Le processus de patrimonialisation d'un petit fromage de montagne, le persillé de Tarentaise

How the persillé, a local mountain cheese, became heritage

Christiane Dunoyer

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/insitu/25224>

DOI : 10.4000/insitu.25224

ISSN : 1630-7305

Éditeur

Ministère de la Culture

Référence électronique

Christiane Dunoyer, « Le processus de patrimonialisation d'un petit fromage de montagne, le persillé de Tarentaise », *In Situ* [En ligne], 41 | 2019, mis en ligne le 09 décembre 2019, consulté le 19 décembre 2019. URL : <http://journals.openedition.org/insitu/25224> ; DOI : 10.4000/insitu.25224

Ce document a été généré automatiquement le 19 décembre 2019.

In Situ Revues des patrimoines est mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.

Le processus de patrimonialisation d'un petit fromage de montagne, le persillé de Tarentaise

How the persillé, a local mountain cheese, became heritage

Christiane Dunoyer

Introduction

- ¹ La Tarentaise est une vallée intra-alpine appartenant au département de la Savoie, longue d'environ 90 kilomètres. Elle est creusée par l'Isère, qui prend sa source à 2 900 mètres du glacier de la Grande Aiguille Rousse, et parcourue par la route qui va d'Albertville au col de l'Iseran. Terre de contrastes, comme la plupart des vallées alpines, la Tarentaise réunit en son sein une grande variété de paysages et de micro-terroirs qui sont déterminés par le relief et donc par les variations d'altitude et par l'ensoleillement qui est à l'origine de l'opposition entre l'ubac et l'adret. Le climat, la végétation, la faune et les produits de la terre diffèrent considérablement entre eux, parfois à quelques kilomètres de distance, ainsi que les paysages humains qui opposent pâturages et forêts et aujourd'hui aussi terres agricoles et stations de sports d'hiver¹. Pour les mêmes raisons, de nombreuses réalités sociologiques se côtoient dans la vallée : des milieux ouvriers du fond de vallée aux plus grands domaines skiables du monde à très haute densité pendant la saison touristique en passant par les zones agricoles à plus faible densité, mais avec une population constante². Terre d'alpages et d'élevage bovin, la Tarentaise agricole est surtout connue à l'extérieur pour la production du beaufort, mais dans le secteur haut de la vallée, quelques éleveurs de chèvres ont organisé leur production autour d'un petit fromage local, le persillé, dont ils disent avoir hérité les procédés de fabrication de leurs parents et grands-parents. Les données collectées dans le cadre d'une enquête anthropologique commandée par le Musée savoisien de Chambéry sur les pratiques culinaires et alimentaires en Tarentaise, effectuée de janvier 2018 à janvier 2019, permettent d'interpréter le contexte dans

lequel se situe ce fromage : après avoir connu un certain déclin, à l'ombre du prestigieux beaufort, dont il subit aussi la supériorité sur le plan du volume car le persillé est un petit fromage qui ne fait pas plus d'un kilo, il connaît maintenant un regain de faveur en raison de l'engouement des consommateurs contemporains pour les produits locaux et tout particulièrement pour les fromages de chèvre (**fig. 1**).

Figure 1

La haute Tarentaise et le col de l'Iseran.

Phot. Christiane Dunoyer, 2018. © Christiane Dunoyer.

- 2 Face au nombre important de producteurs de beaufort, le persillé n'est produit que par quelques éleveurs. Or, il nous paraît fondamental de faire précéder notre étude d'une précision d'ordre méthodologique : notre enquête qualitative ayant pris en compte la totalité des situations observables actuellement, l'unicité des cas cités nous confronte à la tâche difficile d'élever chacun d'eux à un degré d'exemplarité utile à la réflexion anthropologique tout en préservant l'anonymat des sources. Les nombreuses citations présentes au fil du texte nous permettent d'illustrer nos propos tout en renvoyant d'une manière précise aux différents entretiens par le biais d'un code reporté en note³. Cet article, qui s'inscrit dans le riche filon des études sur la relance des productions locales⁴, entend illustrer l'évolution de la fabrication du persillé, en tant que pratique spécifique, située dans une temporalité précise et à l'intérieur d'un micro-terroir. La présence de nombreuses variantes documentées sur l'axe diachronique aussi bien que sur l'axe synchronique, portant toutes la même dénomination de « persillé », sera mise en relation avec les tensions existant entre les différents producteurs, qui revendiquent chacun un statut particulier au sein de la triade « producteur – persillé – territoire ». L'émergence de ce fromage en tant qu'objet patrimonial sera alors décrite en plaçant l'accent sur la complexité d'un phénomène de rétro-innovation à peine amorcé, observable sur un territoire très restreint. Les enjeux de type culturel, social et

économique qui ont pu être étudiés au cours de l'enquête seront ici convoqués afin d'analyser les différents degrés d'appropriation d'un processus naissant de la part de la population locale.

Une variété de productions pour une dénomination unique

- 3 Le persillé appartient à la famille des bleus. Son nom dérive des champignons bleu gris, semblables à des feuilles de persil, qui se développent à l'intérieur de la pâte au bout d'un temps de maturation variant entre 6 et 12 mois. Il est produit sur une portion de la Haute Tarentaise⁵, en amont de Bourg-Saint-Maurice, notamment dans les communes de Montvalezan et de Sainte-Foy, mais aussi en aval, dans la commune de Macôt-la-Plagne, dans le cadre de productions plus confidentielles, comme cela nous a été confirmé par un ancien alpagiste, bon connaisseur de la réalité locale :

