



Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (<https://nashagazeta.ch>)

Грюйер стоит мессы в Лионе | Le Gruyère est digne d'une messe... à Lyon

Автор: Ольга Юркина, [Грюйер/Лион](#) , 18.05.2011.



Сырная весна в Грюйере (© Gruyère AOC)

40 головок Грюйера из одноименного швейцарского городка отправились во французский Лион по исторической дороге. Таким необычным и монументальным образом Братство Грюйера решило отпраздновать десятилетие получения АОС

1

Le Gruyère est digne d'une messe... à Lyon

продукта. В 1740 году торговцы сырными изделиями выступают с предложением отмечать подлинный качественный Грюйер – изготовленный в предальпийском регионе – большой буквой G.

В 1762 году – доказательство популярности швейцарского сыра у соседей – Французская Академия вносит слово Gruyère в свой словарь, уточняя место происхождения продукта. Сто лет спустя, в 1856 году, на сельскохозяйственном конкурсе в Париже два швейцарских сыровара получают золотую медаль за свой Грюйер, названный «лучшим в мире», и другие «великолепные продукты из молока фрибургских коров». После такого оглушительного успеха слава сырных головок Грюйера докатывается до английских и голландских колоний в Индии.



За настоящим Грюйером умеют ухаживать только в Романдской Швейцарии (© Gruyère AOC)

Однако обратная сторона золотой медали на престижном конкурсе скоро дала о себе знать. Беззащитное в море международной торговли, наименование Грюйера и сам сыр становятся жертвами подделок. 14 апреля 1891 года начинается долгая и тяжкая битва за защиту наименования и места происхождения продукта. Одним из первых этапов стало подписание Швейцарией Мадридского соглашения, согласно которому «любой продукт с фальшивым указанием на место происхождения» будет изъят из продажи в странах-участницах договора. На международном конгрессе молочных продуктов в Париже, в 1926 году, принята еще более строгая резолюция: «Наименования и сорта сыров, производные от названия места их происхождения, как Эмменталь, Грюйер, Пармезан, Рокфор, Камамбер и прочие, не могут использоваться в чистом виде, кроме как для обозначения продуктов, действительно изготовленных в этих регионах».

10 июня 1930 года в Риме подписана международная конвенция о защите наименований и унификации методов анализа. Однако профессиональное объединение французских молочников не хочет признавать новые правила и даже пытается утверждать, что «Грюйер» – французского происхождения. Дело в том, что со временем слово gruyère действительно получило во Франции обобщающее значение и распространилось как на швейцарские, так и на французские сыры. После такого явного неуважения к своим традициям со стороны соседей, фрибургские кантональные советники объявляют о начале крестового похода в защиту наименования знаменитого швейцарского сыра.

2 июля 1992 года создана Хартия Грюйера, определяющая зону производства подлинного сыра с таким названием: она ограничивается кантонами Фрибург, Во, Невшатель и Юра. С 1997 года производство и продажа Грюйера контролируются Швейцарским союзом по торговле сыром.



Фрибургские коровы до сих пор получают награды на международных конкурсах (© Gruyère AOC)

26 июля 2001 года швейцарский Грюйер официально получает лейбл АОС – наименования, контролируемого по происхождению. Защитники французского варианта Грюйера – с дырками – пока так и не смогли убедить в своей правоте международную общественность и АОС так и не получили, не смотря на регулярные выступления. Тем не менее, сами французы высоко ценят именно швейцарский Грюйер, так что путешествие кругов доподлинного сыра в Лион стало знаменательным событием и грандиозным праздником для поклонников савойской кухни.

Гильдия, или Братство Грюйера было создано еще в 1981 году с целью защитить подлинный региональный продукт от подделок и самозванцев и способствовать распространению славы истинного фрибургского сыра. Вот уже тридцать лет члены гильдии устраивают в Швейцарии и за рубежом акции, призванные привлечь внимание гурманов к славному продукту. Идея и организация празднования десятилетия АОС на дорогах – в городах, лежащих на историческом пути сыра в Лион, – также принадлежит Братству Грюйера.

В XVI и XVII веках дорога Грюйера из кантона Фрибург в Лион шла через городок Бюль до Ве́ве, куда головки сыра доставляли на лошадях. Затем их грузили на лодки и перевозили на другой конец Женевского озера. В Женеве круги сыра возвращались на повозки и следовали до французского городка Сейссель. Здесь их снова грузили на корабль и по Роне доставляли до финальной остановки. Более 300 человек принимают участие в воспроизведении исторического пути Грюйера в Лион, куда он прибывает 21 мая. Каждый этап путешествия сопровождается дегустациями сыра и вина, концертами альпийских рожков и традиционной музыки, бивуаками и спектаклями. И хотя речь идет о маркетинговом предприятии, оно вызывает необычайный энтузиазм – как на швейцарской, так и на французской стороне.



Круги Грюйера готовят к дальнейшему плавлению (© Gruyère AOC)

Такова, видимо, популярность Грюйера, экспорт которого в 2010 году составил 11 900 тонн из 29 000 тонн, произведенных под маркой АОС. 3000 тонн отправились в США, 2 500 – в Германию и 2100 – во Францию. По мнению представителей гильдии, Лион станет этапом для экспансии на запад Франции, а потому торжества, запланированные на субботу, будут отличаться особой пышностью: дабы соблазнить Грюйером как можно больше любителей сыра.

Огромные головки сыра торжественно выгрузят с барки, и праздничная процессия доставит их к мэрии города под звуки фанфар и альпийских рожков. До 22 мая на площади Республики ресторан «La Pinte à fondue» и бар швейцарских вин ждут всех желающих отведать фрибургские изыски. В выходные, на знаменитом лионском рынке на набережной Сен-Антуана, можно будет не только купить доротный кусочек Грюйера, но и понаблюдать, как его производят. В ресторанах и сырных лавках, ставших партнерами швейцарских производителей, все эти дни проходят дегустации и специальные акции.

Наконец, в воскресенье, 22 мая, в честь Грюйера и других региональных продуктов Фрибурга в кафедральном лионском соборе Сен-Жан состоится праздничная месса – на грюйерском диалекте, который сегодня редко можно услышать.

[Детальная программа путешествия Грюйера и видеорепортажи с места событий](#)

[Программа мероприятий по дням](#)

[Гильдия Грюйера](#)

[Официальный сайт сыра Грюйер](#)

[АОС](#)

[грюйер](#)

[швейцарский сыр](#)

[Статьи по теме](#)

[Война сыров](#)

[Сыр с Золотой горы в еловом лукошке](#)

[Флейты к шампанскому](#)

[Фондю на Эйфелевой башне](#)

[Швейцарский Грюйер – сказка наяву](#)

[Сбринц – старейший твердый сыр Швейцарии](https://dev.nashagazeta.ch/news/11773)

Source URL: <https://dev.nashagazeta.ch/news/11773>