ACADEMIE DES SCIENCES, BELLES-LETTRES ET ARTS DE SAVOIE

Discours de réception de M. Bruno Berthier

L'essor de l'élevage de la vache en Savoie à la fin du XVIe siècle

24 mars 2023

En guise de propos préliminaire

En consacrant cette conférence de réception à l'analyse d'une part du patrimoine rural et agricole contribuant à l'identité complexe pour ne pas dire fuyante de « Pays de Savoie » dont cette récente appellation, souvent vilipendée par les puristes pour son manque de légitimité historique parvient toutefois à suggérer l'hétérogénéité réelle sous le vernis trompeur de navrants poncifs alpins, votre nouveau confrère chers membres de l'Académie de Savoie, en se plaçant dans la continuité d'un certain nombre de ses travaux universitaires, témoigne de la fidélité qu'il voue à ses racines terriennes. Par le biais de cette thématique d'une histoire rurale globalement appréhendée sous l'angle institutionnel — convient-il d'y voir la marque d'un académisme d'historien de la chose juridique ? — il perpétue en effet plus ou moins consciemment, mais avec une indéniable opiniâtreté, le souvenir de ses parents et du cercle de leurs proches.

Soit la mémoire d'une famille, d'un entourage au sein desquels il a été imprégné dès l'âge de la plus tendre enfance par les valeurs que lui ont transmis il y a maintenant plus d'un demi-siècle ces jeunes ruraux archétypes, alors dépositaires de l'idéal à la fois humaniste et volontariste diffusé par les mouvements de la Jeunesse Agricole Catholique de l'Après-Guerre, désireux de changer le monde sans rien renier de leur attachement viscéral à la terre. Ou plutôt au « terroir » comme le disaient eux-mêmes ces acteurs d'une modernité désormais si mal comprise, insidieusement accusés par le péremptoire réquisitoire des contempteurs des Trente Glorieuses de s'être fourvoyés dans la promotion d'une agriculture productiviste, au grand dam des structures d'une ruralité traditionnelle trop souvent fantasmée. Gare à l'anachronisme en effet pour comprendre le sens profond de leur engagement militant dans le cadre des « organisations agricoles » comme s'appliquait invariablement à les dénommer un père ayant banni de son vocabulaire le terme de « syndicat ». Vocable sans doute trop notoirement évocateur de l'univers de la ville et de l'usine pour parvenir à rendre compte à ses yeux des enjeux parfaitement transpartisans d'une nécessaire adaptation du monde agricole savoyard, pour sa survie, à la globalisation à marche forcée de l'économie mondiale. Il en était au demeurant de même à l'esprit de tous ses compères paysans ou techniciens agricoles : ces Lucien Bizet, Maxime Viallet, Roger Choulay, Gilbert Delaunay, François Maniglier, Daniel Roux, Jean Longueville et tant d'autres qu'il serait trop fastidieux d'évoquer ici, visionnaires ayant notamment œuvré sans compter à la consécration des premiers labels de distinction de toutes ces productions locales maintenant élevées au rang d'emblèmes de l'excellence gastronomique savoyarde. Et comment, à l'évocation de cet aréopage masculin, ne pas mentionner aussi son pendant féminin ? Tant il est à lui seul symbolisé pour votre nouveau confrère, chers académiciens, par une personnalité hors-norme. Celle d'une de ses tantes en la personne d'Alice Borgey née Girerd, décédée il y a quelques semaines dans sa

92e année, pionnière de l'action féminine en milieu rural et, à ce titre, première femme à accéder par exemple aux fonctions de vice-présidente de la Chambre départementale d'agriculture au tournant des années 1960.

Dans un tel contexte, par la vertu d'une étroite connivence père-fils, c'est d'ailleurs aux milliers de kilomètres parcourus par tous les temps dans la 2CV Citroën familiale lors des jours de relâche scolaire, jeudis et vacances comprises, pour rejoindre dans l'arrière-salle d'un bistrot de village ou autour de la grande table de cuisine d'une maison de ferme la réunion des administrateurs de la fruitière ou du groupement foncier local après leur retour des foins ou de la traite du soir, que votre nouveau confrère doit les bases de cette connaissance assez fine des confins savoyards entendus dans leur ensemble que vous lui reconnaissez. Car est-il meilleur moyen que celui de l'école vagabonde pour fixer à jamais sur la rétine puis imprégner jusqu'au tréfonds de l'âme les contours géographiques d'une province et, de ce fait, la compréhension de l'essence d'une culture régionale complexe lentement façonnée par le cours des siècles ?

De toute manière le sort était sans doute scellé de longue date dans l'orientation d'une carrière d'historien, pour partie et dès son entame, vers les champs de l'histoire de la ruralité et de ses institutions. Signe du destin ? Acte manqué ? N'en déplaise aux persifleurs comment échapper à un tel atavisme lorsque l'on a fixé de longue date sa demeure à plus de onze-cents mètres d'altitude, dans un hameau de l'adret d'une haute vallée de Tarentaise où les vaches s'avèrent toujours de très loin beaucoup plus nombreuses que la somme des homos sapiens-sapiens en constituant la communauté des habitants permanents ?

Les marqueurs culturels ambivalents de la « civilisation de la vache » Contribution à l'analyse d'un pan de l'identité savoyarde

Le constat confine à l'évidence dans l'inconscient collectif. Peut-être même plus nettement encore dans celui d'indigènes désormais acculturés aux standards de la communication touristique que dans celui de leurs nombreux visiteurs : au risque du grossier pléonasme est-il encore besoin de préciser combien la Savoie historique des deux départements français actuels représente de toute éternité le pays de la vache et la haute terre alpine d'élection de toutes ces spécialités fromagères dont les fondues, raclettes et autres tartiflettes constituent dans leur prodigieuse diversité la base roborative invariable de l'alimentation des solides *natives* ? Comment pourrait-il en être autrement tant la chose semble définitivement entendue depuis l'invention des Alpes par une *gentry* britannique ayant pris l'habitude d'y faire étape sur le chemin de son Grand Tour, lors des premières décennies du Siècle des Lumières, puis de la confirmation de tels chromos par leurs émules de l'âge romantique, se pâmant à la contemplation du sublime alpestre à proximité des monts terribles ? Égayé d'un semis de chalets rustiques agencés dans une débauche de cheminées fumantes, de balcons ouvragés et de fenêtres à géraniums à la mode des décors de scène *vintage*, l'alpage représente ainsi la formation paysagère uniforme de l'ancien duché. Et quoique l'orateur revendique le statut d'homme encore un peu jeune faute de pouvoir prétendre à celui de parfait jeune homme, il ne s'étonnait donc pas le moins du monde il y a, disons quelques décennies, vêtu de sa traditionnelle culotte de peau et fièrement coiffé du non moins typique galurin de feutre à larges bords popularisé ensuite par Marc Veyrat, en beurrant consciencieusement ses tartines du petit-déjeuner à la table de ses grands-parents dans cet Heidiland agreste de l'Avant-Pays du Petit-Bugey savoyard tutoyant évidemment les plus hautes altitudes alpestres, de voir se détacher la blancheur spectrale d'un semi d'edelweiss sur la profondeur bleu nuit de l'emballage ordinaire de tous les produits laitiers conditionnés dans l'antre tout aussi évidemment montagnarde de la fruitière d'Avressieux, à vue des paresseux méandres du Guiers marquant naguère — c'est-à-dire avant 1860 — la frontière d'avec le proche pays de France.

