



Histoire de gemmes

LE JURA FRANÇAIS ENTRE ART LAPIDAIRE ET FROMAGERIE

Justin K Prim¹

Traduction, réalisée par Victoria Raynaud, de l'article **Prim J. (2024)** Blue sapphire and blue cheese in the French Jura. *Jeweller Magazine*.

n° DOI: doi.org/10.63000/G6jpV225Mtk4

Abstract

BLUE SAPPHIRE AND BLUE CHEESE IN THE FRENCH JURA - *The Jura Mountains in eastern France is a wild region with a harsh climate. Inhabited since the 13th century, women and men have specialized, depending on the season, in cattle breeding, cheesemaking and gemstone cutting.*

Résumé

Le massif du Jura, à l'est de la France est une région montagneuse et sauvage au climat difficile. Habité depuis le XIII^e siècle, les femmes et les hommes se sont spécialisés, au gré des saisons, dans l'élevage bovin, la fabrication du fromage et la taille de pierres précieuses.

¹ Faceting Apprentice, Lyon, France



Figure 1 : Agriculteur laitier jurassien, début du XXe siècle.

Figure 1: Dairy farmer from the Jura region, early 20th century.

INTRODUCTION

Dans l'est de la France, près de la frontière suisse, se trouve un massif montagneux paisible et couvert de forêts appelé le Jura, parsemé de villages isolés à l'histoire particulièrement riche. S'il visitait ces villages aujourd'hui, un observateur attentif ne remarquerait peut-être pas grand-chose laissant deviner l'importance conjointe de cette région pour les métiers de la taille de pierres précieuses et de la fabrication de fromage. Le massif est vaste, mais les villages dispersés autour de la ville de Saint-Claude racontent une histoire étonnamment unique.

Le massif du Jura, dont le nom provient du mot celtique signifiant "forêt", est habité depuis le XIIIe siècle au moins. C'est un lieu magnifique, mais où il est difficile de subsister : les hivers rigoureux et un sol appauvri rendent l'agriculture difficile. Les habitants ayant choisi de s'établir dans le Jura ont dû historiquement chercher d'autres moyens de se

nourrir et de gagner leur vie. L'élevage bovin, tant pour la viande que pour le lait (Figure 1), est ainsi une tradition nécessaire depuis longtemps.

La région possède depuis longtemps une tradition fromagère, et la légende locale raconte comment les techniques de fabrication du fromage s'y seraient développées : Il était une fois un moine de Chézery qui, imprudemment, s'aventura au cœur des montagnes pendant une violente tempête de neige dans l'intention de rejoindre Saint-Claude. Perdu dans la forêt après des heures de marche, aveuglé par les flocons et entouré de loups à l'affût, le vieux moine épuisé s'abandonna dans la neige. Bientôt, un montagnard robuste et habitué aux intempéries passa par là. Il aperçut l'homme couvert de neige et constata qu'il était encore vivant. Il le prit sur ses épaules et le ramena chez lui pour le sauver. Réchauffé et bien soigné dans la demeure pauvre du paysan, le moine retrouva peu à peu ses forces. Rétabli, il voulut remercier la famille à qui il devait la vie. Le meilleur cadeau qu'il put imaginer fut de

leur transmettre le secret de fabrication du fromage, détenu jusqu'alors seulement par les moines de Chézery. Depuis lors, cette modeste famille montagnarde put vivre dans un grand confort matériel grâce à cette production. Le secret se répandit progressivement dans tout le massif, générant une véritable prospérité.

Depuis un demi-millénaire, l'autre grande industrie de cette partie du Jura est la taille de pierres précieuses. Selon la légende, un horloger genevois nommé Michaud aurait introduit les techniques de taille de pierres dans le Jura en 1735. Les villages agricoles, éparpillés sur les cimes, adoptèrent vite ce commerce, car il leur procurait un travail hivernal en l'absence de revenus agricoles. Aux altitudes les plus élevées, le sol est de mauvaise qualité pour l'agriculture et les exploitations étaient maigres. C'est sans doute pourquoi les métiers conjoints de lapidaire et de fromager ont prospéré dans ces villages de plateau jurassien et dans la vallée de la Valserine.

UN CENTRE DE FABRICATION DE FROMAGE

Les zones montagneuses du Haut-Jura méridional sont depuis longtemps peuplées de chèvres et de moutons. Toutefois, quelques vaches étaient déjà présentes, notamment dans les vallées (Figure 2) et les fromages locaux étaient traditionnellement élaborés à partir de lait de chèvre et de lait de vache. L'implantation significative de bovins ne date que du XVIII^e siècle, lorsque l'industrie textile, qui dépendait des chèvres et des moutons, se déplaça vers d'autres régions. Cette nouvelle race bovine permit de développer le processus de fabrication des "chevrets" et des fromages "bleus".

