

# Patois et fromage

## Patê è fre

Extraits d'une présentation d'Anne Philipona, traduction assurée par Marcel Thürler

(...) L'histoire de la langue patoise prend un tournant dramatique lorsqu'elle est, à la fin du 19<sup>e</sup> siècle, interdite dans les cours d'école par des autorités soucieuses de progrès. (...)

Si le patois a ainsi perdu de sa vitalité, il a perduré avec plus de vivacité dans le monde paysan et laitier, qui était longtemps la base de l'économie fribourgeoise. Les mots patois sont encore très présents dans ce domaine.

Pour moi, le plus poétique, c'est celui qui désigne la crème, la *hyà*, la fleur, celle qui s'épanouit lorsqu'on laisse le lait reposer, qui affleure à la surface et que l'on peut prélever doucement, sans trop bouger le lait, au risque de le mélanger à nouveau. Cette crème au goût particulier, qui évoque les prairies fleuries, quand elle est dégustée à l'alpage, est un symbole pour toute la région : la crème double, généreuse et onctueuse, servie à la Bénichon, nappant alors les meringues et se mariant avec leur croquant.

Le fromage se dit le *fre*, c'est-à-dire le fruit. Il prend ici tout son sens : le fruit du labeur, le fruit de la terre, soigné par le *fretchi*, le fruitier, l'ancien nom du fromager, gardien d'un savoir-faire précieux puisqu'il sait transformer le lait en fromage.

Les instruments du chalet ont aussi gardé toute leur saveur en patois. Le *dyètsè* est toujours utilisé de nos jours lorsqu'on sert la crème double. Les plus larges servaient au repas des armaillis, fait de *lathi trintchi* (lait caillé) et de *chèré* (sérac) que l'on puisait à même le récipient avec la *kuyi dè bou* (cuillère en bois). Le lait reposait la nuit dans le *dyètso*, un baquet plus large. Le matin, on utilisait la *poste perhya*, la poche percée, pour prélever la crème. Les vachers se servaient d'un *brotsè*, un seau à traire et les *bouébos* récoltaient le lait dans une *mithra*, un seau plus grand, aussi en bois, qui pouvait contenir deux ou trois *brotsè* et qui était utilisée pour transporter le lait jusqu'à la *tsoudère*, la chaudière à fromage.

Pour les mots les plus connus, il y a encore le *loi*, que portent les armaillis avec leur bredzon. Cette poche à sel était munie d'une ou deux *kornèta*, où l'on glissait du sérac ou de la graisse pour la traite. Et aussi l'*oji*, l'oiseau qui sert à porter les fromages, et dont le nom est rempli de mystère.

L'ichtouère dou patê l'è jou mô menâye a la fin dou 19imo chyèkle kan l'è j'Otoritâ pè pochyn dou progrè. (...)

Che le patê l'a perdu on bokon dè cha vidyeu a kouja dè h'intèrdikchyon, l'a rètrovâ de la nyêrga din le mondo proutso de la tèra è dou fre ke fan partya dèl'èkonomi fribordzèje. L'è mo patê chon adi bin inpyèyi din chi domène.

Por mè, le pye bi, l'è chi ke dèjinyè la hyà, (la fleur) ha ke chè fouârmè kan onléchè rèpojâ le lathi, ha k'arouvè in churfathe è k'on pou puiji to dèdâ, chin tru rèbuyi le lathi, po pâ le mèthyâ. Ha hyà ou go partikuyi, ke rapalè l'è patchi hyori kan lé agothâye ou tsalè, l'è ouna bal'èmadze po tota la Grevire, la hya drobya, èpècha, charvia a la bénichon avu l'è meringuè.

Le fre (le fromage) chin vou a dre le rèjulta dou travô dè l'omo è de la tèra, chonyi pa le fretchi, (le fruitier) chôveu d'on chavi fère dou viyo tin puchke i châ tranchformâ le lathi in fre.

L'è badjè dou tsalè l'an achebin vouârdâ tota lou chavà in patê. Le dyètsè l'è adi inpyèyi ou dzoua d'ora, po charvi la hyà drobya. L'è pye lârdo charvechan ou rèpé di j'armayi, fê dè lathi trintchi (lait caillé) è dè chèré (sérac) k'on medjivè avu la kuyi in bou (cuillère en bois). Le lathi rèpojovè la né din le dyètso (baquet plus large). Le matin, on inpyèyivè la potse perhya (la poche percée) po lèvà la hyà. L'è j'armayi inpyèyivan on brotsè (un seau à traire) è l'è bouébos vinyan tsartchi le lathi avu la mithra (seau plus grand, aussi en bois) ke tinyè dou a trè brotsè è k'ithè inpyèya po amenâ le lathi tantyè a la tsoudère. (la chaudière à fromage)

Po l'è mo l'è pye konyu, l'i a onkora le loyi (que porte les armaillis avec leur bredzon) Chi loyi (poche à sel) l'è èkipâ dè duvè kornètè (petits récipients en corne) yô on betâvè dou chèré oubin de la grèche por aryâ. E achebin l'oji (l'oiseau qui sert à porter les fromages) è don le non l'è rinpyâ dè michtéro.