En marge de stéréotypes à ce point éculés dont se gaussent déjà avec un humour féroce Rodolphe Töpffer et Mark Twain dans la seconde moitié du XIXe siècle, les géniaux auteurs des hilarants *Voyages en Zigzag* et de celui non moins burlesque du [*The*] *Tramp Abroad*, sans omettre la plume tout aussi acérée d'un Alphonse Daudet comptant à peu près à la même époque et avec une semblable verve jubilatoire les épisodes de la burlesque expédition de *Tartarin sur les Alpes*, l'agropastoralisme s'avère cependant bel et bien ancestral dans les confins savoyards. Mais s'il offre incontestablement à sa Majesté la vache, aujourd'hui, la place de choix dans ce système d'économie rurale en dépit du persifflage développé à l'instant en direction des mièvres standards d'un folklore alpin remarquable de résistance à l'usure du temps, il n'en a pas toujours été ainsi depuis la plus lointaine antiquité. Loin s'en faut, car dans ces Alpes du Nord dont relève l'espace savoyard la colonisation sans guère de partage de la plupart des estives comme des pâturages villageois par un troupeau bovin d'importance ne s'impose en réalité que très progressivement au cours du XVIIe siècle. Est-il besoin de conforter cette assertion par une anecdote saisissante ? Alors qu'en ce début de XXIe siècle de nouvelles fouilles archéologiques notamment conduites sur le

pourtour du massif du Mont-Blanc par diverses équipes composées de scientifiques français, suisses et italiens œuvrant de la zone des Fiz à celle des cols du Grand et du Petit-Saint-Bernard ont permis de reculer d'un millénaire et demi la date longtemps admise pour l'implantation d'activités pastorales réellement significatives sur les pelouses naturelles d'une altitude supérieure à deux-mille mètres, le plus vieil alpin connu à ce jour, l'infortuné Ötzi passé de vie à trépas à une portée de flèche du col du Hauslabjoch (3261 mètres) dans les Alpes tyroliennes de l'Ötztal, était intolérant au lactose. L'analyse ADN de sa dépouille naturellement momifiée, desséchée à l'air sec de la haute montagne avant d'être conservée intacte par la glace du Similaun depuis les derniers siècles du IVe millénaire avant l'ère chrétienne, atteste par conséquent de l'absence de toute forme de domestication à finalité laitière d'un petit bétail par les populations alpines du néolithique récent, pourtant contemporaines de l'ouverture de nombreux terroirs herbeux peu à peu libérés de l'emprise glaciaire wurmienne imputable au réchauffement sensible du climat.

Il faut donc d'attendre sept à huit siècles, preuves archéologiques à l'appui, pour voir enfin un cheptel de chèvres et de moutons parcourir habituellement les herbages des hautes contrées alpines, l'été venu, sous la conduite de pacifiques bergers vraisemblablement dénués de l'attirail à vocation guerrière équipant au contraire Ötzi à l'heure fatale de son probable assassinat dans les parages du Similaun. Certes à la belle saison quelques rares bovins prennent à leur tour le chemin de l'alpe depuis les derniers temps de l'Antiquité tardive, voire l'amorce du haut Moyen Âge, mais sans véritablement y concurrencer la masse accoutumée du troupeau caprin et ovin. C'est *in fine* seulement au début des Temps Modernes que la vache devient en quelques décennies bénéficiaire quasi exclusive des alpages originels les plus opulents, peu à peu complétés au prix du labeur opiniâtre de générations de montagnards par la surface péniblement gagnée sur le couvert forestier de nouveaux pâturages et de nouveaux prés de fauche exigés pour la nourriture hivernale d'un troupeau bovin devenu très conséquent. Dès cette époque en effet de nombreux documents évoquent à la suite des règlements ou bans d'usages ruraux la nécessité de disposer *a minima* du produit herbeux de pâturage et de fenaison fourni par la surface approximative d'un hectare actuel pour pourvoir à l'entretien annuel de chaque tête de gros bétail. Avec pour corolaire immédiat de cette implacable mécanique de concentration du troupeau bovin, la relégation du petit cheptel néanmoins demeuré numériquement important sur les nombreuses marges broussailleuses du parcellaire réellement cultivé des labours et des fauchaisons, que les locuteurs du dialecte franco-provençal désignent invariablement au moyen de la fameuse appellation générique de *teppes.*

Les archives fiscales et tout particulièrement les précieux registres de la Consigne du sel conservés en grandes séries homogènes sur les rayonnages des services départementaux des archives de Savoie et de Haute-Savoie attestent de manière incontestable de cette modestie du troupeau bovin à l'échelle de l'ensemble du duché jusqu'aux premières décennies du XVIIe siècle, déduite du recensement méticuleux réalisé au sein de chaque paroisse depuis près d'une centaine d'années de tous les faisant feux de plus de cinq ans comme de tous les animaux « prenant sel » dûment assujettis à la gabelle afférente. Mais comment comprendre alors la soudaine généralisation, sur la plupart des hauts massifs savoyards, en quelques décennies à peine, d'une forme de pastoralisme intensif exigeant par voie de conséquence l'extension croissante des vastes zones herbeuses à la fois essentielles à la pâture estivale d'un gros cheptel et à la récolte des masses d'un fourrage tout aussi indispensable à sa

nourriture hivernale ? La clef de l'énigme tient évidemment à la révolution laitière induite par l'adoption sur ces hautes terres d'une recette fromagère inédite élaborée un siècle plus tôt sur les franges du Jura suisse, avant d'être irrésistiblement diffusée à travers toutes les Alpes du Nord par des maîtres fromagers initiés à l'art de la mise en œuvre de cette technique révolutionnaire de transformation du lait de vache au chœur de Préalpes fribourgeoises dont la principale bourgade représente depuis lors l'éponyme originel de toutes les déclinaisons alpines de spécialités de gruyères. Or loin de se révéler anodine cette fulgurante consécration de la *grevire* du dialecte vernaculaire dans l'économie des hautes vallées savoyardes, à l'instar de son implantation contemporaine dans les contrées intra-alpines voisines du Valais, du Val d'Aoste ou à un degré moindre du Val de Suse, mérite amplement, rétrospectivement et sans aucune outrance, le qualificatif de « révolution ». Tant ses incidences s'avèrent multiples quant à la mutation du paysage et de certains biotopes montagnards, à l'adaptation de l'urbanisme et de l'architecture rurale aux contraintes générées par l'accroissement subit du troupeau bovin, à la transformation institutionnelle et financière du modèle ancestral d'autarcie agropastorale induite par la confection puis la commercialisation hors du cadre villageois d'une monoproduction fromagère explicitement destinée à la vente plutôt qu'à l'autoconsommation. À l'émergence en un mot de nouvelles pratiques culturelles, ne serait-ce qu'alimentaires, conditionnant un assemblage de références identitaires durables pour les populations locales, près de quatre siècles durant, jusqu'à leur dévoiement dans le pastiche d'un folklore plus vaguement alpin que spécifiquement savoyard.

Peu importe cependant le caractère trop souvent outré de cette déclinaison folklorique actuelle des traditions locales, tant la récurrence dans les représentations collectives d'une vache à ce point sublimée constitue le révélateur symbolique d'une transformation aussi radicale que tardive des structures de la société savoyarde dite « traditionnelle » par l'essor d'un système agropastoral bovin à vocation fromagère s'imposant à l'ensemble du territoire rural savoyard, gagnant enfin les basses régions collinaires de l'Avant-pays dans la première moitié du XIXe siècle après avoir assuré au préalable son hégémonie sur les massifs. En s'efforçant sous la forme d'une fantaisie agropastorale qu'il espère récréative aux oreilles de son auditoire, de dresser dans un catalogue un peu désordonné un inventaire pourtant non exhaustif de quelques-uns des marqueurs de la formidable aventure de cette « civilisation de la vache et du gruyère » finalement assez récente au regard du temps long de l'histoire alpine, le facétieux académicien s'efforce donc, dans la continuité de l'une de ses obsessions universitaires, de contribuer à l'analyse du pan non strictement politique de cette identité savoyarde multiforme, fuyante, rétive à se laisser enfermer dans les mièvres poncifs véhiculés depuis près de deux siècles par l'écosystème du tourisme. Encore faut-il, avant de s'adonner à l'exercice, rappeler succinctement par l'évocation des principales caractéristiques originelles de la grande montagne d'estive, l'innovation agropastorale inhérente à la « révolution du gruyère » lors des premières décennies du XVIIe siècle, en quoi ce mode de regroupement initialement temporaire d'un gros troupeau bovin sur de seuls alpages d'altitude, en vue de la production de grosses pièces de fromage, représente toutefois le socle du développement ultérieur de la filière agro-industrielle laitière participant aujourd'hui à la renommée et à l'aisance économique des Pays de Savoie.