Étonnamment, le centre de ces deux traditions – fromagère et lapidaire – se trouve à Septmoncel, petit village de montagne situé à 12 km de la capitale locale, Saint-Claude. En creusant un peu, on trouve des documents factuels qui étayaient ces légendes locales. Les origines de la production fromagère dans



Figure 2 : Vaches broutant dans les prairies vertes du Jura, début du XX^e siècle.

Figure 2: Cows grazing in the green meadows of the Jura, early 20th century.

la région remontent au XII^e siècle, lorsque des moines du Dauphiné transmittent la technique aux religieux de l'abbaye de Saint-Claude. Nous possédons trois documents datant du début du 19^e siècle qui mettent en lumière le fromage bleu unique qui fait la renommée des habitants de Septmoncel.

On trouve une référence à la fabrication de fromage bleu sous le nom de "Septmoncel" (Figure 3) dans le répertoire du Jura de 1813. L'avocat et député Christin, compagnon de lutte de Voltaire, présente en juin 1791 un rapport défendant le maintien des activités des Salines de Montmorot, dont la production est nécessaire pour les fabricants des fromages de "Gruyère" et de "Septmoncel".

En 1799, le Breton Lequinio, dans son Voyage Pittoresque dans le Jura, écrit : "Au sud-est de Saint-Claude, à environ deux lieues de cette ville, vous trouverez Septmoncel, un grand village et la capitale du district où se fabriquent les excellents fromages qui portent son nom. Ce sont des fromages bleus comme ceux de Roquefort, qui s'en rapprochent tant par le goût que par l'apparence de la coupe. C'est l'un des meilleurs types de fromage en France ; et s'il n'est pas plus connu, c'est parce que le district qui le fournit n'est pas assez vaste pour en produire une quantité considérable".



Figure 3 : Carte du XXe siècle illustrant les produits du Jura, y compris le fromage de Septmoncel.

Figure 3: 20th century postal card illustrating Jura products, including Septmoncel cheese.

Un document datant d'un peu avant 1800 indique : "Le fromage dit de Septmoncel se fabrique exclusivement dans les communes de Septmoncel, Les Moussières, Bellecombe et Bouchoux ; ces trois dernières n'en produisent même pas d'autres. Contrairement au gruyère, élaboré grâce à un grand nombre de propriétaires de vaches mêlant leur lait pour produire des fromages de 15, 20 à 30 livres décimales, ceux-ci sont fabriqués séparément dans chaque foyer. Le fromage de Septmoncel, une fois arrivé à maturité, est l'un des plus connus et possède des propriétés digestives appréciables. Il serait mieux connu s'il pouvait être transporté plus loin. Il arrive à Lyon, Genève et Besançon, où il est très recherché ; mais seule une petite quantité est acheminée à Paris".

Aussi en 1799, François-Nicolas Eugène Droz écrit dans une lettre : "Quant au fromage de Septmoncel, après avoir été purifié, retourné et remis en moule, essuyé sur des étagères disposées autour de la cheminée en bois située au milieu de la cuisine ; il y reste quelques jours... il fermente, puis il est séché dans l'âtre et, lorsqu'il est complètement sec, il est placé dans la cave, éloigné des mouches et des souris ; il pèse alors 15 à 20 livres...".

Ce fromage, écrit-il, est fabriqué par des femmes. Il explique : "L'avantage de cette production réside dans le fait que... tout ne revient à rien pour la fabrication,

étant réalisée par des femmes et des enfants, tandis que pour le gruyère, il faut des fromagers dont le coût s'élève à [150 francs] pour quatre mois et qui nécessitent une bonne alimentation ; enfin, le Bleu de Septmoncel se vend habituellement à Lyon 5 francs de plus par quintal que le gruyère".

À l'instar du Morbier, le Bleu de Septmoncel était une spécialité féminine. Ces deux productions ne nécessitaient pas, contrairement au gruyère, les manipulations difficiles d'un homme musclé. Elles étaient également relativement rapides et demandaient un matériel plus simple. Les fermières eurent ainsi l'opportunité de devenir maîtresses de ces fabrications au sein de leur propre foyer.

