

LES RACINES DU VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP

Je me souviens de cette vache, si belle, avec sa robe noire et blanche, si intensément fribourgeoise. Le jour de la poya, c'est elle qui marchait en tête du troupeau, juste derrière l'armailli. Avec son buisson de fleurs noué entre ses cornes et sa grosse sonnaille à courroie brodée, elle avait fière allure. Impatiente de retrouver son alpage où elle passerait tout l'été, elle sentait l'appel de ces pâturages immaculés qui lui offriraient un lait si généreux.

Caché derrière le chalet, le jeune gardien de troupeau l'attendait. Il avait hâte de la retrouver, de la voir fouler l'herbe, de la choyer et de la traire de ses mains dorées par le soleil. Pour lui, le début et la fin de la saison d'estivage étaient toujours les périodes les plus heureuses. C'est à ce moment-là, quand le lait venait à manquer pour la fabrication du Gruyère, qu'il façonnait amoureuxment le Vacherin Fribourgeois, dont le nom évoque ce petit vacher – vaccharinus en latin – qui lui donna la vie il y a plus de 700 ans dans la quiétude d'un chalet d'alpage

De l'ombre à la lumière

Bien sûr, le Vacherin Fribourgeois est longtemps resté méconnu. Car les autres garçons de troupeau à qui ce jeune vacher a transmis les secrets de sa fabrication l'ont longtemps gardé pour eux, tel un trésor caché qu'ils savouraient à l'ombre des regards.

Mais au fil des ans, il s'est peu à peu dévoilé et a acquis ses lettres de noblesse, au point que des sentences arbitrales prononcées dès le début du XVe siècle condamnaient les prieurs et autres seigneurs délictueux à indemniser la partie lésée à hauteur de douze meules! A la même époque, le Vacherin Fribourgeois incarnait le raffinement ultime des réceptions officielles, lorsque les autorités fribourgeoises recevaient des invités prestigieux, comme la duchesse Eléonore d'Autriche, fille du roi d'Ecosse, en 1448.

Un tournant décisif

Si sa pâte fondante aux arômes de ses belles prairies a très tôt conquis de nobles palais, ce n'est qu'à l'aube du XIXe siècle que le Vacherin Fribourgeois a commencé à se révéler au grand public, lorsque des fromageries ont fleuri dans les villages du canton de Fribourg. Les gestes de son petit vacher d'alpage se sont alors peu à peu transmis jusqu'à la plaine, au point que bientôt, il put être fabriqué tout au long de l'année, pour le plus grand bonheur des amateurs de fondue. Dans le même temps, le Vacherin Fribourgeois s'est imposé sur les meilleurs plateaux de fromages, pour faire du dessert une expérience gastronomique unique.



Vacherin® Fribourgeois

SWITZERLAND

Les années ont passé, mais le Vacherin Fribourgeois est resté fidèle à cette terre nourricière du canton de Fribourg à qui il doit tout. Car c'est là, dans les alpages et villages de ce coin de pays qu'il est exclusivement fabriqué, comme en atteste son Appellation d'origine protégée (AOP) octroyée en 2005.

QUAND LA LÉGENDE DU VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP SE PERD DANS L'ONCTUOSITÉ D'UNE FONDUE

Dans les campagnes fribourgeoises, l'hiver est long et souvent rigoureux. Le soir venu, on se réchauffe les cœurs et les corps en se racontant, assis au coin du feu, de vieilles légendes paysannes. Et Dieu sait que le Vacherin Fribourgeois en a inspiré en près de huit siècles d'existence! L'une des plus fameuses est sans nul doute celle de ce moine fribourgeois, un certain Vaccarinus, qui aurait séjourné au monastère de Montserrat, près de Barcelone, au XIIIe siècle.

De ses terres d'origines, il aurait emporté avec lui dans son baluchon la recette secrète d'un fromage exquis, dont les moines espagnols se piquèrent bientôt d'une passion peu catholique: le « caseus vaccarini », que l'usage populaire transformerait par la suite en « vacherin ».

Là où tout aurait commencé

Avec son arrivée inopinée dans la vie ascétique des moines catalans, résister à la tentation de la gourmandise était soudain devenu pour eux un combat quotidien. Plus difficile encore fut la période de carême en cette année 1265, puisque viande, œufs et fromages gras étaient officiellement bannis pendant quarante jours!

Mais c'était sans compter l'ingéniosité de Vaccarinus: pour contourner la règle sans s'attirer les foudres divines, il eut l'idée de cuisiner le Vacherin Fribourgeois en le faisant fondre à feu doux. Sans le savoir, il venait d'inventer la fondue, ce qui suscita nombre de discussions théologiques et philosophiques au sein du monastère espagnol. Au final, le concile admit qu'ainsi dégusté, il n'était plus un fromage gras au sens strict du terme, et qu'il pouvait dès lors être consommé pendant l'interminable trêve de carême, devenue soudain beaucoup plus agréable...

Comme d'autres, la fabrication a longtemps gardé un authentique 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 sentiment du devoir accompli pour avoir répandu non pas la bonne parole, mais bien la bonne chère, Vaccarinus rentra dans son beau Pays de Fribourg, où il fut promu chef fromager d'un couvent, investi d'une nouvelle mission quasi divine: faire connaître la fondue loin à la ronde!



Vacherin® Fribourgeois

SWITZERLAND