« et après il y a tout plein de familles qui ont 3-4 chèvres qui continuent à faire leur petit fromage, mais en consommation personnelle. »⁶
- 4 Quant à l'appellation d'origine « persillé de Tignes », elle ne correspond plus à son lieu de production depuis que les travaux de construction du barrage ont complètement bouleversé le territoire, éradiqué l'agriculture et poussé de nombreuses familles à migrer plus loin dans la vallée, voire à Paris. Le persillé de Tignes est donc fabriqué aujourd'hui uniquement dans une exploitation agricole située sur le territoire de la commune limitrophe de Villaroger.
- 5 Les nombreuses variantes existantes nous permettent d'affirmer que chaque producteur fabrique « son » persillé qui présente des différences parfois remarquables avec celui des voisins sur le plan de la composition laitière, du poids, de la forme et du procédé de fabrication bien sûr, même si sur ce dernier point les détails restent plutôt confidentiels.
- 6 En effet, le persillé produit aujourd'hui est fabriqué à partir tantôt de lait de chèvre tantôt d'un mélange de lait de chèvre et de vache. En outre, il peut peser entre 300-400 grammes et 1 kg, et sa forme cylindrique, qui ne présente pas toujours les mêmes proportions entre largeur et hauteur, mesure au plus une dizaine de centimètres de haut. Les variantes présentant une pâte plus tendre peuvent avoir tendance à s'affaisser et à s'approcher du tronc de cône. Par conséquent, la pâte sera plus ou moins crayeuse, le goût plus ou moins intense et les moisissures présentes sur la croûte auront une épaisseur et une couleur variables.
- 7 Sur l'axe diachronique, l'évolution du persillé que nous avons pu documenter se caractérise en premier lieu par une série de transformations en relation avec le changement du moule. En effet, le vieux moule en bois, encore en usage il y a une trentaine d'années, était deux fois plus haut que son diamètre. Le persillé, approchant les 30 cm, avait alors une forme insolite qui conditionnait aussi la façon de le consommer. Il était coupé de haut en bas, en suivant les rayons du cercle, jusqu'à la moitié de sa hauteur et coupé jusqu'à la base, une fois terminé le premier demi-cylindre. Le passage du moule en bois au moule en plastique a apporté aussi des changements dans la maturation du fromage car le bois, qui n'est plus autorisé pour des raisons hygiéniques, « ça tirait l'humidité et les fromages se ré-essuyaient, [alors que] le plastique garde l'humidité »⁷ (fig. 2). En outre, il y a quelques décennies, le

persillé pouvait être conservé très longtemps, ce qui lui conférait un goût prononcé qui en faisait sa réputation. Aujourd'hui les consommateurs préfèrent les fromages plus frais, donc le persillé est vendu au bout d'un ou deux mois d'affinage : à ce stade de maturation, la pâte est encore parfaitement blanche et ne présente aucune trace de moisissure.

Figure 2

L'ancien moule en bois.

Phot. Christiane Dunoyer, 2018. © Christiane Dunoyer.

- 8 Quant au procédé de fabrication, s'il a certainement varié au fil du temps, nous avons observé qu'il diffère aujourd'hui encore d'un producteur à l'autre mais une analyse détaillée des techniques mises en œuvre nous entraînerait loin de nos propos. Nous nous tiendrons donc à une description sommaire des opérations de base : le caillé fait à une température qui varie entre 27° et 33° est laissé égoutter sans le rompre ou en pratiquant un simple découpage et sera par la suite mélangé aux caillés des jours suivants, qui auront entretemps subi le même traitement, avant d'être moulé une dernière fois. Nous pouvons ainsi résumer qu'il s'agit d'un fromage produit d'un assemblage de caillés présentant un degré différent d'humidité, brisés et remoulés, ce qui donne à la pâte une texture friable.

Ce lait est versé dans des seaux, ensuite on ajoute de la présure pour le faire cailler, puis on le laisse cailler entre 30 et 40 minutes, ça c'est pareil, c'est en fonction de l'évolution, lorsque le lait est caillé, on va le décailler, on va dire plutôt grossièrement, puisqu'en fait on va simplement faire un découpage avec une spatule pour obtenir, comment on pourrait dire, un damier. [...] On fait des dames comme ça et puis des dames comme ça, dans le seau. Puis le lendemain matin, ces seaux-là, le caillé il va avoir coulé et le petit lait il aura surnagé, donc on va verser délicatement pour enlever une partie du petit lait mais sans trop se casser la tête,

on enlève vraiment que ce qui veut aller tout seul et puis voilà, et puis ces seaux-là on va les ranger. [...] Le jour 2, de nouveau on va mettre du lait dans des seaux, le faire cailler, et le jour 3 donc on va égoutter les seaux du jour 2 et de nouveau faire cailler du lait dans d'autres seaux. Le jour 4 au matin, on commence par verser tous les seaux sur la table, et ensuite on va mettre tous nos fromages caillés, ici dans le pétrin [...]»⁸

Ils les re-brisaient deux fois, re-moulaient deux fois. Oh, c'est tout un travail, un savoir-faire et là encore, on retrouve le goût particulier chez chaque maison. Quand on avait l'habitude d'en manger, on savait dire, il vient de tel endroit. [...] Il y a ça aussi, il ne faut pas avoir la main trop chaude pour re-briser, sinon ils disaient qu'ils le brûlaient et il n'a plus le même goût⁹ (fig. 3).

Figure 3

Les persillés à peine démoulés.

Phot. Christiane Dunoyer, 2018. © Christiane Dunoyer.

- ⁹ Selon les descriptions qui précèdent¹⁰, force est de constater qu'à une variabilité importante du produit correspond un seul nom. Nous allons donc analyser les représentations relatives au persillé auprès de la population locale et comment se pose la question des nombreuses variantes sur un territoire aussi restreint.

