



Marie-Thérèse Hermann



LA CUISINE PAYSANNE DE SAVOIE

**La vie des Fermes et des Chalets
racontée par
une enfant du Pays**



*Les Hermanns
La Fontaine
de Sils*

Éléments sous droits d'auteur

*Aux noces d'or du chanoine Cuttaz,
on avait servi de la chèvre fumée.*

LA VIANDE

La viande fraîche était peu connue en Savoie, il y a encore une vingtaine d'années. En certaines occasions, vogues, grandes fêtes religieuses, loires, mariages, le paysan achetait à la ville un morceau de bouilli, de daube, plus rarement de rôti de bœuf.

Il arrivait aussi qu'un accident — par exemple lorsqu'une bête s'étouffait avec une pomme — obligeât d'abattre une vache ou une génisse. A ce moment-là, tout le village achetait une pièce de viande à la famille qui avait subi la perte, pour l'aider à récupérer le manque à gagner.

Le jour où l'on tuait le cochon, on se régalaît du filet rôti. En haute Tarentaise ou haute Maurienne, on mangeait aussi assez souvent du rôti ou du ragoût de mouton, puisque l'on avait des troupeaux, ou bien, au moment de la chasse, du chamois ou de la *marmotte*.

Mais, le reste de l'année, la viande fraîche n'était pas connue. Des volailles, on ne tuait que les poules trop vieilles pour produire des œufs. Les lapins étaient mangés pour les fêtes familiales ou le passage de la batteuse. Tout ce qui était vendable était vendu, soit par l'intermédiaire du marché, soit par celui du coquetier qui passait à pied, ou en carriole dans les villages les plus reculés pour ramasser les œufs (d'où son nom), le beurre, les tomates, les poulet, voire les légumes et même les fruits sauvages qu'il revendait au bourg voisin. Avec les quelques sous récoltés, la ménagère pouvait acheter des pâtes, un peu de sucre ou de l'huile.

LE JAMBON

La seule viande de consommation courante en Savoie était le porc salé sous toutes ses formes : d'abord le jambon cru, qui n'était mangé qu'aux fêtes, pour les visites importantes, la vogue. Je me souviens de celui qui pendait, au pied de l'escalier du galetas, chez ma grand-mère. Je passais devant chaque soir, quand je montais me coucher : il était enveloppé d'une toile lâche pour éviter que les mouches n'y viennent déposer leurs œufs. J'en ai mangé rarement, mais le reste de la famille était logé à la même enseigne ! Un vieux dicton chablaisien dit, en patois, qu'il ne faut pas tuer les cochons les jours de bêtes (allusion à l'almanach et aux bêtes du zodiaque) sinon les vers viennent au jambon. De même, il faut tuer le cochon en lune tendre (croissante) parce que, si l'on le tue en lune dure, la viande diminue en cuisant. Dans les immenses cheminées à parois de bois des chalets faucignerans, chablaisiens ou beaufortains, il est encore habituel de suspendre des quartiers de viande, des jambons, des saucisses pour les fumer après que l'on ait tué le cochon. Parfois on brûle des plantes aromatiques de montagne, telles le genièvre, pour donner un bon goût au fumé. Si maintenant on ne fume plus guère que le porc, en Savoie, autrefois on fumait toutes sortes de viandes, vache et chèvre, comme en témoignent les nombreux inventaires après décès trouvés dans des actes notariés des *XVII^e* et *XVIII^e* siècles.



rhumatismes qui attaquent les membres. La chair de ces animaux n'est pas mauvaise quoiqu'elle sente extrêmement la sauvagine. Les gens qui les prennent et les tuent en mangent communément. On fait de leurs quatre membres des espèces de petits jambons que l'on met à tremper dans la saumure pendant un certain temps et qu'on fait ensuite sécher à la fumée comme on accommode en France et ailleurs les jambons de cochons. J'en ai mangé plusieurs fois et je puis affirmer qu'ils sont passablement bons... »

Dictionnaire portatif de Commerce, tome III, 1770.

De nos jours, la chasse à la marmotte est réglementée, heureusement. On n'a plus le droit de déterrer les animaux et la chasse se fait du 15 septembre jusqu'aux premières neiges, donc avant que les marmottes ne s'endorment et uniquement par balles.

MARMOTTE SALÉE

On dépouille la bête exactement comme un lapin. On ôte la tête, on vide l'animal et on le coupe en quatre morceaux. Dans une toupine, on met une couche de gros sel, une rangée de viande, du sel, etc. On laisse au sel jusqu'en février. A ce moment, on peut préparer la marmotte comme n'importe quelle viande salée. Les pommes de terre en fricassée sont un très bon accompagnement.