Afin de produire quotidiennement d'une à plusieurs meules de gruyères pesant alors de trente à cinquante kilogrammes pièce, avant que ne s'impose une standardisation des fabrications par le développement des fromageries écoles, lors de la première moitié du XXe siècle, les villageois des hautes vallées prennent l'habitude de réunir en un troupeau commun dépassant parfois la centaine de vaches « laitières », au début de l'été et sur des pâturages relevant généralement de la propriété communale, l'ensemble de tous les bestiaux possédés en propre par chacun des chefs de famille. Il s'agit là du seul moyen d'obtenir les cinq à six cents litres de lait nécessaires à la confection de chaque fromage à une époque où la sélection des lignées actuelles de races bovines locales — Tarine et Abondance — s'ébauchant laborieusement sur les souches du « rameau brun des Alpes » ou de la « Pie rouge des montagnes », la lactation journalière moyenne de chaque mère ne dépasse guère les quelques litres au cours de la période de trois à quatre mois succédant aux vêlages. Après la traite, dans des bâtiments construits à cette fin sur l'alpage, le fromager et ses aides engagés pour la campagne d'estive courant de mi-juin à mi-septembre, procèdent immédiatement à la confection du gruyère selon le procédé de fabrication des fromages à pâtes cuites et à affinage long, après bain de saumure, suivant un rituel toujours inchangé quatre à cinq siècles plus tard. Deux fois par jour se déroulent les mêmes opérations d'un processus immuable : cuisson du lait emprésuré dans un chaudron de cuivre, tranchage du caillé, soutirage et positionnement dans des moules ou formes de bois, pressage. Une fois égouttées les meules sont mises au sel plusieurs jours durant dans un bain d'eau froide, avant de rejoindre la cave d'affinage pour un séjour de plusieurs mois en ambiance fraîche. La tâche ne manque jamais et les journées de labeur s'étirent de l'aube au crépuscule pour le personnel salarié essentiellement masculin de cette grande montagne, composé de dix à quinze personnes selon une stricte hiérarchie distinguant les simples bergers des aides fromagers et du « procureur », le fromager en chef, le « seigneur » incontesté de l'alpage veillant avec une autorité souvent tyrannique sur le fonctionnement de cette « usine » d'estive.

Le contraste est saisissant entre l'organisation matérielle de ces opulentes montagnes dévolues à la production laitière d'un troupeau bovin en pleine expansion et celle, ancestrale, de la petite montagne d'estive de type familial rendue caduque sur la plupart des grands alpages par la généralisation de la production de gruyère. Quoique ce mécanisme soit demeuré vivace en certaines localités jusqu'à une époque somme toute assez récente, notamment sur ces quartiers d'estive de Haute-Maurienne ou de Haute-Tarentaise toujours consacrés au début du XXe siècle à la confection de petites pièces de fromages persillés ou bleus fabriqués individuellement par chaque famille, sur leurs lopins de montagne et dans le respect scrupuleux de recettes remontant sans doute à une lointaine antiquité, du lait mélangé d'un maigre troupeau domestique composé de quelques têtes de brebis, de chèvres et de vaches. Pratiques immémoriales dont témoigne le maintien d'une production confidentielle de ce type sur certains alpages « à chèvres » de la haute vallée de l'Isère, les savoureux persillés ou bleus de Sainte-Foy et de Tignes se distinguant à cet égard de leurs non moins délicieux concurrents mauriennais de Termignon ou de Bonneval cependant produits désormais au lait des vaches de race tarine ou abondance selon le cahier des charges défini dans le cadre de l'AOP Beaufort.

Ce tableau sommairement dressé de la « montagne à vache » par excellence que représente l'innovation de « l'estive à gruyère » au début des Temps Modernes, annonçant la généralisation ultérieure de ce modèle d'économie laitière bovine sur

l'ensemble du terroir savoyard, quels sont ensuite les différentes catégories de marqueurs cultuels vraiment signifiants de cette révolution agropastorale ayant, par son ampleur et en un demi millénaire, si profondément influé sur l'un des pans de l'identité locale.

Les marqueurs linguistiques de la « civilisation de la vache » et de la « révolution du gruyère »

Un tel bouleversement du modèle agropastoral sans doute ici accoutumé depuis la fin des temps néolithiques ne pouvait manquer de s'inscrire durablement dans le *logos*. La langue dialectale vernaculaire et son avatar des sabaudianismes de langue française — ces tournures ou expressions linguistiques plus ou moins directement passées, avec une fluidité déconcertante, du franco-provençal au français régional — en fournissent de précieux exemples.

Le plus magistral relève incontestablement de l'opposition difficilement intelligible de prime abord pour le visiteur occasionnel des tables savoyardes, entre la tomme et le fromage. Bigre, sur le plateau de fromage des fins de repas, dans le cadre feutré du restaurant étoilé ou nettement plus rustique de l'auberge, toutes les tommes ne relèvent-elles pas par essence de la catégorie générique des fromages à l'entendement déconcerté de l'*homo touristicus* ? Il n'en est rien, bien sûr, autour de la table familiale où, pour les plus anciens, couteau Opinel fermement tenu en main, le *bocon de toma* ne saurait se confondre avec la *grevire*. Permanence troublante des désignations séculaires en dépit de la décadence des réalités auxquelles elles renvoyaient autrefois : cette *summa divisio* de la production fromagère savoyarde témoigne en effet de la nature et de la finalité originelle de la production estivale de gruyère sur les massifs, dans le contexte spécifique de l'économie domestique des Temps Modernes. Fabriqué sur l'alpe avec une partie du lait fourni au troupeau villageois par le bétail familial, le fromage de gruyère dont chaque contributeur profite d'une quote-part du produit commercial est quasi exclusivement destiné à la vente sur des marchés parfois très lointains. Au village l'on ne goûte donc que très exceptionnellement à la *grevire* du fait de sa forte valeur marchande, privilégiant au contraire la consommation quotidienne des petites pièces de tommes confectionnées dans chaque maisonnée, hors période d'inalpage, grâce aux quelques litres de lait journaliers tirés de vaches trop vites taries après la redescente automnale des montagnes ou pour partie amputés, au printemps, de la part goulument lapée par les jeunes veaux. Il en est d'ailleurs de même au plus fort de l'été, lors des « campagnes d'estive », où le personnel « enmontagné » œuvrant sur l'alpage se nourrit prioritairement d'un sous-produit du gruyère sous la forme de tommes maigres à la saveur aigrelette. Ce sérac élaboré en grande quantité avec les litres de *serum* stagnant au fond du chaudron une fois le caillé gras soutiré, généreusement offert aux premiers excursionnistes de passage en ces lieux. Lesquels, usant de l'analogie entre le grumeleux blanchâtre de sa pâte et l'aspect rugueux de leur surface crevassée, en viennent à désigner du même vocable les blocs de glace se détachant à grands fracas des glaciers environnants. Peu importe l'évolution des modes de vie, les tournures de langage ont la vie dure. Dénomination commune à la kyrielle de produits laitiers naguère destinés à l'autoconsommation familiale, la tomme ne sera jamais confondue, en Savoie, avec le moindre des fromages !

Dans un registre voisin, plongés dans un état palpable de perplexité, il s'avère pareillement déroutant pour les visiteurs de la contrée non encore instruits des subtilités linguistiques locales, d'avoir à pousser la porte d'une fruitière pour y faire indistinctement provision de tommes et de fromages. Rien à voir, bien sûr, avec les fruits à pépins ou à noyaux disséminés en de nombreuses variétés autochtones de grande qualité dans le paysage savoyard, l'*homo touristicus* l'apprend bien vite à ses dépens après avoir essuyé quelques quolibets proportionnés à l'insistance de ses candides interrogations. Aujourd'hui permanente et non plus seulement estivale, villageoise bien plus souvent que d'alpage, la fruitière représente cette fromagerie où le gruyère est fabriqué à « fruit commun ». Lors de l'élan initial de la « révolution » agropastorale de la « grande montagne », faute pour chaque villageois de disposer seul du bétail suffisant à la fabrication quotidienne minimale de deux meules de gruyère — la première à l'issue de la traite du matin et la seconde après celle du soir — le « commun » désigne le troupeau composé de la somme des animaux possédés en propre par chacun des « communiers ». Tandis que le « fruit » représente le lait généré par la réunion temporaire de ce troupeau et en l'occurrence le fromage produit en commun dont le profit de la vente, déduction faite des nombreux frais annexes engendrés par la « campagne d'estive » en marge de la rémunération du personnel d'alpage, est réparti entre tous les « propriétaires » associés au prorata d'une évaluation de la lactation journalière moyenne de chacune de leurs bêtes effectivement « enmontagnées ». Lourde d'enjeux cette estimation cruciale pour la validité d'un astucieux système d'addition des égoïsmes individuels représente pour cette raison l'un des temps fort de la sociabilité montagnarde jusqu'au milieu du XXe siècle. Par deux fois au cours de la campagne d'estive, sous le contrôle sourcilleux de tous les intéressés endimanchés pour l'occasion le cérémonial de la « pesée » du fruit de la traite de chaque vache célèbre au cœur de l'alpage, dans sa logique de rituel symbolique, l'alliance intime de l'esprit communautaire avec le profit doublé de la fierté personnelle de chaque éleveur.