Du produit familial au produit commercial

Les représentations autour du persillé

- ¹⁰ Pour les locaux, le persillé est le fruit du savoir-faire d'une famille, voire d'une personne. La tradition familiale est le cachet d'un goût, d'une certaine réussite. Car il s'agit d'un fromage de luxe à l'intérieur d'une société encore souvent empreinte des valeurs de la parcimonie et même du sacrifice¹¹. Jusqu'à l'arrivée des commerces de

grande distribution, les petites gourmandises sont rares car d'une manière générale, tout ce qui est « bon », donc les meilleurs morceaux, et ce qui plaît aux citadins et aux classes sociales les plus élevées, constitue une marchandise prisée et se vend, tandis que l'excédent devient « bon » de conséquence pour les montagnards. Quelques petites exceptions existent cependant dans le contexte festif. Par exemple, le persillé trouvait de temps en temps sa place sur les tables des repas de fête : « Ils le gardaient le plus longtemps possible. Dès qu'ils le produisaient, ils le mettaient à la cave, ils s'en occupaient et ils le sortaient quand il y avait des grandes occasions, parce que c'était pauvre. C'était un dessert¹². »

11 « On faisait l'effort de... mon père faisait l'effort de nous en acheter, oui. On aimait ça beaucoup, hein¹³. »

12 Produit de luxe, le persillé a un statut à part, comme le beaufort d'ailleurs, qui le différencie du fromage de tous les jours, c'est-à-dire la tomme dite « de ménage », faite en famille pour la consommation quotidienne et l'utilisation dans les préparations culinaires. Pour cette raison, il était mangé « à couteaux » ou, toujours selon l'expression locale, « à la main », mais jamais dans la soupe. En effet, la plupart du temps, la soupe, qui était la base de l'alimentation humaine, jusque après la Deuxième Guerre mondiale, était toujours améliorée avec de la tomme ajoutée directement dans l'assiette : « C'est plus la tomme, dans la soupe, ouais. Non, le persillé c'était mangé comme ça en casse-croûte ou à la fin du repas¹⁴. »

13 D'après les témoignages relatifs à cette époque, nous savons que c'était le père qui débitait le fromage en petits morceaux qu'il distribuait à chacun des membres de la famille, qui sortait alors son couteau de la poche et en grattait la croûte avant de le manger avec un bout de pain. Il est en effet disconvenant, encore de nos jours et dans certaines franges de la population, de couper la croûte du fromage, au lieu de gratter simplement, et de manger sans pain, et ce dans un souci d'économie et de respect pour la nourriture en général.

C'est vrai qu'au moment du fromage, je suis toujours un petit peu déçue de tous ces gens qui enlèvent la croûte et laissent le fromage sur la croûte. [...] Voilà et puis c'est du gaspillage [...] Et puis en plus c'est le meilleur sous la croûte, puisque l'affinage se fait de l'extérieur vers l'intérieur donc la partie la plus proche de la croûte sera la partie du fromage qui aura le plus de goût¹⁵.

Ils le gardaient le plus longtemps possible. Dès qu'ils produisaient, ils mettaient à la cave, ils s'en occupaient et ils le sortaient quand il y avait des grandes occasions, parce que c'était pauvre. C'était un dessert¹⁶.

L'essor du produit commercial

14 Le persillé devient un vrai produit de luxe en sortant du circuit local et en devenant une denrée monnayable, grâce aux premiers touristes, et notamment aux Savoyards émigrés à Paris. De retour au pays, certains d'entre eux redécouvrent le persillé et sont prêts à lui attribuer un prix supérieur à celui qui lui était appliqué sur place :

Il y a beaucoup de Savoyards à l'époque qui étaient partis à Paris, à la maison... comment ils appelaient ça ? Drouet [Drouot]. Vous en avez entendu parler ? C'est le... l'hôtel des ventes à Paris. C'était tenu par des Savoyards et quand ils revenaient ici en vacances, ils adoraient manger le persillé. Ils dépensaient des fortunes, le persillé et le gigot de bouc séché, qu'ils mangeaient comme du jambon. Alors c'est là que ça a pris un prix abominable, quoi. Un gigot de bouc, on payait la chèvre (rires)¹⁷.

Ils le vendaient « aux riches », ils disaient¹⁸...

- 15 De nos jours, le persillé est un produit peu accessible et ne rentre pas dans la consommation quotidienne des locaux qui privilégient les produits industriels en vente dans les supermarchés. Les touristes, quant à eux, découvrent avec bonheur un fromage qu'ils ne trouvent pas chez eux. Dans cette optique, les meilleurs restaurants de Savoie, en tant que premiers médiateurs de référence de l'ancrage territorial d'un produit agro-alimentaire, mettent en scène le persillé : leurs cartes veulent être le sceau d'un lien privilégié avec un territoire d'exception. Tels une vitrine du pays, ces restaurants, comme d'ailleurs certains commerces, donnent une légitimité au produit et l'intronisent en tant qu'expression du patrimoine local : « C'est surtout pour le mettre sur le plateau de fromages dans les restaurants locaux. Après, il y a des crèmeries, crèmeries sur la région parisienne, sur la région lyonnaise¹⁹. »

Les enjeux du commerce

- 16 Au cours de notre enquête, certains producteurs de persillé ont hésité à nous rencontrer et à répondre à nos questions²⁰ : le produit de luxe cachait un non-dit révélateur de tensions invisibles, ce qui a été confirmé pendant les interviews. En effet, nous avons pu observer une certaine rivalité, sinon une véritable concurrence commerciale, entre les différents producteurs. Le nom qui ne définit pas avec précision le produit et l'absence d'un cahier des charges unique n'offrent pas de repères solides aux producteurs, ni aux consommateurs d'ailleurs, et crée une situation de flou qui favorise les conflits : dans chaque famille, « persillé » signifie un produit différent (fig. 4).

Figure 4

Le promeneur pendant sa marche reçoit des suggestions.

Phot. Christiane Dunoyer, 2018. © Christiane Dunoyer.

- 17 D'ailleurs, en plus des éléments de différenciation énumérés plus haut, chaque producteur a dû composer d'une façon personnelle avec les limites et les opportunités identifiées sur place et notamment avec la saisonnalité : à l'alternance biologique entre cycles productifs et improductifs liés au développement des herbages, aux mises bas et aux lactations s'ajoute depuis quelques décennies une autre temporalité, celle des saisons touristiques. En outre, chaque producteur développe ses propres stratégies pour répondre et s'adapter aux goûts et aux exigences du public : nous avons déjà mentionné la préférence des consommateurs pour les fromages peu affinés. La réduction du volume de la pièce correspond aussi aux exigences contemporaines : les familles moins nombreuses, l'absence de cave dans les appartements citadins avec la nécessité de conserver le fromage dans le frigidaire et les soucis d'ordre diététique sont des facteurs qui favorisent une réduction des quantités achetées, mais une attention plus grande que dans le passé à la qualité du produit et à la relation entre producteur et consommateur.