Le Bleu de Septmoncel présente une fine croûte jaunâtre et est légèrement farineux au toucher. Sa pâte ivoire est parsemée de veines bleu-vert assez pâles qui dégagent un arôme caractéristique de noix. Il offre une saveur moyenne, légèrement fruitée, avec des notes de vanille, d'épices et de champignon. Considérablement plus grand que la plupart des bleus, il se distingue également par sa pâte intérieure d'un jaune crème et sa forte proportion de moisissures bleues. Sa texture est ferme et dense, à l'instar d'un Stilton, mais il est beaucoup plus épicé et moins doux.

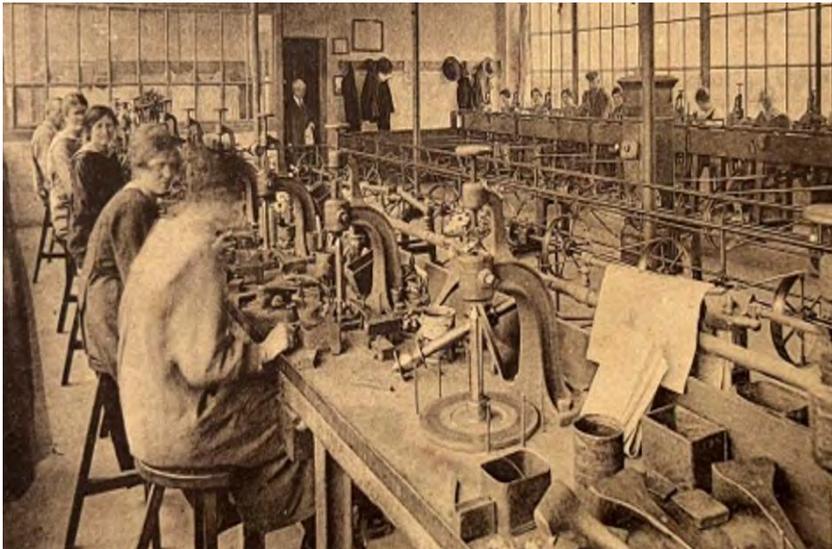


Figure 4 : Atelier de taille de pierres à Gex, début du XXe siècle.

Figure 4: Stone cutting workshop in Gex, early 20th century.

UN PÔLE DE TAILLE DE PIERRES

L'histoire de la taille de pierres jurassienne est un peu plus complexe que les origines fromagères. La partie du Jura située à la frontière de Genève a vu au fil des ans de nombreux groupes de population aller et venir. Avec la montée du calvinisme aux XVIe et XVIIe siècles, de nombreux artisans catholiques de l'horlogerie genevoise furent poussés vers l'ouest, au-delà de la frontière française, en raison des persécutions religieuses. À cette époque, Genève vivait une période d'exceptionnelle prospérité grâce à ses riches marchands et lorsque les calvinistes extrémistes prirent le pouvoir, ils expulsèrent les commerçants, horlogers, bijoutiers et leurs artisans lapidaires de la ville. De nombreuses familles s'installèrent dans la région du Jura et y développèrent leurs savoir-faire. Saint-Claude devint une sorte de sanctuaire pour les pèlerins catholiques. L'artisanat local de fabrication d'objets religieux en bois prouve que les Jurassiens possédaient déjà une grande minutie lorsque le commerce lapidaire s'y installa, et il se répandit facilement. Il semble que les premiers lapidaires soient présents dans le Jura vers 1550.

En 1685, avec la révocation de l'édit de Nantes, les joailliers protestants spécialisés dans la taille de diamants furent chassés de France, devenue de plus en plus catholique et nombreux furent ceux qui trouvèrent refuge à Genève. Cela revitalisa l'industrie horlogère suisse et dynamisa l'activité lapidaire dans le Jura. C'est ainsi que le célèbre explorateur protestant, marchand de pierres précieuses et bijoutier du roi Louis XIV, Jean-Baptiste Tavernier, a cédé son château d'Aubonne, situé au pied des montagnes du Jura, pour s'installer en Russie et établir sa résidence dans des régions plus sûres.

En 1704, l'utilisation de roulements en rubis dans les montres mécaniques fut adoptée. La demande pour ces minuscules rubis taillés sur mesure augmenta de façon exponentielle, entraînant l'ouverture de nombreux ateliers lapidaires autour du Jura, dans des villages tels que Septmoncel et Mijoux, ainsi qu'un peu plus bas, près de Genève, à Gex. En 1770, on dénombrait 600 lapidaires travaillant sur le plateau du Jura (Figure 4).