Rien d'étonnant, autre marqueur linguistique notoire d'une inscription de la civilisation de la vache et de la révolution conjointe du gruyère dans la géographie de l'espace montagnard, à ce que le souvenir de tels usages se perpétue au travers de la diversité des toponymes présents sur l'alpage. Invariablement le lieudit de la « Pesée », éventuellement associé à celui de la « Pachonnée », y voisine avec ceux des « Vacheries », de la « Ville », du « Bouillu », des « Granges », des « Maisons Longes », des « Loges », des « Chavonnes », des « Chozales », des « Arbés », des « Montagnettes », des « Mayens », voire du « Fruit », soit quelques-uns des multiples indicateurs du bâti à vocation agropastorale notoire de ces confins d'altitude. Mais, science précieuse pour l'observateur attentif, la toponymie renseigne aussi avec un luxe de détails sur l'aménagement de l'alpe par la main de l'homme via les « Esserts », les « Raiches » ou les « Combe Neuve », sur la qualité des pâtures par les innombrables « Beaupraz », « Belleveaux », « Bellaval » ou « Bonneval », les « Préfumet » auxquels s'opposent les non moins fréquents « Bettex » ou « Blaittières », les « Fauge », les « Laiche », les « Saignes » et autres « Molliex » caractéristiques des secteurs marécageux de tourbières et de leurs formations herbeuses de piètre qualité pour le parcours du gros bétail. Ce sont enfin par les toponymes forgés sur la souche de « l'albergement », de « l'alleu » ou du « communal » que se laissent entrevoir, indépendamment de l'éventuelle mutation ultérieure de la nature institutionnelle des parcelles concernées, les statuts juridiques originels du support foncier de la grande montagne dans ces zones où les mécanismes de propriété collective hérités du Moyen

Âge l'ont emporté des siècles durant sur le principe romano-civiliste de l'héritage particulier. Car le paysage, pour qui en possède la clef de lecture, conserve dans sa trame comme le font les documents administratifs ou fiscaux afférents à la détermination des droits immobiliers, la marque de ce substrat juridique.

Les marqueurs paysagers de la « civilisation de la vache » et de la « révolution du gruyère »

Le placide troupeau bovin est un gros dévoreur de fourrages. Le constat semble relever de l'évidence tautologique. Mais la formulation de l'apparent lieu commun offre le mérite de présenter le gros bétail ruminant, à l'opposé de superficiels stéréotypes agrestes, en ennemi séculaire implacable des labours, favorisant au contraire la multiplication parcellaire des pâtures et des prés de fauche. Partout, mais avec une acuité singulière dans les Alpes, la civilisation de la vache et du lait se double d'une civilisation de l'herbe et du développement parfois outrancier au regard des équilibres écologiques naturels, de prairies artificielles forcément gagnées sur les autres formes plus ou moins endémiques de couvert végétal. Les forestiers et les techniciens du service de Restauration des Terrains de Montagne l'ont assez souvent déploré : le bétail et l'arbre entretiennent des relations ambiguës. Sur les massifs, au cœur des hautes vallées où la révolution du gruyère s'est révélée plus précoce qu'ailleurs, les défrichements déjà menés à un rythme soutenu depuis les derniers siècles médiévaux se multiplient en proportion de l'accroissement rapide du cheptel bovin, atteignant leur apogée au cours du XIXe siècle à l'issue d'une pression trois fois séculaire sur les cantons forestiers, tout particulièrement réduits à la portion congrue sur les adrets les mieux exposés. Le randonneur feint de l'ignorer. Mais sans l'industrie humaine sous le climat dit « tempéré » des Alpes septentrionales aux abondantes précipitations pluvio-neigeuses la prairie naturelle, ou pour mieux dire la steppe d'altitude grillée six mois l'an par l'action du gel, ne se rencontre qu'au-dessus de deux mille mètres. Plus bas dans la pente le spectacle verdoyant de pâtures et de prés de fauche étagés depuis la lisière inférieure des pelouses naturelles jusqu'aux alentours des villages permanents, à peine piquetés ça-et-là des taches brunes de quelques cultures, trahit un paysage anthropisé d'où l'arbre a été inexorablement repoussé sur les marges du finage au profit des récoltes fourragères. Si besoin était l'actuelle déprise agricole sensible dans certaines localités et l'embroussaillement corrélatif des anciennes pâtures ou des prés de fauche de mi pente d'accès trop scabreux pour autoriser un entretien aisément mécanisé, en valide *a contrario* l'affirmation.

La Savoie presque uniformément verte de toutes les nuances saisonnières offertes à l'œil par le cycle de l'herbe, du vif vert printanier au vert jaunâtre de l'automne et par opposition à celui, très sombre, des « bois noirs » de feuillus et de résineux, ne peut renier son statut de produit dérivé de la « révolution » de la vache et du gruyère. Si la montagne représente au début des Temps Modernes le support originel de cet *aggiornamento* du modèle traditionnel d'économie agraire ouvertement frumentaire commun à la plupart des régions d'Europe, le net refroidissement du climat imputable à la séquence du Petit Âge glaciaire hypothéquant l'espoir de rendements céréaliers abondants au-delà de l'altitude de onze à douze cents mètres y compris sur les replats ensoleillés de « l'endroit » valléen, l'exposé de la diffusion tardive du modèle d'économie laitière à vocation fromagère dans les basses contrées savoyardes d'un large

avant-pays courant à l'Ouest des deux départements actuels de Savoie et de Haute-Savoie des cluses préalpines aux rives du Rhône et du Guiers, paradoxalement corroborée par les mappes du cadastre dit « Sarde », permet d'en valider l'affirmation de manière définitive. Jusqu'à l'avènement de l'Époque contemporaine en effet cet Avant-Pays composé des provinces du Genevois et de la Savoie-Propre rigoureusement délimitées par les découpages administratifs du Duché de Savoie arbitrés par le gouvernement turinois de sa récente Majesté le Roi de Sardaigne Victor-Amédée II a conservé un modèle d'économie rurale routinier hérité des siècles précédents. Fondé sur le principe classique de l'assolement triennal le labour y représente la norme et un petit troupeau domestique où la chèvre et le mouton l'emportent largement sur la vache divague sur les chaumes et les jachères dans l'intervalle des récoltes. Les prairies sont rares et en maints localités on ne fauche guère que les rêches « blaches » des terres humides procurant un foin de médiocre qualité, prioritairement consacré à la nourriture de chevaux dont l'élevage apporte de substantiels revenus dans les fermes les plus opulentes. Le gruyère est inconnu dans les humbles cuisines villageoises et les productions fromagères de petites pièces d'une grande variété sont principalement destinées à la consommation familiale. Les cens et autres servis féodaux dans ces basses régions où se concentre l'essentiel de la pression seigneuriale du Duché, à l'opposé du poids autrement plus léger de la rente seigneuriale sur la paysannerie des hautes vallées, se servent encore très souvent en grains contribuant, au grand dam des physiocrates à un lancinant immobilisme agraire.

Il n'est qu'à lire pour se convaincre de la pertinence de ce tableau schématique les pénétrantes pages que lui consacre de manière autrement plus fouillée le Marquis de Saint-Genix de Beauregard Alexis Costa, en 1774, dans son *Essai sur l'amélioration de l'agriculture dans les pays montueux et en particulier dans la Savoie*. L'inlassable expérimentateur « agromaniaque » de nouveaux procédés de culture dans son domaine du Villard, en la paroisse de la Chapelle Saint-Martin perchée au-dessus du cours moyen du Rhône sur l'ultime plateau méridional de la formation géologique du Jura, s'y désole de la présence envahissante sinon parasite des chèvres et des moutons, de la coupe à blanc de rares taillis à peine régénérés et plus que tout de la réticence bornée de ses voisins à l'ensemencement de prairies artificielles, seul gage de généreuses pâtures et de récoltes fourragères abondantes susceptibles de favoriser enfin à la mode montagnarde le développement rationnel d'un troupeau bovin à finalité laitière. Tableau peu reluisant confirmé par la tonalité uniformément bistre du lavis des mappes cadastrales de 1728-1738 figurant l'étendue des champs par cette manière conventionnelle, tranchant sur la couleur verte au contraire dominante sur le relevé parcellaire des paroisses des hautes vallées alpestres : à la lecture de ces précieux documents fiscaux l'Avant-Pays Savoyard au bocage aujourd'hui si verdoyant de grasses prairies se présente au Siècle des Lumières sous l'aspect austère d'un paysage d'*openfield* dévolu à l'araire.

