# LES CHANGEMENTS DANS LES PRATIQUES ALIMENTAIRES ET CULINAIRES EN TARENTAISE AUX XX<sup>E</sup> ET XXI<sup>E</sup> SIÈCLES

CHRISTIANE DUNOYER

#### Christiane Dunoyer,

Docteure en anthropologie de l'Université d'Aix-Marseille. Valdôtaine, de langue maternelle francoprovençale, elle s'exprime couramment dans les deux langues officielles au Val d'Aoste à savoir l'italien et le français.

#### RÉFÉRENCE ÉLECTRONIQUE

Christiane Dunoyer,
«Les changements dans les pratiques
alimentaires et culinaires en Tarentaise
aux XX° et XXI° siècles »,
Les Dossiers du Musée Savoisien:
Revue numérique [en ligne], 7-2021.
URL: https://patrimoines.savoie.fr/
revue-numerique-7-2021

Rapport de recherche pour le Musée Savoisien 2018-2019

## RÉSUMÉ

Le Musée Savoisien a commandé une étude sur les changements dans les pratiques alimentaires dans la vallée de la Tarentaise en Savoie. de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle au début du XXI<sup>e</sup> siècle. S'appuyant sur les publications existantes mais aussi sur des enquêtes conduites par les instituteurs dans les années 1930, Christiane Dunoyer met en relation l'histoire économique de la vallée au XX<sup>e</sup> siècle et la mémoire des habitants. Elle a parcouru la vallée afin de recueillir les témoignages d'une trentaine d'habitants de différentes générations, anciennement ou récemment implantés sur le territoire. Vallée alpine présentant un relief contrasté, la Tarentaise a vu son économie transformée par l'hydroélectricité, puis par le tourisme avec le développement des stations de ski. Christiane Dunoyer questionne, dans ce contexte, l'évolution des espèces cultivées et les liens entretenus par les habitants avec les ressources issues de la cueillette. Son étude s'intéresse aux facteurs techniques qui ont contribué à l'évolution de la cuisine et des pratiques alimentaires, aux sources et contraintes d'approvisionnements, habitudes, modes et évolution des goûts. Elle se clôt sur les dynamiques d'emblématisation et de patrimonialisation et aborde l'augmentation de la demande en produits locaux et biologiques.

# MOTS-CLÉS

**ALIMENTATION TARENTAISE CUISINE CHANGEMENTS** XXE-XXIE SIÈCLES

INTRODUCTION

LES OBJECTIFS DE L'ENQUÊTE

**ASPECTS MÉTHODOLOGIQUES** 

À PROPOS DE L'ALIMENTATION «TRADITIONNELLE»

MANGER EN TARENTAISE. PREMIÈRE MOITIÉ DU XXE SIÈCLE

LES MUTATIONS SOCIALES ET ÉCONOMIQUES DE LA SECONDE MOITIÉ DU XX<sup>E</sup> SIÈCLE

LES TENDANCES DE LA SOCIÉTÉ CONTEMPORAINE

CONCLUSION

ANNEXE I - LISTE DES INFORMATEURS

**ANNEXE 2- RECETTES** 

ANNEXE 3 - METS, PRODUITS ET ALIMENTS

**BIBLIOGRAPHIE** 

## INTRODUCTION

Les cartes des grands restaurants de Tarentaise titillent notre gourmandise avec des viandes succulentes, des entrées insolites et des plats qui associent des purées de topinambours, aux aubergines et à de la mozzarella de bufala. Certains produits sont locaux, notamment les fromages: le beaufort, la tomme d'alpage, le persillé, d'autres non. La carte des meilleurs restaurants savoyards à Paris, nous éclaire sur les attentes du public et sur les représentations contemporaines.

> «Comment ne pas craquer devant une bonne raclette ou une fondue savoyarde? Si vous aimez les spécialités fromagères et les ambiances conviviales, la cuisine savoyarde vous comblera. Amateurs de fromage d'Abondance, découvrez le Berthoud, servi avec ses pommes de terre en robe des champs. Vous préférez les gratins? Optez pour la tartiflette, son reblochon et ses petits lardons. Partagez un bon repas entre amis dans l'un des restaurants savoyards de notre sélection.»

Le fromage est le produit local le plus visible dans les menus des restaurants. Il est même souvent central dans l'organisation du repas. Pourtant il est peu présent dans les pratiques culinaires savoyardes contemporaines comme passées. L'usage du mot traditionnel est souvent utilisé pour qualifier les recettes à base de fromages dans la carte des restaurants dits «savoyards» dans les métropoles comme en stations. De même, la promo-

tion touristique du territoire relaie largement une image stéréotypée de la cuisine de Tarentaise dans laquelle le fromage est roi. Pourtant la cuisine et l'alimentation du quotidien, du XX<sup>e</sup> à aujourd'hui, ne peuvent se réduire à quelques recettes devenues emblématiques à savoir la fondue, la raclette et la tartiflette. Il s'agira de comprendre comment et pourquoi des plats récents et parfois d'origine étrangère ont supplanté des plats locaux, pourquoi certains aliments ont été mis de côté, voire oubliés.

I https://www.lafourchette. com/ restaurant+savoyard+paris (dernier accès: 21-12-2018, 10h16)

# LES OBJECTIFS DE L'ENQUÊTE

Notre étude sur les pratiques culinaires et alimentaires aux XX<sup>e</sup> et XXI<sup>e</sup> siècles répond à une commande du Musée Savoisien, musée du Département de la Savoie, qui, dans le cadre de sa rénovation, «conduit une politique de recherche afin d'actualiser son discours scientifique, d'enrichir ses collections et de préparer le nouveau parcours de visite»<sup>2</sup>. L'un des objectifs du musée est «de présenter l'histoire et les cultures des pays de Savoie dans leur diversité, leur complexité et ce dans un temps long » de la Préhistoire à nos jours. Notre étude se propose donc «d'enrichir la connaissance historique et de mieux appréhender les dynamiques culturelles contemporaines autour de l'alimentation» en prenant comme terrain de recherche la Tarentaise. En effet «les pratiques alimentaires culinaires en pays de Savoie sont souvent perçues comme pauvres, réduites à quelques archétypes: forte présence des fromages et des pommes de terre ou à des plats emblématiques: gâteau de Savoie, tartiflettes, raclette, fondue...»<sup>5</sup>. Nous pouvons ainsi résumer les principaux objectifs de l'enquête:

- identifier, au fil des décennies, les ressources dont bénéficiaient les populations, les aliments de base, les produits élaborés, les recettes, la

- 2 CCTP MAPA Recherche ethnographique sur les pratiques culinaires en Pays
- de Savoie

  3 Idem
- 4 Idem
- 5 Idem

composition des repas et la hiérarchie des valeurs (aliments «bons» et aliments «mauvais», plats de fête et plats ordinaires, habitudes alimentaires appartenant aux différentes catégories socio-professionnelles);

- documenter l'arrivée de nouvelles denrées et de nouveaux plats, aussi bien que la disparition des pratiques anciennes, leur remplacement subreptice par d'autres recettes et d'autres technologies;
- interroger les raisons de cette transformation rapide, peu consciente et vite oubliée, les modalités de la transmission familiale autour des pratiques alimentaires, les représentations contemporaines autour de la «tradition», les phénomènes de patrimonialisation, le rôle des nouvelles technologies et des réseaux sociaux dans la communication qui accompagne les pratiques culinaires.

Notre étude s'est donc appuyée sur la littérature existante, des entretiens et des temps d'observation participante. Les personnes interrogées ont été anonymisées comme prévu. Des initiales permettent néanmoins de se repérer dans les divers témoignages et citations (Annexe I).

Les deux volets de la commande, à savoir la recherche ethno-historique et l'étude des pratiques alimentaires et culinaires contemporaines, ont été traités dans toutes les phases de notre recherche, mais ne font pas l'objet de deux parties distinctes dans notre rapport car ils ont été souvent pendant l'enquête développés dans le cadre d'un même entretien, la plupart de nos informateurs ayant vécu dans le flux de la transformation des années 1950-1980. En effet, seules les personnes interrogées les plus âgées (nées au cours des années 1930) ont pu nous livrer des souvenirs relatifs à certaines pratiques de leurs parents et grands-parents –témoignages qui ont pu enrichir

les informations repérées dans les sources écrites relatives au premier tiers du siècle. Nous avons donc adopté un angle de vue transversal pour aborder un certain nombre de thèmes qui ont été analysés dans leur dynamisme, en tenant compte de la variété des discours collectés et des évolutions survenues au fil des décennies.

Pendant l'enquête il nous a paru primordial que le discours de chacun soit toujours bien intégré à son contexte, en accordant toute son importance au vécu de l'énonciateur, mais aussi à son environnement sensoriel, souvent non verbalisé, voire inconscient, afin de discerner la pratique quotidienne et son évolution inéluctable. Dis-moi ce que tu manges et je te dirais qui tu es... L'adage nous rappelle que l'univers de représentations est très lié à la sphère alimentaire -la plus publique des fonctions intimes. Nous avons donc tenté, autant que possible, de documenter les tendances générales ou individuelles, les goûts (la persistance de certains arômes, la prépondérance des autres, les associations inattendues), le degré d'onctuosité, la recherche d'un certain type de texture (le degré de cuisson, le degré d'humidité d'une préparation), l'intensité de la couleur, les formes (comment découpe-t-on une carotte ou une pomme de terre?), les gestes (comment faiton pour hacher l'oignon de la cerfuse?), l'équilibre des proportions (comment faut-il couper un morceau de fromage? combien doit être épaisse une tranche de saucisson? à combien de millilitres correspond le café noir du matin? qui coupe? qui sert?), tout cela dans la mouvance du quotidien, avant la cristallisation de la recette écrite, avant l'homogénéisation des critères esthétiques, gustatifs et visuels.

Car avant la recette écrite, tout se mesure à l'œil, à la poignée, à l'oreille, à la mémoire du goût, tout change de famille en famille, de village en village,

mais aussi au fil des années: au tournant du XXe siècle les mœurs s'assouplissent, la rudesse du quotidien laisse parfois la place à quelques petites douceurs, les mères de famille disposent de quelques pièces pour quelques grammes de café ou de chocolat. Dans l'entre-deux-guerres, elles peuvent aussi acheter des pâtes à l'épicerie, puis la farine blanche devient moins rare et, après la dernière guerre, les familles se rendent compte qu'on peut enrichir un plat sans voir sourciller le grand-père : avec le sucre, qui est devenu bon marché, ou avec le beurre qu'on n'est plus obligé de vendre, avant que des préoccupations nouvelles apparaissent, l'obésité, le cholestérol... Les ménagères disposent d'une gamme de plus en plus large d'ustensiles, d'appareils toujours plus sophistiqués, d'une infinité d'ingrédients, tout le monde oubliant qu'il y a cent ans les fours étaient rares, que les premiers frigidaires ne sont arrivés que vers 1960 et que les restes du fromage étaient conservés dans le tiroir de la table jusqu'au repas suivant, qu'il n'y avait pas de congélateur non plus et que le goût du rance faisait partie des goûts habituels, tout comme le goût du moisi, car parfois le pain ne se conservait pas et qu'il fallait pourtant se satisfaire de celui-là jusqu'à la prochaine fournée...

# ASPECTS MÉTHODO-LOGIQUES

#### Le repérage

Les entretiens ont eu lieu entre avril et novembre 2018. Ils ont pu commencer au bout de trois mois de travail de documentation bibliographique et de repérage sur place.

Le repérage consistait en de nombreuses observations et en une série de premiers contacts avec des informateurs enracinés dans le territoire. ayant des connaissances spécifiques sur le thème de l'alimentation et étant bien insérés dans le réseau social. J'ai résidé sur place en changeant souvent de résidence pour être au plus près du territoire à chaque fois étudié: Cevins, La Léchère, Moûtiers, Hautecour, Saint-Martin-de-Belleville, Bozel, Bourg-Saint-Maurice, Séez, Sainte-Foy. l'ai choisi de parcourir la vallée depuis la plaine jusqu'à la haute montagne en suivant le rythme de la nature, du printemps jusqu'à l'automne, avant de redescendre progressivement pour les ultimes entretiens qui m'ont permis de combler petit à petit les dernières lacunes. En choisissant de résider chez l'habitant, j'ai pu rester constamment dans le milieu étudié, vingt-quatre heures sur vingt-quatre. J'ai alterné des périodes d'immersion (observations et entretiens) et des périodes de retrait (écoute des enregistrements, travail théorique, rédaction de textes) afin de prendre du recul et de planifier au fur et à mesure mon travail de terrain. Cela m'a permis aussi de partager des repas et parfois d'assister à la préparation de ces derniers, tout en me rendant compte que ce type d'observation est moins facile que ce qu'on pour-

rait croire: la cuisine ordinaire est difficilement observable et la cuisine des fêtes est souvent un moment de partage en famille où la présence d'un observateur externe est perçue comme intrusive. De nombreuses promenades à pied ou en voiture ont permis des observations dans les communes où je n'ai pas résidé: j'ai ainsi pu approfondir ma connaissance du territoire et découvrir les résidences saisonnières, les alpages et les anciennes voies de communication. Parfois, en empruntant les cols alpins, j'ai pu inverser l'angle de vue: arriver dans une commune de montagne par le haut fait découvrir des aspects inédits et des dynamiques sociales difficiles à discerner de nos jours. Si le col du Petit-Saint-Bernard est le plus connu, de nombreux autres cols relient les localités de Tarentaise aux vallées voisines: au fil du temps, le Col de la Seigne, le Col du Mont et le col de Rhêmes ont permis des échanges importants entre les communes de Séez, de Sainte-Foy et de Val d'Isère et la Vallée d'Aoste. En outre, le cormet de Roselend établit une liaison entre Bourg-Saint-Maurice et Beaufort et le col de la Madeleine entre les Avanchers et La Chambre en Maurienne.

#### Les entretiens

Les entretiens sur lesquels s'appuie notre analyse nourrissent également le corps du texte avec des citations ponctuelles suivies d'un code consistant en un chiffre et en deux ou trois lettres qui renvoie à chaque entretien. Au début de l'enquête, les entretiens collectifs se sont révélés utiles pour sonder le territoire, faisant bourgeonner les souvenirs et stimulant la réflexion auprès des informateurs. Ces conversations à plusieurs voix ont permis de confronter des recettes de famille, toujours un peu différentes entre elles et de faire émerger nombre de thèmes sensibles internes à

la communauté locale dont les inégalités sociales et les enjeux économiques. C'est ainsi que le nombre des œufs à l'intérieur d'une préparation fait sursauter la grand-mère:

- Les craquants. Non, mais, la recette des bunyetes, il y a de la farine, des œufs...
- Attends il faut lui donner la recette exacte sinon elle va les rater. I kilo de farine, I sachet de levure, I sachet de sucre vanillé, six œufs
- Ouh la! Six œufs!!!
- Six œufs. Combien tu en mets, toi?
- Oui... selon la dimension.

5MLC-MG-JJ

Le choix entre le lait et la crème ouvre une autre discussion animée:

- Puis du lait
- Ah non, pas de lait! de la crème. Une goutte de crème. 20 cl de crème. 100 g de beurre fondu. Et du sucre... ouf, des cuillères à soupe, j'en mets neuf. Neuf cuillères à soupe. Tout cela mélangé, ça fait une pâte.

5MLC-MG-JJ

Les entretiens individuels, beaucoup plus nombreux, ont permis d'approfondir les nombreux thèmes à développer, à travers le choix scrupuleux des informateurs.

Les entretiens ont tous été transcrits et nourrissent notre rapport de citations ponctuelles illustrant notre discours tout au long de son développement. Les entretiens en francoprovençal ont été transcrits directement en français. La traduction, assez littérale, entend reproduire les structures et les rythmes du langage oral.

Tous les entretiens sont assortis d'une fiche qui décrit le contexte dans lequel ils se sont déroulés ainsi que les principales informations biogra-

phiques relatives à l'informateur afin de pouvoir le situer dans le cadre général de l'enquête.

#### Les critères de sélection des informateurs

Les critères qui sont intervenus dans la sélection des informateurs sont nombreux, notamment la provenance géographique, le genre, la classe d'âge, le profil socio-professionnel. Notre sélection a été aussi accompagnée d'une réflexion approfondie sur la fonction de chaque informateur à l'intérieur des dynamiques liées aux pratiques alimentaires et tout particulièrement en tentant de les positionner sur l'axe production/consommation. Les producteurs ont été choisis pour leurs compétences dans un secteur précis de l'alimentation, ce qui constituait en même temps une bonne entrée en matière pour approfondir certaines pratiques alimentaires plus générales. En effet, dans un espace relativement peu urbanisé comme la Tarentaise, où l'afflux touristique important garantit des débouchés commerciaux certains, les producteurs sont plus nombreux qu'ailleurs. Ces derniers, tout en étant des consommateurs comme tout le monde, sont censés avoir des pratiques alimentaires moins globalisées, par l'accès direct à certaines filières de production et pour être insérés dans un circuit local.

En outre, nous avons voulu prendre en compte aussi le statut de détenteur de savoirs, afin de documenter des pratiques spécifiques se situant dans une temporalité précise parfois à l'intérieur d'un micro-terroir, telles que la fabrication du persillé ou la conservation et mise en valeur des anciennes variétés d'arbres à fruits.

La commande du musée nous permettait de nous adresser à nos interlocuteurs en francoprovençal, en tant qu'élément utile à la compréhension et à l'approfondissement des pratiques en question. Notre maîtrise de la langue, ainsi que notre expérience de son usage dans le cadre d'une enquête ethnologique, a permis aux informateurs qui le désiraient de s'exprimer en francoprovençal ou d'utiliser la terminologie locale pour désigner un certain nombre d'objets, de pratiques ou de situations sans avoir recours à la traduction en français. Cette option a produit des résultats remarquables: les entretiens réalisés en francoprovençal figurent parmi les plus riches en termes de collecte de données, mais aussi en termes de nuances sur le plan sensoriel, bien que cette langue soit peu utilisée au quotidien, y compris chez les locuteurs de langue maternelle. Deux raisons principales expliquent notre constat: il s'agit à la fois d'une langue particulièrement chérie (la communication se met en place autour d'une connivence et d'un plaisir de partager qu'on ne retrouve pas dans les mêmes termes dans une conversation en français) et l'outil le plus approprié pour approfondir des questions très ponctuelles, non seulement en termes techniques, mais aussi en termes de vécus et de ressentis grâce à la maîtrise d'un vocabulaire dont l'informateur ne dispose pas en français.

À ce propos, il importe de signaler que certains informateurs (ceux qui s'expriment en francoprovençal, mais pas uniquement) ont choisi de me tutoyer pendant les enregistrements, alors que je n'entretiens de relations personnelles avec aucun d'entre eux. Il paraît probable que ce choix est dû à la connivence qui se crée avec les informateurs du fait de l'usage d'une langue peu usitée, et par conséquent ma connaissance supposée de la culture locale et du territoire. Des remarques telles que «elle sait tout...» ou «elle parle bien» traduisent bien la surprise et la gratification de mes interlocuteurs, imprégnés d'une

culture considérée souvent comme marginale, qui se voient reconnus en tant que détenteurs d'un vrai savoir par une institution telle que le Musée Savoisien, que je représente sur place. D'ailleurs, l'entretien est aussi un test auguel la chercheuse que je suis a été à son tour soumise par ses informateurs: au cours de nombreux entretiens, des questions m'ont été posées pour savoir si je connaissais certains objets, noms ou pratiques. Après une réponse affirmative de ma part, il est apparu que l'informateur se sent rassuré et encouragé à approfondir le sujet en livrant des détails supplémentaires et souvent très significatifs. Enfin, le mot en françoprovençal suggéré à l'informateur peut faire surgir des souvenirs qui n'affleureraient pas autrement. À ma question «Faisiez-vous la sopa broulà 6? », une mère de famille que j'interrogeais m'a souri pendant quelques secondes, stupéfaite, car mes mots la reconnectaient à des souvenirs de jeunesse. Elle me répond «Qu'entendez-vous par sopa broulà?». Je l'invite alors à m'expliquer comment on la préparait dans sa famille et je découvre qu'elle la fait encore, mais moins souvent qu'autrefois. Sans l'évocation de l'expression en francoprovençal, elle n'aurait probablement pas pensé qu'il s'agissait d'un mets ayant un intérêt quelconque, alors que le farçon et les crozets sont mentionnés spontanément parce qu'ils sont devenus des plats emblématiques. L'intérêt des entretiens ainsi conduits est donc de pénétrer suffisamment en profondeur dans les pratiques ordinaires, afin que les gestes, les habitudes, les goûts de l'informateur prennent du relief dans le continuum d'un quotidien perçu comme banal

> 6 Littéralement : soupe brûlée

par ceux qui le vivent et qu'ils puissent être dits et entendus.

Nous pouvons donc affirmer que nous avons documenté ce qui a été soumis à notre observation et qui a été véhiculé par la parole de nos interlocuteurs. Certes, dans l'ombre des foyers autant de pratiques et de goûts restent à découvrir mais nous croyons tout de même avoir saisi une mouvance générale, des lignes directrices qui régissent l'évolution des principales pratiques alimentaires en Tarentaise.

#### Les sources écrites

Les sources écrites <sup>7</sup> ont joué un rôle considérable dans le déroulement de notre recherche pour contextualiser les récits des informateurs. La connaissance des ressources et pratiques antérieures est également apparue nécessaire à la compréhension du contexte de certaines pratiques et leur évolution (l'élevage du cochon, l'introduction de la pomme de terre et du maïs, etc.). À la lecture d'ouvrages d'histoire, de géographie et d'économie concernant le secteur alpin nord-occidental ou plus spécifiquement la Tarentaise, se sont ajoutées des études d'ethnobiologie et de botanique, mais aussi des articles de presse et des documents divers repérés sur le web, les pratiques alimentaires étant corrélées avec un nombre important d'aspects sociétaux. En outre, un nombre important de documents s'est avéré indispensable pour appréhender les pratiques relatives à la première partie du XX<sup>e</sup> siècle, une période trop éloignée qu'aucune source orale ne peut désormais aborder. Il s'agit de textes ethnographiques ou anthropologiques sur les pratiques alimentaires, d'anciens livres de recettes, de recueils de recettes manuscrites conservés en famille ou collectés par des associations et enfin des réponses des instituteurs de Tarentaise au questionnaire de la Commission des Recherches Collectives du Comité de l'Encyclopédie Française, datant de 1936, sur l'« alimentation populaire quotidienne » 8 Conservés au Musée national des arts et traditions populaires, ces questionnaires sont référencés au fur et à mesure par l'annotation MNATP suivi d'un numéro de référence.

- 7 Pour une appréciation globale du travail de recherche sur les sources écrites, voir la bibliographie en annexe
- 8 II s'agit de la Commission des recherches collectives présidée par Lucien Febvre et animée par André Varagnac. Ce dernier y développa ses conceptions des enquêtes folkloriques, basées sur des questionnaires simples à vocation essentiellement descriptive, distribués à un nombre élevé de personnes chargées de recueillir les informations de première main sur le terrain. Le choix de Varagnac de faire appel aux instituteurs plutôt qu'aux notables locaux obéit à des considérations d'ordre politico-social qui renvoient aux enjeux idéologiques caractérisant les études folkloriques dans les années 1930. À partir de 1937, les fonds documentaires recueillis dans le cadre de ces enquêtes vont alimenter les premières collections du Musée National des Arts et Traditions Populaires.

#### Les échanges informels et les observations

Afin d'approfondir notre connaissance de l'ensemble du territoire, nous avons effectué de nombreuses observations. En effet il importait de repérer les particularités locales concernant les pratiques alimentaires et culinaires, en entrant en contact avec des profils aussi variés que possible: des observations dans les restaurants, les cafés, les supermarchés et les marchés, les magasins d'alimentation (boulangeries, boucheries, crèmeries, etc.) ont accompagné l'enquête. Beaucoup de conversations spontanées, ayant eu lieu notamment dans ces lieux, se sont avérées utiles pour cibler les sujets les plus importants sur lesquels axer les entretiens et parfois ont directement ouvert des pistes pour l'enquête. Des bribes de ces conversations, contenant des réflexions ou des informations utiles à notre enquête, ont été transcrites par la suite et sont intégrées à notre rapport.

# À PROPOS DE L'ALIMENTATION **«TRADITION-**

Avant d'entrer dans le vif de notre enquête, il nous paraît important d'attirer l'attention du lecteur sur l'emploi du terme «traditionnel» qui, pour être très récurrent dans le langage ordinaire y compris en matière de cuisine et d'alimentation, ne manque pas de soulever de nombreux questionnements anthropologiques 9. Premièrement parce qu'il inscrit les pratiques alimentaires dans un système d'oppositions binaires, notamment entre un passé immobile et un présent marqué par le changement. Deuxièmement parce qu'il présuppose une vision cyclique du temps où le présent répéterait le passé et où la tradition serait «quelque chose d'ancien, supposé être conservé au moins relativement inchangé et qui, pour certaines raisons et selon certaines modalités, ferait l'objet d'un transfert dans un contexte neuf » 10.

> 9 HOBSBAWM Eric, RANGER Terence, The Invention of Tradition, Cambridge, Cambridge University Press, 1983; BOISSEVAIN Jeremy, Revitalizing European Rituals, London/New York, Routledge, 1992 10 LENCLUD Gérard, «La tradition n'est plus ce qu'elle était... Sur la notion de «tradition» et de «société traditionnelle» en ethnologie» in Terrain, 1987, n° 9, pp. 110-123

En réalité la «tradition» n'est pas un produit du passé répété en boucle mais un «point de vue» contemporain sur les faits du passé ou encore une «rétro-projection»: «Nous choisissons ce par quoi nous nous déclarons déterminés, nous nous présentons comme les continuateurs de ceux dont nous avons fait nos prédécesseurs » 12.

C'est ainsi que des plats qui nous sont aujourd'hui proposés comme traditionnels ont été introduits, voire inventés, parfois récemment, comme nous aurons l'occasion de le constater au cours de ce rapport, tandis que la plupart des préparations du passé ont disparu en laissant à peine quelques traces dans la mémoire collective. La mise en perspective de la notion d'«alimentation traditionnelle» invite également une réflexion sur les thèmes de la patrimonialisation et de la transmission qui seront développés dans notre dernière partie.

#### Cuisine paysanne et cuisine ouvrière

Les entretiens conduits lors de cette enquête concernent essentiellement la cuisine paysanne: celle-ci, avec la cuisine ouvrière fait partie de la cuisine populaire, aujourd'hui rebaptisée familiale, le terme populaire revêtant un caractère péjoratif: «La cuisine populaire est caractérisée par la simplicité des recettes et techniques culinaires

- II POUILLON Jean, « Tradition : transmission ou reconstruction» in Fétiches sans fétichisme, Paris, Maspero, 1975, p.160 12 Ibidem
- 13 POULAIN Jean-Pierre, Dictionnaire des cultures alimentaires, Paris, PUF, [2012] 2018, p.122 14 BOURDIEU Pierre, La distinction: Critique sociale du Jugement, Paris, éd. Minuit, 1979
- 15 POULAIN, 2018, p. 123

mises en œuvre. Elle est avant tout roborative et économique, répondant à une fonction utilitaire. Celle de nourrir le corps.» 13. Comme le souligne Pierre Bourdieu, la priorité est donnée à la « substance» 14.

La cuisine paysanne s'inscrit dans la longue durée, évoluant avec les activités agricoles et se base sur l'autoproduction, «tandis que la cuisine ouvrière commence avec l'industrialisation au XIX<sup>e</sup> siècle et est plus dépendante du marché». Il s'agit, dans les deux cas, d'une activité surtout féminine, cantonnée à la sphère domestique, même si la répartition par genres peut connaître des variations: «le pain est fait par les hommes, la traite et le traitement du lait est souvent mixte, l'élevage du cochon et la cuisine du cochon sont pilotés par les hommes entre autres » 15.

À l'intérieur de cet ensemble assez large, la cuisine alpine, en tout cas celle du secteur nord-occidental des Alpes, présente une certaine homogénéité en vertu des caractéristiques du milieu naturel et du type d'exploitation économique communs à toute l'aire, basé depuis le XVIIIe siècle, sur la culture des céréales et de la pomme de terre, sur la fabrication du fromage et d'autres produits laitiers dérivés de l'élevage bovin et sur la conservation de la viande (notamment celle de porc). Les aliments de base sont souvent les mêmes et les façons de les accommoder varient relativement peu.

Pays de contrastes, la Tarentaise se caractérise par le relief accidenté qui en détermine l'extrême diversité des paysages, du climat, de la végétation, de la flore et de la faune, des produits cultivés. De la plaine jusqu'à la haute montagne, des mondes différents coexistent: de palier en palier, on peut donc assister au déroulement simultané de plusieurs saisons.

(fig. I)

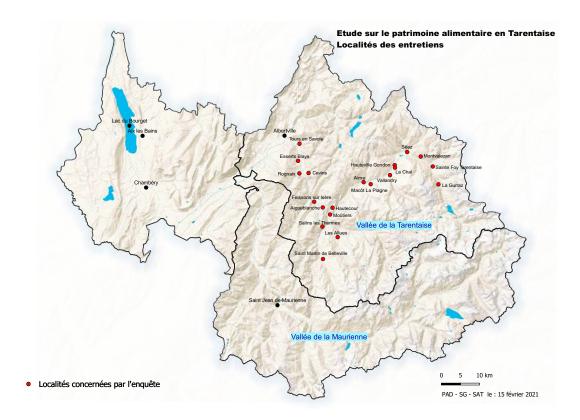


Fig. I - Carte des localités où ont été conduits les entretiens, Christiane Dunoyer / Département de la Savoie, pôle Aménagement du Département, Valérie Journet

Après avoir décrit les grandes tendances économiques et alimentaires en Tarentaise dans la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle, aborder cette longue vallée à l'échelle des micro-territoires permet de comprendre les jeux d'équilibres mis en place au fil des siècles autour des ressources locales et les solutions parfois très originales adoptées par les différentes communautés pour les mettre à profit de manière optimale.

Après la Seconde Guerre mondiale, lorsque l'économie a déjà commencé une lente transformation par l'arrivée du tourisme, de nouvelles dynamiques agricoles et sociales se mettent en place en Tarentaise.

Enfin, dans notre dernière partie, nous tenterons de décrire et d'analyser les tendances de la société contemporaine, son regard sur les pratiques anciennes dites ancestrales, l'intérêt du citadin et du touriste pour les plats repérés comme «traditionnels », ainsi que l'écart entre la cuisine familiale et la cuisine proposée dans le cadre de la restauration publique et de la promotion culturelle du territoire. Nous verrons donc quel est le rôle joué par les spécificités locales dans le discours public et comment celles-ci participent de la construction identitaire des communautés.

# MANGER EN TARENTAISE, PREMIÈRE MOITIÉ DU XX<sup>e</sup> SIÈCI F

Dans cette première partie, nous aborderons l'alimentation jusque dans les années 1950 où les changements techniques -arrivée des réfrigérateurs et congélateurs-, l'accélération de la circulation des marchandises et des personnes, vont, avec le développement des commerces de grande distribution modifier considérablement le rapport à l'alimentation dans une vallée qui ne cesse de se transformer en profondeur avec le développement des stations de ski et les grands projets d'aménagement hydroélectrique. Après avoir brièvement décrit la situation économique basique de la Tarentaise, nous aborderons les aliments et les facteurs de variations (climatiques, saisonnières, économiques et culturelles) dans les pratiques alimentaires des habitants de cette vallée.