C'est un choix commercial, cette dimension, parce que ça, déjà plus le fromage est petit, plus il s'affine vite, donc on a une bonne rotation du produit, ce qui permet de geler les stocks facilement et ensuite, à la vente, c'est très pratique puisque les commerces ne sont pas obligés de les couper puisque la pièce est petite et le consommateur l'achète facilement en entier, puisque le persillé c'est un fromage qui est friable et lorsqu'on coupe, la coupe n'est jamais nette, ça fait toujours des petites brisures partout. Donc, voilà pourquoi on a choisi celui-là, de format²¹.

- 18 Pour le fromager, il s'agit donc de plus en plus de séduire sa clientèle et non pas uniquement de faire du fromage. Visites à la ferme ou à l'alpage, dégustations dans des cadres suggestifs, construction d'un discours relatif au contexte de fabrication, voilà ses

nouveaux défis. Et dans ce contexte révolu, la peur de la concurrence déloyale qui pourrait s'ensuivre est un problème réel, parce que le lot est petit et le marché aussi, réservé avant tout aux touristes de passage et aux résidents secondaires de la région²². La conquête d'autres marchés pourrait changer la donne et réduire sensiblement cette pression sur un territoire restreint : aux premiers médiateurs de l'ancrage local, à savoir les restaurateurs, les crémiers et quelques agents de développement, d'autres pourraient s'ajouter et élargir le réseau. Augmenter le nombre des acteurs impliqués dans le processus permettrait aussi de faire progresser la justification patrimoniale. En effet, le persillé n'est pas uniquement un produit commercial et cette emprise sur le local est révélatrice notamment d'enjeux de type patrimonial sur lesquels nous allons nous pencher.

De produit commercial à objet patrimonial

L'enjeu de l'authenticité

19 (fig. 5)

20 La question du « vrai » et de l'« authentique » est cruciale dans le discours souvent passionné des connaisseurs de persillé.

Figure 5

Des persillés prêts à être dégustés.

Phot. Christiane Dunoyer, 2018. © Christiane Dunoyer.

21 Un producteur exprime la conviction que son persillé est le seul « vrai » persillé, tant et si bien qu'il pose une condition au début de l'interview : il ne répondra pas aux questions concernant certains détails du procédé de fabrication, condition qui met en

exergue les enjeux d'une éventuelle diffusion de la recette. En effet, la référence à la tradition se conjugue avec les trois registres autour desquels s'est mise en place la production moderne, soit l'innovation technique, l'observation des normes hygiéniques et le respect des goûts contemporains²³. La question de l'authenticité est d'abord un enjeu concurrentiel, mais également identitaire : dans une communauté si petite, certains éleveurs se sont construits avec le temps une image sociale bien typée, empreinte des valeurs du travail et de la pureté de la tradition montagnarde, qu'ils ne sont disposés ni à brader ni à négocier.

C'est ma mère qui l'a appris de sa mère, de sa grand-mère. Ça se transmet de génération en génération. C'est pour ça que c'est des recettes, enfin, des recettes... façon de parler, qui ne se transmettent pas, parce que, pourquoi ? parce qu'il y a beaucoup qui essaient d'en faire, de « piquer » la recette et de faire passer le persillé pour le persillé de Sainte-Foy. Parce que du persillé, on en trouve partout maintenant, tout le monde en fait, mais le persillé vient de Sainte-Foy, c'est Sainte-Foy propre²⁴.

- 22 Les enjeux de type identitaire jouent un rôle prépondérant dans les représentations de chacun des acteurs : le producteur du « vrai » persillé se reconnaît dans une position particulière par rapport à la triade « producteur – persillé – territoire » et s'identifie avec le seul descendant de la vraie tradition.

C'est un fromage qui a une bonne réputation. Mais il faudrait qu'il reste dans cette même lignée et que l'on évite de faire n'importe quoi. [...] Il ne faut pas que tout le monde fasse n'importe quoi quand même, que ça reste ancestral. Après, chacun peut appeler comme il veut²⁵.

- 23 Si la légitimité de la tradition familiale ou ancestrale est le gage de l'authenticité du fromage pour les uns, une autre productrice est plus possibiliste, tout en déclarant qu'elle suit exactement la recette de ses parents : « Non, non ! De toute façon il n'y a pas de secret, il n'y a que des gens qui ont envie de faire ou qui ont pas envie de faire²⁶. »
- 24 L'observation scrupuleuse de la recette de famille garantit donc la pérennisation du « vrai » persillé. Et ce genre de représentation appelle aussi la pureté de la matière première, le mélange de plusieurs laits étant perçu comme une corruption du produit originel :

Alors le persillé, pas tout le monde le faisait et ça c'était très peu qui fabriquaient le persillé. Surtout qu'ils le faisaient bon, parce qu'il y en avait qui essayaient de le faire mais il n'était pas bon. Ces trois ou quatre familles avaient vraiment une renommée pour le persillé, oui. [...] Il y a quelques supercheries en ce moment, ils vendent du persillé de Tignes, ils appellent persillé de Tignes mais il est à moitié vache dedans, quoi. C'est pas mauvais hein, c'est très bon mais ce n'est plus du persillé²⁷.

J'avais une tante qui en faisait là-haut à la Motte, elle le faisait bon. Elle faisait du persillé, vraiment du persillé, il était bon. [Pur chèvre ... ?] Pur chèvre, oui. Que maintenant, ils mélangent beaucoup, ce n'est plus pareil, il n'a plus le même goût. Puis déjà, l'allure, on voit que ce n'est pas fait pareil, le persillé²⁸.