L'évolution, en l'espace d'un demi-siècle, tient aux effets rapides de la législation sarde d'abolition des droits seigneuriaux de 1770 à 1792, puis révolutionnaire et napoléonienne de 1792 à 1814, combinée à la vente de tous les biens nationaux saisis à la noblesse émigrée comme aux établissements ecclésiastiques, permettant à la petite paysannerie devenue maître de son destin sur le sol de ses anciennes tenures d'adopter enfin et par imitation un tout autre système d'économie rurale. En quelques décennies le modèle agropastoral montagnard descend des massifs et, ayant lancé cette révolution agraire tant espérée par les rares personnalités de l'élite nobiliaire ou

bourgeoise du siècle précédent gagnées à la réflexion agronomique, l'Avant-Pays devient à son tour une terre d'élection de l'élevage bovin dans le cadre paysager radicalement transformé d'un finage de prairies serties de haies vives. Mieux la communauté locale d'habitants affranchie de toute directe féodale, définitivement libérée du patronage vexatoire de l'église paroissiale et plus largement encore de l'insidieuse tutelle exercée depuis des lustres par les seigneurs fonciers sur l'affirmation de sa personnalité morale prend conscience de sa force collective. Révélée à elle-même, fière d'assumer dorénavant sans entraves son destin à la manière accoutumée de longue date sur les hauts massifs, elle ne tarde pas à transposer ici l'institution de la fruitière d'estive en l'adaptant avec une incontestable réussite à des contraintes naturelles moindres, nettement plus favorables qu'en altitude à une annualisation régulière de la production fromagère. En ces basses régions collinaires ou ces vallons préalpins exemptés de la rigueur de frimas hivernaux imposant une interminable stabulation du bétail, le long de versants de dénivellation raisonnable autorisant une pâture quotidienne à proximité du siège des exploitations familiales sans imposer l'organisation du lourd mécanisme des « remues » saisonnières du troupeau, la fruitière villageoise devient donc permanente dans la proximité plus ou moins immédiate des cours de ferme. Certes la production hivernale de gruyère stagne immanquablement à des niveaux plus faibles qu'au *summum* de la période de lactation des animaux, à la belle saison. Mais singulier retournement de fortune, alors que les communautés montagnardes arrivées à leur apogée entament une longue période de déclin aggravée par le fléau d'un exode rural massif, désormais concurrencées sur les marchés traditionnels d'écoulement de leur *grevire* et n'adoptant avec retard le principe de la fruitière permanente qu'au lendemain de la Grande Guerre, l'Avant-Pays savoyard connait une vogue sans précédent d'implantation de ce type d'organisation coopérative. Dès le milieu du XIXe siècle, fortement encouragées par les pouvoirs publics français après l'Annexion de 1860, il n'est guère de communes des portes de Genève à celles de Pont-de-Beauvoisin, dans une ambiance de compétition villageoise effrénée, qui ne s'adonne via la triade de la vache, du lait et du gruyère à vocation marchande à la conversion de son antédiluvienne économie rurale de polyculture autarcique au bénéfice d'une croissance palpable de l'aisance générale de leurs populations. Or non contente de s'inscrire dans une transformation radicale du paysage la révolution induite par la fabrication à grande échelle de fromage à fruit commun a tout aussi durablement influé sur l'agencement du bâti rural vernaculaire et sa répartition spatiale dans le terroir agropastoral.

Les marqueurs architecturaux et urbanistiques de la « civilisation de la vache » et de la « révolution du gruyère »

Au cours des Temps Modernes la spécialisation bovine de l'agropastoralisme montagnard, sur fond de « révolution du gruyère », infère durablement sur la structure du bâti traditionnel et plus largement dans les hautes vallées alpines sur l'urbanisme des différents quartiers d'habitat étagés le long des versants depuis l'altitude modeste des villages permanents jusqu'à celle des abris temporaires de mi-pente comme, plus haut encore, de l'alpage proprement dit. Les transformations les plus tangibles se manifestant en premier lieu sur la configuration du foyer symbolique que représente la maison villageoise, siège de l'implantation matérielle d'une famille patriarcale rompue à l'évidence de la double tradition d'une cohabitation intergénérationnelle élargie et de

celle, tout aussi légitime à ses yeux, d'une cohabitation parfois très étroite avec le bétail. Des siècles durant, sans égard à la formidable diversité régionale des techniques constructives et des formes stylistiques, le logis des paysans de la vieille Europe, plus ou moins nettement dissocié des espaces réservés aux activités agricoles, se fond en effet dans le corps de différents bâtiments de ferme en règle générale ordonnés autour d'une vaste cour centrale. Or en montagne la rigueur du climat, la contrainte du déneigement, ont poussé de bonne heure au regroupement singulier de toutes ces constructions sous le toit d'un immeuble unique. Bien avant la spécialisation bovine du modèle agropastoral et la dilatation du volume des bâtisses en proportion du nombre de bêtes à hiverner, la maison de village y est déjà conçue à la manière d'un ensemble concentré, divisé en étages précisément affectés à chacune des fonctions particulières de l'activité agricole, au sein duquel des couloirs de circulation et des escaliers permettent à ses habitants d'accéder assez aisément « par l'intérieur » à toutes les parties de l'édifice. Parfois l'étable et l'habitation se confondent permettant aux humains de profiter de la chaleur animale en économisant les réserves d'un combustible ligneux devenu rare. Tel en est par exemple le cas en Haute-Maurienne et en Haute-Tarentaise où l'implantation de certaines localités atteignant l'altitude de mille-huit-cents mètres, l'hiver du Petit-Âge glaciaire s'éternise de long mois. Dans d'autres configurations une cloison percée d'une porte sépare au contraire formellement ces deux espaces contigus, alors organisés sur un même plan au rez-de-chaussée de l'édifice. En Beaufortain, dans les Aravis ou en Chablais le logement nanti d'une galerie courant sur toute la longueur de la façade principale s'étire par contre au premier niveau de la construction. Peu importent ces apparents particularismes. Car partout s'impose en réalité la même logique d'un aménagement jouant avec la fréquente déclivité du terrain. Dans tous les cas l'on monte à la grange ou l'on descend à la cave, l'on accède au grenier ou au cellier sans avoir obligation de « mettre le nez dehors ».

De fait l'essor du troupeau bovin sur ces massifs, au cours des XVIIe et XVIIIe siècles, ne bouleverse pas fondamentalement ce genre de dispositif architectural. Son incidence majeure sur le bâti villageois s'y mesure par contre à l'augmentation rapide des espaces consacrés à l'activité agropastorale. La maison paysanne des hautes-vallées savoyardes devient rapidement une « usine à vaches » hypertrophiée. Si les portions de ce bâti réservées à l'habitation familiale stagnent, la promiscuité humaine demeurant la norme, il en va tout autrement de celles vouées à la longue stabulation hivernale du gros bétail et au stockage proportionné de masses considérables de fourrage. Quelle que soit la taille effective de la maison de ferme, adaptée à l'accueil saisonnier d'un troupeau familial composé en moyenne de quatre à huit bovins adultes, mais pouvant exceptionnellement en compter plusieurs dizaines, grossi d'une à deux têtes de mulets et d'un petit cheptel caprin et ovin, écuries et granges — termes usités en Savoie pour dénommer les étables et les fenils à l'étonnement de ses visiteurs — occupent les trois quarts du volume disponible. Dans une ambiance de chantier villageois permanent, au fur et à mesure de l'avènement de la « civilisation de la vache », les travaux d'agrandissement se succèdent donc à un rythme soutenu. Et puisqu'à l'occasion de chacun d'entre eux la plupart des familles ayant à cœur, génération après génération près de trois siècles durant, de signifier leur dynamisme et leur réussite sociale par la pierre ou le bois du décor ostentatoire des façades réalisés à la mesure de leurs moyens financiers selon les canons stylistiques contemporains, cette farouche compétition de voisinage contribue ainsi à figer la facture aujourd'hui considérée comme « traditionnelle » de ce bâti vernaculaire. Certaines « dynasties d'entrepreneurs de montagnes » n'hésitant pas dans certains cas extrêmes, une fois leur

fortune assurée par le commerce des fromages et des bestiaux, de grimer à grand frais en fausses demeures bourgeoises leurs maisons paysannes pourtant enchâssées sans aucun recul de perspective dans l'urbanisme resserré de villages groupés : suprême démesure d'*ego* d'une poignée de « coqs de village » en guise de l'un des marqueurs les plus inouïs de la « révolution du gruyère » sur les hautes terres savoyardes !