#### La Tarentaise dans la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle

Au fil des siècles, les humains ont su mettre au point une organisation très efficace dans un environnement où la saison improductive est jusqu'à deux fois plus longue que la saison productive. Jusqu'au milieu du XXe siècle -basculement de l'économie paysanne dite traditionnelle à une économie moderne marquée par l'industrialisation, l'urbanisation et la tertiarisation, les familles travaillent d'arrache-pied pendant la belle saison (en francoprovençal l'été est dit tsat-ten, c'est-à-

dire le chaud temps) pour produire de la nourriture pour toute l'année, pour les humains et pour le bétail (de très nombreuses monographies décrivent ce système 16). Tout est calculé avec grande précision: l'équilibre entre les champs de céréales, de raves, de pommes de terre, de légumineuses, les pâturages et les prés de fauche. Et à l'intérieur des champs, entre variétés ménagères et variétés fourragères, les premières destinées à l'alimentation humaine, les deuxièmes destinées à la nourriture du bétail. C'est une question de gestion de l'espace (les terrains agricoles sont limités) et du temps (les beaux jours sont limités du fait du climat, mais aussi parce que les fenaisons occupent une bonne partie de la bonne saison). Les propriétés sont très parcellisées ce qui permet à toutes les familles d'avoir un maximum de chances: pour exploiter tous les différents microclimats propices aux différentes cultures et pour minimiser les risques en cas d'intempéries (l'accès à l'eau, l'ensoleillement, le relief).

Dans toutes les localités de la vallée, la pratique de l'agriculture s'est développée en mettant à profit cette variation: jusqu'aux années 1950, elle occupait une grande partie des terres fertiles, le fond de vallée, le bas des versants, parfois en terrasses, surtout les adrets ensoleillés,

16 Voir à ce propos : ARBOS Philippe, La vie pastorale dans les Alpes françaises : Étude de géographie humaine, Grenoble, Allier, 1922; BLANCHARD Raoul, Les Alpes occidentales -Tome 3 : Les grandes Alpes françaises du Nord, Grenoble-Paris, Arthaud, 1943; GUICHONNET Paul (dir.), Histoire et civilisation des Alpes : I - Destin

historique ; II - Destin humain, Toulouse-Lausanne, Privat-Payot, 1980; PARAIN Charles, « Esquisse d'une problématique des systèmes européens d'estivage à production fromagère » in L'ethnographie, 1969, n° 62-63

alors que les ubacs étaient plutôt couverts de forêts. L'exploitation verticale de la montagne, par étages successifs, permettait d'optimiser les ressources 17 fermes, montagnettes et alpages s'inscrivent dans une logique de complémentarité, dont l'importance est visible jusque dans le tracé des limites communales, souvent perpendiculaires au cours de l'Isère et remontant équitablement les versants 18. Ce qui est recherché au niveau des familles se reproduit aussi à l'échelle communale, les communes les mieux loties étant celles qui s'étalent sur les différents niveaux altimétriques. L'alimentation est fondée sur la production locale complétée par le recours à l'épicerie. Les ressources ne sont cependant pas identiques en tout point de la vallée ni les influences.

17 Il s'agit de la grande loi anthropogéographique des Alpes de Philippe Arbos (1922) ou de l'alpwirtshaft de John Frödin (FRÖDIN John, Zentraleuropas Alpwirtschaft, vol. I, Oslo, Instituttet for Sammenlignen de Kulturforskning, 1940). 18 La parcellisation est portée à l'extrême pour une distribution des chances sur tous les types de terrain et pour la plus grande diversification des cultures. Ce que poursuivent les familles se retrouve souvent au niveau communal, où la propriété des terres disponibles à tous les étages est partagée entre le plus grand nombre d'habitants.

#### Les boissons

Les boissons méritent une réflexion à part. Commençons par l'eau. Tout le monde se méfiait de l'eau, considérée comme trop froide, mais aussi à cause des risques d'infections, notamment au fur et à mesure qu'on s'éloignait d'une source. Avant de disposer de l'eau courante, les ménages gardaient un seau dans la maison avec des louches à côté. On l'utilisait avec parcimonie, transporter l'eau constituant un effort supplémentaire surtout si la fontaine n'était pas à proximité. Différentes techniques étaient adoptées pour supporter la soif notamment l'usage de certaines plantes cueillies à cet effet dans la nature. Des préparations acides se substituaient à l'eau pure.

> Les breuvages aigres ont complètement disparu depuis longtemps. Pour mieux se désaltérer on laissait aigrir du cidre dans des bouteilles et on buvait cela.

MNATP3323

Des infusions à base d'herbes ou encore de l'eau dans laquelle on a fait fondre du miel. MNATP3329

Le lait et le petit-lait constituaient également des boissons, mais dans une mesure moindre par rapport à ce qu'on pourrait penser. En revanche, le vin et le café jouaient un rôle important. Sur le plan gustatif, les deux étaient très différents de ce que nous connaissons aujourd'hui.

#### Le café et ses succédanés

L'usage du café se diffuse dans toutes les vallées savoyardes au lendemain de la Grande Guerre. Pendant la Deuxième Guerre mondiale, du fait des restrictions, les ménages retrouvent les anciennes habitudes et ont recours à quelques succédanés,

notamment l'orge et la chicorée. «La chicorée y est pratiquée à titre accessoire; elle est perçue sous trois angles différents: ou on la cultive dans le courtil 19 et on utilise sa racine en la torréfiant, ou malgré sa culture on dédaigne son emploi, ou elle n'est pas cultivée et reste ignorée en certains lieux.» 20.

Brien Meilleur écrit que pendant les deux guerres mondiales le grain d'orge était grillé, puis utilisé dans une sorte de café. Il ajoute aussi qu'il est possible que cette céréale ait déjà été utilisée dans les vallées savoyardes au cours du XIXe siècle, avant la diffusion du café <sup>21</sup>. Mais l'habitude de mélanger le café avec le vieux marc<sup>22</sup>, ou avec de l'orge ou de la chicorée se conserve longtemps 23. Le café était cher, il pouvait être acheté moulu chez l'épicier, mais la plupart du temps il était acheté vert et grillé à la maison. Les ménages les plus aisés ont des brûloirs 24. Dans le cas contraire, c'est l'épicier qui s'en charge:

«C'est l'épicier du hameau qui se chargeait de brûler un peu d'orge pour les besoins locaux, avec le même brûloir à sphère en fourneau qui lui servait avant-guerre à griller le café vert.» 25. En même temps, les communes de Tignes et de Val d'Isère, influencées par l'évolution des mœurs due à l'importante fréquentation touristique, font exception même en ce qui concerne la consommation du café: «on consommait dans les hôtels en 1940-45, du vrai café qu'on pouvait se procurer en Haute-Tarentaise auprès de l'occupant italien, tant que celui-ci fut présent dans les lieux. Le marché noir maintenait le produit dans le circuit.» 26. Dans l'après-guerre, le café reprend le dessus et petit à petit fait oublier les mélanges de jadis, tandis que les cultures céréalières déclinent rapidement et au milieu des années 1980 les champs sont couverts de prairies et seules quelques murgères 27 laissent deviner leur existence précédente

19 Le courtil est le potager. 20 FRITSCH Robert, «De l'usage du Café en Savoie et de ses succédanés » in L'Alimentation dans les Etats de Savoie in Cahiers de Civilisation Alpine, 1989, n° 8, p. 194

21 «During the two world wars this century, barley grain was grilled, then ground and brewed into a sort of coffee. It is possible that barley was employed in this way before the spread of coffee into the rural communities of Savoie in the 19th century» (MEILLEUR Brien, Alluetain Ethnoecology and traditional economy: the procurement and production of plants resources in The northern French Alps, Dissertation for the Degree of Doctor of Philosophy, University of Washington, UMI, 1986, p. 148)

22 L'entretien 7AMB en fait mention.

23 FALCOZ-BADET Paulette, Cuisine de Savoie. Mémoire. Saveurs. Savoirfaire, Editions Roux, Saint-Jean-de-Maurienne, 2003, pp.239-240

24 Le Musée de Conflans, près d'Albertville, possède un modèle savoyard ayant appartenu jadis à une famille d'Esserts-Blay (donation Daniel Mercier, de Cevins). On ne connaît pas sa date de fabrication, mais il est de confection locale artisanale, peut-être du milieu du XIXe siècle : sa forme est franchement excentrique, ayant l'aspect d'une enclume en bois de frêne grossièrement épannelée ; il est foré d'un trou central de part en part destiné à

cultivés.

recevoir la noix d'engrenage et laissant filer la mouture par le bas. La manivelle est perdue. Ce moulin mesure 36 cm d'un bout à l'autre de ses deux ailes : son épaisseur est de 9 cm environ et sa hauteur de 15,8 cm (FRITSCH, 1989, p. 181). Et aussi: « Notons en passant qu'à Val d'Isère, quand meurt au hameau du Crey Jean-Baptiste Rone, le 25 octobre 1862, on trouve chez lui, lors de l'inventaire, un «moulin à café» qualifié de «mauvais». Or il s'agit d'un paysan, père de cinq enfants, qui possède à l'étable trois vaches, deux génisses, quatre veaux mâles et quelques chèvres, cultivant blé, seigle, orge et avoine. Cette orge cultivée n'était-elle pas plus indiquée dans ce milieu social que le café d'Arabie? L'usage régulier de ce dernier est sans doute à proscrire et, si l'arabica se trouvait dans la maison, on ne devait le consommer qu'à quelques rares fêtes carillonnées.» (FRITSCH, 1989, p. 188) 25 FRITSCH, 1989, p. 196 **26** FRITSCH, 1989, p. 197 27 Les murgères sont des sortes de petits murs longeant les champs naissant de l'épierrage constant des champs

sur les versants exposés à l'adret, jusqu'à 2000 mètres d'altitude.

«À la maison, le café, à base de chicorée, noyé dans une grande cafetière est toujours prêt sur le bord du fourneau.» 28.

Dans les échanges de sociabilité d'autrefois, le café jouait un rôle important: avec le vin et l'alcool c'était ce qu'on offrait quotidiennement à qui franchissait le seuil de son habitation. Le vin était plus associé à l'univers masculin, tandis que le café appartenait davantage à l'univers féminin.

> Les hommes travaillaient, partaient et ils emmenaient la bouteille mais la femme buvait pas, elles buvaient au repas, pour l'occasion mais beaucoup plus dans les champs, ils partaient ils emmenaient leur bouteille de vin, à la vigne, au champs, oui bien sûr... voilà, mais les femmes si elles restaient à la maison elles ne buvaient þas de vin [...] ils buvaient du vin les hommes, les femmes c'était souvent du café au lait qu'on proposait...

3EB

Un mélange de vin et café donnait une boisson fortifiante consommée à la suite d'un travail épuisant, après avoir souffert le froid ou avoir transpiré beaucoup.Le mélange de café et gnôle correspond aussi à une habitude très répandue.

#### Le thé, l'inconnu

Le discours sur le thé porte régulièrement sur le goût qui ne plaisait pas. Jusqu'à la fin du XX<sup>e</sup> siècle, le thé ne fait pas partie des habitudes locales. En réalité, le besoin de socialisation était déjà satisfait par le rituel du café, donc il n'y avait pas vraiment de place pour une autre boisson chaude pour la sociabilité féminine. D'ailleurs la valeur symbolique du café ne peut pas être négligée, et si nous pensons qu'il a survécu au cours du XXe siècle en ne sauvegardant souvent que le nom car tout mélange était possible, il est bien clair que ce n'était pas une question de goût, bien secondaire par rapport à d'autres exigences.

Aujourd'hui, nos contemporains tarins boivent du café, ainsi que du thé. L'apparition de ce dernier est très récente et il est encore difficile de définir la place qu'il occupe:

- Dans les années, moi je dirais ici dans les années 60, MC, c'est elle qui nous faisait du thé...
- Oui moi j'en ai bu mais je n'aime pas
- C'était avec du lait et du sucre et c'est vrai que moi je n'aimais pas, j'étais plutôt habituée au café, café au lait, chicorée, café allongé, au chocolat

3AL-EB

#### Vin, piquette et cidre

Avant d'être une boisson, le vin est un aliment. On lui reconnaît dans une grande partie de la population une fonction énergétique non négligeable. Ainsi en 1862<sup>29</sup>, environ 180 litres par an et par personne sont consommés, ce qui concerne également - mais dans une moindre mesure - les enfants.

> Il s'en consomme des quantités et les enfants n'en boivent malheureusement que trop **MNATP 3330**

28 GAIDE Gisèle, GAIDE Roger, 100 ans là-haut, de 1900 à 2000, Montvalezanla-Rosière, L'Edelweiss, Bourg-Saint-Maurice, 2000, p. 100

29 «one-half liter of wine per day» (MEILLEUR, 1986, p.241)

Dans le cas des enfants, le vin était souvent mélangé avec d'autres ingrédients.

> Les enfants buvaient du vin sucré, oui c'est ce que je voulais dire... je me rappelle de ça, alors ils mettaient du sucre dans le vin puis après ils mettaient du vin, puis après ils trempaient du pain ou des biscuits [...] on disait la moilletta, on faisait ça, ça te donnait un coup de fouet, ils faisaient de la moilletta avec le pain 3EB

Il faut préciser à ce propos qu'il existe deux sortes de vin: le vin et la piquette.

En réalité, le nom le plus approprié pour désigner ce qui se buvait dans les campagnes autrefois est celui de piquette: «un vin aigrelet et jeune, de basse qualité» (définition du Dictionnaire historique de la langue Française, Le Robert, 1992).

Au sens propre, le nom de piquette correspondait aussi au vin résultant de la deuxième fermentation. après adjonction d'eau et de sucre sur le marc: c'était le vin de moindre qualité que le paysan produisait pour sa consommation quotidienne, alors que le premier vin était soit vendu soit conservé pour les occasions. Pour rentrer dans les paramètres de l'époque et pour être appréciée, la piquette devait avoir les caractéristiques suivantes: elle devait être un peu acidulée, piquer sous la langue (d'où le nom) afin de désaltérer les travailleurs pendant les foins. Elle était moins forte que le vin, mais tout de même alcoolisée et potentiellement enivrante. La couleur aussi avait son importance: pour donner de la couleur, on pouvait ajouter du jus de myrtilles. Pour résumer, les piquettes doivent être «vineuses et piquantes. Et même mousser légèrement » 30.

Mais les gens étaient tellement pauvres que le vin était... vous aviez ici un de ces gros propriétaires les A., ils vendaient le vin sur Moûtiers et une fois que le vin était tiré il restait le marc donc souvent ils arrosaient d'eau et ça faisait un genre piquette puis les gens buvaient énormément de cidre, il y avait beaucoup de pommes à cidre, et les gens buvaient plus de cidre que de vin et après ils faisaient l'eau de vie avec le marc. Les gens buvaient très peu de vin, beaucoup de cidre. À la fin le cidre était un peu acide.

IMM

Le vin était aussi mélangé à la soupe, car on attribuait au vin des valeurs fortifiantes, de «faire du sang» et chauffantes. À ce propos, nous citerons deux dictons:

> Quand on boit la soupe avec le vin, on vole deux sous au médecin.

La soupe au vin, c'est une ordonnance de moins bour le médecin.

MNATP3329

L'usage de boire de la soupe mélangée avec du vin est très répandu, on boit ce mélange pour se réconforter, pour se désaltérer. Souvent aussi on verse du vin dans la soupe pour la refroidir. Ceci se fait avec la soupe aux légumes ou avec le bouillon du pot-au-feu

**MNATP 3330** 

30 MAISTRE Chantal, MAISTRE Gilbert, «Vins et piquettes» in Cahiers du Vieux Conflans, 2005, n° 166, p.55

Le bouillon est bu avec l'assiette. On fait encore chabrol.

MNATP3338

Ça donnait un goût d'aigrelet je ne sais pas 3EB

Oui, c'était, en bas on faisait ça et puis on, les anciens ils mettaient un coup de vin rouge avec. Voilà, c'était un peu la tradition du coin. On faisait chaperon, on appelait. Oh si, on le fait encore hein. Oui, oui, c'est vrai. Ça mettait du goût.

25HB

En tant qu'aliment, le vin entrait dans de nombreuses boissons roboratives, mélangé avec du lait

> Je vais peut-être vous étonner, j'étonne tout le monde quand je dis ça. Mais maman avait un fortifiant pour nous. Le soir, quand elle faisait la traite, dans un petit quart en métal. On appelle ça un quart en métal. On mettait un sucre, un tout petit peu de vin rouge, et maman elle trayait là-dessus. Et on buvait ça.

IICC

#### ou avec un œuf

- Le papa, il prenait un œuf avec du vin
- oui un chauvin, mon þaþa aþþelait ça un chauvin: il battait des œufs du sucre et rajoutait du vin
- mais froid?
- oui froid. C'était en été, quand il fallait porter le foin
- pour donner de l'énergie
- oui les gros travaux...il n'y avait que mon þaþa qui mangeait ça

7SA-AMB

Ou avec du sucre et du pain de seigle MNATP3343

Enfin, le vin était aussi consommé coupé d'eau:

En été, au moment des travaux pénibles, fenaison, moisson, et seulement depuis la guerre, les paysans ont pris l'habitude de boire du vin rouge coupé d'eau

MNATP3342

ou allongé avec de la limonade:

Les hommes buvaient beaucoup au bar; ils buvaient du rouge limé, c'est beaucoup du rouge et de la limonade

**23RM** 

Dans la Tarentaise du début du XX<sup>e</sup> siècle, «l'industrie du vin constitue après les industries du lait, la principale fortune des agriculteurs » 31. Mais en réalité, la vallée se partage entre les terres qui produisaient du vin et celles qui n'en produisaient pas: les uns buvaient leur vin, les autres devaient en acheter.

« Il faut acheter le vin: seulement quelques treilles murissent à la Rochette ou aux Tachonnières.» 32 «Boire son vin est un luxe. Le seul qu'il se permit, auquel le paysan alpin était fermement attaché » 33.

- 31 CADORET Arthur, L'agriculture en Savoie, Manuscrit, 2 volumes, 1929, p.562 32 GAIDE, 2000, p. 100
- 33 FONTANA Jean-Loup, « C'était une horrible piquette... » in Vins, vignes et vignerons: L'Alpe, Grenoble, Glénat, octobre 1999, n° 5, p. 10

Malgré cet engouement pour le vin, dans un certain nombre de communes, la vigne ne pousse pas. Les habitants avaient alors deux choix possibles: produire une boisson alternative, là où les vergers permettaient de faire du cidre de pomme ou plus rarement de poire, ou acheter du vin s'il n'y avait ni vigne ni arbres à fruits.

Les paysans buvaient aussi du cidre doux, c'est-àdire du jus de pommes consommé en l'espace de trois ou quatre jours et du cidre-gnôle, dont voici un témoignage collecté à Aime:

«Il y a aussi une autre façon d'arrêter la fermentation: quand il est à demi-fermentation, à quatre ou cinq jours, pour cent litres on prenait un litre de gnôle qu'on verse dedans, le lendemain c'est fini. La transformation s'arrête propre, ça tue les microbes. Ça ne change pas le goût, mais attention, la tête elle ramasse!» 34.

Des mélanges de fruits, de baies et d'herbes produisaient d'autres boissons alcoolisées nommés vins, comme le vin de frênette, dont la recette mentionne les ingrédients suivants: feuilles de frêne, sucre, chicorée, fleurs de houblon, levure de boulanger 35.

La basse et la moyenne Tarentaise étaient autrefois une terre de vignobles:

> Il y avait... Esserts-Blay était la commune qui avait le plus de vin de toute la Basse-Tarentaise. Plus que Cevins, plus que la Bâthie. C'est nous qui vendions le plus de vin sur Moûtiers, je tiens ça de Marc Pointet, ce n'est pas de moi. [...] Il y avait énormément de vignes sous le château c'était tout en vignes. Sur le petit hameau de la Combaz c'était tout en vignes.

> [...] Non, non maintenant... il y a la forêt ce n'est pas rien mais comme il y a peu... les blaireaux, les oiseaux vendangent avant donc ils

ont tous abandonné petit à petit. Sur Cevins oui, par contre ils ont tout remis le coteau... IMM

La vigne a pratiquement disparu de Tarentaise d'abord à cause de l'épidémie de phylloxéra, puis des mutations socio-économiques et culturelles 36.

34 Témoignage de Gabriel Boch: VALLAT Rosette, ALMORI Bernard, VALLAT Jean-Yves, Paroles d'hommes et de vergers, Bourg-Saint-Maurice, Edelweiss, 2015, D.87

35 MNATP3329

36 Par la suite quelques expériences de réimplantation ont vu le jour, c'est notamment le cas de Cevins : «Jusqu'en 1960, les coteaux de Cevins sont drapés (l'expression est du géographe Raoul Blanchard) de vignes de la tête aux pieds. [...] En 1995, l'association Vivre en Tarentaise lance un appel. [...] Le territoire de neuf hectares est divisé en quatre cent trente-cing parcelles appartenant à cent cinquante propriétaires! La commune, qui achète un tiers de la superficie et les autres propriétaires réunis en groupement foncier agricole louent l'ensemble à Michel Grisard, gérant d'une société dans laquelle il associe un jeune viticulteur. Le défrichement, l'établissement des chemins. le relèvement des murs en pierres sèches ainsi que des cabanes de vignes sont pratiquement terminés. En replantant en altesse, jacquère, mondeuse et persan, le choix de la biodynamie a été fait afin de privilégier l'authenticité du terroir» (FONTANA, 1999, p. 18).

#### Les eaux-de-vie

Une autre boisson joue un rôle important au cours du XX<sup>e</sup> siècle, c'est la «goutte», à savoir l'eau-de-vie ou la gnôle.

> Au lever les hommes boivent un verre de marc MNATP3330

«La première chose, le matin, on se lève et tac! On boit une gorgée d'eau de vie, pareil à midi après avoir mangé, pareil le soir avant d'aller se coucher...» J. Girard (Montméry) 37.

«Je vois, le grand-père, qui est mort à quatrevingt-douze ans: il se levait le matin vers cinq heures pour aller traire. Avant d'y aller, il buvait un petit coup de gnôle. Après il buvait le café. Il buvait aussi souvent la gnôle avec le café...» I. Laymond, Le Bois 38.

«Les pommes, raisins ou prunes, distillés dans l'alambic de Calixte Gaidet, Jules Arpin ou Marius Gaidet, produisent la «goutte»; un remontant usé modérément dans certaines familles, mais largement apprécié dans d'autres. Un petit canon le samedi au marché ou après la messe

- 37 VALLAT, ALMORI, VALLAT, 2015, p.91
- 38 Ibidem
- 39 GAIDE, 2000, p. 100 40 BOUCHAGE Léon (Chanoine), «Les repas funèbres en Savoie» in Mémoires de l'Académie des Sciences, Belles-Lettres et Arts de Savoie, 4°, Tome XI. Chambéry, 1909, p.210 41 La plupart du monde considérait l'habileté à offrir l'alcool de prune aux invités comme un signe de savoirfaire social. «the ability to offer plum brandy to guests was considered by many to be a mark of social competence» (MEILLEUR, 1986, p.165)

du dimanche est une tradition: il rassemble les hommes dans les deux cafés de Montvalezan chez Joseph Maitre et Emile Gaidet.» 39.

Plusieurs types d'eaux-de-vie étaient élaborés au fil des saisons : la dure est le nom utilisé localement pour l'eau-de-vie, la douce est l'alcool de genièvre du Petit-Saint-Bernard 40. Il y avait aussi la prema, un alcool de prune obtenu de la distillation des prunes de la variété baverèla 41 qui paraît avoir été particulièrement prisé et investi d'un rôle symbolique important dans la sociabilité locale

> Avec la poire à livre on faisait de l'alcool aussi: ça fait vraiment de la bonne gnole et même le cidre de la poire à livre ça vaut du vin blanc, seulement faut le garder longtemps. [Pour qu'il se fasse, comme le vin?] Oui, le vin on peut dire on le garde jusqu'à Pâques tandis que le poirier vous pouvez le garder jusqu'à mai, juin, juillet. On en faisait un tonneau, on le mettait à part, et c'est blanc beau clair beau jaune mais clair. Et ça a un goût.

13GB

#### Il existe aussi un alcool de gentiane:

Il y en avait un peu dans la vallée des Belleville où ils distillaient la gentiane. Mon père connaissait des gars... il arrivait à se procurer de l'alcool de gentiane.

#### 26PA

On écrase de la gentiane (racine) qu'on place dans une cuve contenant de l'eau tiède. La cuve est placée dans une écurie. On la couvre et tout autour on la tapisse de fumier de mulet ou de mouton. Pendant 15 jours la cuve reste ainsi dans l'écurie. Puis on distille dans un alambic. Cet alcool sert pour les indigestions, pour lutter contre le froid.

#### MNATP3329

L'eau-de-vie est le petit verre que les paysans offraient en signe d'hospitalité:

«On en buvait quand ça venait quelqu'un. Bon, il y en avait qui la buvaient tous les matins. Mon père appelait ça le décrassage du matin. C'est venu beaucoup après la guerre de 14, on leur donnait du «monte en ligne», ils appelaient ça. Mon père disait que dans les veillées c'était que ça, ils avaient gardé l'habitude. Ils racontaient le chemin des Dames, Douaumont, Verdun, on connaissait ca par cœur». Monsieur Péronnier (Valezan) 42

> Ben, on était quatre, cinq, six à boire dessus, un tonneau y faisait þas longtemps. Pis vous savez, la campagne, combien qu'on buvait par jour, quand le toubib vous dit faut boire, qu'un litre euh qu'un quart, font rigoler avec ça... [Surtout qu'on ne buvait þas d'eau, n'est-ce pas?]

Oh, ça arrivait bien... quand ça faisait vraiment, vraiment chaud.

13GB

Face aux nombreux témoignages rappelant que «autrefois tout le monde buvait de la gnôle» quelques précautions s'imposent, en sachant que la distillation est une acquisition relativement récente qui n'était pas à la portée de tout le monde. Il est donc légitime de se demander si la consommation d'eaux-de-vie ne serait pas le fait de quelques générations, notamment de celle qui connut la Grande Guerre et de celles qui la suivirent. En effet, d'après quelques témoignages c'est à ce moment-là que cette pratique se généralise, les poilus ayant acquis cette dépendance dans les tranchées.

42 VALLAT, ALMORI, VALLAT, 2015, p.90

#### La bière

Les premières brasseries installées au XIX<sup>e</sup> siècle n'ont guère changé les habitudes locales: cela restait un phénomène urbain, les paysans n'ayant pas d'argent à dépenser dans les bistrots, ils buvaient le vin et le cidre qu'ils produisaient.

D'ailleurs, la bière ne plaisait pas au début:

La bière alors la première fois que j'en ai bu, c'était une fête, parce qu'ils en vendaient déjà et je ne trouvais bas ca bon...

**23RM** 

Parallèlement à l'essor des premières brasseries, apparaissent des limonaderies, notamment la limonaderie Hybord de Moûtiers.

#### Les aliments de base

Afin d'analyser les pratiques alimentaires de la Tarentaise au cours des XX<sup>e</sup> et XXI<sup>e</sup> siècles, nous commencerons par évoquer brièvement les aliments fondamentaux qui interviennent régulièrement dans les repas quotidiens du début du XXe siècle. Leur description ne se veut pas exhaustive, car nous aurons l'occasion de revenir sur de nombreux aspects au cours de notre développement. Dans les années 1930

> Les aliments de base ont toujours été – et sont encore – le lait, les pommes de terre, les pâtes, la polenta et la soupe.

**MNATP 3334** 

#### Le pain

Le pain était la base de l'alimentation jusque dans les années 1950-1960 43 et se consommait à raison de 700g par jour et par personne en 1862 en movenne.44

On appelait «pain de ménage» celui fabriqué à la maison et cuit au four du village: d'après les témoignages, il était souvent mi froment mi seigle. Déjà dans la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle, la fabrication du pain recule d'une manière importante et s'arrête partout, complètement, dans les premières années de l'après-guerre.

Il y avait quand même, enfin quand j'étais jusqu'à l'âge de 14 ans, une fournée de pain qui était faite au four banal. Tous les ans à la Toussaint. Donc chacun prenait... il y avait un rythme qui était organisé, les uns après les autres, mais ce pain 15 jours après quasiment, il était dur. Donc il était quand même conservé dans les granges et après il y avait un genre de... oui c'était un couteau, une pièce en bois avec un grand couteau qui permettait de le râper quoi, c'était... on ne pouvait le manger que comme ça, oui. Voilà et puis même pour le petitdéjeuner aussi.

22LAM

Dans de nombreuses communes, les familles achètent le pain au boulanger, à partir de farines qu'ils produisent ou qu'ils achètent. En 1880, le pain blanc est encore un luxe réservé à quelques privilégiés:

Jusqu'en 1890 l'épicier de la commune allait chaque semaine chercher 7 ou 8 pains à Cevins, la commune la plus proche possédant une boulangerie.

**MNATP 3343** 

Petit à petit, la consommation de pain blanc augmente après la Grande guerre.

> Actuellement [1936] le paysan mange un bon pain bis et achète souvent du pain blanc quand sa farine est épuisée.

**MNATP 3343** 

«Le pain est un des aliments de base, dérivé de la culture de seigle. [...] Après la Seconde Guerre mondiale, la culture du seigle se raréfie; le boulanger Séraphin Maître cuit le pain blanc chez lui à la Combaz. Il cesse cette activité en 1951. Le dernier moulin de la famille Maître fonctionne jusqu'en 1955, aux Moulins. Le pain est une denrée précieuse empreinte de religieux: avant de l'entamer, on trace un signe de croix sur sa croûte dorée. Jusqu'en 1920, le dimanche, à tour de rôle,

43 MEILLEUR, 1986, p.442: «Bread, though representing only about one-fifth of total daily consumption by weight, clearly dominated in satisfying both protein and energy requirements»: «le pain, tout en représentant en termes de poids seulement un cinquième de la consommation quotidienne, dominait dans l'apport de protéines et de calories» (notre traduction).

44 D'après une statistique de 1862 (Archives Départementales de Savoie). Dans la même statistique, la consommation moyenne quotidienne de légumes est estimée autour des 250 grammes et celle de viande autour des 60 grammes par adulte par jour (MEILLEUR, 1986, p. 164)

une personne fait bénir son pain après la messe, à l'église; il est ensuite coupé en petits morceaux, distribués en priorité aux enfants et aux chantres. Un gros morceau est offert à la personne qui a cette charge le dimanche suivant ; on dit «passer le crochon » ». 45

Cette description relative à la commune de Montvalezan nous donne un aperçu de la substitution du pain de seigle par le pain blanc de froment, de l'abandon de la culture du seigle, des moulins et des fours de village, intervenu au cours du XX<sup>e</sup> siècle dans toute la Tarentaise. En 2018, les témoignages autour de la préparation et de la consommation du pain de seigle se font rares. Le pain était élément fondamental du repas doublant chaque aliment, que ce soit la soupe, le fromage, la charcuterie ou autre chose.

Cette consommation de pain explique les extensions de champs de céréales sur tous les versants à l'adret, comme nous le décrivent les témoignages du passé:

«Au Villaret de Montvalezan (alt. I 363 m), entre Séez et Sainte-Foy, M. Joseph Freyssard habite la dernière ferme vers l'Ouest. En 1940, il ne voyait sur les terrasses alentour que du seigle. On cultivait fort peu l'orge. [...] À Sainte-Foy-Tarentaise (alt. 1000 à 1080 m), Madame Alice Borrel, morte en 1967 à 82 ans, a vu les champs d'orge ou d'autres céréales blanchir les alentours, alors qu'aujourd'hui plus aucune culture d'orge n'est visible » 46.

45 GAIDE, 2000, p.98 46 FRITSCH, 1989, p. 195 47 FRITSCH, 1989, p. 197 48 MNATP3329

«Madame Yvonne Mathis, née Bonnevie à Val d'Isère [...] a connu le temps, au premier tiers du XX<sup>e</sup> siècle, où l'on cultivait encore en céréales les moindres terrasses de l'adret. [...] D'autres champs, au Fornet, pouvaient avoisiner les 2000 mètres. Les cartes postales anciennes restituent le paysage agro-pastoral de l'époque.» 47

À La Côte d'Aime, il y avait huit moulins dans la commune et un four dans chaque village. Le changement s'est produit au moment de l'Annexion et puis à l'issue de la Grande Guerre. En 1936, il ne reste que deux moulins fonctionnant quatre jours par mois:

> Aujourd'hui les moulins sont tombés [...] on n'y cuit plus comme autrefois uniquement du pain de seigle, mais farine de blé et seigle mélangée. Le pain est moins savoureux, dit-on, mais plus blanc

MNATP 3331

Le pain reste aujourd'hui que ce soit, dans sa version blanche ou dans ses nombreuses déclinaisons modernes, un accompagnement présent, mais en moindre quantité.