- 25 À Sainte-Foy, le discours porte sur l'interdiction de mélanger les deux laits : les traditions familiales sont toutes univoques sur ce point, le lait de chèvre pour le persillé, le lait de vache pour la tomme fermière.
- 26 Au-delà du choix de la matière première, la pureté du persillé des origines tire aussi sa légitimité d'un passé illustre, sacralisé par le document écrit²⁹ : en effet, dans le pays, on raconte³⁰ que Charlemagne aurait été séduit par ce fromage découvert lors d'un banquet chez l'évêque de Moûtiers et aurait demandé de lui en livrer à Aix-la-Chapelle,

où il tenait sa cour³¹. Enfin, si la légende, rappelée par de nombreux auteurs, a la fonction d'assurer la continuité historique et la filiation, les souvenirs personnels relatifs au persillé provoquent un éclatement des représentations. La nostalgie s'empare du discours et le persillé « d'aujourd'hui » n'est plus celui « d'antan », dans un jeu d'oppositions où les goûts du passé acquièrent une dimension symbolique et expriment la bonté sinon la perfection d'un temps révolu.

- Du persillé, vraiment non, il n'est plus comme avant, avant... ceux qui le faisaient savaient mieux le faire, c'était plus... mais maintenant ça ne ressemble pas trop à du persillé, je trouve.

- Le goût ?

- Le goût, puis même le... avant c'était...

- L'aspect ?

- Avant c'était haut comme ça, il était haut, le persillé³².

- 27 Il est évident que le persillé a un double statut, en tant qu'objet de mémoire et en tant qu'objet concret : « Ah oui, il y avait des persillés, plus ils étaient vieux, mieux ils étaient bons, hein. Ah oui, ça c'est des vrais souvenirs, oui. Le goût du persillé, ça remue en moi beaucoup de choses³³. »

- 28 D'ailleurs, à notre remarque sur l'évolution morphologique du fromage et sur le changement important du degré d'affinage, les producteurs admettent à peine qu'il y a eu des changements, qu'ils ne jugent d'ailleurs pas décisifs.

Oh, c'est à peu près la même forme. [...] Ça, c'est le nouveau. C'est vrai qu'il est... il part un peu en cône, mais voilà, c'est comme ça³⁴.

Le principe, c'est d'avoir des fromages qui ressemblent... comme dans le temps, quoi. Malgré qu'ils soient moins gros, mais que cela reste le même style. Il ne faut pas faire des petits fromages sinon c'est autre chose, ça n'a rien à voir. Après, plus ils sont petits, l'affinage change aussi : ça n'a rien à voir, attention, donc il faut rester dans cette lignée³⁵.

En fait, avant on le faisait à la main sauf que moi, dans l'été, j'ai beaucoup de demandes, il y a des semaines, je fais 100 persillés, donc pour mélanger 100 persillés à la main, faut prévoir à peu près 1 heure avec le moulage, donc voilà, on s'est adapté au modernisme ; effectivement, du coup il est brisé un petit peu plus fin mais sur l'affinage au long terme, moi je ne trouve pas qu'il y ait vraiment une différence très flagrante³⁶.

La construction d'un objet patrimonial

- 29 Au fil des pages, nous avons vu comment ce processus de patrimonialisation qui s'amorce repose sur l'acceptation d'un passé légendaire (au vu des transformations documentées au cours du dernier siècle, comment pourrait-on vraiment croire que ce que nous nommons aujourd'hui persillé est une réplique à l'identique du fromage goûté par Charlemagne lors de son passage à Moûtiers) et aussi sur l'acceptation consensuelle d'un lien fort au territoire. En effet, si tous les producteurs revendiquent leur légitimité par rapport à ce dernier et d'ailleurs ne se contredisent pas les uns les autres sur ce point, la variété des produits ayant la même dénomination ainsi que la concurrence entre les différents legs familiaux sont à l'origine de la situation conflictuelle décrite plus haut. Ce schéma de représentation dont nous commençons à cerner les pourtours nous paraît être le corollaire de la démarche intellectuelle portant à la construction d'un objet patrimonial. Il est aussi à la base d'une autre fracture : celle qui sépare le discours nostalgique des consommateurs tournés vers le passé, d'un côté, et les choix pragmatiques des producteurs bien calés dans le présent, de l'autre. C'est ainsi que

deux objets différents prennent forme, autrement dit le persillé idéal, moulé dans les souvenirs d'enfance, et le persillé concret, celui qui s'incarne à travers la pratique quotidienne. Nous avons observé comment, pour les producteurs, la variation n'est pas flagrante, alors que pour les consommateurs, rien de ce qui se fait aujourd'hui n'est plus du tout comme avant (**fig. 6**).

Figure 6

Les persillés pendant la période d'affinage à la cave.

Phot. Christiane Dunoyer, 2018. © Christiane Dunoyer.

- 30 Si les formes concrètes sont nombreuses, il n'y a de la place que pour un seul objet patrimonial. En effet, le produit « traditionnel » est une construction sociale contemporaine et implique un changement de statut du bien matériel qui devient un bien culturel, symbole de la communauté locale et revendiqué en tant que tel.
- 31 Objet abstrait qui se nourrit de l'unicité légendaire du début et de l'exemplarité du souvenir d'enfance, ce dernier suggère la création d'un standard. La patrimonialisation, en tant que résultante d'un discours consensuel sur la mémoire collective, gomme les différences, marque une tendance à l'homogénéisation et projette des usages stéréotypés car l'objet patrimonial, en mettant en avant sa singularité, raconte aussi LA vraie histoire et LA seule pratique légitime.
- 32 L'objet patrimonial naît entre autres choses du deuil de la variété et ne peut pas être consensuel auprès de ceux qui ont connu l'objet incarné (précédant l'objet patrimonial). Il y a un hiatus entre le premier et le deuxième, d'où le discours nostalgique sur le produit « d'antan » : « la patrimonialisation s'accompagne toujours d'innovations et produit, au terme d'innombrables compromis, des postiches plus ou moins infidèles, des mensonges qui diraient partiellement la vérité³⁷. »

- 33 Ce constat est particulièrement vrai dans le cas d'une production alimentaire comme le persillé : la mémoire se trahit d'elle-même quand il s'agit de se dissocier d'une expérience sensorielle reconnue comme désagréable. C'est ainsi que le fromage fort ne peut plus être aussi fort qu'il se dit. En réalité, le fromage est vendu frais et ce qui en faisait la caractéristique essentielle, à savoir l'aspect persillé, n'est plus que dans le nom.