Dès lors, l'industrie continua de croître de manière régulière. Des familles de lapidaires telles que Gauthier-Clerc, Dalloz-Furet, Hugon, Roland, Fournier et Chevassus-Berche exposèrent leurs créations aux bijoutiers parisiens. Quelques-unes ont évolué vers le négoce, facilitant l'échange de pierres taillées entre le Jura et Paris. En 1770, cette relation avec la capitale française provoqua un boom économique dans le Jura. Les femmes jurassiennes commencèrent à se vêtir aux dernières modes parisiennes et la ville de Septmoncel fut surnommée "le Petit Paris".



Figure 5 : Atelier de taille de pierres à Septmoncel, début du XXe siècle.

Figure 5: *Stone cutting workshop in Septmoncel, early 20th century.*

LAPIDAIRES-FROMAGERS

Si l'on considère que la majorité des activités de taille de pierres précieuses dans le Jura étaient réalisées chez soi, en hiver, par des familles entières—mari et femme ou fratries—on peut facilement imaginer la façon dont ces familles savaient jongler avec les saisons. Quand le temps était clément, c'était le moment de s'occuper des vaches, du lait et du fromage. Lorsque le froid arrivait et que la neige bloquait tout, c'était le moment de se consacrer à la taille de pierres. Ainsi, les familles jurassiennes purent survivre pendant des siècles et améliorer leur niveau de vie, passant de simples paysans aux XVIe et XVIIe siècles à "Petit Paris" aux XVIIIe, XIXe et XXe siècles.

Non seulement les fermiers-lapidaire élevaient les vaches et les traitaient, ils détenaient aussi le secret de la fabrication du fromage. Avec le temps, ils développèrent des techniques spécifiques pour produire une sorte de fromage bleu qui ferait leur célébrité : le Bleu de Septmoncel, plus tard connu sous le nom de Bleu de Gex. Comme la fabrication du fromage, la taille de pierres était un art féminin et sur les photos d'époque (Figure 5), on voit souvent plus de femmes que d'hommes dans les ateliers et usines lapidaires français.

En 1856, Alphonse Rousset écrit dans le Dictionnaire des communes du Jura : *"La principale source de revenus des habitants est la fabrication du fromage. Cette production ne comprend que les fameux fromages bleus connus sous les noms de Septmoncel et de Chevret, sorte de petit fromage carré à consistance molle, peu susceptibles d'être exportés et consommés presque exclusivement en Franche-Comté ; la fabrication compte sept principaux centres fromagers, chacun formé par la réunion d'un certain nombre de propriétaires ou d'agriculteurs qui mettent en commun le produit quotidien de leur cheptel puis partagent le prix de vente. Indépendamment de ces associations, il existe encore quelques individus, mais en très petit nombre, qui, seuls ou avec l'aide d'un ou deux voisins, se livrent également à cette même fabrication..."*



Figure 6 : Carte publicitaire pour le Bleu de Septmoncel.

Figure 6: *Advertising card for Bleu de Septmoncel.*

"Il y a autant de fromageries qu'il y a de foyers. Chaque habitant fabrique ses propres fromages chez lui. On en fait de deux sortes : l'une appelée Septmoncel, de première qualité, et l'autre appelée Gruyère. La production de fromage bleu s'élève à 40 000 kilogrammes par an. Elle est née dans cette ville".

En 1861, l'Annuaire du Jura précise très clairement : *"Ce type de fromage se fabrique dans les cantons de Saint-Claude et de Morez ; il n'existe pas de sociétés fromagères pour les fromages gris-bleus, chaque propriétaire de vache en fabrique et en vend pour son propre compte. Vingt-trois communes en produisaient à l'époque".*

Il est très probable que les hommes lapidaires s'occupaient des champs et des vaches, tandis que les femmes lapidaires travaillaient à la production du Bleu de Septmoncel (Figure 6) lorsque le temps se réchauffait.

LE DÉVELOPPEMENT DE DEUX INDUSTRIES

Au cours des 150 années suivantes, le commerce lapidaire dans le Jura continua de croître. En 1920, on estimait à 8 000 le nombre de lapidaires dans les montagnes jurassiennes, le principal centre de taille étant Septmoncel. Ces tailleurs étaient pour la plupart des éleveurs de bovins recherchant un emploi pendant la saison hivernale, bien que certaines familles choisissent de tailler toute l'année. Avec la création du rubis synthétique par Auguste Verneuil, le Jura devint compétent dans la production de pierres synthétiques facettées.

Après la Première Guerre mondiale, l'activité lapidaire dans le Jura atteignit son apogée. Dans les années 1920, la demande pour les saphirs carrés et les baguettes à facettes losangées, très prisés du marché américain, augmenta. La vente de ces pierres se faisait à Paris, devenu un important centre de commerce pour les gemmes et la joaillerie.