#### Les céréales

De nombreuses céréales étaient encore consommées avec une certaine régularité au début du XX<sup>e</sup> siècle dans certaines communes sous forme de bouillies.

Les bouillies d'orge que l'on mangeait fréquemment il y a vingt-cinq ans. MNATP3334

De nombreuses soupes (sopa en francoprovençal) étaient à base de farine, comme la spa broulà, la soupe brûlée, une sorte de soupe à l'oignon où la farine sert de liant, ou la soupe de menoil, soupe de farine 48.

#### Les soupes

La soupe, dans ses nombreuses versions liées au rythme des saisons, est le plat le plus récurrent. Dans certains contextes et jusqu'à une certaine époque, elle est consommée même trois fois par jour (matin, midi et soir): c'est le repas par excellence.

- Des soupes, ben oui. C'était beaucoup la soupe, le soir. Soupe au lait, aux vermicelles, de légumes.
- La sopa brulà… vous ne faites pas…?
- C'était avec de la farine et du lait... Nous on appelait ça la péla, un peu, ce n'est pas ça?
   La péla ou la soupe au lait. On mélangeait le lait avec de la farine et on faisait bouillir, ça épaississait, on aimait bien. On sucrait ou on salait.

19YEM

Dans leur ouvrage 100 ans là-haut, de 1900 à 2000, Montvalezan-la-Rosière, Gisèle et Roger Gaide rapportent: «Les soupes blanches, à base de lait, sont épaissies par l'ajout de farine, semoule, vermicelles, polenta, riz. Les autres soupes, à base d'eau, s'accommodent fréquemment de fèves, de pommes de terre, rarement de légumes verts. La soupe est toujours servie fumante, améliorée par le pain dur et les morceaux de tomme.» <sup>49</sup>.

Nous présentons ici un choix de témoignages illustrant les nombreuses recettes de soupe repérées sur le territoire:

MTB — Soupe... ils faisaient de la panada

EB – Déjà pour les petits?

MTB - Oh oui.

CD – ça se prépare comment la panada?

49 GAIDE, 2000, p.98

- EB on faisait chauffer une goutte d'eau, une pincée de sel, et puis ils mettaient quelques morceaux de pain et ils laissaient gonfler.
- MTB Et un morceau de beurre. Bon. J'en fais pour moi, de la panada.
- EB Quand j'avais 3 ou 4 ans c'était la guerre et on n'avait pas grand-chose. Alors pour faire la spa trempà (soupe trempée) on ne faisait pas revenir l'oignon, on ne mettait pas de tomme non plus. Et puis des petits morceaux de tomme qu'on mangeait en mangeant autre chose

CD – Et de la soupe avec la farine?

EB – Des catéléts?

MTB – Des catéléts.

- CD Catéléts parce qu'il y a des grumeaux [catéls] dedans?
- EB Oui, il restait les grumeaux. Ma maman faisait la spa bourlà: un peu de matière grasse au fond, l'oignon, une cuillerée de farine
- CD farine de seigle?
- EB n'importe quelle farine, de toute façon on n'avait pas trente-six qualités de farine à la maison. Et puis on mettait l'eau, du sel et du poivre et puis on ajoutait des croûtons de pain sec quand ça avait bien bouilli Souvent maman nous en faisait quand nous avions la colique, tu ne te souviens pas de cela?

MTB - Oh non, je ne m'en souviens pas.

- EB Quand nous avions la colique, elle nous faisait
   la spa bourlà en traitement.
- CD Et la spa des catéléts?
- EB Maman nous en a eu fait. Elle ne délayait pas bien la farine dans l'eau. Elle laissait que ça fasse des grumeaux.
- CD L'eau bouillante ou froide?
- EB L'eau bouillante, salée. Dans le chaudron [lo bron]. Mais dans un saladier on mélangeait déjà de la farine avec de l'eau.

Et quand l'eau était bouillante on versait le saladier avec cette préparation dans l'eau bouillante, ça faisait comme des gnocchis.

MTB – Oui, en été, quand ils n'avaient pas le temps de faire de la soupe, ils faisaient vite une spa bourlà.

CD – et jamais la spa bourlà avec le lait?

EΒ - Ah non

MTB - Ah non, jamais vu

EB – Nous faisions la soupe au lait [spa i lacé Ceux qui avaient beaucoup de lait mettait le lait tel quel, sinon ils coupaient le lait avec de l'eau, une pincée de sel et des pâtes dedans. La spa blantse.

MTB - Voilà! Parfois on mettait un bol de polenta

EB - Aussi.

MTB – Avec le lait. La spa de polenta.

EB – La farine de maïs cuite dans le lait, sel et poivre, si on aimait, et on mangeait ça à la cuillère.

4MTB-EB

#### Le potage mariette

se fait à la farine blanche ou à la farine de maïs, dans du lait et eau par moitié, en ébullition, on ajoute une assiettée de farine, on sale et on laisse cuire lentement en brassant pendant une demi-heure.

MNATP3343

#### Quant au potage forquéron

se fait de même façon mais la farine est versée sans être délayée dans l'eau, sans lait. La farine pendant la cuisson se prend en grumeaux. On ajoute un peu de lait après la cuisson.

MNATP3343

Ce dernier est semblable à celui qui porte le nom de friquéron en Haute-Tarentaise

Ah, la soupe au lait, je ne sais même pas comment on disait en français...

Ma grand-mère elle... j'en fais encore je mets ça dans une casserole, des fois quand je suis toute seule le soir, elle faisait fondre du beurre dans une marmite et quand il était chaud elle mettait le farine et tout de suite du lait, de l'eau, elle mélangeait un peu puis faisait cuire ça, ça faisait la soupe pour le soir. Elle mettait de la farine pour épaissir, un tout petit peu mais pas épais, on mangeait ça avec du pain et du fromage un peu comme le soupe. C'était de la soupe au lait en somme.

20YE

#### Assez semblable aussi à la pélà:

- Ah, on fait aussi ce qu'on appelle «la péla» nous. C'est la soupe de polenta.
- Je mets un peu de farine, moi, un peu de farine et de la polenta, je fais frire un petit peu puis après je mets de l'eau.
- Puis après on met du fromage. Oui quand on l'a dans l'assiette on met du fromage.

20YE

#### Et enfin une autre version très semblable:

Il y avait des soupes de légumes bien sûr et puis il y avait ce qu'on appelait des soupes au lait, alors soit avec des pâtes, soit avec du riz, additionné d'un petit peu de farine pour donner du.... un côté plus moelleux et, moi je n'aimais pas mais maman y ajoutait quelque fois une pomme de terre coupée en menus morceaux. le ne sais pas mais ici sur Sainte-Foy, je vois avec mes belles-sœurs, si c'est encore un peu différent, oui, oui. En patois ça s'appelait friqueron, alors.

Et maman aussi quelques fois, elle, je ne sais pas comment elle faisait ça, elle délayait de la farine avec de l'eau ; elle faisait des sortes de petits boudins-là, grands comme mon doigt, elle devait rouler et puis ça cuisait dans le lait. 22LAM

#### La pomme de terre

Depuis son introduction en Savoie au XVIIIe siècle, la pomme de terre a acquis un rôle de premier plan dans l'alimentation des montagnards, jusqu'à devenir une denrée incontournable.

> Mais les champs de pommes de terre qu'il y avait. Les champs de pommes de terre, c'était une variété qui était très, très bonne au niveau du goût. Il y avait beaucoup de personnes qui venaient de Tignes et de Val d'Isère en acheter. Ah oui, et oui. Mais il y avait, les caves étaient pleines, d'abord il en fallait et pour la nourriture des humains et également pour les bêtes. Il y avait une très grosse consommation de pommes de terre.

22LAM

Dans certaines communes, la pomme de terre était plus importante que le pain:

« La plupart des familles en consomment davantage que du pain. Elle a le privilège de s'accommoder aux aléas climatiques, de se satisfaire d'un sol aride et de se conserver toute l'année, en cave. Il y a dans chaque maison, une marmite réservée à la cuisson des pommes de terre en robe des champs. Une fois cuites, elles se conservent plusieurs jours. À chaque repas, elles sont consommées chaudes: épluchées, dorées dans le saindoux ou écrasées avec un peu de lait frais, pour le régal des enfants. Elles sont cuisinées également sous forme de gratins ou de frites. À partir de 1980, les jeunes générations boudent un peu cette culture.» 50.

#### La polenta

Comme la pomme de terre, la polenta de mais fait partie des acquisitions du XVIII<sup>e</sup> siècle qui ont pris une importance de premier plan au XIX<sup>e</sup> siècle dans l'alimentation jusqu'à effacer la mémoire des aliments qu'elles ont remplacés.

«La polenta est une semoule de mais cuite, puis consommée chaude, froide ou réchauffée, accompagnée de fromage. Cette tradition culinaire du Val d'Aoste a été sans doute exportée par quelques émigrés valdotains. Parfois, la semoule de mais est cuite dans le lait, consommée toujours chaude, servie plus ou moins consistante. Économique, elle cale tous les appétits y compris celui du nouveau-né: la tradition rapporte en effet qu'elle favorise la lactation des nourrices.» 51.

Dans la commune d'Esserts-Blay, la polenta se faisait avec du mais mélangé avec de la farine de sarrasin 52

#### La viande

Nous allons maintenant nous arrêter sur un aspect spécifique de l'alimentation qui a connu une transformation radicale au cours du XXe siècle, avec peut-être une petite inversion de tendance qui pourrait se dessiner plus clairement au cours des prochaines années: la consommation de viande. En 1936, les instituteurs étaient des témoins privilégiés des habitudes alimentaires locales, comme on peut le comprendre en lisant cet extrait:

**50** GAIDE, 2000, p. 100

51 GAIDE, 2000, p. 100

52 MNATP 3343

Les menus ci-dessous montrent combien l'on mange peu de viande

Menus authentiques du samedi 11 juillet 1936, Cevins (école de filles):

- Beignets, salade, fromage
- Champignons, pommes de terre en robe des champs
- Riz omelette, pâtes, fromage
- Pommes de terre quenelles, salade, fromage
- Pommes de terre, œufs
- Pormonier (saucisse d'herbe), salade, pommes de terre
- Haricots verts, pommes de terre
- Pommes de terre, polenta, macaronis
- Pommes de terre, salade, viande
- Épinards, viande

**MNATP 3330** 

«Les familles n'élèvent pas de bêtes pour la viande. Exceptionnellement, pour honorer une fête, on abat un chevreau ou un agneau. Quant au cochon, il en est autrement: c'est un animal élevé au petit-lait, raves, pommes de terre avec un rendement optimal puisque tout s'utilise depuis les pieds jusqu'aux oreilles, y compris le sang, les tripes et le mou. Le grand jour, toute la famille se mobilise pour tuer le cochon. La transformation de la viande se fait en plusieurs jours ; le chef de famille prépare la charcuterie traditionnelle: le boudin de sang et la saucisse. Le boudin est réalisé à partir d'un mélange de sang, de pommes de terre cuites épluchées et de gras. Non cuit, il est mis à sécher, suspendu dans un lieu sec et ventilé. La saucisse est faite avec du lard et du maigre. En fonction des habitudes de chacun, la variété des assaisonnements fait la spécificité des charcuteries. Généralement, les jambons, les côtes, voire les couennes, sont marinés dans une saumure plusieurs jours avant d'être conservés au sec, à la grange. On ne pratique pas le fumage. Tout le lard restant est fondu, mis en pot. Le saindoux sert pour la cuisson des aliments.»53.

Encore dans les années 1970, la situation n'avait guère évolué dans les familles rurales:

> Ah ben de la viande, même en bas on n'en mangeait pas tous les jours hein. Moi je me rappelle quand on avait une fois ou deux de la viande dans la semaine, c'était pas mal hein. On était contents. [...] un peu plus la charcuterie parce que chaque année on tuait un ou deux cochons et on les transformait effectivement en saucissons, en saucisses, en jambons qu'on coupait en tranches crues. [...] Il y avait un air très sec oui, ici qui permettait de bien travailler la viande.

#### 25HB

La viande fraîche était un aliment plutôt rare car elle était transformée pour les exigences de la conservation.

> Petit salé, voilà, mis au sel ou au demi-sel qu'ils appelaient, les côtes, les côtes demi-salées pour faire la soupe, avec les pommes de terre, les carottes, les poireaux, voilà ça revenait un peu comme le pot-au-feu sauf qu'on mettait un bout de porc dedans quoi. [...] Ah oui, oui, bien entendu. Oui, oui, chaque famille faisait du boudin et alors ce qui était intéressant, c'est qu'à chaque fois qu'ils tuaient le cochon, ils nous en donnaient un petit morceau à tous les gens, déjà de la famille et puis après aux amis. Et eux recommençaient. Ce qui faisait que tout l'hiver on avait pratiquement du frais quoi.

> > 53 GAIDE, 2000, p. 102

Chaque fois qu'il y avait un cochon qui se tuait, on savait que le voisin allait nous apporter un morceau de cochon.

25HB

Toujours d'origine animale, la principale graisse consommée dans l'année: le saindoux, qui avec le beurre et l'huile de noix, constitue la presque totalité du condiment gras<sup>54</sup>.

> Alors le beurre gras, c'est le lard du cochon qu'on a fait fondre. Et le beurre maigre est le beurre du lait qu'on a fait fondre. Le premier est blanc, l'autre est jaune. Le jaune, le beurre du lait est le beurre maigre. Enfin, je ne sais pas lequel des deux est plus maigre, l'autre est le saindoux. [...] Donc il y avait deux beurres. Le beurre gras était utilisé pour faire frire et tout ça, tandis que le maigre était fait pour faire la cuisine, pour le mettre dans les plats. Il n'y avait pas de beurre tout simple.

7SA

#### Les œufs

Les œufs ont joué un rôle important dans la micro-économie locale ainsi que dans la cuisine pour le nombre important de plats dans lesquels ils sont introduits.

54 À Montagny, les beignets se faisaient frire dans l'huile de noix (MNATP3338). Nous donnons ici cette information qui pour la rareté du témoignage nous paraît mériter notre attention.

- 55 GAIDE, 2000, p.98
- 56 Ibidem
- 57 MEILLEUR, 1986, pp. 156-157
- 58 MEILLEUR, 1986, p. 157: «evaluation of return for work, of «rational» use of limited space and of potential for winter conservation»

«En période de ponte, les œufs constituent une ressource alimentaire très appréciée. Ils offrent l'avantage d'une préparation rapide, sous une multitude de formes; œufs gobés sur le champ, œufs à la coque, œufs sur le plat, omelettes. Considérés comme fortifiants, les ménagères leur réservent avant tout une place dans le plat principal. Exceptionnellement le dimanche ou les jours de fêtes, elles les utilisent pour la réalisation de desserts: gâteau, pâte à beignet ou flan. Certains battent un jaune d'œuf avec un peu de sucre et l'arrosent de café ; ce breuvage fait «coup de fouet»».55

Les œufs entrent aussi dans la fabrication des pâtes, qui avaient un rôle assez important dans la cuisine tarine du début du XX<sup>e</sup> siècle, comme nous pouvons le lire dans le passage qui suit: «Les œufs ne sont pas économisés pour la réalisation des pâtes fraîches à base de farine de froment. Elles sont fabriquées sur place au printemps et mises à sécher dans la grange de dessus qui est vide. Au milieu de XX<sup>e</sup> siècle, avec l'approvisionnement en paquets de pâtes prêtes à l'emploi, ce savoir-faire disparaît.» 56.

#### Les légumes

Le chercheur américain Brien Meilleur identifie un groupe de six légumes qui seraient les plus anciennement cultivés du jardin: poireaux, pommes de terre d'été, choux, oignons, carottes et haricots communs<sup>57</sup>. La présence ancienne de ces légumes correspond à un choix précis, donné par l'évaluation du rapport entre le travail requis et le rendement, d'une utilisation rationnelle d'un espace limité et de leur potentiel de conservation pendant l'hiver58.

Actuellement [1936] les jardins sont bien cultivés et on y trouve tous les légumes courants: chou, carottes, poireaux, haricots, pois, épinards, salades, tomates, chou-rave, oignon, ail... Les cardons, les salsifis, les choux fleurs et les céleris sont plus rares.

MNATP3343

À part les plus classiques (carotte, chou, poireau, oignon), d'autres légumes qui apparaissent souvent dans les plats sont aussi le chou-rave, la rave et le potiron, présents dans les soupes et dans les ragoûts de veau et de mouton.

#### Les produits laitiers

Dans une société fondée sur l'élevage, les produits laitiers sont très importants et accompagnent l'alimentation humaine au fil des saisons.

> Base de l'alimentation vers 1870-1880: le paysan à cette époque vivait surtout de laitages: lait, beurre, sérac, fromage et utilisait le babeurre, le petit-lait avec lequel il fabriquait la trantchà. Très souvent le repas de midi n'était constitué que de babeurre avec des châtaignes et le souper de trantchà, accompagnée de petit-lait, de châtaignes et d'un peu de pain noir.

MNATP3343

«Les produits laitiers consommés quotidiennement apportent toutes les protéines nécessaires à une alimentation pauvre en viande. Le lait frais, estimé très fortifiant, est réservé en priorité aux jeunes enfants. Suivant les familles, la gestion du lait est différente; certains privilégient la fabrication de beurre, vendu au marché pour quelques sous, d'autres écrèment peu afin de fabriquer des tommes plus grasses. Il y a en fait, des savoir-faire et des habitudes adaptés aux besoins et aux goûts.

Toutefois la tomme accommodée avec la pomme de terre est le plat de base pour de nombreux Montvalezanais ; ils savent repérer dans la cave, suivant l'épaisseur et la couleur de la croûte, le fromage qui sera le meilleur!»59.

Le lait était consommé tel quel, utilisé dans un certain nombre de préparations et transformé en fromage: beaufort, tomme, persillé. Le beaufort, le fromage le plus connu de Tarentaise, est encore aujourd'hui nommé grevire (gruyère) en francoprovençal. D'autres dérivés du lait étaient consommés:

> Ce qu'on mangeait beaucoup quand j'étais jeune, c'était du lait caillé, quand il faisait chaud le lait caillé tout seul. Dans un torchon, on l'égouttait dans une passoire et il perlait, le petit lait perlait dessous et avec mon frère on se régalait de ça.

28BV

Dans certaines familles, à certaines époques, on consomme du babeurre avec des châtaignes ou épaissi de pommes de terre écrasées, mais aussi du petit-lait et ses dérivés60.

#### Les valeurs alimentaire et économique des produits laitiers

Même si les familles produisent des céréales, le lait est à la base de l'alimentation mais aussi de l'économie marchande. Majoritairement transformé, il donne une gamme de produits consommés

> 59 GAIDE, 2000, p. 100 **60** Voir par exemple : MNATP3343

à la maison ou vendus générant hiérarchie, bons et mauvais souvenirs.

#### La crème, réservée à la vente

La crème, qui servait pour faire le beurre, entrait rarement dans les préparations alimentaires:

- Et la crème fraîche dans les plats c'est... moderne?
- Ah ben là, c'est moderne, oui, oui. Oui, bien sûr. Voilà. Parce qu'avant ils n'en mettaient pas, hein.

18YH-AS-RS

C'est ainsi que même une recette simple comme la toma grasa, à savoir un dessert fait en mélangeant du caillé égoutté avec du sucre et de la crème, devenait quelque chose de recherché et de très occasionnel:

CD – C'était quelque chose qu'on faisait souvent?

MTB - Ah non, pas souvent

CD - Plutôt en hiver?

MTB — Un fois par an...

EB – Il fallait mettre la crème [la fleu], et la crème il fallait la garder pour faire le beurre, c'était tout un cycle

MTB - L'économie

EB - Et oui

MTB – On ne gaspillait rien. Maintenant

4MTB-EB

#### Les sous-produits du lait, pour la consommation domestique

Les sous-produits de la transformation du lait étaient destinés à la consommation familiale, par exemple lo clar, le babeurre:

> - Ben ils mangeaient ça avec des pommes de terre, c'était un des deux repas qu'ils avaient à peu près tous les jours, c'est-àdire la trantsà à midi enfin oui souvent, et le

soir, ils mangeaient encore des pommes de terre, alors certains les mangeaient avec des pommes de terre cuites à l'eau, certains les passaient à la poêle ou dans ces cocottes en fonte justement, ils les faisaient revenir, comme ça elles étaient un peu dorées, et tout ça et ils versaient le clar dedans, avec. Alors ça faisait une espèce de...

- Une sorte de soupe?
- Un bouillon un peu, avec beaucoup d'œil, parce que tu sais ça faisait des trucs un peu bizarres, une couleur un peu bizarre parce que le clar mélangé à la pomme de terre ça fait, j'sais pas comment, bleu...

17SJ

Mais aussi la toma de clar, à savoir la tomme réalisée avec le babeurre.

> Pis on mettait dans un moule, pis ça on prenait et on l'emmenait à la maison et on laissait comme ça. On mettait sur des planches bien sûr. Comme tous les fromages et faire attention qui sautent pas par la porte, les jours commençaient déjà à vouloir s'étaler.

[...] ça fermentait. Et ça on y mangeait immédiatement, c'est un peu comme les yaourts qu'on fait maintenant [...] ça faisait un peu un genre de croûte, on y salait un peu et on le laissait à la cave. Pis après quand on commençait à voir, on y surveillait.

13GB

Oui, avec, oui, oui, une fois qu'on a fait le beurre, on fait un fromage mais il faut y rajouter un seau de lait dedans. Ça c'est le fromage, on n'en n'a pas parlé tout à l'heure, c'est le fromage des bergers. En général, comme on attendait que les gérants ne soient plus là, on rajoutait un seau de lait, ce qui était strictement interdit, dans le clair de... du reste du petit lait et on faisait un fromage, voilà. C'est un peu comme le reblochon en Haute-Savoie. 25HB

#### Ou encore la tomme de bouriateura:

- C'était maigre…faite avec …
- Avec le liquide qui sortait de la baratte après le beurre, le babeurre en français, la bouriateura. On mélangeait le babeurre avec du lait et on faisait une tomme plus dure. [...]
- C'était une tomme qui piquait, elle était verte
- Oui, elle était verte, parce qu'il n'y avait pas de crème dedans...

#### 7AMB-SA

#### Et la trantsà:

La trantsà, c'était quelque chose qui était mangé plutôt dans les alpages et par contre c'était pas vendu, pour faire justement trancher, puisque trantsà, ça vient du mot trancher en patois

Et bien ce qu'il y a d'extraordinaire avec le lait de brebis, parce que dans le lait de brebis il n'y a pas justement la même composition que dans les autres, il y a beaucoup de protéines dans le lait, et bien du coup je remets que de l'eau et il y a pas besoin d'un acidifiant pour faire trancher.

Après donc on a ce petit lait et c'est ce petit lait qu'on reporte à ébullition, qu'on fait chauffer voilà, et en chauffant, en gros, on récupère toutes les protéines qui restent à l'intérieur de ce petit lait et en les cuisant, bien, les protéines remontent à la surface, ça marche comme du blanc d'œuf en fait, ça ressemble à du blanc d'œuf, tu en as déjà vu d'façon alors quand ça arrive autour de, on est à

combien, on est à 1500 mètres, donc ça doit bouillir à 92/93° là, pas à 100° comme on est en altitude là, donc quand ça commence à bouillir, il faut juste que ça frémisse faut pas..., bien je rajoute juste de l'eau, voilà, l'eau ça a pas d'autre effet que de faire retomber la température, voilà! On met ça dessus, voilà! La température redescend et là du coup, les protéines, la première fois, même si elles sont remontées à la surface, elles ne sont encore pas suffisamment épaisses, pour pouvoir les récupérer, donc il faut laisser encore cuire une deuxième fois.

Donc là le processus est fait, c'est-à-dire que tout est à la surface quoi, mais là, le fait de continuer à chauffer et bien elles vont prendre du volume, elles vont gonfler et puis, elles vont de nouveau rebouillir une deuxième fois, et là pareil re-de nouveau de l'eau, pour faire encore refroidir, retomber la température et quand la troisième fois ça recommence à faire comme des petits cratères, là, comme des petits volcans, des trucs comme ça, hop j'éteins le gaz, j'attends cinq minutes et c'est prêt.

Après on prend avec une écumoire, voilà, soit, si on mange la trantsà, bien nous on la mélange avec du pain dur.

Ah c'est-à-dire que cinq minutes après c'est prêt à manger, c'est pas froid, c'est pour ça que nous, ici, elle n'est pas commercialisée elle est pas vendue.

Le pain était toc, toc, toc, un peu dur, donc du coup comme le pain était très dur, ils se servaient justement de ce liquide qui était en même temps avec la trantsà, pour ramollir le pain. Comme ça les gens pouvaient facilement manger le pain autrement ils ne savaient pas quoi en faire tellement c'était dur

17SJ

Notre informateur insiste sur le côté dévalorisant de cet aliment:

> Ce qui est étonnant dans cette histoire de la trantsà, c'est que si on revient 100 ans en arrière, quand les paysans recevaient, ils ne recevaient pas souvent des gens, mais bon, s'il y avait quelqu'un de passage, ils essayaient de leur donner à manger tout, sauf de la trantsà, parce que pour eux c'était un peu dévalorisant de manger de la trantsà, c'était le sous-produit du fromage et pour eux ils n'osaient pas dire qu'ils mangeaient ça quoi. Et pourtant c'est extraordinaire!

17SJ

Il en est de même pour le sérac: en tant que sous-produit du lait de vache, il était consommé sur place, tandis que le fromage était vendu.

> lls mettaient du poil, je me rappelle des... on le mettait sur des planches plus haut, au-dessus du foyer où on fabriquait le beaufort et la fumée le noircissait un peu et il devenait barbu. Alors de temps en temps le fruitier les frottait mais ils étaient barbus.

C'était des blocs de, disons trente sur trente. À l'époque il s'en vendait très peu hein. Oui, c'était...

25HB

#### La tomme et le fromage, catégorisations du domestique et du commercial

Les définitions de «tomme» et de «fromage» nous introduisent au cœur d'une opposition très significative dans l'univers tarin, qu'on retrouve d'ailleurs à l'échelle francoprovençale, qui sépare la production domestique destinée au ménage de la production collective destinée à la vente. En effet, si dans la langue standard le terme fromage

désigne une catégorie générale, dans la langue locale, le fromage désigne un type spécifique de préparation, à savoir le beaufort (ou gruyère, comme on dit encore en Tarentaise) fabriqué à l'alpage à partir de lait entier. Les fromages (gruyères ou grevire) sont destinés à la vente et considérés comme des produits nobles. Le terme tomme désigne la préparation fabriquée à la maison ou dans les montagnettes. Les tommes sont destinées à la consommation familiale, pour le quotidien. Dans un poème d'Amélie Gex nous avons retrouvé cette même opposition: «Tomma, fromaze ou bin tignard, Quint bon morcheau pe-r-on golliard»61.



Fig. 2 - Une belle rangée de tommes en train de s'affiner : la cave est de moins en moins l'annexe de la maison et devient un haut lieu de la professionnalisation de la filière du lait. Crédits photographiques : Christiane Dunoyer

61 Cité par LANSARD Monique, Recueil de la gastronomie savoyarde (100 recettes simples), Ingersheim, éd. SAEP, 1982; «Tomme, fromage ou bien tignard, quel bon morceau pour un gourmand.» Le vers est tiré du poème Le Corba et le Renard (GEX Amélie, Poésies et contes de Savoie. Lyon, EMCC, 2012, p.227). Un dicton cité par Freppaz (FREPPAZ Célestin (prés. et compl. par HUDRY Marius),

La vie traditionnelle en Haute Tarentaise, Challes-les-Eaux, Curandera, 1987, p.73) mentionne la tomme, ce qui ne peut pas être traduit par fromage dans cette logique: «la toma fryçi a trey vertù :lè fouy la fan, lè fouy la sey, lè lâvè lu dey». «La tomme fraîche possède trois qualités : elle rassasie, elle désaltère et elle rince les doigts » (parce qu'elle n'est pas complètement égouttée, notre traduction).

#### Les autres aliments: ne rien perdre

La règle en vigueur jusqu'après la guerre est: Vendre le plus possible et ne rien acheter MNATP3335

Des animaux abattus, on ne jetait rien: il en est ainsi du chevreau, dont on utilisait le sang et les boyaux et de l'âne dont on faisait des saucissons. C'est le cas par exemple dans les Belleville.

> Se mindzive tot. Oué se mindzive tot. Ren que le courne que se mindzive pa.62 5MG-JJ

Par contre, la viande de cheval - considéré comme précieux n'était pas consommée:

> Le cheval n'est pas consommé du tout et semble un objet de dégoût MNATP3323

Toujours pour ne rien perdre, les petites pommes sauvages utilisées dans le cidre, étaient cueillies et conservées pour la consommation locale:

> Certains de ces arbres ne sont pas greffés, on appelle ça des croéjons parce que ici les gens faisaient du cidre et il fallait des pommes acides, non greffées pour voilà.

Voilà elles sont sauvages. Il y en qui sont très bonnes, il y en a toutes sortes hein de croéjons, alors veut dire petit, croé c'est petit hein, mais elles ne sont pas forcément très petites.

8 RV

62 Oui, on mangeait tout. Rien que les cornes qu'on ne mangeait pas (notre traduction).

#### Savoir-conserver, le goût du rance

La peur de la disette étant toujours présente, certains aliments étaient transformés en vue d'une plus longue conservation, notamment le fromage et la charcuterie. Une menace pesait sur ces produits: leur mauvaise conservation pouvait toujours compromettre les stocks. Alors une rotation était instaurée dans la consommation de ces produits: un morceau de vieux et un morceau de jeune. L'aigre, le rance et le moisi faisaient parfois partie du lot, hélas!

> Ça ne se cuit pas l'huile de noix. Pour les salades. Salades de pissenlits à l'huile de noix rance c'était délicieux. C'est pour ça que j'en étais dégoutée [...]

Le récipient était déjà rance, elle avait déjà un goût, ça s'accentuait. Elle était fraîche. Tu demanderas à ton frère François. Moi c'est pareil on n'avait que ça...

IMM

#### Les œufs.

#### pour la vente et la cuisine du quotidien

Les denrées que la famille ne produisait pas étaient achetées à l'épicerie la plus proche, notamment avec l'argent obtenu de la vente des fruits de saison (prunes, pommes, poires, fruits du bois) et des œufs, parfois des poulets ou des lapins. Le poulailler apparaît comme une petite affaire assez rentable qui se greffe sur la grande entreprise familiale, elle est gérée par les femmes, les mères de famille. Les poules sont coûteuses, elles exigent des graines, mais elles produisent des œufs qui sont faciles à transporter (souvent ce sont les enfants qui en sont chargés) et se vendent facilement au marché ou dans les épiceries.

Dès l'âge de dix ans je descendais avec ma cousine. On mettait les œufs dans une mallette, enveloppés de papier, un à un, pour ne pas les casser.

4MTB

Moi j'ai été vendre les œufs. Une fois je suis tombée, c'était mouillé, je suis tombée et j'ai fait l'omelette. [...] Et puis il fallait aller au marché «Madame, vous voulez m'acheter des œufs?» Et ben oui. Puis il y en avait qui les achetaient. Mais je ne connaissais personne. Les anciennes, il y en avait qui ne faisaient que ça. [...] Les gens avaient leurs connaissances, ils aimaient bien reprendre avec ceux qui leur avaient vendu auparavant. Puis on achetait parfois une pelote de laine pour faire des chaussettes.