Après, il est très fort, pour manger, il est très fort. Et actuellement, les personnes n'aiment plus trop... mis à part quelques-unes, ils n'aiment plus trop le fromage très, très fort³⁸.

C'est un fromage, on a remarqué, les gens l'apprécient plutôt un peu jeune, un peu sur la fraîcheur [...] on remarque, en fait, que le public veut des textures un petit peu souples, un petit peu fondantes, donc nous, des fromages trop secs, ça va pas³⁹

- 34 La tradition d'un pays s'invente et se raconte, les traditions alimentaires se racontent mais surtout, se mangent, et le lien social entre convives, qui est échange, partage, expression d'une identité, tantôt ressentie comme commune, tantôt mise en scène à l'intention des observateurs extérieurs à la communauté, prime sur la fidélité aux goûts du temps passé, qui changent rapidement, parfois sans poser de problèmes apparents, parfois sans même qu'il y ait une véritable conscience du changement.

Conclusion

- 35 Le « curieux couple qui associe la tradition et la nouveauté à travers les multiples relances techniques⁴⁰ » qui ont eu lieu au cours de ces dernières années est aussi un aspect crucial de notre étude. L'intérêt de notre approfondissement sur le persillé réside dans l'état transitoire d'un processus de patrimonialisation juste amorcé, s'inscrivant au croisement de nombreuses dynamiques. Nous avons pu analyser et donner un sens à ces bribes maintenues au fil des générations et élevées au rang d'emblème de la tradition, combinées avec des éléments venus d'ailleurs ou inventés de toutes pièces à l'intérieur d'un discours encore morcelé qui contient cependant les principaux ingrédients de la *revitalization* repérés par Jeremy Boissevain⁴¹, c'est-à-dire le regard nostalgique et enthousiaste des émigrés de retour, le désenchantement vis-à-vis des produits industriels et la recherche de l'authenticité. Ces actions individuelles et ces discours conflictuels, prémices d'une construction collective d'un produit « traditionnel » encore à venir, sont le fruit d'une observation de la genèse d'un objet patrimonial, en ignorant s'il y aura une évolution en aval, soit une mise en scène de ce même objet, partagé par toute la communauté. Car nous savons aujourd'hui que le succès d'une patrimonialisation tient aussi « à la force du réseau qui la soutient » et dépend « de rencontres entre hommes qui combinent savoir-faire et *savoir-circuler* »⁴², dans la recherche d'un « équilibre subtil entre visibilité, singularité et commercialisation »⁴³ au sein d'un territoire proportionné aux dynamiques sociales qui peuvent être mises en place.

BIBLIOGRAPHIE

- BÉRARD, Laurence et MARCHENAY, Philippe. « Le vivant, le culturel, le marchand : les produits de terroir ». Dans CHEVALLIER, Denis (dir.). *Vives campagnes. Le patrimoine rural, projet de société*. Paris : Autrement, 2000, p. 191-216.
- BERGERI, Jean-Paul. *Histoire de Moûtiers : capitale de la Tarentaise*. Montmélián : La Fontaine de Siloë, 2007.
- BOISSEVAIN, Jeremy. 1992. *Revitalizing European Rituals*. Londres/New York : Routledge.
- BRAVARD, Yves et CHAVOUTIER, Lucien. « La Tarentaise : déclin et renouveau contemporains ». Mémoires et documents de la Société savoissienne d'histoire et d'archéologie, « L'histoire en Savoie », juin 1985, n° 78.
- BRÊCHE, Yves et CHAVOUTIER, Lucien. *Une vieille vallée raconte ses souvenirs. Petite histoire de la Tarentaise*. Lyon : Xavier Mappus, 1975.
- BROMBERGER, Christian et CHEVALLIER, Denis (éd.). *Carrières d'objets. Innovations et relances*. Paris : Éditions de la Maison des sciences de l'Homme, « Ethnologie de la France », 1999.
- BROMBERGER, Christian, CHEVALLIER, Denis et DOSSETTO, Danièle (éd.). *De la châtaigne au carnaval. Relances de traditions dans l'Europe contemporaine*. Die : A Die, 2004.
- CADORET, Arthur. *L'Agriculture en Savoie*, 1929, 3t. Manuscrit, Chambéry, arch. dép. Savoie, J 1439.
- CANCALON, Victor. *Histoire de l'agriculture depuis les temps les plus reculés jusqu'à la mort de Charlemagne*. Limoges : impr. H. Ducourtieux, 1857.
- CHAVOUTIER, Lucien. *L'histoire millénaire des alpages : des abbayes aux champs de ski*. Chambéry : Société savoissienne d'histoire et d'archéologie, 1981, numéro hors-série de *L'Histoire en Savoie*, 1980.
- CHAVOUTIER, Lucien. *La Tarentaise : destin d'une vallée*. Chambéry : Société savoissienne d'histoire et d'archéologie, 1994, numéro spécial de *L'Histoire en Savoie*, 1994.
- Conseil national des arts culinaires (CNAC). *Rhône-Alpes : produits du terroir et recettes traditionnelles*. Paris : Albin Michel/CNAC, « L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France », 1995, p. 389.
- DELFOSE, Claire et LETABLIER, Marie-Thérèse. « Comment renaissent les fromages ? L'époisses, le rocroi, le soumaintrain ». Dans BROMBERGER, Christian et CHEVALLIER, Denis (éd.). *Carrières d'objets. Innovations et relances*. Paris : Éditions de la Maison des sciences de l'homme, « Ethnologie de la France », 1999, p. 161-180.
- DUNOYER, Christiane. « Les changements dans les pratiques alimentaires et culinaires en Tarentaise aux XX^e et XXI^e siècles ». Rapport d'enquête. Janvier 2018-janvier 2019. *Les Dossiers du Musée savoisien*. Revue numérique. Chambéry. ISSN 2429-3458. À paraître.
- DUNOYER, Christiane. « Interdits et excès alimentaires au pays du Mont-Blanc : l'exemple du repas funéraire ». *A Contrario. Revue interdisciplinaire de sciences sociales*. BSN Press. À paraître.
- GUICHONNET, Paul, MOREL, Maurice, MENABREA, Henri et VESCO, Émile. *Visages de la Savoie [1949]*. Paris : Horizons de France, 1964.
- GUICHONNET, Paul (dir.). *Histoire et civilisation des Alpes*. I, *Destin historique*, II, *Destin humain*. Toulouse/Lausanne : Privat/Payot, 1980.