Car il est dans ce registre architectural et artistique villageois un autre marqueur indéniable de la réussite du modèle agropastoral bovin lors de l'Ancien Régime. Lorsqu'au cours des premières décennies du XVIIe siècle les propagandistes religieux et civils de la Contre-Réforme entendent, depuis Turin, ancrer dans le catholicisme tridentin un Duché de Savoie ayant évité de peu une conversion à la foi réformée sous l'influence de prédicateurs notamment issus de la proche Cité de Calvin, en émules zélés de François de Sales et de Charles de Borromée ils encouragent dans un même élan leurs ouailles et leurs sujets, à grands renforts de visites pastorales et de facilitations administratives, à initier un ambitieux programme de restauration de leurs vieux édifices cultuels au goût romain en vogue. Pourtant seules les communautés montagnardes se lancent dans l'aventure d'un chantier paroissial d'envergure contribuant à l'issue d'un siècle et demi de travaux réalisés au prix de lourdes dépenses à transformer le décor de leurs églises ou de leurs humbles chapelles de village en une touchante adaptation locale mâtinée d'inspirations populaires de cet art baroque grandiloquent promu dans la Ville éternelle par la papauté. Bien sûr afin de financer une œuvre pie de cette ampleur les communiers n'hésitent pas à aliéner une partie de leur large patrimoine de communs fonciers pour rémunérer maçons, charpentiers et artistes affairés à la tâche. De même quelques familles de riches bienfaiteurs ayant réussi dans diverses activités de négoce loin du pays natal abondent souvent à cet effort collectif par de substantielles contributions. Mais comment ne pas discerner aussi la silhouette d'une vache ou la forme d'une meule de gruyère en arrière-plan des retables d'autels animés de myriades d'angelots joufflus au constat de la singulière correspondance de la carte de répartition de ces décors paroissiaux « baroquissimes », à l'Est des deux départements actuels, avec celles des zones d'Appellation d'Origine Protégée des principales spécialités fromagères savoyardes ? Malgré d'évidentes disparités de revenus au sein de la collectivité paroissiale l'économie marchande du gruyère, notamment sous la forme du salariat des employés de la grande montagne d'estive, se conjugue avec les maigres gages rapatriés au printemps par les émigrés saisonniers pour générer dans ces villages de montagne une circulation monétaire et par là une aisance relative inconnue à un tel niveau par la paysannerie de l'Avant-Pays. Il y devient donc possible pour une population pieuse exhortée par un clergé militant d'en affecter une part non négligeable au soutien pécuniaire des ouvrages en cours. D'autant qu'il en va également de la fierté villageoise profane de ces « républiques d'altitude », en marge de toute motivation dévote, dans la volonté de faire plus haut, plus grand, plus clinquant, plus cher en un mot que les communautés voisines pour l'embellissement de ces édifices.

En cas de besoin une seconde illustration de la contribution des revenus de la « civilisation de la vache » au chantier paroissial ouvert dans les hautes vallées lors des XVIIe et XVIIIe siècles peut également, à la manière paradoxale dont les mappes du cadastre sarde prouvent par défaut la mutation bocagère tardive du paysage des basses régions savoyardes, être déduite à rebours de l'analyse du vocabulaire architectural et artistique décliné après 1840 dans le cadre de la vague de réfection de la

quasi-totalité des églises disséminées dans la partie occidentale de l'ancien Duché. Incapables deux siècles plus tôt, faute de subsides suffisants, de répondre à la sollicitation pressante des autorités ecclésiastiques et gouvernementales, les communautés concernées, revanchardes parce que sans doute blessées dans leur amour propre, investissent sans tarder les premiers profits tirés de l'acclimatation locale du mécanisme de la fruitière au lancement, dans une compétition acharnée avec leurs voisines rappelant celle des Temps Modernes montagnards, d'un chantier paroissial ici trop longtemps différé. Au milieu du XIXe siècle cependant la mode baroque est passée sinon résolument décriée et dans ces confins la carte d'implantation des fruitières permanentes correspond ainsi presque trait pour trait à celles des églises savoyardes exhibant aujourd'hui avec ostentation leur architecture et leur ornementation d'un style néo-gothique ou néo-classique emblématique des appétences artistiques revivalistes de cette époque.

La concentration du bétail bovin en vue de la fabrication de *grevire* influe enfin dans les localités sacrifiant ouvertement au système de la grande montagne d'estive sur la promotion de règles d'urbanisme contraignantes et de certaines caractéristiques constructives devenues archétypes du bâti montagnard pour l'imaginaire populaire. Dans ces « usines à vaches » de grande taille où les fenils permettent de « rentrer » en quantité le foin indispensable à la nourriture hivernale du troupeau, l'incendie représente un fléau redoutable. Les « *solans* » de la langue dialectale, soit les « granges à foin » exposées au soleil dans les étages supérieurs des bâtiments de ferme, ont beau s'ouvrir au faîte du pignon des façades principales, aérés par l'espacement des voliges de bois d'une cloison agencée à claire-voie, le séchage incomplet de ce fourrage pose problème. Quand il a été exposé aux intempéries orageuses, lors des fastidieuses opérations de fenaison, sa lente fermentation dans le fenil peut provoquer à tout instant l'inflammation accidentelle des dégagements gazeux. Dans ces circonstances dramatiques les moyens de lutte contre l'embrasement de la bâtisse se révèlent dérisoires pour ses habitants impuissants. Le feu, le cas échéant attisé par de fortes bourrasques de vent, se propage rapidement aux maisons voisines, réduisant des villages entiers à l'état de cendres, dans un spectacle de désolation, en quelques heures à peine. Sur les massifs pourvus de vastes forêts, les maisons étant pour large part confectionnées d'une ossature de bois, couvertures de bardeaux « d'ancelles » ou de « tavaillons » comprises, la prévention de la calamité de l'incendie résulte fort logiquement d'une dispersion de l'habitat et du respect scrupuleux de l'espacement des mailles de la trame foncière villageoise lors de de toute nouvelle construction. À l'inverse dans les localités au relief plus difficile ou d'altitude plus élevée l'habitat groupé offre une réponse à la nécessité de réserver les replats favorables, dans la banlieue des villages, à l'implantation de quelques champs de céréales, de légumineuses et bientôt de tubercules. Dans ces agglomérations la prudence prescrit par conséquent la limitation de l'usage du bois à la confection des charpentes, des planchers et des cloisons aménagées dans les *solans*. Les règlements d'usages locaux rappelés avec insistance par les injonctions des intendants provinciaux y imposent en conséquence le voûtement en pierres des premiers niveaux — écuries et greniers compris — avec la réalisation en lauzes de la couverture tous les édifices, prescription déterminante quant à leur aspect extérieur devenue pour un large public l'une des références fantasmées de l'architecture alpine traditionnelle. Une poignée de concepteurs d'équipements dédiés aux sports d'hiver poussant le cliché à la pose de tels revêtements prétendument « traditionnels », à la fin du XXe siècle, sur les toitures de résidences touristiques érigées dans quelques-uns des rares secteurs de Tarentaise dont l'habitat

ancien n'en a jamais été pourvu. En fin de compte, matériau de loin le plus répandu en Savoie avant l'entame des Temps Modernes le chaume si dangereusement inflammable se maintient dans les rares îlots montagnards restées tardivement fidèles à la logique agropastorale des petites montagnes familiales où, malgré le caractère potentiellement resserré des agglomérations, les stocks de fourrage souvent remisés dans des fenils constitués de bâtiments indépendants distincts de la maison principale n'atteignent jamais de volumes considérables. De même, dans l'Avant-Pays à l'habitat villageois globalement dispersé ou semi-dispersé en raison des mêmes exigences de prévention des incendies, après avoir longtemps représenté la norme pour la couverture du bâti paysan, le chaume est peu à peu abandonné au profit de la tuile écaille ou de l'ardoise au cours du XIXe siècle, au fur et à mesure du développement du troupeau bovin.