4EB

Si la valeur des œufs est moindre à l'unité, douzaine après douzaine, le petit capital grandit, tout modeste qu'il soit, et permet de petits luxes. Les œufs entrent aussi dans un certain nombre de préparations alimentaires, tels que les beignets et les matafans, notamment dans certains moments de l'année, quand la production est maximale et pour remplacer d'autres aliments (par exemple les vendredis de carême lorsque la viande est proscrite). Il est cependant très rare qu'un œuf soit mangé pur, à moins que ce soit pour un enfant, un malade ou un enfant malade.

> Quelquefois il fallait mettre des œufs de côté quoi, voilà.

22LAM

Aliment précieux, l'œuf fait partie des aliments réservés aux malades, comme le bouillon de volaille ou certaines préparations réservées aux accouchées et aux femmes allaitantes<sup>63</sup>.

#### Les préparations occasionnelles

À Saint-Jean-de-Belleville, les parents préparent la soupette pour l'accouchée, mentionnée aussi à Cevins<sup>64</sup>: lorsque cette tradition n'est pas respectée, cela est interprété comme un «signe de peu de soins de la part des parents de n'avoir pas servi cette «soupette»»65.

63 HENRIQUET Stéphane, Naître et mourir en Savoie : Anciennes et nouvelles enquêtes sur les rites de passage de Tarentaise et Maurienne, Société savoisienne d'histoire et d'archéologie (Mémoires et documents; 118), 2015, p.18

64 MNATP3330 65 Voir aussi MNATP3342 pour la soupe de l'accouchée.

Le miel est un aliment précieux, assez répandu<sup>66</sup> mais conservé en petites quantités pour des circonstances particulières<sup>67</sup>. D'ailleurs les ruches sont très primitives et les rendements très bas.

- mais le miel, on en parlait l'autre soir, c'était un médicament, pour l'hiver. Non, manger du miel
- Ma maman en achetait un ... c'était des bidons en fer, de cinq kilos, ça faisait pour toute l'année...
- Nous à La Thuile, on avait un ménage... ils faisaient du miel... pas d'autres...
- Mon papa avait eu des ruches, quand il était jeune, avant de se marier. Après non, il n'a plus eu le temps de s'en occuper. Et à manger, pour le miel, ils ne prenaient pas le miel comme maintenant, le mois d'août: les ruches gardaient le miel tout l'hiver, le mois de mars ils coupaient un morceau du gâteau de miel et ils mettaient ça dans un sac, ils pendaient ça sur le feu
- la chaleur faisait fondre
- la chaleur, oui, et ils laissaient le miel dans la ruche jusqu'au mois de mars pour la subsistance des abeilles au cours de l'hiver

7AMB-SA

La gourmandise n'a quasiment pas de place dans une société ainsi organisée, qui autorise la recherche du bon d'une façon très occasionnelle. La tartine est destinée aux enfants, les adultes mettent le beurre dans le bol et mangent des morceaux de pain68.

66 Marguerite Gonon motive cette affirmation en rappelant que «miel» est cité 44 fois par Duraffour dans les deux Savoie (GONON Marguerite, « Desserts savoyards » in Vie quotidienne en Savoie : 7<sup>ème</sup> Congrès des Sociétés Savantes de Savoie, tenu en 1976, Albertville, Centre culturel de Conflans, Centre de Documentation Régionale de Tarentaise, Académie de la Val d'Isère ; Amis du Vieux Conflans, 1979, volume II, p.50).

67 Gérard Collomb et Henri Raulin mentionnent l'apiculture savoyarde (COLLOMB Gérard, RAULIN Henri. «L'apiculture» in Les sources régionales de la Savoie. Une approche ethnologique: alimentation, habitat, élevage, agriculture, vie sociale et familiale, métiers, danses, jeux, musique, fêtes, langue, littérature orale, Paris, Fayard, 1979, p. 192): «loger l'essaim dans une ruche vide et « tailler» les rayons de miel, c'était tout le travail de l'apiculteur : «Après avoir soulevé ses ruches, le propriétaire signalait les plus lourdes, les plus «grasses», disait-il; puis, dans un creux pratiqué dans le sol, il allumait des copeaux ou une mèche soufrée, asphyxiait ses abeilles, coupait les «gâteaux» de miel, les broyait et les enfermait dans une toile claire pour recueillir le miel qui coulait lentement. (DIDIER H., «L'apiculture en Savoie» in L'Agriculture du département de la Savoie, Dijon, 1930, p.258) [...] « L'abeille noire de Savoie... était mieux adaptée aux rigueurs du climat : elle ne sortait pas en hiver, d'où une économie de nourriture. Elle était aussi moins agressive. On découvrit une souche pas trop abâtardie en 1975 au fond de la vallée de la Giettaz. On en a trouvé depuis à Montgirod et à Champagny ». Excoffier, 1977, cité dans COLLOMB, RAULIN, 1979, p. 192 68 MNATP 3342

# L'épicerie, la boulangerie

L'achat en épicerie permet de diversifier les apports et également d'assurer des stocks.

«On fait ses provisions une seule fois pour l'hiver. En 1920, un état des dépenses d'une famille indique les denrées achetées: 10 kg de semoule de maïs, I kg de café, I I de goutte, savon, vinaigre, safran, 10 kg de riz, 2 kg de sucre, 2 l. de pétrole, 2 kg de pâtes, 5 kg de sel, camphre, pastilles et précipité».

«Les friandises sont rares et notre mère veille jalousement sur la clé d'un petit buffet où sont rangés le chocolat et le sucre. Des foires de septembre, à Bourg-Saint-Maurice, le Père rapporte quelques caisses de pommes et de poires, que nous dégustons cuites au four et caramélisées avec un peu de beurre et de sucre... Un régal! Le pain, lui-aussi, est acheté à l'automne. En octobre ou novembre, le Père commande deux fournées de boules de seigle à la boulangerie de Sainte-Foy, qui devront nous suffire pour tout l'hiver.»69.

Dans d'autres cas, les provisions se faisaient une fois par semaine ou toutes les deux semaines. Par la suite, l'habitude s'instaura, depuis les gros bourgs jusqu'aux villages les plus reculés, de faire ses courses quotidiennement, sur la base des commerces existant sur place.

Dans une société où l'effort physique et l'endurance font partie du quotidien, la valeur nutritionnelle des aliments est primordiale: les plats consistants (« ceux qui calent bien »), riches en féculents, comme la polenta ou les pâtes, sont les plus prisés et les plus vivants dans la mémoire des informateurs les plus âgés. Mais d'autres critères interviennent aussi dans la reconnaissance de la valeur spécifique de certains aliments. Dans la société de la parcimonie des siècles passés jusqu'environ aux années 1950-60, la notion de bon est très liée aux

nécessités d'ordre économique, c'est-à-dire à la survie d'une communauté dans un environnement peu clément.

Dans ce système d'étagement et d'orientation des cultures, la subsistance est garantie, quoiqu'avec quelques ajustements, sauf en cas de sécheresse ou d'intempéries ou d'autres événements catastrophiques, mais pas l'abondance. Rarement du surplus, et quand c'est le cas, celui-ci est vendu pour pouvoir acheter des denrées non disponibles sur place. L'autosuffisance est presque totale: il y a bien sûr un système d'échanges locaux qui permet de compléter les stocks avec les productions d'autrui ou d'introduire davantage de variété dans la nourriture familiale, mais dans les villages de montagne, qui constituent la très grande majorité des habitats alpins, il faut attendre les années 1950-60 pour que les familles réalisent ce qu'on appelle communément aujourd'hui des courses. En étudiant les réponses au questionnaire du Musée national des Arts et traditions populaires sur l'alimentation en Tarentaise<sup>70</sup>: café, chocolat, épices, sucre, polenta, pâtes, riz sont les denrées achetées par les familles. Petit à petit s'ajoute l'huile d'arachide, surtout lorsque l'huile de noix devient rare, puis la farine, parallèlement à l'abandon des champs de céréales. Sans être encore dépendantes du commerce, les familles commencent à apprécier quelques petits luxes.

69 REYMOND José, Tignes, mon village englouti, Paris, Payot, 1992, p.19

70 Musée National des Arts et Traditions Populaires. Commission des recherches collectives. L'alimentation populaire quotidienne. Réponses au questionnaire. MNATP CRC 3323-3344

De manière générale, le «bon» - s'il est bon pour les citadins – constitue une marchandise prisée et est vendu, les familles montagnardes ne profitant que des surplus.

# L'importance des aliments «invisibles»

Les groupes humains opèrent des choix autour de la nourriture et définissent ce qui est un aliment: un certain nombre de ressources naturelles locales peuvent être connues comme comestibles, mais cela ne suffit pas pour en faire des aliments. Inversement certaines nourritures consommées en dehors du cadre des repas organisés ne sont pas reconnues comme des aliments même si elles répondent à l'objectif de nourrir et de «remplir le ventre».

Nous allons aborder ici la catégorie des aliments «invisibles» peu mentionnés dans les propos des informateurs -les enquêtés ont en effet décrit prioritairement les aliments faisant partie des repas, les autres ne méritant manifestant pas d'attention voire étant tombés dans l'oubli. Ces aliments que nous nommerons ici «aliments invisibles » car non mentionnés spontanément en tant que tels, jouent pourtant un rôle dans la nutrition humaine. Ils étaient pourtant nombreux: dans sa thèse de doctorat. l'ethnobotaniste américain Brien Meilleur nous présente deux-centcinquante noms d'espèces végétales (folk botanical taxa) connues et ayant un rôle alimentaire dans la vie quotidienne des habitants des Allues en Tarentaise<sup>71</sup>. Déjà avant, un botaniste du XIX<sup>e</sup> siècle, le docteur Chabert avait dressé la liste des plantes comestibles avec la description des pratiques et croyances locales

## La cueillette spontanée

Appartiennent à cette catégorie des aliments «invisibles» tous les végétaux relevant de la collecte occasionnelle -baies, graines, fleurs, jeunes pousses - qui était souvent l'apanage des enfants.

> On allait dans les prés, y'avait des sorbiers. On montait dedans pour aller manger les fruits. Comme on allait manger les cerises. Pareil. Donc quand on devient adulte on ne s'amuse plus avec ça bon enfin.

[...] on les mangeait quand on en avait envie, pis après c'était fini. C'était pour les oiseaux.

13GB

Les objets de ces cueillettes spontanées, plus ou moins intentionnelles, étaient nombreux. Tous ces aliments étaient soit consommés sur place (pendant les déplacements ou pendant les travaux à l'extérieur), soit ajoutés aux préparations habituelles (en apportant des nutritifs précieux et une variété d'arômes).

«La prêle on avait assez parce que avant on allait à la campagne, on marchait dans les herbes, alors une fois on ramassait la prêle, une fois autre chose. On tenait au grenier »72.

> Depuis une vingtaine d'années quelques personnes cultivent des épinards, quelques autres mangent encore des épinards sauvages, mais très rarement. Au début du printemps on met à la soupe des feuilles de renouée bistorte, d'oseille sauvage et d'ortie.

MNATP3334

71 MEILLEUR, 1986

72 BRÜSCHWEILER Sabine, Plantes et savoirs des Alpes : L'exemple du Val d'Anniviers, Monographic, Sierre, 1999, p. 108

Les pissenlits qui étaient bien sûr délicieux. Qu'on faisait en... soit en vinaigrette bien sûr mais de préférence avec des lardons. Voilà, oui, oui crus. Non, non, cuits, non on n'a jamais fait cuire, alors je ne sais pas peut-être des grands pissenlits pour mettre une soupe aux herbes sauvages, voilà. Avec des épinards sauvages, des, des, comment... je ne sais pas comment ça s'appelle, c'est une herbe, nous on appelle ca des langues de bœuf.

#### 22LAM

- Oui, je sais que ma belle-mère quand elle était aux mayens... je ne sais plus comment elle l'appelait? Qu'elle prenait dans la nature? L'herbe... ça remplaçait le poireau.
- Ah, d'accord au printemps, où plus tard?
- Non, plus tard.
- Quand ils redescendaient...
- Oui quand ils y étaient à l'automne.
- Et vous ne savez pas... ça ressemble aux poireaux ou c'est juste l'odeur?
- Ça ressemble un peu aux poireaux, oui, oui. le ne sais plus comment elle l'appelait?
- Elle devait l'appeler en patois?
- Elle avait mieux l'habitude de causer patois que français.

## 20YE-JE-CE

Après ces témoignages collectés au cours de notre enquête, voici quelques exemples de pratiques encore vivantes au siècle passé étudiées par Brien Meilleur dont nous ne trouvons plus de trace aujourd'hui<sup>73</sup>. Commençons par quelques fruits: lo pri de sen martèn (crataegus monogyna): un enquêté dit avoir mangé les baies de cet arbrisseau, de même pour les petits fruits amers du prunus padus et les baies du sorbus aria (ayé aux Allues). Ces baies pouvaient aussi être ma-

cérées dans l'alcool ou distillées74. Les fruits de l'amélanchier (myanfyan) étaient consommés par les hommes pendant la chasse<sup>75</sup>. La barlotir (prunus spinosa) est le fruit d'un arbuste dressé d'épines, qu'on macérait dans l'alcool pour une consommation de type festif et que les enfants mangeaient après les premiers gels (dans les vignes, un fruit bleu foncé de taille moyenne)<sup>76</sup>.

En outre les framboises, mûres, airelles, groseilles et ribes uva crispa étaient déjà appréciées avant la mode des confitures (quand les mères de famille ne disposaient ni des techniques, ni des bocaux en verre, ni du sucre nécessaire à cet effet): elles étaient mangées sur place mais aussi consommées à la maison, fraîches, en salade avec du lait ou de la crème ou macérées dans l'eau-de-vie<sup>77</sup>.

Quant aux pignons des arolles, un long travail était nécessaire pour se les procurer: il fallait grimper dans les arbres à plusieurs mètres de hauteur avant de parvenir à extraire les précieuses graines qui faisaient le bonheur de nombreux moments conviviaux pendant la saison froide.

73 BRÜSCHWEILER, 1999, p. 167 : confirme les résultats de notre enquête : «On remarque que seules quatre espèces de légumes et de salades sauvages (Pissenlit officinal; Ortie dioïque ; Chénopode bon-Henri; Cresson de fontaine) ont été recensées durant les enquêtes. Pourtant si l'on parcourt la littérature, on peut rencontrer une grande quantité d'espèces de plantes qui furent autrefois et sont encore actuellement utilisées comme alimentaires »

74 MEILLEUR, 1986, p.342 75 MEILLEUR, 1986, p.353 76 MEILLEUR, 1986, p.345: «in the vineyard zone, medium-sized dark blue fruit». 77 MEILLEUR, 1986, pp. 343,

348 et 352

«Lorsqu'une certaine quantité de cônes était ramassée, on les mettait tremper dans l'eau pendant deux ou trois semaines dans des draps ou des sacs de chanvre. Une fois trempés, il était plus aisé d'extraire les pignons ; en écrasant un peu les cônes, les pignons jaillissaient »78.

Plusieurs types de feuilles faisaient aussi l'objet de cueillettes spontanées: les feuilles du pan di coucou (oxalis acetosella) ont un petit goût acidulé que les enfants et les adultes aimaient mâcher pour se rafraîchir la bouche ; les feuilles du frègno (fraxinus excelsior) étaient macérées dans l'eau et ce liquide additionné de sucre devenait une boisson rafraîchissante consommée pendant l'été<sup>79</sup>. Les feuilles de santigola ou foya forta (rumex acetosa) étaient réputées pour ôter la soif quand on était loin des villages80: «l'oseille trompe la faim et la soif. Elle était souvent la bienvenue lorsque, pendant les travaux des champs, l'heure de la pause était encore loin »81. On ajoutait aussi quelques feuilles dans la soupe, ce qui conférait un goût un peu acide. Quelques herbes et plantes étaient cueillies à même le sol pendant les promenades ou pendant le pâturage, lo bababor, tragopogon pratensis par exemple, consommé en juin quand la plante est tendre et sucrée. Lo crèsan est considéré na

78 (Notre traduction) MEILLEUR, 1986, pp. 345: «Once a quantity of cones was gathered, they would be soaked in water for two or three weeks in burlap or hemp sacks. Soaking made it easier to extract the nuts; twisting the water-soaked cones was then said to send the nuts "shooting out"» **79** MEILLEUR, 1986, pp. 349 80 MEILLEUR, 1986, pp.303 81 BRÜSCHWEILER, 1999,

83 CHABERT Albert, FRITSCH Robert (préf., ill.), Plantes médicinales et plantes comestibles de Savoie, Challes-les-Eaux, Curandera, [1897] 1986, 84 BRÜSCHWEILER, 1999,

82 MEILLEUR, 1986, pp. 298

D. 186

85 CHABERT, 1986, p.39

salada, cueilli et consommé tel quel82. La racine de la furdzèta (polypodium) était mâchée pour ôter la soif grâce à son goût de réglisse, mais aussi macérée dans l'eau pour en faire une boisson désaltérante.

Nous laissons volontairement de côté toutes les infusions d'herbes, de plantes et de fleurs utilisées exclusivement dans un but thérapeutique, car elles ne rentrent pas directement dans les pratiques alimentaires. Nous allons nous pencher sur des aliments plus insolites, tels que les chardons: «Comme ceux des artichauts, les réceptacles de nos chardons peuvent être mangés crus ou cuits [...]. Il m'a été dit à Tignes que le Cirsium heterophillum est mangé dans les mêmes conditions »83. Nous avons trouvé un témoignage analogue en Suisse, dans le val d'Anniviers: «Tous les végétaux qui piquent sont appelés tsardong en Anniviers. Ceci englobe les carlines, les cirses et autres composées à feuilles dentées épineuses. Si leur aspect extérieur n'invite pas à la consommation, l'intérieur du bouton floral renferme une friandise tout à fait remarquable. [...] En gardant les vaches à l'alpage, les petits bergers se formaient à la connaissance des plantes, en particulier à celles qui étaient comestibles dans les alentours.»84.

Les oignons des tulipes si communes dans certaines localités telles que Saint-Jean-de-Maurienne, Aime ou Macôt ont été consommés autrefois: les bulbes de «Tulipa Praecox, Planifolia, Aximensis Didieri, Billetiana, Mauriana, Marjoleti, Sylvestris, ont été employés dans l'alimentation, pendant les famines, comme ceux des lis (lilium martagon) et des aulx, et avec le même insuccès.»85.

Et pour terminer, un dernier exemple. «Il nous reste à parler d'un tubercule très nutritif, dont la valeur alimentaire souvent méconnue, mérite d'être mieux appréciée. C'est la noix de terre, terre-noix, châtaigne de terre, linsolet, Bulbocasta-

p. 184

num Linnœi (Bunium bulbocastanum) très commune dans les champs de nos hautes vallées alpines de la Maurienne et de la Tarentaise [...] »86, la favota aux Allues: «les uns mangeaient tout de suite les petits tubercules poivrés et noirs, après avoir retiré la peau noirâtre ; les autres les faisaient d'abord sécher en disant qu'ainsi les tubercules seraient plus sucrés »87.

# Des pratiques stigmatisées

«Dans nos hautes vallées, les champs en terre légère et en pente en sont infectés. Au moment du labour la charrue et la herse en déversent des quantités sur le sol. Dans on peut en ramasser des sacs. Les pauvres seuls osent le faire ouvertement, les autres n'en récoltent que de petites quantités

**86** CHABERT, 1986, p.43. L'ouvrage du docteur Chabert contient aussi une recette qui vient de Valloire, en Maurienne : « Après avoir fait cuire les tubercules et les avoir mondés, on les pile, on les sale et on les mélange intimement avec du lait, ou ce qui est mieux, de la crème ; puis on les pétrit avec de la farine, on dispose la pâte en forme de galette et on la met au four. Quelques-uns y ajoutent du sucre. » (CHABERT, 1986, p.45) 87 MEILLEUR, 1986, p. 130: «some ate the small, peppery, nutlike roots right away, after removing the blackish "skin"; others dried them first, saying the pignuts thus became sweeter to the taste»

88 CHABERT, 1986, p.45 89 BRÜSCHWEILER, 1999, p.79

«pour les enfants». Songez donc, se nourrir de plantes sauvages! Une famille dans l'aisance en serait déshonorée!»88.

Voici une des raisons qui a contribué à l'oubli de ces pratiques: un tabou qui s'est créé autour de la cueillette comme pratique déshonorante dans le système de valeurs de ces montagnards agriculteurs-éleveurs empreints des valeurs catholiques, qui doivent gagner leur nourriture à la sueur de leur front et non en profitant trop simplement de la générosité de la nature. La cueillette systématique, qui occupe l'échelon le plus bas de la hiérarchie du travail n'est pas une occupation valorisée et valorisante. Elle est consentie lorsqu'elle est occasionnelle, lorsqu'elle répond à une nécessité de type général comme par exemple ramasser des herbes au printemps parce qu'il n'y a plus grand-chose au jardin et qu'on avait «besoin de vert» et surtout si elle ne prend pas de temps sur les activités principales. «Sans suffire à pallier le manque d'aliments de base, les herbes sauvages comestibles pouvaient favoriser la transition difficile entre l'épuisement des greniers et la récolte des premiers légumes cultivés »89.

> Je me souviens qu'à Saint-Martin-de-Belleville les gens méprisaient un peu une famille qui mangeait beaucoup de pissenlits.

MNATP3330

Seul les pauvres et les enfants (l'aspect ludique de cette activité étant toléré du fait de leur jeune âge car ils n'ont pas l'obligation de travailler pour se nourrir) peuvent s'y adonner librement.

> Tout de suite à la fin de la guerre-là, au moment des restrictions il y avait des ouvriers quand même qui travaillaient au... qui n'étaient pas originaires de là-haut, pour le percement du tunnel et c'était vraiment, ils venaient, ils essayaient de regarder encore

s'il y avait encore des pommes de terre dans les... qui avaient été oubliées dans les champs et ils demandaient s'ils pouvaient cueillir tous les épis, une fois que l'orge était ramassée et rentrée dans les granges, il restait toujours des épis plus ou moins dans le champs. S'ils pouvaient les cueillir pour les faire, je crois qu'ils les faisaient brûler, pour essayer de faire un genre de café.

#### 22LAM

Parfois utiles «pour remplir son assiette lors de périodes de disette »90, mais ignorés dans le discours, voire placés sous le signe du tabou dans certains cas, ces aliments ne sont jamais mentionnés, mais ils ont une importance plus grande qu'on ne le pense, en termes de temps consacré à la pratique mais aussi en termes nutritionnels. Il s'agit souvent d'éléments consommés frais, riches en vitamines et en oligo-éléments précieux pour un bon fonctionnement de l'organisme<sup>91</sup>. Ces pratiques ont été complètement oubliées de nos jours du fait de la transformation de la vie quotidienne, avant d'être remises en valeur par des chefs comme Marc Veyrat en Haute-Savoie, des curieux, des passionnés de botanique ou d'ethnobotanique etc.

Plusieurs autres études 92 mentionnent l'importance de cette activité de cueillette qui a été longtemps considérée «comme marginale dans les recherches d'histoire économique et sociale» 93. En réalité la cueillette « en tant que forme très primitive de l'exploitation du sol » (ibid.) jouait un rôle crucial et même vital dans la vie des populations alpines qui utilisaient au maximum tout ce que leur environnement naturel leur fournissait.

90 BRÜSCHWEILER, 1999, p. 168 91 Voir aussi MEILLEUR, 1986, pp.440-443, notamment: « consumption at various times of the year of fresh, wild greens and both wild and domesticated berries as well as apples, pears and plums over most of the year must certainly have assured quite an adequate Vitamin C intake» (MEILLEUR, 1986, p.443): la consommation dans les différents moments de l'année de fruits frais, sauvages et cultivés, comme les pommes, les poires et les prunes, devait assurer un apport conséquent en vitamine C [notre traduction]. 92 BIELMANN J., 1972, Die Lebensverhdltnisse im Urnerland während des 18. und 19. Jahrhunderts, Basel, Helbling u. Lichtenhahn, 1972, p.219; BIRCHER R., Wirtschaft und Lebenshaltung im schweizerischen «Hirtenland» am Ende des 18. Jahrhunderts, Lachen SZ, 1938 (réimpression Berne, WyssErbenAG, 1979), p.51 93 KRUKER Robert, NIEDERER Arnold, «Aspects de la cueillette dans les Alpes suisses » in Études rurales, La chasse et la cueillette aujourd'hui, 1982,

n° 87-88, p. 139

# Les champignons et les escargots, ramassés pour être vendus

Les champignons ne semblent pas avoir été connus avant le XX<sup>e</sup> siècle et sont devenus une denrée à vendre avant d'être consommés localement. Lorsque les populations ont appris qu'ils étaient comestibles suite aux échanges avec les voyageurs et les villégiateurs et grâce aux instructions données par les instituteurs, elles ont commencé à les récolter pour les touristes et à les vendre aux hôteliers et dans les marchés, parce que cela rapportait de la monnaie sonnante. Comme pour les escargots, les locaux n'étaient pas intéressés pour les consommer. Ils les ramassaient dans un but commercial.

> Depuis quelques années seulement (1920-25) les champignons: chanterelles, bolets, morilles, sont consommés.

Les gens du pays voyant cette denrée recherchée soit par les instituteurs soit par les hôtels se sont mis à faire une recherche acharnée.

MNATP3330

Le seul champignon utilisé dans la commune des Allues est lo fmèt, traduit puffball par Brien Meilleur<sup>94</sup>, dont la poudre est utilisée non pas pour s'en nourrir mais dans un but thérapeutique pour arrêter les saignements. Une autre preuve de la méconnaissance des champignons nous vient de l'absence d'une nomenclature francoprovençale précise.

Quant aux escargots, un informateur âgé d'environ cinquante ans rappelle que dans sa jeunesse:

> À Moûtiers, il y avait une entreprise de transformation d'escargots. Pour certains paysans des montagnes, c'était un petit revenu:

on ramassait les escargots et après il y avait un gars qui les récoltait à Bourg-Saint-Maurice et il les amenait à Moûtiers.

Petit à petit, certains passent du statut de récoltant à celui de consommateur:

... on les gardait pour Noël. C'était le repas de fête, l'escargot. On les congelait, les décoquillait quand on les ramassait puisse que ça ne se garde pas jusqu'à Noël. Donc après on congelait la chair et après à Noël on les préparait où on les mettait en bocaux, peutêtre? Oui, les chairs on les faisait stériliser en bocaux et après on faisait ça à Noël. [...] Ah, la technique, non, pour 50 escargots je ne sais pas comment ils faisaient... Quand on en fait en grande quantité on a le temps d'ébouillantage, après je ne sais pas s'ils savaient. [...] Ils décoquillaient, ils enlevaient un peu le truc: le tortillon, que l'on appelle. Ils les bassaient au sel.

26PA

# **Techniques de conservation** avant les réfrigérateurs et congélateurs

Grappillés, certains de ces aliments «invisibles» peuvent être conservés ou transformés, d'autres entrent dans la préparation de plats. Pour les autres productions - en grande partie récoltées à la belle saison - la question de la conservation est majeure afin d'étaler leur consommation tout au long de l'année.

## Fruits et légumes

Nous n'avons pas trouvé de techniques de conservation basées sur la fermentation: la seule fermentation qui subsiste dans les mémoires est celle permettant la production de boissons alcoo-

94 MEILLEUR, 1986, p.292

lisées. Les instituteurs ayant participé au questionnaire du Musée national des arts et traditions populaires semblent avoir enquêté souvent sur la présence de ce type de techniques et sur l'existence de la choucroute, mais sans succès.

Comme la saison froide est toujours plus longue que la saison chaude, les efforts autour de la conservation des denrées alimentaires sont considérables, à commencer par les légumes qui doivent être mis à l'abri dans des locaux idoines, soit des caves et des greniers, selon le type d'atmosphère recherchée. La carotte est très ancienne, mais moins cultivée que les choux, les oignons et les poireaux: elle est conservée dans les caves, couverte de sable ou enveloppée dans des feuilles de journal. En ce qui concerne les poireaux, le fait qu'ils se conservent vraiment bien tout l'hiver en fait un aliment important toute l'année, utilisé dans les soupes et les potées. Ils sont conservés à la cave ou directement dans le jardin, dans un trou creusé dans la terre et recouvert de planches.

Nous avons trouvé aussi des traces des premières conserves préparées par les mères de famille avec des haricots verts, des petits pois et d'autres légumes:

> L'emploi des conserves se répand: les paysans les apprécient surtout pour les repas pris au dehors

MNATP3343

Les haricots verts, les petits pois sont cuits à l'eau salée et conservés dans des bouteilles cachetées. Les cornichons, les oignons, les petites tomates vertes sont conservées dans le vinaigre.

MNATP3339

Maman faisait beaucoup de conserves de haricots verts ; on n'avait pas de congélateur à l'époque, fallait tout faire en conserve.

IICC

Il en est de même pour les premières confitures: leur confection se généralise dès qu'il a été possible d'acquérir du sucre en plus grande quantité 95 et quand les instituteurs ont diffusé des recettes et des principes de normes hygiéniques.

Toutefois certains fruits particulièrement riches en sucres (notamment les prunes des variétés dèmwaisèla et vendenzire) étaient déjà conservés selon un procédé qui peut être considéré l'ancêtre de la confiture consistant à faire bouillir les fruits avec un petit ajout de sucre jusqu'à les réduire à une masse solide qui était versée dans une jarre et complètement couverte d'alcool pour la consommation hivernale<sup>96</sup>.

Un autre procédé qu'on pourrait assimiler aux ancêtres de la confiture est celui qui permet de fabriquer la raisinée, répondant ainsi à deux objectifs: conserver les fruits et concentrer les sucres. Cette technique très ancienne, aujourd'hui oubliée, a encore été sporadiquement mise en pratique pendant la guerre, comme nous l'explique ce témoignage collecté aux Pointières:

> 95 Sa « consommation a décuplé depuis 30 ans » MNATP3331

96 MEILLEUR, 1986, p. 170: « Were boiled with small amounts of sugar, reduced to a fairly solid mass, put into jard and completely covered with locally distilled alcohol for winter consumption»

«On faisait la raisinée avec les poires, dans le temps. On faisait du cidre de poires, on le faisait réduire dans un grand chaudron, de deux tiers, jusqu'à obtenir un genre de sirop.Pendant ce temps-là on épluchait des poires, on les coupait en quatre, on les mettait dans le cidre et on laissait cuire. Cela fait un genre de confiture, sans sucre ajouté. On prenait surtout la poire Colon. Si on avait de la pomme douce, on pouvait en mettre aussi. Par contre, la pomme un peu forte faisait gicler quand ça cuisait. On y passait la nuit et, quand c'était presque cuit, il fallait brasser sans arrêt avec une grande palette pour pas que ça accroche. Pendant la guerre on en faisait quatre ou cing fois pendant l'automne, parce qu'à cette époque il n'y avait rien, pas de confitures, même pas de tommes...»<sup>97</sup>.

Quant aux baies, qu'elles soient sauvages ou cultivées dans les jardins (pètarèn, krwaesola, tramarin), trop acides pour se conserver, elles étaient consommées fraîches ou en salade de fruits avec du lait<sup>98</sup>.

#### Conserver la viande

Mais le travail le plus considérable est assurément autour de la transformation du lait et de la conservation des fromages, d'un côté, et de la conservation de la viande à travers les procédés de charcuterie, de l'autre. La charcuterie se décline en une floraison de produits et de recettes: viande séchée, fumée, pormoniers, diots, diots de

97 VALLAT, ALMORI, VALLAT, 2015, p.77 98 MEILLEUR, 1986, p. 180

99 BOISSEAU Stéphane, « Cochons et cochonnailles : La quête du saint gras » in Alpe (L'), septembrenovembre 2008, n° 42, p.40

choux, boudins, saucisses de sang etc. où les légumes ou les pommes de terre viennent ou non abonder les éléments carnés.