HOBBSAWM, Eric et RANGER, Terence. *The Invention of Tradition*. Cambridge : Cambridge University Press, 1983.

HUDRY, Marius. « L'alimentation ». Dans ABRY, Christian, DEVOS, Roger, RAULIN, Henri. *Les Sources régionales de la Savoie. Une approche ethnologique : Alimentation, habitat, élevage, agriculture, vie sociale et familiale, métiers, danses, jeux, musique, fêtes, langue, littérature orale*. Paris : Fayard, « Les Sources régionales », 1979, p. 207-228.

JACOB [Paul Lacroix]. *Mœurs, usages et costumes au Moyen Âge et à l'époque de la Renaissance. Ouvrage illustré de quinze planches chromo-lithographiques exécutées par F. Kellerhoven et de quatre cent quarante gravures* [1871]. 3^e éd. Paris : F. Didot, 1873.

SALOMONSON, Anders. « Some thoughts on the concept of revitalization ». *Ethnologia scandinavica*, 1984, 14, p. 34-47.

THIÉBAUT DE BERNEAUD, Arsène. *Nouveau manuel complet de la laiterie, ou Traité analytique et critique de toutes les méthodes adoptées ou proposées pour le gouvernement de la laiterie*. Paris : Roret, 1842, t. I.

NOTES

1. - GUICHONNET, Paul, MOREL, Maurice, MENABREA, Henri et VESCO, Émile. *Visages de la Savoie* [1949]. Paris : Horizons de France, 1964 ; GUICHONNET, Paul (dir.). *Histoire et civilisation des Alpes*. I, *Destin historique*, II, *Destin humain*. Toulouse/Lausanne : Privat/Payot, 1980 ; CHAVOUTIER, Lucien. *La Tarentaise : destin d'une vallée*. Chambéry : Société savoisienne d'histoire et d'archéologie, 1994, numéro spécial de *L'Histoire en Savoie*, 1994.

2. - BRÊCHE, Yves et CHAVOUTIER, Lucien. *Une vieille vallée raconte ses souvenirs. Petite histoire de la Tarentaise*. Lyon : Xavier Mappus, 1975 ; BRAVARD, Yves et CHAVOUTIER, Lucien. « La Tarentaise : déclin et renouveau contemporains ». Mémoires et documents de la Société savoisienne d'histoire et d'archéologie, « L'histoire en Savoie », juin 1985, n° 78.

3. - Le code est composé d'un nombre à quatre chiffres (l'année de l'enquête : 2018), d'une lettre (le lieu de l'enquête : T pour Tarentaise) et d'un nombre à deux chiffres renvoyant à chaque informateur (12 : homme, jeune, commerçant ; 19 : femme, âgée, éleveuse de chèvres encore active ; 20 : femme, âgée, agricultrice retraitée ; 24 : femme, jeune, éleveuse de chèvres ; 25 : homme, âgé, alpagiste retraité).

4. - BOISSEVAIN, Jeremy. *Revitalizing European Rituals*. Londres/New York : Routledge, 1992 ; BROMBERGER, Christian et CHEVALLIER, Denis (éd.). *Carrières d'objets. Innovations et relances*. Paris : Éditions de la Maison des sciences de l'Homme, « Ethnologie de la France », 1999, voir notamment DELFOSSE, Claire et LETABLIER, Marie-Thérèse. « Comment renaissent les fromages ? L'époisses, le rocroi, le soumaintrain ». Dans *ibid.*, p. 161-180.

5. - Selon Arthur Cadoret, ingénieur agricole, le territoire intéressé par la fabrication du persillé qu'il nomme « tignard » est le suivant : Pralognan, Sainte-Foy, Villaroger, Tignes, Val d'Isère (CADORET, Arthur. *L'Agriculture en Savoie*, 1929, 3t. Manuscrit, Chambéry, arch. dép. Savoie, J 1439, p. 544). L'auteur le mentionne en rappelant qu'il est « toujours rare et très recherché » (*ibid.*, p. 545).

6. - 2018_T24.

7. - 2018_T19.

8. - 2018_T24.

9. - 2018_T25.

10. - Pour un autre exemple : « le caillé fait à 27 ou 28°, sans le rompre, est placé en toile suspendue pour un égouttage de douze heures. Changé de toile, il est mis dans une éclipse

conique en sapin de 0,20 m de profondeur 0,12 m de diamètre. Celle-ci est couverte d'une planche chargée pendant deux jours. La toile est changée toutes les fois qu'on l'enlève de l'éclisse pour retourner et saler le fromage. Après quelques jours, celui-ci est transporté en cave pour un affinage de trois mois au moins. » (HUDRY, Marius. « L'alimentation ». Dans ABRY, Christian, DEVOS, Roger, RAULIN, Henri. *Les Sources régionales de la Savoie. Une approche ethnologique : Alimentation, habitat, élevage, agriculture, vie sociale et familiale, métiers, danses, jeux, musique, fêtes, langue, littérature orale*. Paris : Fayard, « Les Sources régionales », 1979, p. 207-228, ici p. 222).

11. - DUNOYER, Christiane. « Les changements dans les pratiques alimentaires et culinaires en Tarentaise aux xx^e et xxi^e siècles ». Rapport d'enquête. Janvier 2018-janvier 2019. *Les Dossiers du Musée Savoisien*. Revue numérique. Chambéry. ISSN 2429-3458. À paraître.

12. - 2018_T19.

13. - 2018_T25.

14. - 2018_T19.

15. - 2018_T24.

16. - 2018_T19.

17. - 2018_T25.

18. - 2018_T19.

19. - 2018_T19.