Figure 7 : Bleu de Gex. Photo : Justin K Prim.

La crise financière des années 1930 frappa l'industrie de la taille dans le Jura et fit disparaître bon nombre d'entreprises lapidaires locales. Dans les années 1950, une nouvelle vague de détresse financière balaya la région et faillit anéantir tous les ateliers à domicile encore en activité. Le commerce de la taille à domicile continua de décliner jusqu'en 1989, date à laquelle le dernier atelier familial ferma ses portes.

L'industrie du fromage bleu a mieux survécu que l'industrie lapidaire jurassienne. Le directeur de l'École Nationale d'Industrie Laitière de Poligny, P. Sajous, notait en 1935 : *"En raison des difficultés de transport du lait pour les fermes éloignées des villages, la fabrication à la ferme conserve une grande importance"*.

En 1859, 23 communes de l'arrondissement de Saint-Claude produisaient 253 000 kg de Bleu de Septmoncel. Au début de la production, les paysans fabriquaient le fromage dans leurs fermes, mais des courants progressistes dans le secteur de Saint-Claude ainsi que des perspectives économiques firent naître des coopératives qui produisaient les fromages locaux, dont le Bleu de Septmoncel. En 1931, ces coopératives produisaient 560 tonnes de ce bleu unique contre seulement 120 tonnes dans les fermes isolées. Au milieu du XXe siècle, on comptait plus de 30 collectifs de production fromagère de diverses tailles dans tout le Haut-Jura, et la commune de Septmoncel en possédait quatre, situés dans les hameaux de Vie-Neuve, Montépile, Clavière et Manon.

Le succès du fromage et des collectifs de fabrication poussa le ministère de la Culture, avec le soutien financier du Conseil général et de la Chambre d'agriculture du Jura, à créer en 1925 une école mixte de formation à la fabrication fromagère à La Pesse. Cette formation était dispensée par des enseignants de l'E.N.I.L. de Poligny et se déroulait chaque année pendant les quatre mois hivernaux. En France, l'appellation d'origine contrôlée (AOC) est un label qui identifie les produits dont la

production est réalisée dans une zone géographique délimitée — le terroir — et selon des techniques reconnues et traditionnelles. Le fromage Bleu de Septmoncel, également appelé Bleu de Gex (Figure 7) a pu définir son terroir et protéger son patrimoine et son nom, étant l'un des premiers à recevoir le label AOC en 1935.

Le Bleu de Gex (comme on l'appelle aujourd'hui) bénéficie également d'une appellation d'origine protégée (AOP), label européen garantissant aux consommateurs que toutes les étapes de la production se déroulent dans la zone géographique délimitée par l'appellation — le Haut-Jura, s'étendant sur les départements de l'Ain et du Jura. Toute la fabrication, de la production du lait à l'affinage du fromage, s'effectue exclusivement dans cette zone.

Aujourd'hui, seuls deux fromagers coopératifs produisent encore du Bleu de Gex et il ne reste qu'un seul atelier fermier. Côté taille, deux petits ateliers subsistent à Saint-Claude et dans sa région. Il est toujours possible de faire tailler des pierres dans l'ancien grand centre lapidaire mondial et on peut toujours savourer le goût distinctif du Bleu de Septmoncel, ce fromage que les lapidaires de Septmoncel ont commencé à fabriquer il y a plus de deux siècles.

BIBLIOGRAPHIE

- Prim J. (2024)** Blue sapphire and blue cheese in the French Jura. Traduit par Victoria Raynaud. *Jeweller Magazine*. <https://www.jewellermagazine.com/Article2/13418/Blue-Sapphires-Blue-Cheese-in-the-French-Jura>.
- Audiganne M.A. (1859)** Les Lapidaires de Septmoncel, une tribu industrielle dans le Jura. *Revue des Deux Mondes*, Seconde Période, 21, 1859, 375-401.
- Audiganne M.A. (1864)** Travail et les Mœurs Dans les Montagnes du Jura – Saint-Claude et Morez, *Revue des Deux Mondes*, 51, 882-905.
- Burdet G. (1925)** L'industrie Laponaire, Imprimerie Albert Roussel.
- Boullier H. (1908)** Les Tailleurs Pierres Fines Jurassiens, Imprimeries Réunies.
- Du Bled V. (1893)** Un mois à travers la Comté, Les industriels de Saint-Claude, Morez et Septmoncel. *Revue des Deux Mondes*, 3^{ème} Période, 119, Quatrième partie.
- Vernus M. (2010)** Le Morbier, le Bleu de Gex, Presses du Belvédère.