Il est en outre avec les aménagements suscités par la « révolution du gruyère » une ultime trace patrimoniale de la « civilisation de la vache » durablement inscrite dans le paysage montagnard. Car l'exploitation de l'alpe par le mécanisme du fruit commun génère une évolution notoire de son urbanisme, conditionnée par les exigences matérielles d'organisation de la grande montagne. Même si la configuration de « montagnettes » ou de « mayens » disséminés à l'étage intermédiaire entre les villages d'habitat permanent et les quartiers d'alpage n'évolue guère, se perpétuant dans des formes et des dimensions analogues à celles des chalets familiaux implantés depuis des temps immémoriaux sur la pelouse des petites montagnes. À une altitude moyenne comprise entre quinze-cents et dix-huit-cents mètres cette *noria* de petits édifices continue en effet d'accueillir avec les « remues » saisonnières du bétail une pratique ancestrale demeurée parfaitement compatible avec l'instauration de fruitières d'estive. Autorisant le logement sommaire de plusieurs personnes au-dessus d'une étable semi-enterrée capable d'accueillir chaque nuit le troupeau domestique constitué de quelques têtes de bovins, de chèvres et de moutons, ces bâtisses de taille réduite implantées sur des parcelles privatives restent affectées à l'utilité particulière de chaque famille. Avant « l'enmontagnée » du troupeau villageois commun un peu plus haut, sur les lieux de l'estive, aux alentours de la fête de la Saint-Jean, puis à l'issue de sa « démontagnée » à la date de la Saint-Michel, les propriétaires de ces « maisonnettes » continuent donc, en toute logique, d'y « tramer » leur bétail pour la durée de stations printanières ou automnales temporaires conditionnées par la pousse de l'herbe ou la chute des premières neiges. Au plus fort de l'été par contre alors que les rudes travaux des fenaisons occupent une majorité des adultes beaucoup plus bas, autour des villages, seuls quelques adolescents occupent cet habitat intermédiaire pour veiller sur le petit bétail caprin et ovin additionné aux génisses de l'année non versées au gros troupeau commun composé pour le temps de l'inalpage de la somme des vaches laitières confiés au chef berger par chacun des contributeurs au fruit commun.

Or l'accueil de cet important cheptel impose aussitôt le développement d'infrastructures spécifiques et dès les premières décennies du XVIIe siècle les communiers s'empressent à l'équipement à grands frais de leurs quartiers d'estive par l'implantation d'une grande variété d'ouvrages ou de bâtiments spécialisés, rationnellement distribués sur le sol de l'alpage. Généralement contigu au local de la fromagerie où officient quotidiennement le maître fruitier et ses aides dans une hiérarchie toute militaire, un chalet de notables proportions abrite en sa salle commune faisant office de cuisine et de réfectoire, en la promiscuité de ses longs dortoirs dans une ambiance spartiate

similaire à celle de la caserne, le nombreux personnel presque exclusivement masculin de la grande montagne. Il est d'ailleurs courant de recenser plusieurs garçonnets âgés de sept à huit ans pour les plus jeunes, prolétaires voués aux ingrates tâches domestiques, parmi les dix à vingt âmes de la petite troupe indispensable, faute de mécanisation, au bon déroulé de la campagne d'estive. Un peu à l'écart du chalet principal de nombreuses remises servent à l'entrepôt du matériel et surtout du combustible ligneux consommé en importantes quantités, à cette altitude supérieure à celle de la forêt, par l'opération biquotidienne de la « chauffe » du lait. En sa qualité de maître affineur de la précieuse production de gruyères le « procureur » règne à l'intérieur d'un dédalle de caves d'affinage maintenues à la fraîche température constante de quelques degrés au-dessus du zéro Celsius. Alentour le nettoyage régulier des longues halles autorisant l'abri nocturne du bétail lors des épisodes d'intempéries ressort de la responsabilité du petit peuple des bergers et de leurs jeunes « valets » dans l'intervalle des deux opérations journalières de la traite. Les heures de labeur se font à vrai dire interminables pour ces responsables de la conduite puis de la surveillance du troupeau sur ses lieux de pâture. Outre l'entretien des nombreux « arbés », ces cabanes rudimentaires protégeant du soleil ou de la pluie les gardiens du troupeau mené à la pâture dans les différents cantons de l'alpage parfois très éloignés les uns des autres, outre l'installation des campements éphémères de la « pachonnée », la traite et l'acheminement du lait à la fromagerie, il leur faut encore régulièrement curer les kilomètres d'aqueducs du réseau hydraulique établi sur l'alpe pour amener l'eau jusqu'aux abreuvoirs du bétail et les bassins de saumure des caves d'affinage. Sans eau, pas de grande montagne lorsque chaque jour, à l'*optimum* de son cycle de lactation, une vache en consomme de cinquante à cent litres.

Parmi tous les marqueurs de l'urbanisme de cette proto-industrie agroalimentaire développée sur la montagne d'estive toutefois, l'élément à la fois le plus insolite et le plus cohérent dans l'air du temps, consiste en la chapelle trônant bien en vue à l'orée du quartier d'alpage, évidemment décorée aux standards du goût baroque par quelque artisan de village, placée au point focal du réseau d'oratoires quadrillant le territoire de l'estive. Ainsi protégée par l'intercession de Guérin, de Grat ou encore de Bernard de Menthon, les principaux saints vénérés dans ces parages pour leur patronage spécialisé des activités agropastorales, la production fromagère du fruit commun ne pouvait manquer la consécration gastronomique.

Les marqueurs gastronomiques de la « civilisation de la vache » et de la « révolution du gruyère »

Au cœur des Alpes la Savoie est aujourd'hui renommée pour ses spécialités fromagères et leurs déclinaisons culinaires traditionnelles. Voire néo-traditionnelles depuis qu'elles ont été accommodées par les talentueux cuisiniers des palaces hôteliers de la Belle Époque, à l'image de la fameuse fondue invariablement dite « savoyarde ». Dans un genre nettement plus roboratif et quoique ne faisant pas appel au fromage de gruyère pour leur préparation, la raclette puis la *pélà* des Aravis, popularisée sous la dénomination elle aussi néo-traditionnelle de « tartiflette » dans les restaurants d'altitude, sur les pistes de ski des Trente Glorieuses, marquent le trait d'union entre les premières créations historiquement destinées à une clientèle hôtelière et celles, devenues aujourd'hui très élaborées, que distinguent les guides et les revues de tourisme

gastronomique en louant à grand renfort de « macarons », de « toques » ou de « fourchettes gourmandes » leurs qualités à la fois gustatives et patrimoniales. L'exaltation par ces critiques culinaires professionnels de produits locaux dénichés en circuit court, tout à la fois emblématiques d'une valorisation de méthodes ancestrales de production et de la haute qualité environnementale de leurs ingrédients, contribue assurément à faire accéder l'ensemble des spécialités fromagères savoyardes confectionnées au lait de vache au rang de produits d'exception. La rhétorique publicitaire se chargeant de démultiplier le discours, le consommateur portant à la bouche un morceau de fromage d'Abondance ou de Beaufort est désormais enjoint de se persuader qu'il savoure bien plus qu'un produit laitier. Expérience sensorielle totale la dégustation doit s'apparenter à celle d'une histoire, d'une identité, d'un mythe. Qu'il semble loin le temps où, sur l'alpe, pour le personnel de la fruitière d'estive d'autrefois, la *grevire* représentait bien plus prosaïquement une simple « nourriture » en marge de son intérêt avant tout marchand.

Peu importe cette sublimation, cette esthétisation patrimoniale excessive d'un produit effectivement ancré dans un terroir et à ce titre, révélateur d'une histoire. Dans leur scrupule à garantir une homogénéité de forme, de texture et de goût inconnue des maîtres fruitiers d'autrefois, personnalisant au contraire à l'envi la recette de base de transformation de la matière première lactée pour donner naissance à une formidable variété de gruyères différents, les AOP actuelles jouent néanmoins depuis la fin des années 1960 le rôle de marqueurs signifiants de cette « civilisation de la vache » ayant bouleversé l'économie agropastorale des hautes vallées alpines au sortir du Moyen Âge, puis de l'ensemble du territoire savoyard lors de la généralisation, il y a deux siècles, de l'institution de la fruitière permanente. Il convient en effet de comprendre pour quelles raisons pratiques la synthèse par d'obscurs montagnards sur les reliefs verdoyants de la Suisse occidentale, au cours du XVIe siècle, de la recette d'une fabrication fromagère à pâte cuite et à affinage long ensuite propagée à travers les massifs alpins et jurassiens, a vraiment contribué à la révolution en profondeur de l'économie et par voie de conséquence la société montagnarde. Depuis la nuit des temps avant la mise au point de ce procédé, la seule technique de conservation des petites pièces de fromage au-delà de quelques semaines ou tout au plus de quelques mois, consiste à travailler le plus souvent à froid un lait emprésuré pour obtenir des pâtes bleues dont on contrôle assez aisément le développement des moisissures en jouant de la température et de la ventilation des caves d'affinage. Malgré tout le fromage, sous ses multiples déclinaisons régionales, ne se conserve pas très longtemps. Délicat à transporter, il se consomme peu ou prou sur son aire de production. La meule de gruyère de quarante à cinquante kilogrammes à la pâte cuite densifiée par un pressage énergique, objet d'un salage intense achevé lors d'un affinage pouvant approcher les deux ans, présente à l'inverse de la multitude des pâtes crues légèrement pressées une masse se prêtant au contraire à la conservation, au transport, au débit sur l'étal marchand loin, très loin de la fruitière d'estive originelle. Initiée dans le cadre de l'organisation « industrielle » d'une grande montagne fonctionnant sur l'engagement préalable d'un important capital de départ par l'association des détenteurs villageois de parts de montagne préfigurant la mécanique des sociétés par actions, l'économie du gruyère implante dans les villages montagnards un système agro-capitalistique unique en son genre dès le début des Temps Modernes. Là réside, indépendamment de la qualité gustative du fromage élaboré, la clef de son succès contemporain fulgurant sur tous les massifs savoyards.