#### La viande séchée

La viande était séchée avant. On faisait sécher au grenier, oui. Le peu de viande qu'on mangeait, moi je me rappelle quand j'étais petite, c'était tout de la viande séchée. Quand ils tuaient des bêtes, oui. Quand ils tuaient des bêtes, après on les mettait au grenier. Ils mettaient au grenier à sécher, au début c'était bon et puis à la fin ça sentait un peu le rance. C'était rance à la fin, oui au printemps, oui. Obligé.

18YH-AS-RS

Aujourd'hui, la chèvre séchée est un produit local qui est en train d'acquérir une renommée du point de vue gastronomique. Il existe des réalisations homologues dans le Haut-Valais alémanique (les gigots de chèvre et d'agneau nommés Lammlidji et Geisslidji) et au Tessin (violino di capra): on peut considérer ces spécialités comme «les vestiges d'une tradition d'élevage caprin et ovin restée dynamique jusqu'au début du siècle dernier» 99.

### La viande fumée

La technique du fumage était pratiquée seulement dans certaines localités de la basse Tarentaise. Les cheminées y ont été maintenues alors même que la cuisine se faisait désormais sur le poêle:

> Ils avaient encore la cheminée ils y faisaient fumer les jambons, qui était à proximité... 3EB

Cette technique perdure dans cette aire aujourd'hui pour des raisons gustatives. Pour le reste de la Tarentaise, le climat froid et sec de la vallée préserve les charcuteries sans que le fumage soit nécessaire.

Les saucisses et boudins

La viande, le sang, les abats entrent dans la composition de différentes saucisses. Voici deux recettes de pormoniers:

> poumons, lard, viande de porc, blettes, choux, poireaux, ail

MNATP3330

Alors, le pormonier c'est comme une saucisse pur porc hein, pareil avec les mêmes viandes dedans et on met un quart de légumes dedans donc: chou - épinard - poireau. C'est pareil, c'est ma recette, après il y en a qui mettent des blettes, il y en a qui mettent voilà...

2 I FL

### De boudin:

Le boudin, il faut une sauce, il faut du beurre, assez de beurre pour le boudin et de la farine quand c'est chaud... comme pour faire une sauce blanche qu'ils mélangent au sang. Il y en aussi qui mettent, qu'est-ce qu'ils mettent déjà? Tonton René il me semble qu'il le fait comme ça, lui. Il faut qu'il y ait, du... que ce ne soit pas que le sang. Il faut qu'il y ait du lien. Et après ils mettent ça dans les boyaux et ils font cuire. **20YE** 

L'évocation des diots (saucisses):

C'est la saucisse pur porc, on l'appelle diot en Savoie, c'est une recette qu'on a quoi. 21FL

Il faisait comme les diots mais avec... du chou. Et des morceaux de porc de... je ne sais pas quels morceaux de porc il mettait dans les saucisses de choux? Plutôt des morceaux plus inférieurs, qu'il mélangeait.

20YE

Une recette de saucisses dites de sang:

Moi j'ai ma propre recette, donc on met de la viande de porc, du lard, de la gorge, de la poitrine, un peu de jambon de l'épaule quoi vous voyez.

Et puis donc on fait moitié viande et moitié patate cuite.

Donc là c'est pareil, c'est ma recette à moi. Après il y en a qui mettent plus de patate cuite que de la viande vous voyez.

Il y en a qui ne mettent que du lard, ils ne mettent pas de viande ; du lard avec des patates ; il y en a qui ne mettent que du jambon et des patates, voilà. Donc moi je mélange mes viandes, donc je mets moitié viande, moitié patates cuites, après je mets un peu d'oignon.

D'oignon frais, un peu de betterave, légèrement pour sucrer un peu tout ça et puis du sang quoi.

Donc on met le sang comme le boudin, vous voyez dans la chair, bon il faut que le sang soit extra. Moi j'ai la chance de tuer mes cochons à Bourg-Saint-Maurice, donc ce qui fait que j'ai du sang très naturel quoi. Parce que ça c'est très, très dur à avoir aussi. Oui, parce que maintenant le sang, ils mettent du produit pour y, pour y... Voilà, donc moi j'ai mon propre sang, ça a un gros avantage et donc on fait... voilà on mélange le sang avec la chair et après on fait comme les saucisses quoi. Et puis on fait sécher.

Voilà, ou autrement on peut les faire cuire aussi et cuites c'est super bon aussi, oui. Voilà comme le boudin.

21FL

# Techniques de transformation et de consommation des aliments: des moyens limités

Manger c'est aussi transformer des produits, par exemple par la cuisson ou la fermentation. Au début du XX<sup>e</sup> siècle, les ménagères des familles paysannes bénéficient de peu de moyens pour préparer les repas. Progressivement, les poêles en fonte arrivent et révolutionnent la cuisine.

# L'importance de la cuisson

La cuisson est une pratique générale et de la plus haute importance: il n'existe pratiquement pas d'aliments crus qui soient consommés à table parmi les témoignages collectés en Tarentaise, à part la salade et quelques fruits, le saucisson et le jambon étant crus, mais tout de même transformés par les opérations de salage et de séchage de la viande.

> On lave la salade, on l'assaisonne de sel, d'ail, de vinaigre et l'on verse dessus du lard fondu. On remue et on mange froid.

MNATP3334

Les systèmes de cuisson connaissent une véritable révolution au cours du XX<sup>e</sup> siècle: cheminées, potagers, cuisinières en fonte, cuisinières à gaz et électriques se succèdent<sup>100</sup> et parfois coexistent encore un certain temps dans les différents types d'habitations utilisés lors des déplacements saisonniers dans la montagne.

Vers 1885 on cuisinait encore à la cheminée MNATP3331

L'usage de l'âtre a presque complètement disparu sauf aux «montagnettes». Le fourneau à deux ou quatre trous a souvent été remplacé par la cuisinière dans laquelle on brûle du bois de sapin et un peu de charbon en hiver. MNATP3323

C'était des vieilles maisons, [...] ils avaient gardé la cheminée alors après ceux qui n'en avait pas ils avaient, au lieu de la cheminée, ils avaient mis un poêle alors le poêle, ils faisaient à manger dessus et tout...[...] la cheminée c'était comme si tu l'avais dans le coin et buis ils avaient mis... enfin, c'était ouvert à une certaine hauteur... ils devaient avoir une cheminée comme chez vous, je pense, et puis un poêle avec un tuyau qui était en avant parce que à l'époque ça ne chauffait rien la cheminée ça prenait toute la chaleur. 3HC-PBH

Les témoignages de nos informateurs ayant vécu la montée à l'alpage pendant leur jeunesse décrivent bien cette mutation concernant l'aménagement des espaces d'habitation mais également les techniques culinaires associées à chacun d'entre eux.

100 Sur l'utilisation de la cheminée, du petit poêle et de la cuisinière en fonte avec plusieurs marmites, voir aussi MNATP3342

AMB – Chez nous, à peu près pareil... Quand on allait dans les montagnettes, au printemps et en automne, ou pendant l'été pour faire les foins, il y avait encore la chi...

CD - comment?

AMB – l'âtre

SA – la cheminée. l'âtre

CD - Ah d'accord

AMB – avec le chaudron pendu au cremaclo [crémaillère]

CD — Et vous dites la chi?

AMB - La chi

SA – La chi

AMB – C'était en pierre, dans un coin de la grange. Il y avait deux trous, un dans le mur pour faire sortir la fumée et puis il y avait la reuffa, un bras qui tourne, où l'on pendait le cremaclo, le bron

CD – Oui. Et alors là la cuisine était encore plus essentielle.

AMB – Plus rustique. Oui, mais c'était deux trois semaines dans l'année, dans la campagne

CD – Alors là, pas beaucoup de choix: la cuisine se faisait dans le bron

AMB – Oui. Ou alors, si on avait un trépied

SA – avec la poêle

AMB – avec la poêle, avec un long manche pour pouvoir cuisiner sans se brûler

SA – Puis après le gaz... même en montagne, mon papa avait acheté le camping gaz, trois kilos, pour faire réchauffer le café

7SA-AMB

L'âtre, qui est le système le plus primitif, ne permet guère beaucoup de possibilités de cuisine: le chaudron accroché à la crémaillère, des broches posées sur des pieds, des poêles à long manche, des marmites plongées dans les braises. La quantité de bois nécessaire est considérable, la fumée dans la pièce est souvent épaisse et le feu est difficilement réglable, donc peu indiqué pour une cuisson mijotée. Le potager résout en partie ces problèmes et la cuisine se spécialise dans la cuisson des potages, à savoir tout ce qui est censé cuire dans un pot (légumes, fruits, viandes) par opposition aux modes de cuisson à la grille et à la broche. Les potagers étaient construits en pierre, comportant un ou plusieurs emplacements accueillant les braises, et surmontés d'un plan de cuisson percé de trous pour poser les marmites. Ils pouvaient être de dimension modeste ou plus importante selon les besoins de la famille.

> Mon père disait toujours «ça ne va plus à rien, ça. Ça ne chauffe que dessus!» [rires] 7SA

Un nouveau pas est franchi avec l'arrivée (tardive) en Savoie entre l'Annexion et les années 1920 des cuisinières ou poêles en fonte qui «sont naturellement d'une utilisation plus commode et plus propre. Le feu est réglable, et il y a moins de déperdition de chaleur ; un petit four est prévu. Peu à peu, chaque famille s'équipe de ces nouveaux fourneaux et c'est la fin des potagers.» 101

> Alors eux ils avaient le gros poêle avec quatre trous. Le poêle tournait toute la journée du l'er janvier au 31 décembre, l'été, tout le temps hein. Il y avait toujours de l'eau chaude, il y avait toujours. La soupe elle se faisait dans les brons, dans les grosses marmites en fonte-là. Euh... la grande, enfin à l'époque c'était peutêtre pas ma grand-mère là-haut, c'était ma

> > **IOI** MAISTRE Chantal, MAISTRE Gilbert, «Le potager » in Cahiers du Vieux Conflans, 2005, n° 166, p.60

cousine qu'on allait voir. Elle mettait l'eau, elle épluchait ses légumes, les machins, elle faisait la soupe, elle était sur l'arrière du fourneau, où ça chauffe le moins et puis en plus de l'intérieur ils pouvaient diriger la flamme hein... ça mijotait, ça ne cuisait þas, ça mijotait pendant trois ou quatre heures.

6GM

La cuisinière à bois, à charbon ou à fuel est à la fois un équipement de cuisson et un moyen de chauffage: «le fait de ne pouvoir cuire son repas sans chauffer sa cuisine, voire le logement tout entier, le rend quasiment inutilisable en tant que cuisinière pendant une grande partie de l'année: un double équipement est donc indispensable » 102 Si cette affirmation est moins vraie en montagne où la saison froide est plutôt longue, elle nous permet de souligner les relations entre les techniques culinaires et la typologie du logement: «l'activité de la ménagère se déroule de façon très différente selon qu'elle a pour cadre un logement avec ou sans chauffage central, avec ou sans eau courante (chaude ou froide): faut-il veiller à l'alimentation régulière en combustible du poêle à bois ou à charbon, faut-il faire chauffer l'eau avant de faire la vaisselle?» 103. En 1979, près de 15% des logements français n'avaient pas d'eau chaude courante et plus de 37% n'avaient pas de chauffage central.

104 MNATP3337

102 VERGER Daniel, « De la cuisine à la lingerie» in Economie et Statistique, janvier 1982 (1982a), n° 140, p.55 - Version en ligne : https://www.persee.fr/doc/ estat 0336-1454 1982 num\_I40\_I\_4570 103 VERGER, 1982a, p.56

le feu, l'allument et surveillent les cuissons : il s'agit d'un travail considérable pour les femmes. - Le butagaz est arrivé. Deux brûleurs. Non,

Dans la plupart des ménages, les hommes appro-

visionnent la maison en bois et les femmes gèrent

- trois brûleurs. Le petit, le grand et un autre avec un tout petit au milieu. Il était gris. Et puis la bouteille de gaz. Ça, c'était ahh
- C'était beau... Plus besoin d'allumer le feu le matin pour réchauffer du café. C'était la révolution. Ça et l'électricité.
- Oh oui. C'était beaucoup plus facile pour régler la flamme...
- Oui mais mon papa... c'était pour le café, ce n'était pas pour faire cuire le reste
- Il ne fallait pas trop consumer de gaz...
- Après il fallait descendre au Bourg chercher une bouteille de gaz. Il n'y avait pas de voitures

7SA-AMB

L'évolution des techniques culinaires accompagne le passage de la cheminée au fourneau, de la cuisinière à gaz ou électrique à l'arrivée des premiers fours indépendants. Nous reviendrons plus loin sur cette transformation qui trouvera une belle illustration à travers l'exemple du farçon: la recette qui change de village en village, nous permettra de découvrir les différentes techniques de cuisson et donc les phases de l'histoire de ce plat.

Cette évolution assez linéaire est commune à toute la Tarentaise, mais les temporalités ne sont pas les mêmes selon qu'il s'agisse d'un gros bourg ou d'un village périphérique. Parfois des événements externes sont aussi à l'origine de ces transformations. L'exemple de Bourg-Saint-Maurice nous paraît significatif 104: les techniques de cuisson subirent une transformation importante à cause d'un incendie de forêt qui eut lieu en 1924 et qui causa la disparition du droit d'affouage. Suite à la pénurie de bois, beaucoup de ménages commencèrent donc à utiliser le charbon en hiver et les réchauds à essence ou à alcool, à leur tour remplacés par le gaz butane vers 1932-1933.

**Des cuissons longues** 

Outre la prépondérance des aliments cuits, cette cuisine se caractérise par les longues durées. Le travail commence avec l'épluchage des légumes, parfois déjà effectué la veille par les enfants ou quelque vieillard de la famille. Le découpage ne devait pas être trop minutieux d'après les témoignages collectés et la cuisson devait arranger les choses: elle dure plusieurs heures pendant lesquelles la ménagère qui surveille sa préparation peut s'adonner à d'autres tâches. Les aliments sont très cuits et tendent à se défaire, un atout lorsqu'une partie importante de la population souffrait de problèmes dentaires. Une astuce permettait d'écraser les légumes lors de la cuisson de la soupe même en l'absence du moulin à légumes : il s'agit de la soupe au caillou.

- C'est une soupe de légumes mais il fallait trouver une bonne pierre lisse. En bouillant elle écrasait les légumes et en cuisant longtemps. Si mais c'est vrai!
- ... Moûtiers donc ça devait se faire par-là, pas à Hautecour, moi je n'ai pas souvenir, hein Hubert on n'a pas souvenir de la soupe au caillou?
- Bien nous on n'avait pas de galets... 3AL-EB-HB

Dans les autres cas, la soupe aux légumes se présentait en petits morceaux, dont voici une description qui pour être sans doute anecdotique et incomplète peut nous donner une idée générale d'une soupe datant de quelques décennies:

> Le poireau il était simplement coupé en tranches, les fèves entières, les carottes -bon les carottes on ne faisait pas des lamelles, mais enfin elles étaient découpées en rondelles.

**23RM** 

### Peu d'ustensiles

Les ustensiles étaient souvent réduits à l'essentiel:

Pour tirer la pâte, elle prenait une bouteille. Voilà, une bouteille bien ronde, oui, oui. La maman de... ma belle-mère, elle, elle avait un rouleau à pâtisserie déjà. Pas du tout le genre de maintenant. Il était assez long, elle avait un rouleau à pâtisserie, je crois. Non maman elle n'a jamais eu... je n'ai þas le souvenir qu'elle ait eu un rouleau à pâtisserie à moins que je lui en ai acheté un moi, après par la suite, je ne sais plus. Par contre, comme par exemple pour faire les purées, il n'y avait pas, ce n'était pas un moulin à légumes, c'était euh... c'était comment, comme un piston et allez, on pilait, on pilait. C'était fait en bois, c'était, je pense que ça devait être fait sur place, ça je ne sais pas, oui.

22LAM

Parfois, une texture plus ou moins homogène était obtenue en écrasant les légumes à la fourchette, comme dans le cas des ratofeilles, à savoir une sorte de purée, obtenue ici en mélangeant des pommes de terre soit avec des raves soit avec des betteraves:

- ma grand-mère faisait... et puis elle coupait une rave bien fine qu'elle faisait passer le beurre puis après elle mettait les pommes de terre dessus...
- et épluchées

- oui, coupées en tranches pareil. Elle faisait cuire ça puis après elle les écrasait...
- à la fourchette?
- À la fourchette oui.
- Elle disait de la ratofeille.

20YE-CE-JE

Il y avait même, nous on n'en n'a jamais fait, mais des familles qui faisaient ce qu'elles appelaient une purée rouge, de la betterave rouge plus de la pomme de terre, oui.

22LAM

### Les pâtes

Dans la plupart des familles, la tradition de faire des pâtes à la maison a été abandonnée au cours de la première moitié du siècle, au profit des pâtes achetées. La façon de les accommoder ne variait pas beaucoup:

> Taillerins au fromage (seule façon employée pour faire un plat de pâtes ; le riz se prépare de la même manière). Faire cuire les pâtes à l'eau salée, les retirer avec une louche percée en les égouttant bien et les mettre dans le plat qui servira à les servir sur table en alternant un lit de pâtes et un lit de fromage râpé ou coupé. Poivrer abondamment et en servant verser du beurre sur les pâtes, beurre fondu à la poêle très chaud (appelé en Tarentaise cerfuse) MNATP3343

Les souvenirs collectés auprès de quelques personnes âgées sont donc plutôt rares:

> le sais qu'elle coupait, c'était plutôt des longues comme des nouilles, plutôt ce genre-là, pas des petits coudes. Ça faisait une pâte puis ça se découpait.

20YE

Il y a une recette que j'aime beaucoup, ça vient de la vallée de Pesey parce que ma maman elle est de Pesey en fait, elle est arrivée ici parce qu'elle s'est mariée et eux ils font des nioques:

C'est des pâtes fraîches en fait, on fait œuf, farine, eau tiède, on laisse reposer et ensuite la pâte on la coupe juste avec une cuillère à soupe et on trempe dans l'eau bouillante. [...] Ca fait un beu rond oui, ca fait aussi un betit peu toutes les formes puisqu'il y a des plus ou moins gros, et ensuite donc on fait cuire ces pâtes, qu'on fait ensuite égoutter, parallèlement on fait un beurre noisette pour mélanger avec et on met un paquet de fromage râpé et ça, ça nous fait le plat unique.

**24EF** 

Il appelait ça les bognons et... mais il y a d'autres... il y a d'autres... ça ressemble un petit peu à la mode des crozets, qui est sortie après. C'est un petit peu le même système, mais différent, les crozets se sont spécialisés aussi dans une fabrication qui ressemble un peu à ça. Mais ça c'était tout à fait différent. [...]

Ils venaient manger soit la tête de veau, soit ces fameux bognons-là qui étaient cette pâte qu'il préparait, qu'il faisait lever le matin et puis qu'il aplatissait et après il les faisait ; ça passait dans l'eau, il les coupait en toutes petites tranches, il les passait dans l'eau. Après il fallait les faire cuire et c'était tout frais et fait avec du beurre évidemment, ça donnait un goût familier. Après il faisait une cerfuse, c'est-à-dire qu'il grillait des lardons, des oignons, il y avait du fromage dedans et ça passait au four, c'était un plat que maintenant les gens ne connaîtront plus. [...]

C'était un plat qui était tellement, qui à l'époque comme il n'y avait pas beaucoup d'argent, comme nourriture c'était une bonne nourriture qui faisait qu'il n'y avait pas besoin de viande avec hein.

30RT

Les nioques, qu'il ne faut confondre avec les gnocchis, dans les nioques, il n'y a pas de pomme de terre, c'est que de la farine, mais c'est ce que j'explique des fois à des mamans, les nioques ça doit être le plat qui coûte le moins cher à réaliser, je veux dire, c'est de la farine, un tout petit peu d'œuf, un tout petit peu de lait et puis ses mains, si on veut parler d'économie, c'est vrai que c'est super.[...] vous prenez de l'eau, moi je mets un tout petit peu de lait, aussi de l'eau, vous mettez un peu de sel, vous mettez un œuf et après vous mélangez avec votre farine. Donc il faut arriver à une pâte assez sèche [...] Farine blanche, oui, oui, et j'en ai déjà fait avec du sarrasin, ça marche. Vous faites votre pâte, vous l'étalez, vous la découpez en petits morceaux comme bon vous semble, la forme que vous voulez, assez plat, et là vous faites un bouillon, donc très chaud, vous les plongez dedans 20 minutes, ils remontent à la surface, vous les égouttez et là vous les mangez, soit, après vous faites, alors ce qu'on appelle les cerfuses donc ces sauces, c'est pas des sauces, c'est du beurre et on rissole les oignons dedans, vous remettez ça avec vos nioques, un peu de fromage, et puis soit vous les mangez tout de suite, soit après vous mettez plus de fromage, vous mettez du beaufort et vous les mettez au four, ça vous faites un gratin de nioques

Parfois ces plats étaient gratinés comme d'ailleurs certains farçons pouvaient être cuits au four: ne nécessitant pas de surveillance, cette méthode permettait à la famille au complet de partir à la messe et de revenir pour retrouver le repas prêt.

## Une économie de moyens

Et ces nioques on les retrouvait dans des soupes.

En plus avec l'eau de cuisson des nioques souvent c'était la base de la soupe, pour mettre les légumes après dedans. Là, à ce niveau-là, on ne jetait absolument rien du tout.

**IORB** 

Cette cuisine se caractérise donc par une grande économie d'ingrédients et de temps de travail, mais aussi par un nombre très limité de récipients: tout faire cuire dans le même récipient est donc très économique en termes d'ustensiles de cuisine, de feu, d'eau et d'exhausteurs de goût.

> Le salé est fait cuire dans l'eau. Cette même eau additionnée de beurre et de légumes constitue la soupe du jour. On récupère le sel, le goût et le gras de la viande.

MNATP3323

Après ce qui jouait beaucoup aussi c'est un potau-feu parce que ça permettait de mettre les légumes dedans et de faire la soupe en même temps. Et puis c'était quelque chose qu'on n'était pas obligés de surveiller tout le temps. On le mettait à feu doux, on mijotait et voilà. 25HB

Pendant la cuisson de la soupe, dans laquelle elle fait cuire un morceau de salé, la ménagère ajoute encore des pommes de terre. Au moment de ser-

**IORB** 

vir la soupe, elle sort la viande et les pommes de terre. Viande et pommes de terre sont servis à part après la soupe.

## Les principales techniques de cuisson

Faire bouillir dans la marmite

Les aliments bouillis occupent la première place dans la cuisine tarine de la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle: les soupes, les potages, les pommes de terre en robe «de chambre» 105, pour reprendre l'expression récurrente dans les documents de l'époque 106, les pot-au-feu, etc., tandis que les bouillies ou gruaux (à base de lait gras et farine de blé) ne se font plus que rarement en 1936<sup>107</sup>.

Faire cuire ou revenir dans la poêle

En deuxième position, viennent les aliments revenus à la poêle ou rissolés avec du saindoux ou plus rarement du beurre.

La poêle peut également servir pour réchauffer ou en deuxième cuisson. C'est le cas, par exemple, pour les pommes de terre mangées quotidiennement qui étaient bouillies en grandes quantités tous les deux ou trois jours et puis transformées à chaque repas, comme dans le cas de la recette des bolettas de Saint-Jean-de-Belleville:

> On fait cuire des pommes de terre à l'eau, on les écrase, on forme des boules qu'on plonge dans des jaunes d'œufs battus et assaisonnés. On fait cuire à l'huile ou au beurre MNATP3329

105 Et en robe des champs aussi, le soir avec le sérac, oui, c'était souvent. Ça c'est les trifoles-péroulettes. (20YE) 106 MNATP3343

107 MNATP3331

### Et voici d'autres recettes:

Ils les faisaient bien cuire en tranches, ils appelaient ça « des pommes de terre plates ». Ici on dit: trifoles ailleurs ils disent tartifles. Moi je les fais des fois cuire en petits... papa dit en carrions. Mais avant ma grand-mère, ma mère c'était plutôt... là elle mettait du saindoux, la grand-mère, il y avait les yeux dans la marmite. Les fricassées, oui les pommes de terre cuites, je les épluche, je les coupe en petits morceaux puis je mets des œufs et du fromage, je fais cuire tout ça, c'est bon. C'est mélangé. Ce n'est pas mauvais non plus comme ça.

20YE-JE

### Une recette semblable:

On faisait aussi beaucoup de pommes de terre avec des œufs. On faisait cuire les pommes de terre et puis des fois il nous restait des pommes de terre.

On ne mettait pas beaucoup de... on ne mettait pas beaucoup d'œuf, deux, trois pour faire lier un peu. Non voilà, on faisait griller les pommes de terre, on cassait deux œufs dedans, on mélangeait, oui ça j'ai eu fait. Nous on y fait encore. Mais moi ça m'arrive encore bien.

18YH-AS-RS

Les témoignages collectés mentionnent souvent le beurre noir: il semblerait donc qu'il y ait eu une recherche de ce type de goût, ainsi que de l'élément gras. Les fonds de cuisson étaient récupérés aussi au profit d'une nouvelle préparation dans un souci d'économie mais également pour rendre la préparation plus savoureuse. Les assaisonnements se limitaient au poivre et au sel et les aromates n'étaient presque pas utilisés même si les herbes étaient connues:

- Oui, il y avait quelques herbes aromatiques mais ce n'était pas quand même excessif hein.
- Oui, oui, c'était un peu trop...
- Mais dans le coin, c'est plutôt la Provence ça les herbes aromatiques.
- Oui, et puis il fallait aussi avoir du temps pour aller ramasser les herbes, je pense.
- Ah ben ça en allant voir les génisses j'aurais eu le temps moi.

**25HB** 

# Associer les goûts: le salé et le sucré

Le choix des aliments et des associations d'aliments est aussi un fait culturel. L'association sucré-salé est un exemple récurrent dans certains types de farçon, où les choux et le lard se mélangent aux raisins secs ou aux pruneaux, mais aussi dans le pot-au-feu ou dans la marmite du salé, où nous trouvons souvent des poires.

En outre, il y a des plats sucrés, comme les catets ou les reichettes:

> Les catets «farine mélangée avec de l'eau et des œufs. On forme ensuite des boules grosses comme des noix qu'on fait cuire dans l'huile. On sucre et on mange chaud. Les croûtes: tranches de pain trempées dans du vin rouge sucré, puis dans des jaunes d'œuf et cuites à la poêle.

Les reichettes: « pâte faite avec de la farine, du lait, des œufs, et du sucre. On malaxe, on réduit la pâte en feuilles minces. On fait cuire dans l'huile, celle-ci doit recouvrir la reichette. On mange chaud et sucré.

MNATP3329

Le sucré peut même constituer une entrée:

Nous la recette de la grand-mère, mais du coup paternelle, c'est ce qu'ils appelaient les beignets et en fait c'est comme une pâte à crêpe mais plus épais, donc on fait frire dans une poêle avec de l'huile et c'est sucré, et par contre traditionnellement on mange en entrée, c'est une entrée sucrée... avec du fromage avec tout ce qu'il y a sur la table.

**24EF** 

Ou bien un plat de pommes de terre:

- Ben les pommes de terre au lait sucré, moi j'aime bien.
- Ah oui. J'en fais encore hein.
- Moi non, pas trop.
- Dans ta poêle, tu fais fricasser un peu tes patates plates. Tu laisses cuire un petit moment, après tu rajoutes ton lait, ton sucre, tu mélanges bien, tu finis de les laisser cuire et puis c'est bon. Moi je me régale avec ça hein.
- Moi non.
- Moi si, j'aime bien les pommes de terre sucrées.
- Moi j'aime mieux avec les œufs, tu vois. Voilà. Oui.

18YH-AS-RS

### L'importance du goût du gras

À côté de la tendance à associer le sucré et le salé, la mémoire de la cuisine tarine de la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle se caractérise par le goût du gras: le saindoux était utilisé généreusement, le lard ajouté dans la soupe pour donner du goût, les viandes grasses préférées aux viandes maigres, considérées comme sèches et moins savoureuses.

> On préfère à la volaille un pot-au-feu bien gras MNATP3330

L'aspect gras d'un aliment était prisé: les «yeux» du bouillon étaient appréciés, de même qu'ajouter un peu de beurre dans le café était considéré comme une petite gourmandise. La texture des aliments aussi se caractérisait par une présence importante du gras, notamment avec de gros morceaux de gras, comme dans le témoignage qui suit. Une femme anglaise, arrivée en Tarentaise il y a plus de quarante ans, nous livre ses impressions détaillées sur la nourriture de l'époque.

> Bien sûr j'aimais rien, j'ai pas aimé du tout, c'était gras, il y avait beaucoup de charcuteries, moi je n'avais pas l'habitude, en ville, en Angleterre, de manger ça. Ils mettaient des gros morceaux de gras, fricassés dedans, quand je suis arrivée.

Au lieu que ce soit découpé en dés c'étaient des grands morceaux de lard.

Oui mais y avait pas beaucoup de viande. Oui c'était surtout du gras. Les lardons ouais mais le lard il avait seulement été passé à la poêle avant, pour qu'il soit doré, pour avoir plus de goût.

17SAJ

### L'organisation des repas

Dans leur ouvrage consacré à Montvalezan, Gisèle et Roger Gaide résument comment s'articulent les différents repas au cours de la journée à Montvalezan dans la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle: «Le matin, les enfants avalent un bol de lait épaissi de pain dur. Les adultes prennent seulement le café au lait, conforté par une pause cassecroûte vers 9h, à base de pain et de fromage, voire une soupe chaude. Vers 11h30, un plat unique composé de pommes de terre ou polenta, accompagné d'un morceau de fromage. Vers 18h30, la soupe du soir. Les menus ne varient guère. Les gâteaux et le farçon sucré sont quelques fantaisies très occasionnelles.» 108.

Les questionnaires du Musée national des arts et traditions populaires de 1936 décrivent le déroulement des repas dans les différentes communes, les couverts existants, le type de vaisselle utilisé, l'ordre dans lequel les membres de la famille sont servis et bien d'autres détails fort intéressants, dont voici quelques exemples:

> Au début du repas on prend du vin ou du cidre mélangé au bouillon de légumes, on boit à même l'assiette ou le bol. Puis on mange une assiette de soupe avec du pain.

MNATP3329

Au chef-lieu à Cevins, on mange dans des assiettes de faïence. Dans les hameaux assiettes de terre cuite et de bois.

MNATP3330

Sur la table sont disposées les assiettes creuses ou plates, de faïence blanche [...] ainsi que les cuillères et fourchettes de fer ou d'étain |...] Cependant il y a quarante-cinq à cinquante ans on utilisait encore des cuillères rondes, des fourchettes à trois dents, des louches, taillées dans le bois. Puis succédèrent les cuillères de métal, rondes, au lieu d'être, comme de nos jours, ovoïdes. De même l'on ne connaissait qu'une vaisselle assez grossière: les écuelles d'argile jaune et vernissée, à oreillettes. Ce qui fait que l'on a conservé l'habitude de boire la dernière goutte de soupe à l'assiette même. [...] Par contre nous ne verrons point de couteaux de table. Au moment de couper

108 GAIDE, 2000, p. 102

son pain, de dépecer sa viande, chacun sort son couteau de poche à manche de bois, et le reprend sitôt le repas fini.

