Pourquoi les Petits-suisses s’appellent-ils ainsi ?

Médiathèques de Strasbourg – notre réponse du 04/04/2020.

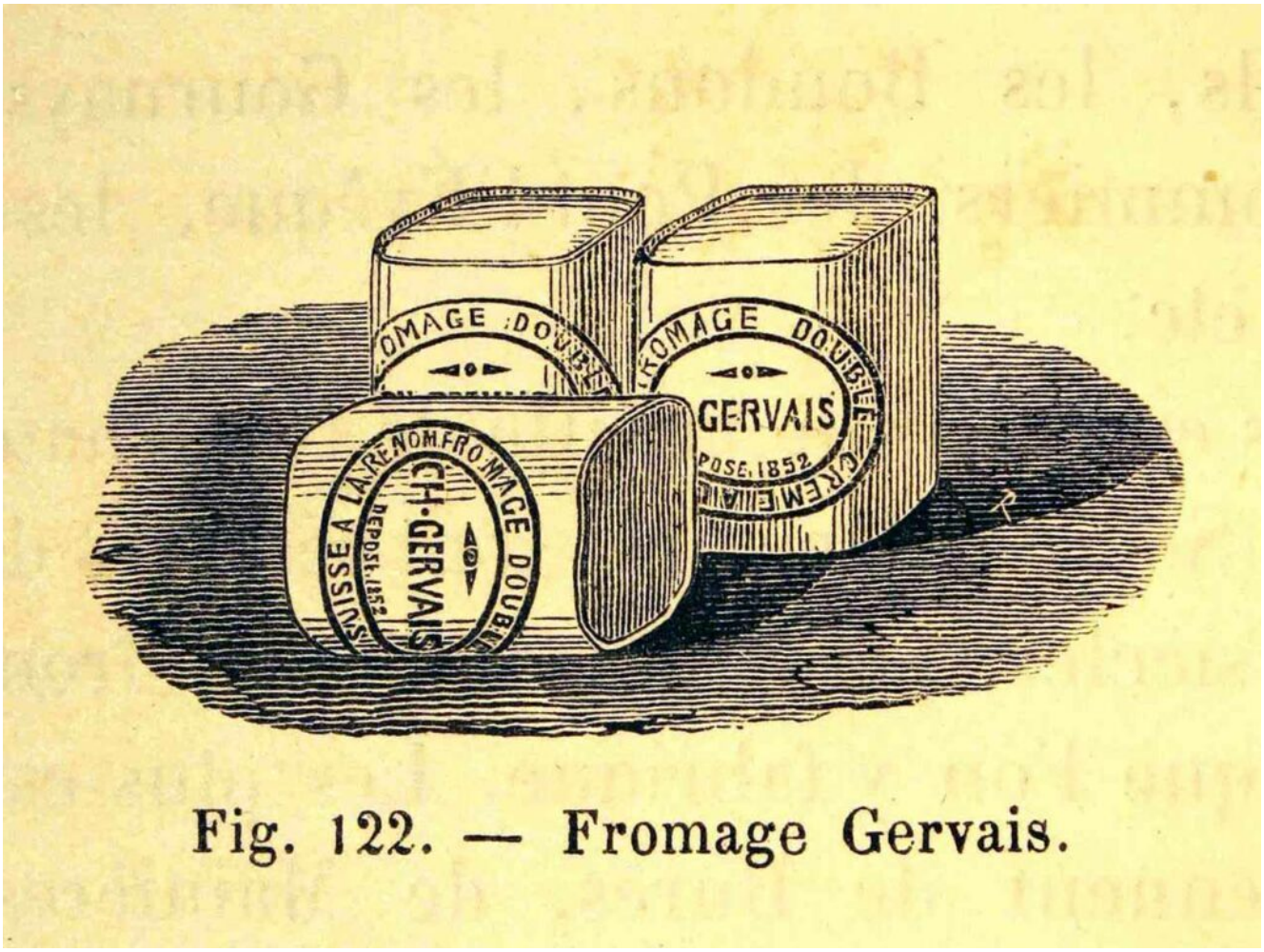


Fig. 122. — Fromage Gervais.

Petits suisses par El Bibliomata sous cc-by-2.0.

Contrairement à ce que son nom indique, il semblerait que les petits suisses soient d’**origine normande** et non suisse !
Le célèbre fromage frais à base de lait de vache s’appelait alors “**bondon**” et était fabriqué en Seine Maritime à Gournay-en-Bray, dès 1828.
Un emballage en papier favorisait son conditionnement.
Un **employé, vacher d’origine suisse** aurait ensuite ramené cette recette chez lui en Suisse et l’aurait fait améliorer par la fromagerie où il travaillait en y ajoutant de la crème.
La propriétaire de la fromagerie s’est ensuite associée à

l’**industriel Charles Gervais** pour lancer la production des Petits-suisses tels qu’on les connaît aujourd’hui !

En savoir plus sur l’histoire du petit-suisse

Le saviez-vous ? Le petit-suisse est né dans le pays de Bray, en Normandie par la rédaction de *Paris Normandie*, le 14/02/2021.
Extrait :

> *La légende raconte que ce serait son vacher, d’origine suisse, qui lui a proposé d’ajouter de la crème avant le malaxage du caillé pour le rendre encore plus onctueux, une technique qui se pratiquait à l’époque en Suisse avec le fromage frais. En clin d’œil à ce vacher inventif, Mme Heroult a donc choisi donc d’appeler « petit-suisse » ses petits fromages cylindriques enveloppés dès cette époque d’une bande de papier légèrement paraffiné.*

Quelques explications dans d’autres articles :
– l’article **D’où vient le petit suisse ?** écrit par l’équipe Ça m’intéresse, dans *Ça m’intéresse*, du 19/01/2018.

– sur le **site d’Alsace-Lait** qui produit aussi des petits suisses.

– sur le blog culinaire **Papilles et pupilles** où vous apprendrez aussi pourquoi les petits suisses sont entourés d’un papier.
Extrait :

> *Cylindre de 5 cm de haut et de 3 de diamètre, le petit suisse se nomme aussi un « bondon ». Tout comme le petit suisse, ils sont enroulés dans une fine bande de papier paraffiné, qui*

maintient une relative humidité permettant de garder tout son moelleux et de mieux se conserver.