20. - Une jeune productrice, qui sort d'un lycée agricole, a développé une réflexion sur la légitimité de l'évolution des techniques de fabrication et de conservation du fromage et surtout un discours structuré qui lui permet de répondre à la curiosité de ceux qui l'interrogent, touristes, acheteurs ou enquêteurs. En revanche, une autre productrice a temporisé pendant des mois avant de nous refuser toute interview, mais les conversations téléphoniques répétées, ainsi que nos visites à la ferme, à l'occasion desquelles nous avons aussi acheté du fromage, ont été très révélatrices d'un mal-être parmi ces producteurs : la peur de révéler des détails qui seraient préjudiciables à leur entreprise voire à leur image sociale.

21. - 2018_T24.

22. - « Surtout les vacanciers qui sont là qui viennent en vacances, chez eux ils ne le trouvent pas, donc, ils goûtent, c'est vrai que ça passe assez bien. » (2018_T19).

23. - DELFOSSE, Claire et LETABLIER, Marie-Thérèse. « Comment renaissent les fromages ? L'époisses, le rocroi, le soumaintrain ». Art. cit., p. 174.

24. - 2018_T19.

25. - 2018_T19.

26. - 2018_T24.

27. - 2018_T25.

28. - 2018_T20.

29. - Sur la « sacralisation » du document écrit par rapport aux sources orales, voir BÉRARD, Laurence et MARCHENAY, Philippe, 2000, p. 210.

30. - BERGERI, Jean-Paul. *Histoire de Moûtiers : capitale de la Tarentaise*. Montmélian : La Fontaine de Siloë, 2007, p. 175.

31. - Voir par exemple : THIÉBAUT DE BERNEAUD, Arsène. *Nouveau manuel complet de la laiterie, ou Traité analytique et critique de toutes les méthodes adoptées ou proposées pour le gouvernement de la laiterie*. Paris : Roret, 1842, t. I, p. 222 ; CANCALON, Victor. *Histoire de l'agriculture depuis les temps les plus reculés jusqu'à la mort de Charlemagne*. Limoges : impr. H. Ducourtieux, 1857, p. 248 ; JACOB [Paul Lacroix]. *Mœurs, usages et costumes au Moyen Âge et à l'époque de la Renaissance. Ouvrage illustré de quinze planches chromo-lithographiques exécutées par F. Kellerhoven et de quatre cent quarante gravures* [1871]. 3^e éd. Paris : F. Didot, 1873, p. 146.

32. - 2018_T20.

33. - 2018_T25.

34. - 2018_T19.

35. - 2018_T19.
 36. - 2018_T24.
 37. - BROMBERGER, Christian et CHEVALLIER, Denis (éd.). *Carrières d'objets. Innovations et relances*. Op. cit., p. 14.
 38. - 2018_T19.
 39. - 2018_T12.
 40. - *Ibid.*, p. 7.
 41. - BOISSEVAIN, Jeremy. *Revitalizing European Rituals*. Op. cit.
 42. - BROMBERGER, Christian et CHEVALLIER, Denis (éd.). *Carrières d'objets. Innovations et relances*. Op. cit., p. 11.
 43. - *Ibid.*, p. 15.
-

RÉSUMÉS

La Tarentaise est une longue vallée intra-alpine appartenant au département de la Savoie. Terre de contrastes, elle réunit en son sein une grande variété de paysages et de micro-terroirs, mais également de réalités sociologiques, avec des zones agricoles qui côtoient les plus grands domaines skiables du monde. Dans le secteur haut de la vallée, quelques éleveurs de chèvres ont organisé leur production autour d'un petit fromage local, le persillé, dont ils disent avoir hérité les procédés de fabrication de leurs parents et grands-parents. Les données collectées dans le cadre d'une enquête anthropologique sur les pratiques culinaires et alimentaires en Tarentaise, commandée par le Musée savoisien (Chambéry) entre janvier 2018 et janvier 2019, permettent d'interpréter le contexte dans lequel se situe ce fromage : après avoir connu un certain déclin, à l'ombre du prestigieux beaufort, il est actuellement en reprise en raison de l'engouement des consommateurs contemporains pour les produits locaux non industriels. L'article entend illustrer les enjeux existant autour de l'émergence d'un objet patrimonial, à travers la description et l'analyse de la variété des productions portant le même nom (sur l'axe diachronique aussi bien que sur l'axe synchronique), ainsi que des tensions existant entre les différents producteurs, chacun revendiquant un statut particulier au sein de la triade « producteur – persillé – territoire ».

The Tarentaise is a long alpine valley located in the department of Savoie. It is a land of contrasts, with a wide variety of landscapes and *micro-terroirs*, specific localities with specific products, but also many different sociological realities. Agricultural zones coexist with the largest skiing domains in the world. In the upper part of the valley, some goat farmers have organised their production around a local blue veined cheese, the *persillé*, of which they claim to have inherited the manufacturing processes from their parents and grandparents. Information collected during an anthropological study on culinary and food practices in the Tarentaise, commissioned by the Musée savoisien (Chambéry) between January 2018 and January 2019, make it possible here to give an account of the context in which this cheese evolved. After a certain decline, when the *persillé* was overshadowed by the prestigious Beaufort cheese, its new success was founded on the appeal that non-industrial local products exercises over consumers today. The article aims to illustrate the issues surrounding the revival of this cheese. It describes and analyses the variety of cheese products bearing the same name (on the diachronic level as well as

on a synchronic one) and looks at the tensions between the different producers, each one claiming a special status within the triad formed by the producer, the *persillé* and the territory.

INDEX

Keywords : cheese, ethnology, ethnography, Savoy, Savoie, savoir-faire, transmission of know-how, transformations, livestock farming, Tarentaise, mountain, goat, tourism, heritage designation, gastronomic heritage, persillé, blue cheese

Mots-clés : fromage, ethnologie, ethnographie, Savoie, savoir-faire, transmission des savoirs, transformations, élevage, Tarentaise, montagne, chèvre, tourisme, patrimonialisation, patrimoines gastronomiques, persillé

AUTEUR

CHRISTIANE DUNOYER

Docteur en anthropologie, directrice du Centre d'études francoprovençales « René Willien », Saint-Nicolas, Vallée d'Aoste (Italie) christiane.dunoyer@yahoo.fr