois jusqu'à la fin de l'automne.

A leur arrivée au chalet, le valet finissait de nettoyer la cuisine. Monsieur Gervais lui proposa de partager quelques provisions avec eux, ce qu'il accepta avec empressement, comme il accepta avec reconnaissance le verre de vin et la pincée de tabac qu'il mit illico au coin de sa bouche...

pp. 184-185 :

- Il n'y a pas de cave, sous la maison principale ?

- Si ! Mais elle sert à faire « mûrir » le fromage. Ici on fabrique le fromage d'Abondance...

- Comment est-il ?

- Plus grand que la tomme et plus petit que le gruyère et il ne peut se fabriquer que lorsqu'on a beaucoup de vaches. Ce sont les moines qui, les premiers, ont eu l'idée de fabriquer ces grands fromages. Les montagnards ont l'habitude de s'entr'aider...



- La « solidarité » montagnarde », hein ?
  - ... ont imité les moines... continue Jean-Baptiste.
  - Comme à Roselin ?
  - Oui... Au moment où le *blanc gel* arrive, on fabrique aussi le *vacherin*. Il paraît que c'est dans cette vallée qu'il a été inventé ! C'est comme de la crème de fromage dans un cercle d'écorce. On dit que c'est le *roi des fromages et le fromage des rois*.
  - Comment sais-tu ces choses ?
  - C'est monsieur le curé de Sainte-Foy et la tante Fine qui me les ont apprises pendant que tu étais à l'école. Tu sais comme tout cela m'intéresse !
  - Tu vas t'y connaître en agriculture, quand nous serons rentrés aux Arves ! tu pourras même donner des leçons aux autres !
- Et toi, dit Jean-Baptiste en riant, tu feras l'antiquaire, comme monsieur Gervais !