**MNATP 3344** 

Le passage des couverts en bois aux couverts en métal se situe entre la fin du XIXe siècle et le début du XXe siècle. Les couteaux sont rares: il n'y en a pas sur la table, chacun est censé avoir le sien dans sa poche. La lame comporte un danger, celui qui dispose d'un couteau doit savoir faire des parts ou couper sa propre part, comme nous le lisons dans les témoignages qui suivent:

«Chacun d'entre nous sort de sa poche son couteau Opinel pour couper des morceaux de tomme ou de beaufort qui, trempés dans la soupe de légumes quotidienne, la rendront épaisse et onctueuse. Riz, pâtes ou pommes de terre accompagnent ensuite le lard, le boudin, le jambon cru ou la viande séchée. Le jeudi et le dimanche, les femmes préparent le pot-au-feu et le vendredi, la polenta, un gros gâteau de farine de maïs qui nous vient de la vallée voisine du Piémont. Le soir, c'est encore une soupe, de riz ou de vermicelle au lait, qui constitue le repas avec, bien sûr, du fromage à profusion, puisque nous le fabriquons nousmêmes. Les enfants ont droit à leur bol de lait avec du pain trempé. Le Père nous coupe ensuite à chacun un gros morceau de gruyère dont il gratte légèrement la croûte · avec son opinel pour nous apprendre l'économie.» 109

Chaque homme depuis son enfance a son Opinel

[...] jusqu'à devenir un simple filet: couteau de vieillard.

MNATP3335

109 REYMOND, 1992, p. 19

Dans la soupe on en mettait tout le temps, je me souviens, mon grand-père, il en mettait partout du fromage, dans les pâtes, il mettait quoi le beaufort ou la tomme? un peu des deux, quand il y avait du beaufort parce que le beaufort il fond, mais dans la soupe on mettait aussi de la tomme, après si il y avait de la tomme c'était la tomme [...] Oui, après il y a le fromage qu'on met directement dans la casserole quand on cuisine par exemple et après il y a l'habitude de rajouter du fromage à table, comme ça au couteau, c'est deux choses un peu différentes, ça je l'ai gardé moi, ben c'est vrai, nous on fait ça des fois...

3EB

Une génération en arrière, cette habitude n'était pas aussi consolidée car elle était au gré des disponibilités familiales:

> Oh s'ils en avaient... ils l'auraient bien mise... Chez nous, on n'avait que deux vaches à l'écurie. La tomme c'était pour le casse-croûte, on n'en mettait þas. Mais certains en auraient bien mis!

4MTB-EB

La plupart du temps, c'était la tomme qu'on mettait dans la soupe, le beaufort et le persillé étaient plutôt réservés aux grandes occasions.

> C'est plus la tomme, dans la soupe, ouais. Non, le persillé c'était mangé comme ça en cassecroûte ou à la fin du repas.

19SEM

# Couper, partager, gaspiller...

Couper la croûte du fromage fait partie de ces comportements qui sont encore observés de nos iours:

Moi, mon truc quand je suis invitée à manger, je ramène un fromage [...] Je me ramène avec mon fromage et des fois c'est vrai qu'au moment du fromage, je suis toujours un petit déçue de tous ces gens qui enlèvent la croûte et laissent le fromage sur la croûte. Voilà et puis c'est du gaspillage...

24EF

Paradoxalement, les pommes de terre étaient toujours épluchées pour la consommation humaine, contrairement à ce qui se passe parfois de nos jours:

> Mais il y a quand-même quelque chose qui a évolué [ironique]: les pommes de terre cuites en robe des champs, nous on les pelait pour les manger, maintenant ils les mangent avec la peau. Oui, la peau!

> Les jeunes mangent la peau des pommes de terre!!! Nous, on ne mangeait pas la peau parce que c'était pour le cochon, on n'était pas des cochons, nous! [rires]

7SA

Les critères pour choisir la future épouse sont révélateurs de l'importance attribuée à ces gestes et, plus généralement, aux pratiques culinaires et alimentaires. Par exemple, l'épaisseur de la croûte du fromage110 ou de la tranche d'un saucisson renvoie à un ensemble de normes et de représentations, à un code précis dont le respect est la garantie du partage d'une communauté: « un langage dans lequel chaque société code des messages qui lui permettent de signifier au moins une partie de ce qu'elle est»
!!!.

Justement parce que les «opérations de préparation, cuisson, combinaison des aliments obéissent à des règles de compatibilité interne et d'adéquation à un contexte spatial, temporel, social, rituel»112, tous les gestes mis en place pour établir les doses d'une préparation ou les portions d'un plat sont investis d'un sens global qui renvoie à la notion de respect de la nourriture et d'autrui. «Ouand on travaille continuellement dans le but de se nourrir, les aliments prennent une grande valeur ; la maîtresse de maison apprend très vite aux enfants à partager, à ne rien gaspiller.»<sup>113</sup>

> Ils n'ont jamais de restes de leurs repas car les parts sont bien mesurées.

MNATP3334

Les portions étaient plus petites peut-être que maintenant?

Oui, oui, oui. On mangeait souvent de la viande mais c'était des petits morceaux.

6GM

Ah bah oui. Nous on était 8 à table. Maman quand elle faisait un repas pour le midi, on avait une portion...

IICC

Chacun une tranche, la saucisse c'était chacun une tranche. Nous on était 8 enfants, il fallait couper en 10.

IAC

**II0** HENRIQUET Stéphane, S'unir et se marier en Savoie, Société savoisienne d'histoire et d'archéologie (Mémoires et documents; 120), 2017,

III LÉVI-STRAUSS Claude, Du miel aux cendres, Paris, Plon, 1967, p.276

112 BONTE Pierre, IZARD Michel, Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie, Paris, Quadrige/PUF, 2000 [1991], p. 187 113 GAIDE, 2000, p. 102

La peur de manquer allait avec le souci de bien conserver et avec l'interdiction de gaspiller:

> Le grand-père me disait que quand il s'est marié il devait acheter des assiettes. Il a acheté de petites assiettes, grandes comme des assiettes à dessert d'aujourd'hui. Il a dit: comme ça nous avons toujours l'impression que l'assiette est pleine.

7AMB

# Une grande variété de pratiques: environnement, saisons, savoir-faire

Après avoir décrit les principaux aliments, ainsi que les techniques inhérentes à la préparation des repas, la conservation des produits et leur consommation, il nous paraît important d'avancer quelques clés d'interprétation pour comprendre la variété des pratiques alimentaires et culinaires relevées au cours de notre enquête et leur évolution dans le temps. Altitude, climat, saisons, temporalités festives mais aussi influences extérieures expliquent la variété des cuisines tarines.

### **Des micro-terroirs**

D'un territoire à un autre, d'une commune à une autre, les pratiques et les ressources peuvent énormément varier. Ainsi:

> Et à Sainte-Foy, tous, presque toutes les familles faisaient de la saucisse de sang, à la Gurraz ce n'était þas connu.

22LAM

**114** Terroirs et cultures, Charte des terroirs, 2005

Vous voyez, moi, je ne parle pas, parce que de mon côté il n'y avait pas d'arbres, pas de pommiers. Par contre il y avait un village plus en bas, Lo Vlaret, là il y avait des pommiers et tout ça. La pomma venait de là-bas, nous on n'avait rien.

7SA

L'alimentation paysanne étant étroitement liée aux ressources locales, tous les facteurs environnementaux la façonnent de manière remarquable en multipliant les singularités propres à chaque micro-terroir. Est entendu par terroir un territoire - c'est-à-dire un espace borné - dont les limites sont déterminées par un ensemble de caractéristiques liées à la flore et à la faune locales, à la pente et à l'exposition, à l'altitude et au climat. Compte tenu de la grande variété des représentations de la notion de terroir ainsi que de sa multi-référentialité, nous donnons la définition à laquelle a abouti le travail collectif de l'INRA (Institut national de la recherche agronomique), de l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) et de l'UNESCO (United nations educational, scientific and cultural organization), cité dans la charte Terroirs & Cultures 114.

«Un terroir est un espace géographique délimité défini à partir d'une communauté humaine qui construit au cours de son histoire un ensemble de traits culturels distinctifs, de savoirs et de pratiques, fondés sur un système d'interactions entre le milieu naturel et les facteurs humains. Les savoirfaire mis en jeu révèlent une originalité, confèrent une typicité et permettent une reconnaissance pour les produits ou services originaires de cet espace et donc pour les hommes qui y vivent.»

### Haute vallée et basse vallée

L'altitude impose des conditions climatiques variant à quelques dizaines de mètres de différence. L'écart entre haute vallée et basse vallée est considérable, que ce soit sur le plan des variétés cultivées ou de la durée de la belle saison, du rendement des pâturages et des propriétés, du lait produit ou encore des possibilités de conserver certains aliments. C'est ainsi que le jambon sec, en l'absence des techniques modernes de conservation, pouvait être fabriqué uniquement dans les villages situés en altitude, où l'hiver est froid et sec. En revanche, à basse altitude, les arbres à fruits étaient une ressource importante, soit un aliment précieux soit une monnaie d'échange. Par conséquent, pour mieux s'adapter à leur habitat, les différentes communautés ont su tirer profit de ces écarts et ont mis en place au fil des siècles un système d'échanges entre haute vallée et basse vallée: le beurre contre les fruits, le jambon contre la raisinée, comme nous le lisons dans le témoignage suivant, relatif au Beaufortain:

> À Queige (Marolland), la raisinée, à savoir un concentré de fruits, était considérée comme monnaie d'échange avec les habitants de la haute vallée (Hauteluce), à valeur égale avec le beurre.

MNATP3330

115 MNATP3330 116 CHAVOUTIER Lucien, La Tarentaise : destin d'une vallée, Société savoisienne d'histoire et d'archéologie, 1994, p.13

Souvent les communautés situées en altitude bénéficiaient également de davantage de produits d'origine animale, donc plus de viande aussi, notamment à cause de la plus grande extension des pâturages. Par exemple, à Saint-Jean-de-Belleville «la viande était consommée en grande quantité»<sup>115</sup>. Alors que dans les villages où les contraintes de l'élevage ne permettaient pas de disposer de beaucoup de viande, un autre système d'échanges était mis en place:

> Certains ménages s'entendent pour partager un de ces animaux afin d'en avoir plus longtemps et en moins grande quantité à la fois MNATP3323

#### Ubac et adret

L'ensoleillement est un autre facteur de différenciation dans le territoire en question. L'alternance ubac/adret produit des situations très différentes parfois à moins de cinq kilomètres de distance, notamment avec des terres viticoles et des terres cidricoles ou avec des champs de céréales et des forêts improductives.

L'alternance ubac/adret est encore significative de nos jours car les stations de sports d'hiver se sont développées sur les versants ombragés en introduisant un développement touristique dans les zones autrefois les plus pauvres où les pratiques agricoles et autres formes d'exploitation des ressources locales ont été abandonnées en premier<sup>116</sup>.

### Le cycle des saisons

À l'intérieur de la même commune, l'alimentation de la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle se différencie selon l'altitude et l'exposition des villages, l'unité familiale qui exploite ses terres étant en bonne partie auto-suffisante. Chaque unité familiale compose avec le cycle des saisons.

- Aux B. tu n'as jamais eu de tomates?
- Ah non! Jamais
- Elle avait vingt-trois ans. Elle habitait là-haut et puis quand elle s'est mariée elle est venue ici. Au bistrot. Son beau-père avait un bistrot. Chez l'Hubert

4EB-MTB

En effet, pendant l'été, le montagnard doit produire la nourriture nécessaire pour toute l'année, mais l'élevage complète, de manière variable selon les zones, les récoltes de la belle saison: en hiver la famille dispose d'un peu de lait (celui qui n'est pas donné aux veaux qui naissent) et de quelques morceaux de porc salé.

> Ceux qui n'ont pas de porc tuent et salent une chèvre

MNATP3323

Plus tard, quand les stocks de viande sont taris, les poules commencent à pondre des œufs.

Les cycles touristiques ont remplacé les cycles de la nature ou se sont combinés avec les cycles des saisons. Déjà la première industrialisation avait simplifié les cycles agricoles, en réduisant au minimum les déplacements dans les montagnettes et en éliminant certains produits alimentaires trop coûteux en termes de temps.

# L'exploitation par étages: manger à l'alpage

Malgré de nombreuses transformations, l'exploitation de la montagne par étages successifs a traversé les siècles et survit à la modernité, en produisant des aliments uniques, fortement typés, riches des propriétés organoleptiques de chaque pâturage.

### LE QUOTIDIEN À L'ALPAGE: POLENTA, LAIT, SÉRAC

L'alimentation des travailleurs d'alpage était encore différente par rapport à ce dont disposaient les familles au village ou aux montagnettes : beaucoup plus pauvre et encore plus rustique, il s'agit d'une cuisine exclusivement masculine, comme celle des bûcherons d'ailleurs.

> Les bûcherons, ils montaient en forêt avec un sac de 100 kg de polenta, tous les jours ils mangeaient la polenta, les alpages, pareil. [...] et après uniquement à l'eau salée puis après ils ont commencé à mettre un morceau de lard dedans pour donner du goût, pour que ce soit meilleur, mais ce n'était pas terrible.

IAC

Dans les alpages, les travailleurs avaient droit à un peu de lait et à quelques aliments pour l'accompagner. Souvent ils mangeaient la polenta avec du lait.

> Avec du lait, tous les jours à midi. [...]il n'y avait même pas de fromage, il y avait le sérac, on n'avait pas le droit de manger du fromage. [...]

Du sérac. Des pâtes pour le soir, la soupe de pâtes. Des pommes de terre... des sacs de pâtes de 25 kg, quelques patates aussi. IAC

Oui, alors l'alimentation des bergers à l'époque c'était très vite raconté parce que c'était la polenta, c'est-à-dire la farine à maïs. Il y avait des montagnards qui... ou on mangeait à midi, matin, le soir de la polenta avec un grand bol de lait. Voilà, ça c'était la... la nourriture de base.

Polenta dure, à l'italienne, traditionnelle, à l'eau tout simplement avec une poignée de sel. Il n'y avait pas de matière grasse hein, la matière grasse elle était apportée par un bol de lait

qu'on mangeait avec, voilà. Sinon la polenta on la brassait pendant une heure, il ne fallait pas la quitter. Il fallait la brasser pendant une heure. [...] On employait le grain moyen. Il y avait la grosse et la fine et nous c'était un moyen. 25HB

Ou avec du sérac:

Et voilà, quand il arrivait à une certaine maturité, là on mangeait le sérac avec des pommes de terre. Quelques fois, pas toujours car la pomme de terre était aussi un produit qu'on gardait pour la vallée.

25HB

avec un peu de lait (souvent écrémé):

Il y avait même des montagnards qui écrémaient le lait et qui donnaient du lait écrémé aux bergers. Il était plutôt bleu le lait [rires].

25HB

et du pain dur ou bien du fleuron<sup>117</sup> et du pain. Le pain, c'était du pain dur conservé pour toute la saison:

117 Le fleuron est le produit gras de la coagulation du petit-lait après l'extraction du fromage. Après avoir retiré le fleuron, on fabrique le sérac (MNATP 3337). On fabriquait aussi du beurre de fleuron, consommé à l'alpage par les employés (tandis que l'autre beurre était vendu en plaine). Cette pratique est aujourd'hui abandonnée.

118 Notre traduction du francoprovençal 119 REYMOND, 1992, p.78 120 REYMOND, 1992, p.89 121 CHAVOUTIER Lucien, L'histoire millénaire des alpages : des abbayes aux champs de ski : L'Histoire en Savoie : Revue trimestrielle historique, numéro horssérie, 1980, p.44

Le pain d'alpage est cuit longtemps afin de se conserver quatre-cinq mois sans moisir **MNATP 3337** 

À Hauteville-Gondon, nous avons appris que ce pain, non seulement était cuit longtemps, mais était préparé longtemps auparavant:

> Et le pain des montagnards, j'ai appris ça il n'y a pas longtemps, le pain qu'on portait à l'alpage (et qui devait durer tout l'été) ils le faisaient pendant l'hiver 118.

7AMB

José Reymond décrit les repas d'alpage: «Mène est à l'intérieur, qui prépare la polenta» 119 «Tout l'été, nous alternons soupe de riz ou de vermicelle au lait et polenta» 120

> Le riz moi j'avais pour habitude de le passer au beurre avec un oignon et on mettait trois fois son volume d'eau. Lorsqu'il avait tout bu l'eau, il était bon quoi à consommer. [...] Le riz au lait c'était moins souvent. Les gérants auraient toujours vu d'un mauvais œil qu'on emploie le lait; on avait droit à un bol mais quand même [rires]...

25HB

# La fête à l'alpage: viande, polenta, marmotte et riz ou lait caillé

Lucien Chavoutier, quant à lui, décrit une fête d'alpage où tout le monde se régale d'un menu particulièrement riche: « bol de caillé bien frais avec juste ce qu'il faut de crème, polenta, viande, gâteau de Savoie, crème au chocolat »121

> De temps en temps on tuait une marmotte. [...] On la mettait dans l'eau courante toute une nuit (sans sa peau) pour enlever l'odeur et on faisait cuire ça avec un bout de lard: c'est tout, même pas d'oignon. [...]

Après, à la pesée tout le monde venait pour... parce qu'on pesait le lait des vaches pour pouvoir payer le rendement. [...] Le dernier dimanche de juillet, au milieu de la saison. Alors les gens venaient [...] et ils amenaient tous une bouteille.

[...] On faisait le pot-au-feu, c'était le seul jour qu'on avait le pot-au-feu.

IAC

Comme évoqué dans ce témoignage, hormis le jour de la fête qui se tient à l'alpage, généralement à la mi-août, la nourriture consiste dans les denrées disponibles ou produites sur place, donc essentiellement des produits lactés dérivés de la fabrication du fromage comme le sérac. On ne mange pas de viande, mis à part quelques marmottes ou de manière encore plus exceptionnelle, des grenouilles.

> Déjà il fallait, la marmotte il fallait la mettre dans la marmite avant et lui laisser rendre sa graisse. Ah, elle, sinon c'est immangeable! La marmotte on la découpe en morceaux et on la fait revenir dans la marmite en fonte et une fois qu'elle a bien rendu son gras, on la retire, donc on enlève tous le gras, on le jette et on repasse la marmotte au beurre frais. Donc après on rajoute du sel, du poivre bien entendu. Si on a un peu de vin et bien on le met dans la sauce et sinon on met de l'eau hein. [...] Avant la cuisson. Alors moi je ne la faisais pas comme ça hein. Je mettais un grand seau de dix litres et on y mettait un demi-litre de vinaigre. Et après ça on, y laissait tremper toute la nuit, voilà. [...] C'était... oui c'était quand même... il fallait faire attention parce que ça coûtait de

l'argent et les gérants, ils auraient peut-être mal vu qu'on mette un demi litre de vinaigre dans l'eau quoi.

25HB

«À midi, le séracier avait préparé un repas simple: pommes de terre, polenta délayée dans du lait. La viande était inconnue, à l'exception de celle des marmottes piégées à l'entrée de leur terrier. Le séracier l'assaisonnait avec beaucoup d'oignons afin de corriger le goût très marqué de cette viande. Les jeunes marmottes étaient gardées vivantes et apprivoisées.» 122

Les témoignages collectés nous permettent d'observer des changements significatifs dans les habitudes sociales et familiales et par conséquent dans l'alimentation. Par exemple, lorsque l'offre de main d'œuvre diminue en haute Tarentaise vers 1920, les femmes montent de plus en plus souvent à la montagne et l'organisation des repas change:

> Depuis quelques années, du fait du manque de main d'œuvre, les femmes allant de plus en plus à la montagne on a remplacé cette coutume très ancienne par la soupe de famille (de pâtes ou de riz) que prépare la patronne (depuis une quinzaine d'années).

**MNATP 3337** 

# Jours ouvrés et jours chômés: la cuisine des jours de fête

Comme dans toutes les sociétés, le registre alimentaire des jours de fête se distingue de celui du quotidien. La variété alimentaire est aussi à mettre

> 122 GARDELLE Charles, Alpages : terres de l'été : Savoie, Montmélian, La Fontaine de Siloé, 1999, p. 173

en relation avec le calendrier chrétien qui instaure une alternance entre jours ouvrés et jours chômés, entre nourriture ordinaire et nourriture festive. Pour de nombreuses familles, la soupe c'est le quotidien et le farçon la fête. Les plats exceptionnels des jours de fête sont restés gravés dans la mémoire de nos informateurs. Les ingrédients ne variaient que très peu, mais une plus grande attention était portée à la qualité du morceau choisi et un plus grand soin était mis dans la préparation du repas.

> Viande fraîche signifie jour de fête MNATP3328

«Et puis, il y a le menu des jours de fête, Noël, Pâques, Pentecôte, baptêmes et communions: poulet rôti, pommes rissolées et surtout, crème fouettée ou crème au chocolat. C'est aussi le menu de mardi gras, que l'on savoure d'autant plus qu'après lui vient le carême, pendant lequel nous devons nous contenter d'un seul repas par jour.» 123

> Soupe au farçon pour le dimanche (en alternance avec le pot-au-feu) : on gratte des pommes de terre crues. On y ajoute de la farine et du beurre fondu, sel et poivre. On donne à la pâte la forme d'un chausson aux pommes. On plie la pâte dans une large feuille de chou et on jette le tout dans la marmite où cuit la soupe de légumes au lard ou au beurre cuit. On mange ensuite la soupe et le farçon. **MNATP 3330**

123 REYMOND, 1992, p. 19

124 Voir aussi : HENRIQUET, 2015, pp.51, 112, 125, 141, 145-147; HENRIQUET, 2017, pp.49, 126-130. 125 REYMOND, 1992, p.68

#### LES DESSERTS

Les desserts sont rares en dehors des repas de fêtes<sup>124</sup>. Le repas matinal d'un jour de noces consiste en: «tartines beurrées, jambon, pâté, fromage et gâteaux accompagnés de vin blanc pour les hommes et de café au lait pour les femmes et les enfants » 125.

Les descriptions de ce type sont nombreuses parce que ces jours restent longtemps gravés dans les mémoires: sans nous révéler l'existence d'aspects nouveaux dans l'alimentation, elles insistent sur l'attention, typique des occasions festives, portée à la qualité et à la quantité des aliments.

Bugnes, beignets aux pommes et rissoles sont des gourmandises que les mères de famille préparaient de temps en temps. Voici une recette de bugnes fines qui ressemblent aux merveilles lyonnaises:

> Nous on les faisait bon ben ce n'est même pas, on appelle ça des bugnes parce que... mais nous on appelait ça des rissoles. [...] le mettais: quatre œufs, quatre cuillérées de sucre en poudre, un paquet de sucre vanillé, et je mettais environ un bon verre d'eau donc 10 à 15 cl d'eau, et je faisais fondre pour quatre œufs bien 125-150 g de beurre fondu, je mettais tout dedans et je battais bien ça et après je mettais petit à petit ma farine que j'empâtais jusqu'à ce que je ne puisse plus brasser avec ma fourchette et puis je laissais une demi-heure reposer un petit peu, après je mettais ma farine sur ma planche, je vidais ma pâte et j'empâtais. Il ne fallait pas empâter trop dur, il fallait qu'elle se lamine bien et après laminée, coupée avec la petite roulette-là. Moi je les faisais cuire tout de suite, je ne les laissais þas reþoser.

[...] Enfin elles étaient bonnes mes bugnes. Et les beignets aux pommes... c'est vraiment l'automne quand il y a les bonnes pommes Canada. Et les beignets aux pommes ça se fait un peu, finalement la pâte c'est un peu la même pâte que les bugnes sauf que quand on fait la pâte à beignets, on n'empâte pas trop quoi, c'est un peu plus léger. Oui, alors je fais ma pâte un petit peu épaisse, je coupe toutes mes... je remplis mon saladier, je mets toutes mes pommes.

Comme ça je prends avec la cuillère, il y a beaucoup plus de pommes, autrement si tu fais au fur et à mesure, il n'y a pas assez de pommes.

Moi pour le beignet je mets un petit peu de lait, que pour les bugnes on n'en met pas. Pour le beignet je mets moitié eau, moitié lait. Je ne mets pas de beurre par contre.

Je mets des œufs, du sucre vanillé.

14FF

À ce propos, nous devons mentionner un ingrédient précieux, l'un des rares qui interviennent dans cette cuisine simple basée sur les ressources locales: c'est le safran, qui entre dans la préparation de certains gâteaux, notamment du farçon, en vertu de sa couleur jaune.

> C'est pour ça que, c'est pour ça que leur repas de fêtes, leur gâteau de fêtes... c'est assez émouvant tout ça parce que c'était ce qu'ils appelaient le farçon, où ils mettaient du safran, voilà. [...] celui-là, le farçon de Villaroger. Alors là on mettait le safran 8RV

Il s'agit à notre sens d'un cas unique de recherche d'un apport de couleur à un plat réservé à des recettes festives 126.

### DES EXCEPTIONS POUR MARQUER LES FÊTES

Les fêtes sont marquées par la consommation de produits de la ferme et d'achats extraordinaires. «On fit même venir des oranges - fruit exceptionnel dans nos vallées et réservé au jour de Noël - dont les vitamines devaient lui faire du bien. Le frère Francis tua plusieurs poules dont on fit du bon bouillon et Philomène prépara quantité d'œufs battus dans du lait ou du vin.» 127.

Si habituellement, dans les productions familiales, ce qui est «bon» est systématiquement vendu, on note pour les fêtes quelques petites exceptions. Ainsi par exemple, le fameux persillé, tellement prisé, trouvait de temps en temps sa place sur les tables des fêtes:

> Ils le gardaient le plus longtemps possible. Dès qu'ils produisaient, ils mettaient à la cave, ils s'en occupaient et ils le sortaient quand il y avait des grandes occasions, parce que c'était pauvre. C'était un dessert.

19SEM

On faisait l'effort de... mon père faisait l'effort de nous en acheter oui. On aimait ça beaucoup hein.

25HB

Marie-Thérèse, La cuisine paysanne de Savoie : la vie des fermes et des chalets racontée par une enfant du pays, Montmélian, La Fontaine de Siloé, 2000, p. 15

126 Voir aussi: HERMANN 127 REYMOND, 1992, p.23

Le grand plat des mariages c'était les crozets [...] Le plat du dimanche c'était le farçon dont on sait qu'il change d'un village à l'autre. Pour les gâteaux il y avait les bougnettes (les beignets) et puis les grands beignets qui tiennent toute la poêle pour crêper et puis des beignets encore plus épais et plus consistants le matafan. [...] Puis les rissoles voilà pour les plats d'exception.

**28BV** 

Dans certaines familles de Feissons-sur-Isère, on mangeait des crozets à Noël par exemple:

> En plat de, oui en plat avec la viande, c'était souvent avec du poulet ou avec un rôti. Voilà, on en fait moins souvent maintenant, mais ma belle-mère faisait toujours ça pour Noël par exemple. Pour les fêtes quoi.

27NS

Certaines fêtes sont associées à des préparations particulières, telle que la fête des Rameaux, à l'occasion de laquelle les parents préparent des bescoins pour les enfants:

> La fête des Rameaux était la fête la plus aimée des enfants, il fallait d'abord choisir le rameau dans les buissons de laurier qu'on avait démailloté de sa protection de paille. Il devait être haut et bien fourni. La veille de la fête, je m'en souviens la maman ou le papa confectionnaient les bescoins, pâte à pain avec lesquels étaient ajoutés des grains d'anis, du sucre et du safran. On les faisait briller à l'aide de jaunes d'œufs délayés dans du lait, les formes immuables représentaient des poules et des cavaliers.

IMM

Cette pratique très rare, attestée en basse Tarentaise jusqu'à Saint-Martin, est décrite par Van Gennep<sup>128</sup>. Ses recherches montrent la répartition limitée de décorations spéciales, avec des pommes, «avec des chapelets de châtaignes ou avec des bonshommes et des animaux en pâte découpée ou moulée » 129. D'après ses cartes thématiques, il semblerait que la pratique de la décoration des Rameaux, tout en ne correspondant pas à une aire précise, est beaucoup plus répandue en Savoie que dans le reste des régions françaises.

### Les bougnettes du mardi gras:

Alors ça c'était aussi sacré pour nous enfant, quand on savait que mardi gras arrivait, on rentrait de l'école tout de suite pour manger les bougnettes. Et chaque année, ils faisaient le plein de bougnettes, tu vois. [...] Oui, c'était un peu cru à l'intérieur, voilà je ne sais pas exactement, je n'ai jamais fait de bougnettes, c'est ma mère qui les faisait, on en raffolait. Oh ben les anciennes elles l'ont tous, chaque famille avait un petit peu sa... son truc quoi. 25HB

> 128 VAN GENNEP Arnold, Manuel de folklore français contemporain : Cérémonies périodiques cycliques, tome premier, III, Paris, Picard, 1979, p. 1174 129 Nous renvoyons en particulier aux cartes thématiques XVI, XVII et XX (VAN GENNEP, 1979, p. I 174).

Les rissoles, petits chaussons de pâte feuilletée fourrés, ont été mentionnées dans de nombreux témoignages au cours de notre enquête. Pour Van Gennep c'est le mets que «toutes les communes, sauf rares exceptions, donnent comme plat spécial de Noël»<sup>130</sup>.

Pour le jour des Rois, on consomme l'épogne: L'épogne des Tourserains : une recette très particulière et très, très bonne à l'anis. L'épogne c'était un pain que l'on lacérait et qui était fait pour ne pas monter, c'était de la croûte quoi. C'était très croustillant, c'était un peu un

> gâteau. **28BV**

Ce bref survol ne peut guère se terminer sans mentionner les nourritures rituelles, comme les distributions de denrées à l'intention des pauvres (les soupes et les pains de mai par exemple 131) dont il ne reste que de rares souvenirs ou encore les repas collectifs ayant lieu à l'occasion des enterrements, dont voici une petite description:

 Il y avait, à l'enterrement, ils mangeaient la soupe le matin, car les enterrements c'était toujours le matin, mais il y avait aussi le cacao pour les porteurs

AMB - ah tiens... jamais entendu...

SA – parce que les porteurs c'était des gens du village qui connaissaient le défunt, alors ils venaient à la maison déjà pour porter le mort jusqu'à la chapelle, mais alors ils leur donnaient le cacao avant de commencer.

CD – C'était du lait avec du chocolat?

SA — Oui du lait avec du chocolat, le cacao. Et donc au lieu de manger la soupe ils prenaient le cacao avant de porter le mort.

7SA-AMB

# Épices et secrets de famille

La variété des plats tient aussi à l'ajout d'un secret de famille dans le but d'en améliorer le goût: des plantes aromatiques issues des cueillettes ajoutées occasionnellement et rarement mentionnées par les informateurs ou des épices achetées.

> Chacun avait dû faire modifier la recette jusqu'à ce que ça soit ce qu'il voulait. [...] donc tous les gens du coin, systématiquement au lieu de courir ailleurs, ils allaient la voir en disant: « Il me faut une dose d'épices, de mélange d'épices comme ça.»

Oh, ils mélangeaient des épices rouges, des tas de choses mais chacun avait un peu sa petite... son petit mélange. C'est pour ça que le jambon ou les saucissons d'untel par rapport à celui-là n'étaient pas forcément... le même goût. Ce n'était pas pareil. Parce que les épices c'était jouer un peu. La méthode pour les sécher, pour les utiliser était pratiquement la même, mais les épices faisaient un peu la différence. Après c'est les habitudes de chaque famille, les goûts. Oui, il y en a ils mangeaient plus salé.

3EB

130 VAN GENNEP, 1979 131 Pour le pain de mai voir CANZIANI Estella, Costumes, mœurs et légendes de Savoie. Adapté de l'anglais par Arnold Van Gennep, Chambéry, Dardel, 1920 [nouvelle éd. de 1978, Imprimeries réunies de Chambéry] [Costumes, traditions and songs of Savoy, illustrated with fifty reproductions of pictures by the author, and with many line drawings. London, 1911], p.55

## **Nouveaux apports:**

# circulations des personnes et des marchandises

D'autres éléments de variabilité sont introduits par les différentes situations socio-économiques existant sur le territoire qui rendaient parfois possibles des échanges plus ou moins intenses entre le village et la ville. Il s'ensuivait des formes locales de commerce et une circulation d'argent, qui tout en étant modeste avait un impact certain sur les populations locales.

