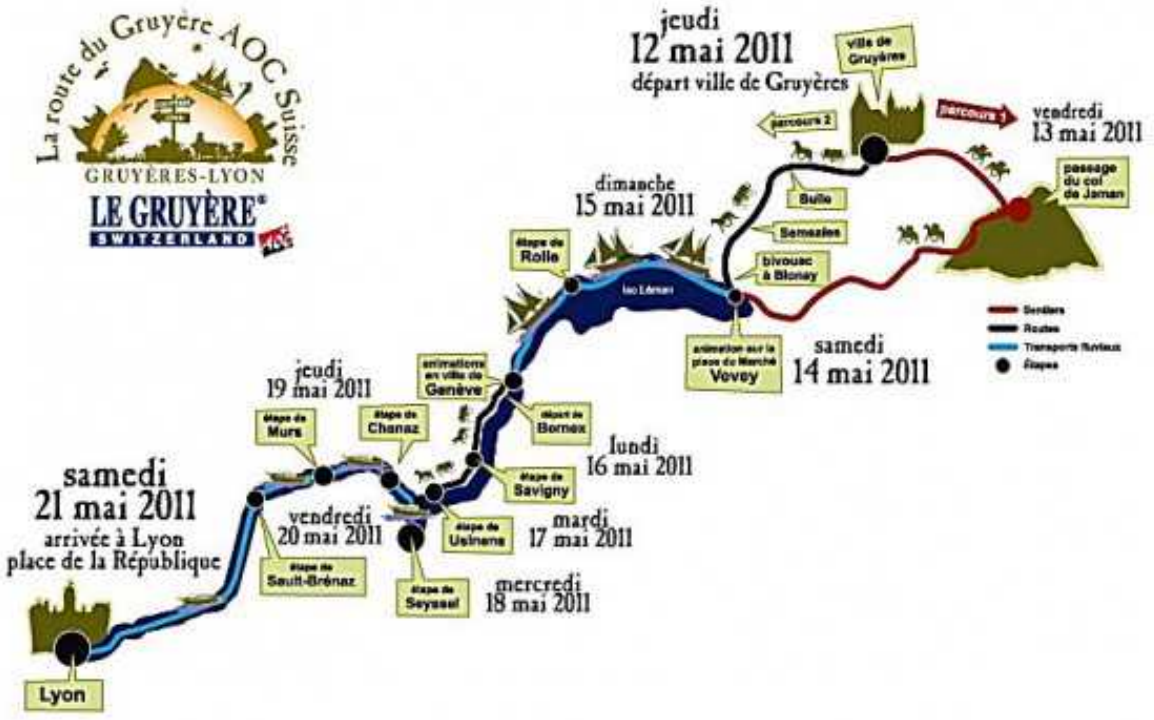
Наша Газета
nashagazeta.ch
Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

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

Author: 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 AOC знаменитым сыром.
|
Pour célébrer les 10 ans de son AOC, l’Interprofession du Gruyère a repris jeudi passé le chemin que suivaient historiquement ses exportations vers la France. Après avoir été marquées et pesées, 40 meules ont été chargées sur des chevaux pour rallier Lyon en 10 jours.
Le Gruyère est digne d'une messe... à Lyon

12 мая под стенами средневекового замка Грюйера торжественно встречали дородные головки сыра, с давних пор прославившего город и регион на всю Европу. Наряженные в традиционные костюмы, члены Гильдии Грюйера взвесили круги сыра и погрузили их на телеги, запряженные лошадьми. Как в давние времена, кругам сыра предстояло проделать нелегкий путь по суше и по воде до французского Лиона, где его прибытия с нетерпением ждут в субботу, 21 мая. Красочным и аппетитным десятидневным спектаклем, разворачивающимся на ключевых этапах пути, Гильдия Грюйера решила отметить десятилетие получения одним из самых знаменитых швейцарских сыров лейбла AOC – наименования, контролируемого по происхождению.



По такому пути "из Грюйера в Лион" последует знаменитый швейцарский сыр (© Gruyère AOC)

Хотя сыр-предшественник Грюйера производится в одноименном швейцарском регионе испокон веков, под именем «gruière» он впервые упоминается только в 1655

году. Но уже в XIII-XIV веках сыр из графства в кантоне Фрибург становится известен далеко за пределами своей родины и отправляется в путешествия до Парижа, Лиона или Италии. В период Тридцатилетней войны (1618-1648) экспорт Грюйера процветает, и правительство Фрибурга задумывается о мерах контроля и защиты 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 оборотная 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 AOC – наименования, контролируемого по происхождению. Защитники французского варианта Грюйера – с дырками – пока так и не смогли убедить в своей правоте международную общественность и AOC 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 AOC 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 Бюлль до Веве, 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 прибудет 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 дальнему плаванию (© Gruyère AOC)
Такова, видимо, популярность Грюйера, экспорт которого в 2010 году составил 11 900 тонн из 29 000 тонн, произведенных под маркой AOC. 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 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

AOC
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

Source URL: *https://nashagazeta.ch/node/11773*