Est-il une dernière fois besoin d'en fonder la preuve par une illustration *a contrario* ? La haute terre préalpine des Aravis, épicentre emblématique de production du délicieux reblochon de la tartiflette se prête remarquablement à l'exercice. L'histoire est connue. Lors des derniers siècles médiévaux les garçons vachers employés à la conduite de leurs troupeaux d'estive par les grands propriétaires d'alpages, en règle générale monastiques, « reblochent » les meilleures vaches à peine les talons du régisseur tournés. Autrement dit ils tirent de ces bêtes le peu de lait qu'ils avaient pris soin de laisser au fond de leurs mamelles, se gardant de les traire à fond en présence du contrôleur, pour fabriquer sous le manteau de petites pièces de fromage destinées à leur consommation. Quelle économie de moyens : quelques litres de lait suffisent à la confection d'une petite pièce. Un peu de présure, pas de cuisson de la pâte, un égouttage rapide avant un court affinage hors de la vue du maître dans un recoin sombre de la cave et le tour est joué. Intransportable sur des grandes distances, le fromage doit être consommé rapidement. Mais il améliore l'ordinaire du petit personnel de l'alpage et la tradition de sa confection, parfaitement confidentielle quoique de moins en moins clandestine, perdure des siècles durant. Les bergers se transmettant l'astuce de génération en génération jusqu'au XIXe siècle sur des estives où, comme sur la plupart des autres massifs savoyards, si une petite production de vacherins se développe au grand jour, les propriétaires fonciers locaux tirent le plus fort de leurs revenus de la vente de gruyères après avoir adopté à leur tour le modèle de la grande montagne. C'est à l'époque du tourisme naissant que les « étrangers » découvrant l'onctuosité de ces fromages sur les tables villageoises des environs de Thônes lancent la mode de leur exportation vers la ville, désormais rendue possible par la vertu combinée du chemin de fer et du wagon frigorifique. La saga du reblochon est lancée en fanfare, consacrée par l'obtention d'un label AOC dès le milieu du XXe siècle. Lors de la Belle Époque, exploitant cette opportunité commerciale inespérée, la paysannerie des Aravis délaisse le marché commercial du gruyère devenu très concurrentiel depuis la spécialisation laitière d'un Avant-Pays voisin produisant à l'année des volumes impressionnants d'emmenthal dans son chapelet de fruitières villageoises permanentes.

Ces dernières, autre marqueur paradoxal de l'économie laitière bovine et de la production de gruyère à fruit commun, contribuent indirectement à l'essor également tardif de l'autre standard incontournable de la gastronomie savoyarde néo-rurale. Pays par excellence du fromage, la Savoie est aussi celui de la charcuterie pour ses visiteurs se régalant de viande de porc consommée cuite sous la forme de théories de « *diots* », de « *pormoniers* », « d'*atriaux* » et autres pâtés, mais plus souvent encore sous la forme de spécialités séchées de jambons crus et d'une pléthore de saucissons entassés en pyramides sur les étals des négoces de produits régionaux. L'emblématique plat de l'après ski, la reconstituante raclette pourtant si peu typique de la cuisine savoyarde traditionnelle dans sa présentation devenue classique, n'associe-t-elle pas les deux icones de manière subliminale, exception faite des pommes de terre ? Certes la paysannerie indigène sacrifie à l'élevage domestique du « *caïon* » depuis une haute antiquité, ce que semble confirmer l'archéologie alpine. Mais des siècles durant, les documents d'archives en attestent à leur tour, l'engraissement domestique plus ou moins annuel d'un porc n'impose pas plus sa présence quotidienne à la table paysanne que la référence à sa consommation dans les représentations littéraires ou artistiques. En cette matière également l'évolution s'avère tardive. Le premier élément favorable à l'accroissement du cheptel porcin tient au succès de la culture de la « *tartifle* » ou de la « *treufe* » des idiomes patoisants, à la charnière des XVIIe et XVIIIe

siècle, cette pomme de terre adaptée à l'altitude, passant éventuellement l'hiver en terre, sous la neige, appelée à métamorphoser le régime alimentaire de populations savoyardes jusqu'alors soumises à l'aléa de disettes frumentaires récurrentes. Or avant de devenir un pilier de l'alimentation humaine au tournant du Siècle des Lumières, accédant au statut d'ingrédient indispensable de nombreuses spécialités culinaires réellement régionales à l'instar des *farçons*, des gratins et de l'ambivalente *péla* occultés par la renommée frelatée de la fondue et de ses complices néo-rurales, le tubercule est initialement destiné à la nourriture du cochon de ferme dont il favorise la rapide prise de poids. Le second facteur favorable à l'amplification de la consommation de viande porcine, notamment sous la forme variée de ces salaisons aujourd'hui indissociables de l'identité locale, tient à la mise en place d'une fruitière permanente dans chaque commune ou presque des provinces occidentales de l'ancien Duché, entre 1840 et 1880. Sur la montagne d'estive des hautes vallées l'aide fruitier répond à la dénomination de « séracier » depuis le début des Temps Modernes parce qu'une fois le caillé de gruyère soutiré du chaudron pour être mis sous presse, il s'active seul avant le refroidissement du petit-lait, son unique composant, à la réalisation du sérac destiné à la nourriture du personnel de la grande montagne. Dans la fruitière des basses régions fonctionnant à l'année, autre milieu autres mœurs, le moyen le plus rationnel d'utiliser avec le sérum un sous-produit devenu très abondant est d'associer de manière systématique une porcherie de grande capacité à la fromagerie. Devenus meilleur marché le *diot* et la « roulée » de porc, marqueurs culinaires déroutants de la civilisation de la vache, se taillent une place de choix à la table paysanne et, inexorablement, dans l'imaginaire collectif.

En guise de conclusion

Quel bilan tirer de ce vagabondage ethno-historique sans nul doute un peu trop schématique à la recherche de l'un des ressorts de l'identité savoyarde ? La vache et le fromage participent assurément à sa distorsion en filigrane d'une réalité alpine sublimée. À la suite de la bimbeloterie d'objets souvenirs devenue *vintage* à l'esprit de collectionneurs régressifs de baromètres à chamois, de chalets tirelires, de villages et de sapins emprisonnés dans des boules à neige, de fleurs d'alpage peintes sur des « bouilles » à lait de fête foraine, la « déco » montagne branchée des poteries à oiseaux stylisés, des couvertures de laine à carreaux rouges brodés du bestiaire de l'alpe, du *design* aux lignes épurées d'un « mobilier montagne » de bois blond, donnent à voir l'image éthérée d'une improbable société montagnarde non révélatrice de la diversité savoyarde. Cette extrapolation fait toujours référence à la réalité socio-économique datée, vaguement contemporaine de l'invention par le tourisme mondain à la charnière des XVIIIe et XIXe siècles de l'imaginaire d'un Éden peuplé de vaches brunes et de chalets d'alpages abritant les amours pudiques d'un berger et de sa bergère. Sans cesse réinterprété l'univers sentimental de la ritournelle *Étoile des neiges* a la vie dure. Dans le carré VIP installé à l'aplomb de la raquette d'arrivée de la piste de l'Éclipse accueillant les épreuves masculines du championnat du monde de ski alpin dans la très huppée station de Courchevel, en cet hiver 2023, étranger à toute manifestation d'un humour de second degré, le dernier chic vestimentaire consistait à arborer sur sa rutilante combinaison de ski une large ceinture de cuir ornée d'une frise de vaches et de « *carons* » inspirées des « *poyas* » fribourgeoises. Fascinant ! Puisse cet essai de synthèse ouvrir une voie en suscitant des vocations de recherche.