### ÉCHANGES ENTREVILLE ET CAMPAGNE

Après la dernière guerre, de nombreuses localités se trouvent désormais dans le réseau des transports, les paysans sont reconvertis en ouvriers ou employés, ou sont doubles-actif. L'écart avec les villages restés ruraux augmente:

> Et quand il avait le camion, il gagnait plus d'argent à ce moment-là, pendant le barrage à Tignes ils en gagnaient des sous. Il achetait une caisse d'oranges et en montant il s'arrêtait chez le paysan et il lui portait une caisse d'oranges. Et pour lui c'était rien du tout par rapport aux services qu'on lui avait rendu au moment de la guerre, quand on lui donnait un morceau de beurre.

6GM

# MOBILITÉS ET ALIMENTATION: LE RÔLE DES **GUERRES. DU TOURISME ET DES MIGRATIONS** Le chemin de fer

Le développement des voies de communication, c'est-à-dire l'arrivée du chemin de fer, d'abord à Albertville, à Moûtiers et enfin à Bourg-Saint-Maurice, a introduit des denrées nouvelles dans la vie de tous les jours.

> Une autre chose que j'ai entendu: quand le train est arrivé, en 1913, ils ont dit

« maintenant nous n'allons plus jamais avoir faim ». Parce que le train pourrait toujours amener de la nourriture. C'était quand-même le souci, eh? De grandes familles, beaucoup d'enfants et puis le temps n'était pas toujours clément...

7AMB

#### Les guerres

Les soldats revenus de la guerre ramenaient aussi des recettes, plats nouveaux. Il semblerait qu'il faut attribuer à la Première Guerre mondiale le début de la tradition des boules de Verdun en Tarentaise:

> L'histoire des boules de Verdun vient du village des Échines, au-dessus du Bourg. Il y avait un homme, un poilu, revenu de la guerre, il a apporté la recette, parce que quand il était en guerre des familles [de toute la France] envoyaient des gâteaux pour les soldats au front... Et il y avait toujours ces boules. Alors c'était bon, il s'est fait donner la recette. Il est revenu avec la recette, mais ça n'avait þas de nom, alors ils se sont dit, on va les appeler les boules de Verdun.

> La pâte est un peu comme celle des bounyettes, mais on en prend un morceau, on la met dans le creux de la main et on les tourne pour en faire de petites boules. On les fait frire dans l'huile chaude. Autrefois, il n'y avait pas d'huile, alors c'était le beurre gras.

7SA

Si on connaît l'impact des pénuries de la Seconde Guerre mondiale et la mise en œuvre de techniques alternatives comme griller des faînes pour produire un substitut de café, d'autres souvenirs émergent dans les entretiens:

Un jour c'est arrivé un militaire ; alors il se cachait derrière des pommiers pour venir chez nous, il ne voulait pas se faire voir des officiers, il nous a amené un carton plein de boîtes de conserve, et ces boîtes de conserve il n'y avait aucune étiquette, il n'y avait rien du tout, c'était en ferraille, kaki, bon il n'y avait rien de marqué. On en a ouvert une, c'était des salades de fruits. [...] C'était des salades de fruits, ça devait venir d'Amérique ou de je ne sais où et il y avait de l'ananas, de l'ananas, jamais, on ne savait þas ce que c'était. Alors il y avait de l'ananas, il devait y avoir sûrement des oranges, enfin c'était un peu mélangé, mais on a trouvé ça bon! Mais bon! Mais c'est, c'est quelque chose, j'ai gardé un souvenir, encore aujourd'hui hein, j'en salive rien que d'y penser, c'est, c'est incroyable. Et on les avait gardées précieusement, on les a fait durer peut-être deux ans ces boîtes de conserve.

6GM

#### Le thermalisme et le tourisme

Le tourisme est un autre facteur qui contribue à la circulation des personnes et des produits, comme l'analyse Gérard Collomb 132. En Tarentaise, les curistes constituent avec les alpinistes le premier flux de «touristes». Les premières générations de curistes (1850-1929) appartiennent à l'aristocratie et à la haute bourgeoisie française et in-

132 COLLOMB Gérard, Les sources régionales de la Savoie. Une approche ethnologique: alimentation, habitat, élevage, agriculture, vie sociale et familiale, métiers, danses, jeux, musique, fêtes, langue, littérature orale, Paris, Fayard, 1979, p.60

ternationale. Ils cherchaient à recréer dans leurs villégiatures leur style de vie qui n'était pas celui des locaux. Les générations de touristes suivantes plus diversifiées d'un point de vue économique et social proviennent de toute la France et amènent eux aussi leurs habitudes alimentaires. Les habitants tiraient parfois profit de ces exigences différentes, par exemple en produisant du yaourt sur place:

- Ça a commencé parce qu'il y avait les hôtels à Brides.
- À Brides oui.
- À Brides que... ça se connaissait, ça se connaissait, ils faisaient dans des petites, des petits... comment dire, des petits ramequins en terre marron.

14FF

Ou en vendant le fruit de leurs cueillettes:

Et nos grands-mères et nos arrières grandsmères, elles ramassaient des paniers de champignons qu'elles allaient vendre à Brides. À Brides, ah oui, oui, à pied. À pied bien sûr, alors quand ils font leurs petites courses à pieds là, qu'ils remontent dans les sentiers et qu'ils ont fait l'événement du monde, je dis: «Et bien nos grands-mères elles descendaient à pied à Brides, elles piochaient les vignes toute la journée, elles remontaient à pied et quand elles allaient aux champignons et aux myrtilles, qu'elles descendaient à Brides dans les boyes à lait sur le dos et à pied.

5MG-JJ

### **LE TOURISME**

En 1956, Val-d'Isère paraît avoir trouvé un «second souffle». Cette commune agricole souffrait -comme la plupart des communes de montagned'une très forte émigration et d'un vieillissement prononcé de la population. Puis c'est «la résurrection par le tourisme», avec les premiers équipements, et «le paysan va tirer parti au maximum du marché créé par le tourisme » 133.

Ces nouveaux développements locaux, avec l'introduction de pratiques alimentaires jusqu'alors inconnues, constituent autant de mutations sur l'axe diachronique, qui sont en même temps créatrices d'autres fractures et d'autres facteurs de différenciation, entre villages situés à proximité de la gare et villages éloignés, entre villages touchés par le tourisme et villages écartés des axes de communication.

Par exemple, de nouveaux légumes arrivent dans certains jardins:

Au début on ne mettait pas de courgettes, après Maman elle mettait des courgettes donc ça faisait un légume supplémentaire l'été, oui. Des fèves, ah oui, alors la soupe de fèves oui, je n'y pensais pas vous voyez. Là, la soupe de fèves on en raffolait.

22LAM

L'influence de l'immigration et de l'émigration À partir de 1870 et surtout vers 1890-1900, les émigrés savoyards à Paris ou ailleurs (Lyon, Genève...) apportent en rentrant au pays, du café, du chocolat et du sucre pour les grandes fêtes. Après la guerre, ce sera du cacao et des conserves.

> Par exemple des melons ici on en avait pas. Quand mes cousins de Paris venaient en vacances l'été, eux, achetaient des melons et je mangeais du melon chez eux, pareil peut-être vers six sept ans, je ne sais pas au juste mais pas depuis tout jeune.

**23RM** 

Les familles qui étaient à Paris nous envoyaient du chocolat pour Noël, c'était des tablettes... il y avait les boules de chocolat.

7SA

D'après les témoignages recueillis, on peut attribuer aussi aux émigrés l'introduction ou plutôt la généralisation de certaines pratiques, comme l'habitude de prendre l'apéritif ainsi que la redécouverte, dans certains milieux, de la chèvre séchée, dite aussi jambon de bouc. Ce témoignage, relatif à une femme née au début du XIXe siècle, est exemplaire d'une forme de requalification et patrimonialisation d'un plat du pays se traduisant par un phénomène de renversement des stigmates où un plat de pauvre devient un souvenir du pays apprécié comme un mets rare et de choix.

> C'est assez plat, c'est maigre, et elle adorait ça, elle se coupait des petites tranches fines des fois, et quand on descendait, quand elle avait ses enfants-là, ses petits-enfants, elle sortait son jambon de bouc, elle coupait des petites tranches qu'on mangeait à l'apéritif, en buvant l'apéritif.

6GM

Il y a beaucoup de Savoyards à l'époque qui étaient partis à Paris, à la maison... comment ils appelaient ça? Drouot. Vous en avez entendu parler? C'est le... l'hôtel des ventes à Paris. C'était tenu par des Savoyards et quand

**133 VEYRET-VERNER** Germaine, «Le tourisme au secours de la montagne : l'exemple de Val-d'Isère » in Revue de géographie alpine, 1956, pp.37-57

ils revenaient ici en vacances, ils adoraient manger le persillé. Ils dépensaient des fortunes, le persillé et le gigot de bouc séché qu'ils mangeaient comme du jambon. Alors c'est là que ça a pris un prix abominable quoi. Un gigot de bouc, on payait la chèvre [rires].

25HB

Quant aux immigrés, il est pertinent de faire une distinction entre ceux appartenant à la même culture de montagne, partageant des valeurs similaires et souvent les mêmes habitudes alimentaires comme les Suisses, les Valdôtains, les Bergamasques souvent saisonniers et d'autres immigrés, arrivés de plus loin, attirés par les chantiers et par tous les travaux liés au développement économique du XX<sup>e</sup> siècle.

- II y avait beaucoup de Valdôtains qui venaient à l'alpage pendant trois mois.
- Puis des bûcherons.
- Des bergers, puis après les bûcherons aussi.
- Pas de fromagers?
- Pas fromagers, fromagers, ça a commencé par les Suisses.
- Puis des équipes de bûcherons après beaucoup, beaucoup.
- Les bûcherons parce que les coupes de bois, des fois 2000 m³ qui descendaient, jusqu'en bas. Ils coupaient en forêt, ils descendaient, il n'y avait pas de route, rien.

IAC

[Vous avez vu aussi mettre du vin rouge dans le

Ça je l'ai vu, mais je n'aimais pas. Oui, ça se faisait. Ben on avait hérité de beaucoup de choses du Val d'Aoste.

25HB

### LES SUISSES ET LES PÂTES PRESSÉES CUITES

Une riche documentation historique démontre qu'il y avait beaucoup de fromagers suisses qui venaient travailler dans les alpages de Tarentaise. Dans la mémoire collective, le souvenir de cette immigration est resté bien vivant, attribuant l'origine du beaufort aux échanges de cette époque:

> Alors la grévire et le gruyère parce que il y a eu à un moment donné, il y a très longtemps des gens qui sont venus de Gruyère pour faire la saison d'été parce qu'ils n'avaient rien, ils n'avaient... rien. Les Suisses pour une fois qu'ils n'avaient rien! Et quand ils sont venus, on n'a jamais su si c'est ceux qui sont arrivés de Gruyère qui ont fait le gruyère, pour montrer comment on faisait le gruyère, ou si c'est l'origine vraiment de nos montagnes ; parce qu'il y a eu des histoires affreuses, mais la grévire ça veut dire, et le gruyère et la grévire c'est les gens de Gruyère qui ont dû baptiser le fromage gruyère, ça s'appelle toujours la tomme.

Ils avaient le savoir.

Oui. Ils avaient le savoir.

Pour transformer des grosses quantités de lait et en faire des gros fromages qui se conservaient.

Alors voilà, mais moi je vais vous dire une chose, c'est qu'on n'allait pas dire ça. Oui mais des fromages qui faisaient entre 45 et 50 kg. La pâte pressée et tout ça.

On n'allait pas dire ça à nos grands-parents ou arrières grands-parents qui étaient à la montagne et qui disaient: « lls venaient parce qu'ils avaient faim mais ils ne nous ont rien appris!»

5LC-JJ

Les immigrés, notamment ceux ne travaillant pas dans le secteur agricole, ont certainement contribué quant à eux à accélérer l'intégration de nouvelles denrées et pratiques. Bénéficiant de salaires mais pas des ressources des locaux (vergers, jardins), déjà initiés à des pratiques introduites tardivement en Tarentaise par le commerce, ils achetaient des tomates, des oranges et du poisson quand les locaux ne consommaient pas encore couramment ces denrées.

> Parce que les tomates avant on n'en mangeait pas mais on mangeait des pommes de terre, des carottes, des poireaux, des haricots, des raves, des fèves, des petits pois, des trucs comme ça.

**20YE** 

Au cours de l'enquête, nous avons pu observer comment la nourriture contribue fortement à créer du lien social. Le témoignage qui suit illustre l'introduction du couscous dans les pratiques alimentaires locales par le biais d'alliances familiales:

> Oui, on est arrivés à faire des couscous tout à fait différents de ce qu'on fait ici avec la vraie base de départ hein. [...] Si on met des boîtes de pois chiches, mais c'est nul, nul. Je ne sais même pas comment les restaurants qui font du couscous... la base [elle m'avait dit] c'est ça. C'était d'abord le, le, les, ces trucs à cuire en premier dans beaucoup d'eau, les faire cuire en premier et après on fait tout cuire avec ça parce que ça donne, c'est ça qui donne le vrai goût à la viande, aux légumes qu'on va mettre, qu'on va passer dans l'huile d'olive à chaque fois avant. Ah oui, oui, oui, elle avait déjà un système de couscous...

**30RT** 

D'autre part, les familles d'immigrés devaient s'adapter aux ressources présentes sur place, notamment à l'absence de denrées faisant partie de leur alimentation quotidienne dans leur pays d'origine. C'est ainsi qu'on peut observer un

> changement de cuisine: trois familles italiennes mangent moins de polenta, moins de harengs, moins de pâtes à la tomate depuis leur installation en France

MNATP3342

En parcourant les questionnaires des instituteurs, l'hypothèse peut être faite que nombre de familles avaient dû renoncer à l'huile comme condiment. En effet toutes les familles disent faire la cuisine au beurre alors que nous savons qu'il y avait des familles d'immigrés de pays méditerranéens.

# La restauration populaire

En dehors de la cuisine familiale, un autre volet de la cuisine populaire est représenté par la restauration. Deux beaux témoignages collectés au cours de notre enquête, l'un relatif à un restaurant de Bourg-Saint-Maurice en activité avant la dernière guerre, et l'autre à Landry, qui est resté ouvert presqu'un demi-siècle, jusqu'aux dernières années du XX<sup>e</sup> siècle, nous permettent d'évoquer certains points forts.

> Il y avait la petite restauration de famille que les gens aimaient, [...] les gens étaient tellement contents de venir ici que, quand ils rentraient ils sentaient l'odeur de la cuisine, ça sent bon, c'est appétissant, après il aurait bientôt fallu qu'on ferme la porte pour ne pas que les gens puissent... c'est complètement... c'est tombé dans le ridicule, là ils n'ont jamais

exigé mais enfin c'était... après c'était devenu un peu... bein oui, après avec les normes et tout, il fallait, bien sûr qu'il fallait moderniser. C'est sûr, mais alors après c'est devenu complètement ridicule hein. [...] Ah c'était une vraie cuisine savoyarde bien sûr.

**30RT** 

La cuisine était confectionnée à base de légumes cultivés sur place:

> Alors évidemment ils étaient privilégiés parce qu'ils ne mangeaient que des produits du jardin, de... voilà, on avait un grand jardin.

**30RT** 

et de charcuterie transformée directement par les propriétaires du restaurant:

> Et bien mon mari alors lui, il était spécialisé dans tout ce qui était charcuterie, il aurait pu être boucher... il fabriquait des saucisses, il fabriquait des saucisses de choux, il avait ce don qui lui était resté de ses parents, de son père: de toute la Tarentaise, on venait chercher des saucisses d'âne à la maison hein.

*(…)* 

Et puis ce qu'il faisait aussi ce sont des plats traditionnels: il faisait les rissoles. C'est lui qui faisait des grandes machines pleines de rissoles, ou alors il faisait aussi une espèce de pâte.

**30RT** 

Des plats que les clients recherchaient en vertu de leur caractère simple et familier, pour les lo-

Il avait créé aussi, que tous les quinze jours, les représentants de la Tarentaise qui allaient sur Peisey, Montchavin, venaient toujours manger à la maison parce qu'ils mangeaient toujours des produits qu'ils aimaient et puis après ils

passaient l'après-midi un petit peu à jouer aux cartes, c'était familial à l'époque **30RT** 

Diverses populations se rendent au restaurant. Les paysans, mais aussi des estivants, voyageurs et personnels travaillant sur les chantiers, qu'ils soient ouvriers ou ingénieurs.

À l'époque, pour des paysans, manger du pot-aufeu n'était pas anodin.

> Mes grands-parents tenaient un restaurant. Mes grands-parents [...] ils faisaient le pot-aufeu au restaurant à l'époque hein, c'était avant la guerre. Ils faisaient des, des... la grand-mère faisait des grands pot-au-feu et servait ça dans tout le restaurant et puis bon, les gens se régalaient comme ça, ils ne cherchaient pas de la cuisine raffinée comme on fait maintenant. [...] Il fallait que ça tienne au corps et puis bon...

6GM

Il s'agissait bien de quelque chose d'exceptionnel, si nous pensons que c'était souvent le repas du jour de Noël ou de quelques dimanches. Cette restauration, tout en portant la qualification de populaire, offrait une nourriture qui sortait des pratiques ordinaires:

> On faisait ben un peu ce qu'ils aimaient manger, voilà et puis tout ce qu'on faisait, bon. Les choucroutes, toutes les choses, les petits-salés, tout ça, les gens aimaient bien. Les gratins... beaucoup, souvent des pommes de terre parce que c'est des trucs qu'ils aimaient bien. Les pâtes aussi, les légumes aussi bien sûr. **30RT**

Un grand piano là-bas dans la cuisine et... qui était chauffé au bois, et puis au charbon, au bois et charbon et elle enfilait ses, elle enlevait les cercles, elle enfilait les bois là-bas, il y avait des flammes, elle ne craignait pas la chaleur, je ne sais pas comment elle faisait mais bon. Et c'est... je la revois cuisiner mais après je sais qu'ils faisaient le pot-au-feu ; tous les samedis c'était le marché à Bourg et puis surtout quand il y avait des foires, alors quand il y avait des foires, là pff, je ne sais pas à quelle heure, elle n'arrêtait pas de faire des bassines complètes de pot-au-feu. C'est ce qui plaisait à tout le monde et puis.

[...] les gens descendaient depuis Tignes et puis ils venaient peut-être depuis Landry là, Mâcot, Aime, pour les foires. Pour les foires il y avait bien des gens qui arrivaient un peu de partout mais, pour les marchés. Non, non, c'était toujours de la clientèle locale. [...] Beaucoup de paysans.

Oui, bon ce n'était pas cher le restaurant à l'époque, c'était le même plat pour tous. 6GM

Les gens rentraient, sentaient l'odeur de la cuisine, voilà ils ne se demandaient même pas ce qu'ils allaient manger, jamais. Il n'y avait pas de menu hein [...] ils étaient contents de savoir qu'ils allaient venir manger quelque chose de spécial, [...] et puis je leur faisais toujours, ou ils avaient toujours besoin, je leur faisais toujours un dessert qui était à base de pain, de vieux pain, qui était fait avec du safran. **30RT** 

Le restaurant est présenté avec un cadre pittoresque et typique, mais aussi convivial, y compris pour les touristes de l'époque:

Il a eu une clientèle de gens très aisés, qui n'ont jamais voulu aller acheter aux Arcs ... Ils voulaient la simplicité, ils aimaient ce village de Peisey [...]et puis alors on était devenus très amis, on a fait des mariages, on a fait des baptêmes ... tous les anniversaires, on était invités, ce n'était que des avocats, des docteurs, des juges, des gens... des hommes d'affaires très, très, très riches ... cette personnalité de Monsieur XXX qui les avait tellement touché par rapport à sa simplicité, sa vie, qu'on était... [...] Vous voyez jusqu'où les relations étaient... [...] Oh mais on les avait à manger régulièrement, après c'est eux qui nous invitaient chez eux, ou bien souvent dans des restaurants à Peisey.

**30RT** 

# La cuisine bourgeoise: restaurants et livres de cuisine

Il y avait la cuisine des paysans donc avec des produits, très peu de viande déjà, la viande ça se limitait surtout à la chèvre, il n'y avait pas tellement de bœuf et il y avait une autre cuisine, donc qui était cette cuisine bourgeoise [...] avec des produits plus nobles, avec les poissons de lac avec tout ce qu'on trouve dans la nature mais qui est très riche dans la Savoie 10RB

Parallèlement à l'évolution de la cuisine populaire, nous observons l'éclosion d'une cuisine bourgeoise qui a ses espaces et ses temps, en Tarentaise comme ailleurs, et qui influence progressivement la cuisine populaire.

Plus que les grands et prestigieux ouvrages culinaires écrits par des Savoyards entre la fin du XIXe siècle et le milieu du XXe, notamment celui de Mique (Dominique) Grandchamp, maître d'hôtel annécien, Le Cuisinier à la bonne franquette, et celui de François Descotes, ex-maître d'hôtel, Les secrets d'un fin bec, ce sont les conseils des instituteurs qui introduisent des préoccupations différentes et de petites innovations dans l'alimentation de ces communautés montagnardes. En effet, ces derniers diffusent des recettes auprès des populations locales, expliquent comment réaliser des confitures et des conserves, révèlent l'existence d'aliments comestibles inconnus en tant que tels, comme les champignons par exemple. Faire évoluer les pratiques quotidiennes dans le sens de l'hygiène alimentaire et de la morale fait partie de leur mission éducative au sens large, qui épouse le modèle républicain de la femme identifiée avec la mère au service de la famille. Patricia Marie<sup>134</sup> analyse la division du travail entre hommes et femmes en la mettant en relation avec l'évolution des représentations sociales: « les affaires publiques et le travail aux hommes, les affaires privées et les tâches domestiques appartiennent aux femmes » 135. C'est ainsi que le repas « devient emblématique de la famille comme pivot de l'ordre social» 136. La femme joue un rôle crucial dans cette idéologie: en tant que «reine» du foyer elle doit accorder de plus en plus de soin à la préparation du repas. «L'enseignement ménager, tel qu'il était dispensé en France à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle jusqu'en 1984 répond aux enjeux d'ordre sanitaire, économique et social auxquels la femme devait répondre » 137.

Plus indirectement, le rayonnement des menus des grands restaurants de l'époque a fini par susciter la curiosité du peuple qui, notamment dans les moments festifs, a commencé à s'inspirer de la cuisine bourgeoise: de nouvelles recettes devenaient de plus en plus accessibles grâce à des

innovations techniques, des locaux adaptés, de nouveaux ustensiles. En outre, serveurs et domestiques employés dans la restauration publique et auprès des familles bourgeoises dans les villes de Chambéry, Lyon, Genève et Paris rentrent au pays avec un nouveau savoir et des goûts différents. L'analyse des menus conservés dans les archives de l'Hôtel Million à Albertville 138 nous permet de comprendre en quoi consistait la cuisine bourgeoise de l'époque dans une petite ville à proximité de la Tarentaise. Les menus datant de 1885 à 1911 sont de l'époque où l'établissement avait acquis sa grande notoriété et qu'il était fréquenté à l'occasion de fêtes et de réceptions: «Les principales occasions festives sont les noces avec des menus extraordinaires et double repas: midi et

134 MARIE Patricia, Hommes et femmes dans l'apprentissage et la transmission de « l'art culinaire », Paris, Harmattan, 135 POULAIN, 2018, p. 123 136 MARIE, 2014, p.86 137 POULAIN, 2018, p. 123. Voir aussi la présentation générale de la revue La Cuisine des familles, fondée en 1905 « un journal hebdomadaire exclusivement culinaire, au meilleur marché possible, le recueil de bonne cuisine bourgeoise à un sou, sans allusions incidentes à la politique ou à d'autres sujets étrangers à la Table, c'est-à-dire le journal que chacun pourra lire sans être heurté dans ses opinions et

qui, en même temps, pourra

être mis dans les mains des

jeunes filles ».

138 HUDRY Marius, «L'alimentation» in Abry Christian, Devos Roger, Raulin Henri, Les sources régionales de la Savoie. Une approche ethnologique : alimentation, habitat, élevage, agriculture, vie sociale et familiale, métiers, danses, jeux, musique, fêtes, langue, littérature orale, Paris, Fayard, 1979a, pp.51-57

soir. La première constatation faite à la lecture des 460 menus est l'abondance et la variété des mets. L'ordonnance déroute quelque peu nos estomacs fragiles.»<sup>139</sup>.

La composition du menu nous permet d'observer l'absence de plats locaux et même d'aliments ordinairement consommés en Savoie. Par exemple, les viandes sont très abondantes:

«Habituellement chaque menu comporte deux plats de viande (viande rouge et volaille ou deux volailles) et un poisson, sans tenir compte des pâtés, galantine, jambon et autres charcuteries qu'on a déjà mangés au début.», tandis que les pommes de terre sont presque inexistantes, tout comme les haricots et les petits pois: «Par contre certains reviennent fréquemment: asperges 77, artichauts 105, cardons 65 et choux fleurs 40.» 140. Pour la fin des repas, la dénomination générique de dessert ne nous permet pas d'en connaître exactement la nature, mais nous pouvons déduire de ce qui précède qu'il s'agissait d'un type de pâtisserie recherchée n'ayant pas de lien avec les pratiques locales.

Face à ces deux types de cuisine et donc de transmission, orale et familiale pour la cuisine populaire, écrite (et vidéo aujourd'hui) et véhiculée par les grands moyens de communication de masse, la notion de recette demande à être interrogée. Si le dictionnaire définit la recette comme la description détaillée de la façon de préparer un mets<sup>141</sup>, nous pouvons affirmer que dans les représentations de nos informateurs il n'en est pas toujours ainsi. En effet, il semblerait que, pour

les personnes interrogées dans le cadre de cette enquête, ce qu'on mangeait dans le cadre de la cuisine familiale était «simplement» le fruit d'une «façon de faire», que les repas n'étaient pas souvent constitués de «vrais plats» et donc qu'il n'y avait pas de «vraies recettes» à la base.

Les recettes anciennes on les a bien un petit peu plus ou moins... mais ce n'était pas des, des, des recettes vraiment, enfin si, il y a des personnes qui cuisinaient très bien, oui, mais, voilà oui.

Oui, voilà c'était très, très simple. Bon je pense que la situation financière ne permettait pas non plus de faire de grandes dépenses et puis l'été on mangeait surtout ce que l'on produisait.

22LAM

Moi je mets un peu de farine, je fais à peu près. Oui, oui, voilà. Mes enfants ils me disent bien: «Toi tu fais ci et tu fais là, tu ne nous donnes pas la recette.» Mais là, on ne peut pas la donner la recette, on ne l'a pas.

On fait au pif, alors voilà. Si mes enfants ils ont un restaurant, alors c'est pour ça qu'ils... ben oui, ils veulent savoir hein.

18YH-AS-RS

Pour eux, les préparations réalisées quotidiennement manqueraient de ce degré de codification nécessaire pour que le geste technique et le choix de l'ingrédient soient explicites: il s'agirait donc plutôt de «façons de faire et de manger» plutôt que de plats. Cette expression résume bien le côté aléatoire d'un procédé sans histoire ou la répétition mécanique d'une série d'opérations conditionnées par les circonstances extérieures qui ne demanderaient que peu d'implication, voire aucune implication de la part de la personne qui cuisine.

<sup>139</sup> HUDRY, 1979a, p.57

<sup>140</sup> HUDRY, 1979a, p.56

<sup>141</sup> https://www.larousse.

fr/dictionnaires/français/

# LES MUTATIONS SOCIALES E ÉCONOMIQUES de la seconde MOITIÉ DU (X<sup>e</sup> siècle

Le territoire connaît des mutations profondes à partir des années 1950: avec l'exode rural, la transformation de la société dite traditionnelle, la spécialisation de l'agriculture, le développement de l'hydroélectricité puis des stations de ski, un nombre considérable de pratiques alimentaires recensées sont abandonnées après la guerre.

> En 15 ans le «progrès» a bousculé des siècles de coutumes MNATP3335

# La Tarentaise dans la seconde moitié du XX<sup>e</sup> siècle

Le XX<sup>e</sup> siècle se caractérise par une transformation radicale<sup>142</sup> à tous les niveaux: le chemin de fer qui sillonnait déjà la basse Tarentaise jusqu'à Moûtiers en 1893 arrive à Bourg-Saint-Maurice en 1913. La haute Tarentaise était déjà désenclavée depuis 1864 avec la route du col du Petit-Saint-Bernard et au courant du XX<sup>e</sup> siècle les routes se multiplient: en 1937 la route du col de l'Iseran (la plus haute d'Europe), en 1969 la route du col de la Madeleine (entre La Chambre en Maurienne et Aigueblanche) et en 1972 la route du Cormet de Roselend (entre Beaufort et Bourg-Saint-Maurice). Après la guerre de 1914-18, la révolution hydroélectrique bat son plein avec les premiers barrages (Tignes, Roselend, La Coche) qui ont fait vivre tous les corps de métiers et contribué au commerce dans la région, tandis que de nombreux complexes industriels surgissent grâce à l'électricité et à la voie ferrée.

«La révolution industrielle a rompu l'équilibre traditionnel. Les paysans n'ont plus émigré au loin, mais rejoint le fond de vallée pour y trouver du travail [...]. Le service militaire obligatoire, les pertes humaines de la guerre de 14-18 et les ravages de la grippe espagnole ont précipité l'exode rural et affaibli les villages de montagne »143 En 1964, le géographe Paul Guichonnet écrit:

«Cette prépondérance industrielle a profondément modifié la vie rurale. La main d'œuvre est purement locale et tous les hommes travaillent à l'usine. Aussi la population a-t-elle déserté les hameaux d'altitude pour se masser dans les fonds. [...] Au total la poussée industrielle de la basse Tarentaise a sauvé le pays de la dépopulation...» 144

142 « Désormais française, la Tarentaise va connaître une révolution permanente» (BRÊCHE Yves, CHAVOUTIER Lucien, Une vieille vallée raconte ses souvenirs : Petite histoire de la Tarentaise, Lyon, Ed. Xavier Mappus, 1975, pp.105-107)

143 BRÊCHE. CHAVOUTIER, 1975, p. 106 144 GUICHONNET Paul, MOREL Maurice, MENABREA Henri, VESCO Emileco, Visages de la Savoie, Paris, Horizons de France, [1949] 1964, p.59

Cependant l'une des mutations les plus importantes du XX<sup>e</sup> siècle est le «basculement de la montagne vers le tourisme»<sup>145</sup>. Si le thermalisme 146, l'alpinisme 147 et le tourisme d'été 148 commencent à introduire des changements dans les modes de vie dès la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, la grande transformation du paysage se produit avec le tourisme d'hiver, avec l'implantation des stations, des téléphériques et des remonte-pentes, le modelage du relief et le traçage des pistes au milieu des forêts<sup>149</sup>.

Aujourd'hui, la Tarentaise accueille « une des plus fortes densités mondiales de stations de sports d'hiver, avec une forte capacité d'accueil estimée à environ 300 000 lits touristiques, ainsi que les plus grands domaines skiables » 150.