Au moment de la chasse, une belle bête porte environ une demi-livre de graisse qui est ôtée et remise au pharmacien, en échange d'alcool à 90° : de nos jours, encore, la graisse de marmotte sert à la confection de pommades anti-douleurs.

La recette de la marmotte salée m'a été donnée à Pralognan, mais on peut manger la marmotte fraîche. A Termignon, on la trempe dans de l'eau très froide avant de la préparer. On met les plus vieilles au pot-au-feu : la cousine des demoiselles Favre, de Pralognan, m'a dit très poétiquement que, dans ce cas là, on n'ajoute aucun aromate dans l'eau de cuisson, car la viande a un parfum propre, « le goût de la terre ». La viande de jeune marmotte se rôtit comme celle d'une autre viande (lapin par exemple).

GIBELLOTTE DE MARMOTTE (recette de François Descotes, Chamonix)

Blanchir dans de l'eau bouillante salée les quartiers bien dégraissés. Écumer soigneusement et mettre ensuite dans de l'eau fraîche. Passer au beurre dans une casserole ; aux

*Il revient de nuit apparôître à la personne
qui lui étoit la plus chère,
pour lui dire où est son corps.*

trois-quarts de la cuisson, ajouter un peu de sauce tomate, du vin blanc, jus de citron, poivre et sel. Faire glacer de petits oignons au beurre ; lorsque la gibelotte est cuite à point et qu'après l'avoir retirée de dessus le feu vous l'aurez parfaitement dégraissée, dressez-y dessus les petits oignons et servez.

LE BLANCHOT

Le meilleur gibier, pour Mademoiselle Marie Favre, de Pralognan, c'est le *blanchot* (ou lièvre blanc de montagne), que l'on chasse à l'automne. Rôti, parfumé de thym, accompagné de jambon et de champignons, c'est une viande de choix. François Descotes, notre cuisinier savoyard, le met « plutôt dans une sauce blonde que noire ; il veut être mouillé avec du vin blanc et non rouge, faites glacer quelques petits oignons que vous dressez en bordure et servez. S'il est jeune, ce lapin est très tendre, vous pouvez alors le mettre à la broche ; mais s'il est vieux, il est excessivement dur à cuire ; vous le barderez alors de lard et le faites cuire à l'étouffée ; ajoutez un peu de genièvre et servez-le avec croûtons, le tout arrosé de son jus ».

LE CHASSEUR DE CHAMOIS

« Le chasseur de chamois part ordinairement la nuit, pour se trouver à la pointe du jour dans les pâturages les plus élevés où le chamois vient paître avant que les troupeaux y arrivent. Dès qu'il peut trouver les lieux où il espère les trouver, il en fait la revue avec sa lunette d'approche... Arrivé au point de pouvoir distinguer leurs cornes, c'est à cela qu'il juge de la distance, il appuie son fusil sur un rocher, ajuste son coup avec bien du sang-froid, et rarement il le manque. Ce fusil est une carabine rayée dans laquelle la balle rentre à force, et souvent ces carabines sont à deux coups, quoiqu'à un seul canon ; les coups sont placés l'un sur l'autre, et on les tire successivement. S'il a tué le chamois, il court à sa proie, s'en assure en lui coupant les jarrets, puis il considère le chemin qu'il lui reste à faire pour regagner son village ; si la route est très difficile il écorche le chamois et ne prend que sa peau ; mais pour peu que le chemin soit praticable, il charge sa proie sur ses épaules et la porte chez lui, souvent au travers des précipices et à de grandes distances : il se nourrit avec sa famille de la chair qui est très bonne, surtout quand l'animal est jeune, et il fait sécher la peau pour la vendre... Mais si, comme c'est le cas le plus fréquent, le vigilant animal aperçoit venir le chasseur, il s'enfuit avec la plus grande vitesse dans les glaciers, sur les neiges, et sur les rochers les plus escarpés... C'est là que commencent les fatigues du chasseur ; car alors, emporté par sa passion, il ne connoît plus le danger ; il passe sur les neiges, sans se soucier des abîmes qu'elles peuvent cacher ; il s'engage dans les routes les plus périlleuses, monte, s'élance de rocher en rocher, sans savoir comment il en pourra revenir. Souvent la nuit l'arrête au milieu de sa poursuite ; mais il n'y renonce pas pour cela, il se flatte que la même cause arrêtera aussi les chamois, et qu'il pourra les