

# Pourquoi les Petits-suisse s'appellent-ils ainsi ?

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



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-suisse 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.*

---

[Eurêkoi – Médiathèques de la Ville et de l'Eurométropole de Strasbourg](#)