

Tradition du bien manger en Chablais, une vraie gastronomie de terroir.

Je range la "fondue savoyarde", le "petit ramoneur" et "étoile des neiges" au placard des clichés ! Question patrimoine culinaire "y" a mieux, la cour de Savoie utilisait la fourchette alors que l'on mangeait encore avec les doigts chez le roi de France, le homard est au menu à Ripaille dès le XIII^{ème} siècle, tout comme les rôtis piqués d'anchois (pour le sel) et pour mémoire, le célèbre Maître Chiquart, en son temps, avait été l'objet d'une OPA.

Si les produits de luxe n'étaient pas le quotidien, les livres d'achat des visitandines l'attestent, le chablaisien se nourrit de produits sains. Cueillette, pêche, chasse, élevage, culture et maraîchage ont approvisionnées les tables bourgeoises où oeuvraient principalement des femmes venues des vallées. Peu d'ouvrages regroupent des recettes pour bien nourrir toujours mais, au bonheur du vieux cahier calligraphié, à en pâler, par une tante ou une grand-mère, on osera de surprenants sucrés-salés, quelques gastrites dosées et ,omniprésente, cette recherche de l'amer avec le rissolage. On grille souvent à la limite du "burn" avant de cuire ; les pâtes et le riz bien brunis avant mouillement, les pommes de terre cuites à la peau (au barbot) avec évaporation complète et début de brûlé, les haricots fricassés et puis les liaisons avec le sang frais.

Le porc et sa tuerie reste une fête ; seuls les abats sont consommés frais, la corée en attriaux, le sang en boudin, la saigne en sauce coffe, une partie en longeoles et saucisses aux choux, pour le reste c'est le saloir, la tête qui passe en gelée, séchage et fumage pour les panes souvent roulées, les saucissons et les jambons. Sans oublier le saindoux qui sert à frire, à conserver et que l'on trouve dans les pâtes à tarte pour les rendre friantes.

Les chèvres élevées pour le lait, finissent au sel puis bouillies ou en gelée, les moutons élevés pour la laine subissent la même fin. Depuis peu on re-découvre la qualité gustative de ces races "Valais" ou "Thônes et Marteau" qui offrent une chair ferme et goûteuse. Il en va de même pour les bovins, "Herens" et "Abondance", aux archétypes d'alpage, prisés pour leur qualité de boucherie, tant le marché aujourd'hui n'offre que des viandes molles et insipides. Le gibier complète la gamme, plus rare aujourd'hui sa consommation reste une tradition à l'automne ; sanglier, cerf, chevreuil, lièvre, garenne et toute la "plume" jusqu'aux grives et aux étourneaux pilleurs de vendange.

La vigne, c'est surtout du blanc et l'originalité du cépage Chasselas, plus vif côté savoyard car souvent sans fermentation malolactique, il prend le nom de Fendant en Vaud et Valais. Là les cépages autochtones (Petite Arvine, Humagne, Cornalin) vinifiés blanc, rouge et sur-maturé sont des merveilles ; le Pinot petit grain fait bien mais c'est la Syrah qui ferait rougir plus d'un viticulteur des bords du Rhône.

Le maraîchage apporte des légumes au fil des saisons ; le plus remarquable étant le Cardon, blanchi religieusement durant l'automne pour être servi, comme plat à part entière lors des repas de fin d'année.

Repas de fêtes où l'on trouve souvent le poisson ; apport en protéine des gens modestes en d'autres temps, il est devenu un luxe. La qualité des poissons d'eau douce du Léman a peu d'égal car cet immense réservoir n'a rien d'un fjord et confère à la faune lacustre un état sauvage jalousement préservé. Le prince du Lac reste l'Omble Chevalier et l'inimitable finesse de sa texture ; la Truite était déjà recensé dès le moyen-âge dans le

chasse-marée pour Lyon, c'est à belle taille (3 à 4 kilos) qu'elle offre une "mâche" juteuse à souhait ; la Féra est inimitable ! Ses arômes de noix fraîche et de fumée exhalent quant elle rissole ; ce corrégone, comme les précédents salmonidés sont pêchés de mi-janvier à mi-octobre. La Perche elle est absente en mai, le reste de l'année, sur les bords du Lac elle fait l'objet d'une vénération et si elle se prête bien, entière, à la friture c'est malheureusement en filet qu'elle se consomme. Pour ceux qui recherchent un peu plus, il faut dénicher l'endroit où elle est servie "désossée" ... On pêche le Brochet, la Lote, la Carpe, le Gardon, plus rarement la Brème et la Tanche et pour l'Ablette et le Gougeon ils ont pratiquement disparu des bords pour faire place aux Ecrevisses.

Les épices sont très présentes dans la confection des plats, les saveurs d'Orient dans des endroits aussi reculés sont l'écot versé par les marchands rejoignant à travers les Alpes les grandes foires d'Europe du moyen âge ; présentent aussi toutes les herbes sauvages, si bien décrites par François Couplan. Toutes les variétés de champignons dans les prés, les sous-bois ou en montagne ; tous les petits fruits rouges sauvages comme les fraises, les framboises, les mûres, les myrtilles... les noix, les châtaignes... on retrouve les fruits rouges en culture mais également les cerises, les prunes, les pommes, les poires et le célèbre abricot du Valais. Ces fruits sont mangés à cru, mais également conservés au sirop, en confiture, en boissons tel les cidres et les vins de fruits, en liqueurs et en alcools distillés à la "machine à goutte".

Et puis il y a la crème ! Pour finir une sauce ou battue et servie au "cornet". Ces éléments du lait, tout comme le beurre, trop souvent banalisés par la pasteurisation, pourront encore être appréciés dans des fermes d'alpage.

Pour les fromages, il est à retenir la touche unique de chaque estive. Amertume pour les uns, touche plus florale pour les autres, l'exemple à suivre aura été celui d'Étivaz qui de part son strict cahier des charges aura su le mieux garder son authenticité. La Tomme, c'est différent du fromage, encore un autre monde, c'est elle qui nous manque le plus quand nous sommes loin.

Ce qui nous ramène à la fondue ! A l'origine, pain sec mouillé au lait ou au bouillon et parsemé de fromage, elle est aujourd'hui symbole de convivialité. Prétexte à toute réunion, elle diffère quelque peu selon l'endroit, pour ma part j'aime lorsque la place est laissée au fromage, tout comme pour la raclette ou le berthoud, vous imaginez ce doux moment de plaisir où manger nous transporte jusqu'aux milieu pâturages.

Propos introductifs signés Claude Dubouloz

Guide 2011 rédigé par l'organisme 1.2.3 Chablais