De nombreux ouvrages écrits par des personnalités locales ont analysé cette mutation 151 qui a affecté en profondeur la vie quotidienne et les représentations de ses habitants. Les stations de ski et l'industrie ont un aspect positif évident sur la démographie: la population locale reste sur place en donnant naissance au phénomène des ouvriers paysans et intègre la population immigrée qui fournit de la main d'œuvre supplémentaire. La Tarentaise ne connaît pas le dépeuplement connu dans d'autres régions de montagne, avec cependant de grandes inégalités selon les zones, comme le montre une commune de basse Tarentaise comme Celliers qui passe de 409 habitants en 1848 à 58 en 1982<sup>152</sup>, alors que les communes d'altitude maintiennent le même niveau de peuplement grâce entre autres au phénomène des estivants. 153

Quant à l'agriculture, elle se transforme radicalement tout au long du siècle: le beaufort d'alpage, «champagne des fromages»<sup>154</sup> connaît un succès retentissant, ce qui encourage les éleveurs à persévérer dans une activité qu'ils vivent comme an-

145 CHAVOUTIER Lucien, Saint-Bon/Courchevel : de la cellule rurale à la stationphare, Saint-Alban-Leysse, Gaillard (Trésors de la Savoie), 1978, p.66 146 Brides-les-Bains (1817) et La Léchère (1897). 147 L'alpinisme à Pralognan a pris rang dès 1880 comme centre de montagne, le premier après Chamonix. 148 Le Parc National de la Vanoise est inauguré le 26 iuin 1965. 149 «Dans les années 1960 et 1970, les stations vont monter plus encore. Ce sont les stations les plus artificielles, construites de toutes pièces à l'altitude des alpages, comme Val Thorens ou l'Alpe d'Huez, avec une architecture de grands ensembles et l'accès aux pistes au pied même des immeubles [...]. La dernière génération des stations reste des ensembles construits de toutes pièces, mais qui tendent à redescendre dans l'étage des forêts et des mayens, en jouant sur «l'authentique» et une architecture de «faux villages ». Il s'agit souvent d'implantations périphériques, branchées au départ sur les extrémités des installations mécaniques de stations principales de la génération précédente, comme La Tania par rapport à Méribel et Courchevel ou Montchavin par rapport à La Plagne» (VANDERMOTTEN C., DÉZERT B., L'identité de l'Europe : Histoire et géographie d'une quête d'unité, Paris, Armand Colin, 2008, p. 150)

150 Wikipedia https://fr. wikipedia.org/wiki/ Vall%C3%A9e\_de\_la\_ Tarentaise. Dernier accès: 19-01-2018, 13h35. On peut lire aussi : « Aujourd'hui la vallée, olympique depuis 1992, présente avec notamment les 3 Vallées (Courchevel, Méribel, Les Ménuires et Val Thorens), Paradiski (Les Arcs et La Plagne) et l'Espace Killy (Tignes et Val d'Isère) la plus grande concentration de domaines skiables étendus au monde» (idem) **I51** Voir notamment: CHAVOUTIER, 1980 et HUDRY Marius, Les Belleville : la vallée des mutations, Albertville, M. Hudry, 1986 152 BRAVARD Yves, CHAVOUTIER Lucien, «La Tarentaise : déclin et renouveau contemborains » in L'histoire en Savoie, Société savoisienne d'histoire et d'archéologie, juin 1985, n° 78, p. 15 153 Voir aussi: LION Robert, Problèmes de production fromagère et déclin de la vie rurale dans les montagnes de Tarentaise, 1954, tome IV; BONNEFOY-CUDRAZ E., La Tarentaise, son bétail, ses montagnes pastorales et ses associations fruitières, Moûtiers, Ducloz (François), Librairie savoyarde 154 BRÊCHE, CHAVOUTIER, 1975, p.112

cestrale et qui a marqué le territoire au fil des siècles tout en ayant profondément évolué.

De nombreux ouvrages abordent la question de la mutation qui s'est opérée au fil du XX<sup>e</sup> siècle: «L'agriculture a cessé de s'acharner aux plantes vivrières, ce qui était jadis la règle en montagne. Plus de céréales et de cultures qui ne payent plus. On n'a conservé qu'un beau vignoble d'adret et des vergers. La vie pastorale, de même, avec les contraintes et ses déplacements saisonniers, était incompatible avec l'assiduité requise par les besognes industrielles. Aussi s'est-elle simplifiée, schématisée. La montagnette intermédiaire est abandonnée, et le nombreux cheptel tend même à la stabulation permanente.» 155.

Certains secteurs agricoles sombrent et d'autres renaissent après avoir été abandonnés: nous verrons par la suite comment ces aspects, ainsi que les autres transformations sur le plan économique que nous venons d'évoquer, interviennent dans l'évolution des pratiques alimentaires locales.

D'ores et déjà, nous pouvons observer que les nouveaux types d'installations liées au tourisme ont souvent inversé les systèmes de valeurs existants, avec la dépréciation des terrains agricoles exposés au soleil et la valorisation des pistes de ski, situées à l'envers : « les plus chanceux autrefois sont aujourd'hui ceux qui doivent se déplacer pour aller travailler dans les stations de ski»<sup>156</sup>. L'inversion dans les équilibres entre des petits centres qui sont devenus très importants par rapport aux chefs-lieux, a été parfois poussée jusqu'à effacer certaines localités historiques au bénéfice des grandes stations bâties de toutes pièces: «Saint-Bon effacé de la carte: l'adresse change en «73120 Courchevel»»<sup>157</sup>.

Cette course au progrès crée des fractures sévères encore visibles et audibles de nos jours au sein de la population locale, comme nous pouvons le lire dans les pages de Joseph Reymond, marqué à vif par la construction du barrage de Tignes:

«Nous ignorions alors qu'on n'arrêterait pas le progrès pour préserver une communauté de paysans de montagne. Il nous a fallu nous résigner à partir, à abandonner nos terres séculaires, à livrer nos maisons aux démolisseurs et aux charges de dynamite. L'eau se chargerait du reste et n'offrirait plus, bientôt, à notre térébrante douleur, que son miroir lisse et indifférent. [...]. Viendraient les touristes, les hôtels, les remontées mécaniques... Resteraient les souvenirs.» 158.

À partir des années 1980, les supermarchés introduisent de nouveaux changements, en même temps que les ménages habitent davantage des appartements et que les espaces de stockage se réduisent:

«La dernière épicerie des villages située à la Combaz ferme en 1979. À partir de 1980, la plupart des femmes occupent un emploi ; souvent pressées, elles font leurs courses dans un seul grand magasin, l'hypermarché. Le choix est important, l'achat facilité. Les caddies, précieux pour déplacer les achats jusqu'au coffre de la voiture stationnée sur l'immense parking du magasin, sont vite remplis.» 159.

```
155 GUICHONNET, 1964,
156 CHAVOUTIER, 1978,
p. 11
157 CHAVOUTIER, 1978,
p. 114
```

158 REYMOND, 1992, p. 12 159 GAIDE, 2000, p. 102

# Spécialisation de l'agriculture: l'herbe aux dépens de la polyculture

Jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, l'élevage et l'agriculture se soutiennent mutuellement, mais au début des années 1960, la récession économique accélère l'abandon de l'agriculture et des pratiques culturelles annexes. L'exode rural touche de plein fouet la Savoie. «Pour combattre l'isolement né de l'exode rural, le système coopératif s'avère être la structure clé de la renaissance du Beaufort. Le Beaufort (aujourd'hui AOP), dit encore de nos jours grovire selon le terme en francoprovençal, obtient l'AOC en 1968. Les éleveurs sont alors encouragés à tout miser sur l'élevage et sur la fabrication de celui qui sera désormais célébré comme le prince des gruyères 160 ».

La Tarentaise bénéficie ainsi de l'appellation d'origine contrôlée Beaufort à partir de 1968. Cette appellation va renforcer fortement l'économie laitière de la vallée conduisant à une mutation du paysage. Cette économie laitière prend sa source dans le système des alpages et de la notion de grande montagne 161. Les terres labourées pour produire des pommes de terre, des céréales, accueillir des jardins de plein champ et des légumineuses laissent de plus en plus de place à l'herbe et aux vaches, plus rentables pour produire un fromage de plus en plus prisé.

«En 1795, le Directoire ordonna un recensement du cheptel bovin dans le District de la Tarentaise: 33323 bovins étaient répartis, cette année-là, en 101 montagnes à gruyère. On avait fabriqué 28 449 gruyères dans l'arrondissement, pour un poids de 10979 quintaux, près de 1100 tonnes, chiffre curieusement égal à celui de 1973! Pourtant les données du problème ont bien changé...» 162.

## 160 VIALLET-DÉTRAZ

Martine, Bourg-Saint-Maurice, côté patrimoine, brochure de l'Office de Tourisme Bourg-Saint-Maurice - Les Arcs, p.4. En outre : « De 1960 à 1964, une récession économique survient. Les produits agricoles se vendent mal. À partir de 1964, une partie des fruitières de village est fermée et toute la production de la commune est rassemblée à la fruitière du chef-lieu qui prend le nom de Coopérative laitière de Haute-Tarentaise.» 161 «Les régimes de « grande montagne » se concentrent en Beaufort et en Tarentaise, c'est-à-dire dans les régions des plus grands alpages accaparés par les seigneurs laïques et l'Église. La « grande montagne» est donc communautaire, associative; toutes les vaches, parfois des centaines, peuvent être confiées à un seul exploitant, locataire de la totalité du pâturage communal. Les villageois désignent un « maître de montagne » : son rôle est « de recruter le fruitier, les bergers, de vérifier la pesée tri-saisonnière du lait dans certains alpages etc.» (ZARKA Christian, Savoie: Chablais, Faucigny, Genevois, Savoie-propre, Tarentaise, Maurienne, Chambéry, Société nouvelle des éditions du chêne, 1990, p. 108) 162 BRÊCHE, CHAVOUTIER, 1975, p.112

La radicalisation de l'élevage de la vache est un processus qui se met en place au cours des siècles, mais qui subit une accélération vers la fin du XIX<sup>e</sup> siècle: en 1888, est constitué le Herd-book de la race tarine. En 1891 se tient déjà à Bourg-Saint-Maurice le concours spécial de la race bovine. En 1894, une fruitière-école est créée à Bourg-Saint-Maurice qui a pour fonction de former au métier de fromager. D'après les préconisations d'Arthur Cadoret, ingénieur agricole, la Savoie, doit être avant tout, un pays d'herbes et de lait: «on ne connaît pas d'agriculteurs ayant fait de mauvaises affaires en développant prés et bétail»<sup>163</sup>. La conséquence du succès du beaufort est l'abandon des cultures céréalières, des champs, des vergers, des vignes. « L'on est passé d'un système agro-pastoral, associant production céréalière à une utilisation exclusive des prairies de montagne pour la production laitière bovine, autour de la Seconde Guerre mondiale.» 164.

## Disparition des vergers

«À partir des années 60, la polyculture disparaît au profit de la spécialisation dans l'élevage laitier, tandis que la production de fruits de table migre en Combe de Savoie, sous forme de vergers intensifs » 165.

163 CADORET, 1929, 164 VIALLET-DÉTRAZ, p. 16

165 VALLAT, ALMORI, VALLAT, 2015, p. 13

166 BLANCHARD, 1943

Les vergers tarins avaient retenu l'attention du géographe Raoul Blanchard: avec leurs 295 hectares, ils produisaient des recettes importantes encore au cours de la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle, quasiment équivalentes à celles de l'élevage et du lait166.

«En Tarentaise, l'arboriculture fruitière est une pratique ancienne: elle occupait une place importante dans l'agriculture traditionnelle, même si celle-ci était avant tout pastorale. On trouve des allusions dans des documents locaux du XVIIIe siècle où sont citées des variétés comme les pommes Calville et Reinette. Dans la mappe sarde de 1730 (cadastre de l'époque), apparaissent un nombre impressionnant de vergers s'étageant jusqu'à 1250 mètres d'altitude [...]. En 1929, aux Allues, un rapport agricole mentionne l'existence de 1500 pommiers à cidre, 450 autres pommiers et 230 noyers, chiffres importants qui soulignent la place substantielle des arbres à fruits dans l'économie traditionnelle. À cette époque, la Tarentaise est la principale région de production fruitière de Savoie (deux tiers des pommes et poires à cidre, la moitié des pommes à couteau). Depuis l'arrivée du train en Tarentaise (1914 à Bourg-Saint-Maurice), des wagons de pommes Reinette, Calville, Franc-Roseau partaient vers Paris ou l'Algérie. Mais une loi de 1943, édictée sous le gouvernement de Vichy, interdit de commercialiser les variétés locales: elles furent donc évincées au profit des variétés anglo-saxonnes, arrivées en masse dans les années trente [...]. La production de fruits locaux redevient avant tout familiale (même si, depuis 1986, certaines variétés anciennes peuvent à nouveau être commercialisées). Pommes et poires étaient cultivées près des hameaux où les parcelles individuelles, avec quatre ou cinq arbres chacune, se regroupaient pour former le paysage de pré-verger où l'herbe et le fruit

étaient associés. La récolte des fruits avait lieu début octobre, avant la descente des alpages et montagnettes.» 167.

«On peut affirmer cependant que cette arboriculture possédait une logique pour assurer une production variée et continue des fruits (de 10 à 11 mois de l'année!). La Tarentaise a donc été incontestablement une région fruitière de première importance.» 168.

Les mœurs urbaines et le désir d'homologation firent le reste: petit à petit, acheter des pommes standardisées paraissait un besoin incontournable qui fit oublier les richesses du terroir.

«La population de plus en plus urbaine, en rejetant les habitudes alimentaires traditionnelles, oublie la saveur des fruits du terroir pour adopter les pommes anglo-saxonnes...» 169.

## Abandon de l'huile de noix

Les noyeraies et l'usage de l'huile de noix sont aussi abandonnés. Les enquêtes et lectures démontrent un usage très important de l'huile de noix jusqu'au milieu du XX<sup>e</sup> siècle.

> Pour la salade, les frites, les beignets, on employait il y a quarante ans, uniquement de l'huile de noix. Aujourd'hui les gros noyers sont arrachés et l'huile de noix ne suffit plus aux besoins.

MNATP3331

Les noyers étaient très nombreux jusqu'à une certaine altitude (il y en avait jusqu'à Séez).

> Ce bassin d'Aigueblanche, de tout temps, on l'a appelé et on trouve cette appellation dans les vieux livres, on l'appelait « le jardin de la Tarentaise », c'était beau hein? On en est très fier. Pour preuve dans ce jardin de la Tarentaise on rentre Feissons-sur-Isère, Petit-Cœur, Grand-Cœur, Aigueblanche, Le Bois, Bellecombe

outre: «L'arboriculture de la pomme, de la poire et de la noix constituait une partie importante mais mal connue de l'agriculture traditionnelle de la haute montagne savoyarde dans les premières décennies de ce siècle et certainement bien avant» (MEILLEUR Brien, «Traditions de l'arboriculture fruitière en Savoie: pommiers, poiriers et noyers aux Allues» in Travaux scientifiques du Parc national de la Vanoise, 1990, n° 17, p.253) 168 VALLAT, s.d., p.23. À propos du pré-verger : « Il est étonnant que ce nom n'ait jamais été employé par les personnes dont les témoignages ont été recueillis, elles qui ont simplement parlé de « verger » en désignant ces prairies complantées de grands arbres fruitiers. Autre surprise : très peu d'informations ont été données spontanément sur la manière de conduire ces parcelles, comme si les gestes nécessaires à leur entretien allaient de soi» (VALLAT, ALMORI, VALLAT, 2015, p.13) 169 VALLAT, ALMORI, VALLAT, 2015, p. 13

167 VALLAT, s.d., p.22. En

Tarentaise, [...] pas moins de 8 familles nobles qui sont installées, ça veut bien dire qu'il y a quelque chose à ramasser. Dans ce jardin de la Tarentaise, ce n'étaient que des vergers, des prairies, des vignes, des vignes jusqu'à 800 mètres d'altitude, beaucoup de vignes, de la vigne de Cevins jusqu'à Aime, Bourg-Saint-Maurice, il y avait vraiment beaucoup, beaucoup de vignes dans ce bassin et c'est vraiment une vraie fortune ca. Vous aviez làdevant beaucoup de noyers.

15BM

Parce que, à ma connaissance, il y avait des moulins à blé, un petit peu dans tous les villages, mais des moulins à huile de noix... Point d'interrogation: si ça se trouve ça venait de plus loin pour écraser les noix ici... [lls arrivaient] avec leur charrette, avec leur cheval, leur mulet, la charrette attelée au mulet, les noix chargées et puis après ça dépendait de la production, il arrivait qu'il n'y avait peut-être que 5 kg de cerneaux, peut-être il y en avait 30...

15BM

C'est l'époque, comment dire, ça c'était une époque charnière, je pense que les jeunes commençaient déjà à voir plus à l'extérieur, ils n'étaient plus forcément attachés à la terre comme l'étaient leurs parents: c'était ces années 1950/60. Quelques-uns qui étaient un peu comment dire, plus traditionnalistes plus attachés à la terre replantaient quand même les vieux pommiers, mais la plupart partaient déjà travailler à l'extérieur.

23RM

Pendant la Première Guerre mondiale, les noyers sont vendus pour leur bois celui-ci étant prisé pour la fabrication des crosses de fusils 170. L'huile de noix est supplantée par l'huile d'arachide.

> Si, il y en a quelques-uns qui ont replanté, mais maintenant ils sont comment dire ils ne sont pas habitués au climat d'Hautecour, ils sont greffés comme la plupart des arbres. Voilà les abricotiers: avant il y en avait, et bien maintenant on a du mal à avoir un abricotier et puis c'est fragile au point de vue gel, il faut toujours que ce soit abrité et puis on a les animaux sauvages qui viennent près des villages et qui mangent l'écorce des arbres, on a eu cet hiver et ça, les petits arbres, ils crèvent, ils viennent tout proche et puis les arbres ils sont foutus oui ben cet hiver c'est le cas.

3JPC-HC

Mis à part des problèmes liés aux facteurs environnementaux, il est fort probable que la génération qui abattit les vieux noyers en replanta des jeunes, mais en moindre mesure par rapport à ce qui avait été déraciné en peu de temps, ce qui est en contradiction avec les principes de l'arboriculture en vigueur jusqu'alors.

> Pour avoir un noyer il faut du temps, il faut du temps devant soi. Avant quand on plante un noyer il faut au moins 10 ans avant que ça produise un petit peu. Je ne sais pas quel état d'esprit c'était à l'époque 15BM

> > 170 MEILLEUR, 1986, p.208; FREPPAZ, 1987, p.88

En effet, s'ils avaient véritablement reconnu une valeur au bois qu'ils vendaient (tout comme la valeur des noix et de l'huile de noix), les propriétaires des vieux noyers auraient profité de la demande du marché pour entreprendre une nouvelle exploitation. De fait cette vente massive répond à une désaffection pour la terre et pour ses ressources. C'est ainsi que cette période de fortes transformations a fini par briser le lien intergénérationnel qui avait permis pendant des siècles de construire un paysage adapté à la communauté humaine:

> Les gens plantaient des arbres et notamment des fruitiers, des noyers, des pommiers pour la génération suivante. Que maintenant, on pense plus à ça.

IICC

«Or, leur permanence [des arbres à fruits] a reposé sur la transmission des savoirs et la solidarité entre générations, du fait du temps de mise à fruits et de la longévité des arbres. Un pommier de plein vent met quinze ans pour fournir des récoltes conséquentes et continue à le faire pendant près d'un siècle. On cueillait les fruits des arbres élevés par les générations précédentes, on plantait pour les suivantes.»<sup>171</sup>.

171 VALLAT, ALMORI, VALLAT, 2015, p. 19

172 Voir aussi dans le même ouvrage la page consacrée à la chasse et à la cueillette: ZARKA, 1990, 173 MEILLEUR, 1986, p. 143 174 MEILLEUR, 1986 : «large elongated potato. Its skin was greyish and its flesh white»

Le désintérêt pour les noyers, leurs noix, leur huile et même le bois montre que plus globalement cet arbre ne représente plus une ressource alimentaire et économique digne d'intérêt au XX<sup>e</sup> siècle pour des raisons purement économiques, mais aussi pratiques. Le traitement des noix demande du temps.

# Diminution des quantités et des variétés d'espèces cultivées

La spécialisation de l'agriculture se traduit par une diminution des quantités et des variétés d'espèces cultivées pour la consommation des animaux (cochons, poules) et des familles: pommes de terre, fèves, pois, raves et fruits.

## LES POMMES DE TERRE

Commençons par les pommes de terre, pourtant présentes quotidiennement dans les assiettes. La perte de terrain de la pomme de terre est un exemple analogue de cette transformation radicale dans les pratiques agricoles et alimentaires: «Cela montre que le montagnard ne garde plus ses terres pour son alimentation; il préfère produire des denrées monnayables lactées » 172 et s'approvisionner dans les commerces.

Au-delà des quantités de pommes de terre semées et ramassées, on observe une diminution drastique des variétés de pommes de terre cultivées. Il serait en effet erroné de penser qu'il n'y avait qu'un type de pomme de terre. Les variétés étaient nombreuses et la plupart d'entre elles ont disparu. D'après Brien Meilleur, aux Allues, les variétés de pommes de terre les plus vieilles étaient l'emperator et la tartifla nèra 173 : la première est une pomme de terre allongée à la peau grisâtre et à la chair blanche 174, la deuxième est une petite pomme de terre, plutôt ronde, avec une peau noire ou violette et une chair blanche marbrée de bleu ou de noir<sup>175</sup>. Elles étaient surtout appréciées avec le sérac: c'était le plat à servir aux invités 176. Quant à la knèla et la karantèna, il s'agit de deux variétés de pommes de terre d'été, récoltées vers la mi-juillet: en tant que cultivar considéré comme mineur (notamment en raison des petites quantités), on ne trouve pas beaucoup de témoignages<sup>177</sup>. Elles différaient cependant beaucoup des pommes de terre cultivées dans les champs et récoltées en octobre.

De même, la salade (genre batavia) n'est pas souvent mentionnée parce que considérée comme une culture secondaire, mais certains témoignages nous font comprendre qu'elle était présente dans les jardins déjà au début du siècle<sup>178</sup>.

Les fèves, les raves, les pois

Les fèves et les raves ont aussi presque disparu de la mémoire collective dès les années 1930:

> Les fèves ont presque disparu de même que le sarrasin

MNATP3331

175 MEILLEUR, 1986: «a small, mostly round tuber with a black or dark violet skin and white flesh veined with blue or black» 176 MEILLEUR, 1986, p. I 44 : «Well liked especially when consumed with lo sere. It was considered a good food to serve to guests » 177 Voir aussi MEILLEUR, 1986, p.175 178 MEILLEUR, 1986, p. 168

179 MEILLEUR, 1986, p. 130 180 Ibidem 181 MEILLEUR, 1986, p. 135 182 «a small full field plant with green peas and a climbing garden variety with white peas» (MEILLEUR, 1986, p. 138). Ils étaient utilisés dans les soupes avec du lard, mais aussi en salade, le surplus étant vendu à Moûtiers.

Pourtant les fèves ont joué «un rôle important dans l'alimentation et dans l'agriculture jusqu'au moment de l'abandon de la rotation triennale. L'apparition de la fève dans les jardins est beaucoup plus récente et il s'agit d'un autre cultivar » (la fava di kurti ou grusa fava)<sup>179</sup>. La soupe aux fèves était très commune, tandis que la farine de fèves était un ingrédient ordinaire dans la recette du pain: selon les autochtones, cette farine, non seulement augmentait le volume total du pain, mais intervenait dans le processus de fermentation en contribuant à sa conservation. Sur le plan nutritionnel, les fèves riches en protéines et associées à un féculent apportent des nutriments de qualité pour l'organisme 180.

Brien Meilleur mentionne aussi deux documents du XIX<sup>e</sup> siècle d'après lesquels les lentilles étaient cultivées dans les cantons de Moûtiers et de Bozel<sup>181</sup>. Et quelques souvenirs affleurent dans les entretiens:

- Mais par exemple les lentilles, moi j'ai le souvenir qu'ils faisaient des lentilles ici. Oui.
- Ah bon!
- Oui, oui, c'est vrai.
- Je me suis dit, je veux bien le demander mais t'es pas bien? on n'a jamais fait de lentilles!
- ... moi j'ai le souvenir de lentilles. Non, mais nous mais nous on en a fait en plaine maraîchère. là où on a construit.
- Ah oui!
- Oui, oui, oui.
- Des lentilles et puis du lin pour le mulet. 5]]

Quant aux petits pois, ils étaient très présents, notamment la variété de plein champ et une variété grimpante de petits pois blancs de jardin<sup>182</sup>. L'ail, peu utilisé en cuisine, est indispensable pour la charcuterie et pour soigner certaines mala-

dies. Les avis sur son ancienneté dans les jardins sont cependant contradictoires. Selon les uns il était cultivé depuis longue date, selon d'autres on l'achetait au marché de Moûtiers.

Enfin, l'epnatse (atriplex hortensis L.) a disparu lorsque l'épinard que nous connaissons a fait son entrée dans les jardins: il s'agit de plantes atteignant un mètre de haut, se caractérisant par de grandes feuilles en triangle 183.

## **LES FRUITS**

Maintenant, si nous nous penchons sur les fruits, la question de la variété n'est pas moins importante, mais encore une fois les représentations contemporaines sont limitées du fait de la méconnaissance des pratiques du passé, l'arboriculture étant l'un des secteurs de l'économie de montagne les moins étudiés dans les Alpes du nord<sup>184</sup>. Là où les arbres à fruits poussaient, les familles disposaient la plupart du temps d'arbres épars, en bordure de champs ou dans les vignes ou regroupés dans le cadre de prés-vergers. C'étaient des pommiers, des poiriers, des pêchers et des pruniers. Notons que chacun de ces quatre noms d'arbres cache une variété surprenante de fruits, aux goûts différents, qu'il était possible d'intégrer dans des préparations très diverses (même cuits en légumes dans certains cas), disponibles à différents moments de l'année. En effet, les familles disposant de quelques arbres fruitiers pouvaient consommer des fruits pendant dix à onze mois par an. Car toutes les familles non seulement possédaient des pommes, des poires et des prunes, mais pour chaque fruit des variétés précoces, moyennes et tardives 185. «Aussi trouve-t-on une centaine de pommiers et poiriers différents et un nombre indéterminé de « croèjoniers » ou pommiers sauvages, non greffés. L'ensemble fait partie de la biodiversité du verger.» 186.

Brien Meilleur a trouvé aux Allues des pommiers, des poiriers et des noyers très anciens 187. «Les pommes calvilles et renettes » sont citées au cours du XIX<sup>e</sup> siècle. Mais on ne connaît pas les quantités récoltées, leur rôle précis dans l'alimentation ni dans l'économie: le peu de connaissances est dû à l'orientation non commerciale de la production. La pomme èlo, était très prisée, par exemple, puis il y avait la pomma rodze, la calvin ou calvil, la piccarde, la plus importante pomme à cidre...<sup>188</sup>. Parmi les poires, lo pri a doué zu est peut-être la variété la plus ancienne 189, cité par Meilleur 1986: 219), même si la poire était probablement moins diffusée que la pomme, d'ailleurs elle est moins présente que la pomme dans les restes préhistoriques 190. Les poires étaient consommées cuites dans le vin ou dans le cidre ou au four, mais aussi cuites dans la soupe, notamment lo pri a livre.

183 Cette plante était encore présente dans un jardin à La Saulce dans la commune de Brides-les-Bains au cours des années 1980 (MEILLEUR, 1986, p. 172) 184 COLLOMB, RAULIN, 1979, p. 134; repris par MEILLEUR, 1986, p.208 185 MEILLEUR, 1986, p.202 186 VALLAT, ALMORI, VALLAT, 2015, p. 15. Grâce à l'association Croqueurs de Pommes, un verger est né en Tarentaise, au village de La Chal, non loin de la station des Arcs et de Bourg-Saint-Maurice, qui est une banque de données génétique et un laboratoire des anciens savoir-faire. Voir aussi: CHOLLET Pascale, La pomme tarine retrouve ses

187 MEILLEUR, 1986, p. 193 188 MEILLEUR, 1986, p.210 189 LEROY A., Dictionnaire de pomologie : Poires, tomes I et II, Angers, 1867, pp.23-24 cité dans MEILLEUR, 1986, p.219 190 MEILLEUR, 1986, p.218

lettres de noblesse, 1995

Quant à la prune, la prema, il en existe aussi plusieurs espèces, avec l'avantage que ces arbres poussent à des altitudes supérieures à celles des pommiers et poiriers: la porte-bna (porte bonne), pousse en effet jusqu'à 1500 mètres, mais ses usages sont limités à cause de son noyau difficile à détacher. Il y avait aussi: lo premio, la prema blu, la dobla...<sup>191</sup>.

Enfin un fruit méconnu aujourd'hui, le cormier ou sorbier domestique: «Ses feuilles et ses fleurs ressemblent à ceux du sorbier des oiseleurs. Il ne donne pas des baies mais de petits fruits jaunes, en forme de pommes ou poires, avec des surfaces rouges. Attention, à ce stade, ne les mangez pas! Ils sont très astringents et les anciens disent malicieusement: «un homme qui en mange sept change de sexe!»<sup>192</sup>

> Oui, c'est âpre, c'est astringent et donc, et en fait les gens faisaient, ils utilisaient tout, ils faisaient des confitures, ils faisaient des gelées, c'est très bon. Cette confiture de cormes est extraordinaire. J'ai demandé à un pâtissier, il a retrouvé la recette et puis... ou alors quand ils faisaient leur cidre, ils mettaient en gros trois paniers par pressée et cela faisait fermenter rapidement et du très bon cidre, oui. 8RV

Nous faisions aussi de la pomma de sorbe [soubie]... le grand arbre. En français sorbier. Il fait des fruits gros comme ça, marron. On faisait une pomma avec beaucoup d'alcool. 7AMB

«On les utilise très mûrs, blets, quand leur peau vire au marron. Un panier par pressée donne du cidre mais surtout, traité seul et avec doigté, il donne une boisson limpide, très alcoolisée, autrefois le «champagne» des grandes occasions. Leur chair devenue onctueuse sert aussi à la fabrication de compotes et de confitures.» 193.

À la spécialisation de l'agriculture, s'ajoute ainsi une perte dans la variété des espèces cultivées ou glanées et mangées. Il existait en effet une multitude d'anciens cultivars et d'espèces sauvages autrefois utilisés en cuisine: ils sont aujourd'hui méconnus et réunis sous des termes englobants comme «les pommes», «les pommes de terre» qui ne donnent pas la mesure réelle de la gamme des goûts et des textures qui se succédaient jour après jour, de saison en saison.

Cette diversité variétale insoupçonnable, associée à une gamme de pratiques aujourd'hui oubliées, s'exprimait, nous l'avons vu, par le biais d'un vocabulaire riche et détaillé qui en s'appauvrissant petit à petit entraîne une méconnaissance de la variété botanique d'il y a quelques générations et de la variété alimentaire qui en dérivait. Ce constat nous permet de mettre l'accent sur l'inadaptation de la langue courante, moderne, pour exprimer la richesse de la nature et des pratiques humaines du passé: à titre d'exemple, le seul mot «pomme» ne peut en effet pas rendre compte de la complexité de la gestion du verger tarin, ni de son potentiel en termes économiques et nutritionnels.

**191** MEILLEUR, 1986, p. 182 **193** *Ibidem* 192 VALLAT, ALMORI, VALLAT, 2015, p.66

# Différenciation des producteurs et des consommateurs et multiplication des profils socioprofessionnels

Dès les années 1930, les enquêtes conservées par le Musée national des arts et traditions populaires soulignent l'arrivée de nouvelles populations et de nouvelles pratiques:

> Depuis une quinzaine d'années, les ouvriers qui vont travailler sur la route ou au barrage achètent des conserves de poisson.

MNATP3334

La Tarentaise, territoire de ski et d'hydroélectricité, voit les mutations survenues au cours du XXe siècle transformer un tissu social assez homogène de paysans en un tissu social composé d'agriculteurs (le changement de terminologie souligne les changements culturels), mais aussi d'ouvriers, d'employés, de cadres. Les nouveaux emplois liés au tourisme, au bâtiment, à la viabilité et aux barrages apportent des habitudes alimentaires différentes. Les nouveaux emplois, plus attrayants du point de vue financier, introduisent de nouveaux styles de vie, jouant un rôle majeur dans la révolution sociale connue par toutes les populations alpines.

# Hygiène, modernité et progrès

Depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle, les physiocrates encouragent l'amélioration de l'agriculture pour combattre les disettes. Au XX<sup>e</sup> siècle, les petites communautés de montagne «où le progrès pénètre heureusement» 194 sont invitées, comme toute la population, à embrasser modernité et progrès. Les écoles et écoles ménagères vont être des relais d'une éducation visant à apporter hygiène, modernité et progrès à la population.

«La période qui s'étend de 1850 à 1950 voit une longue action éducative s'exercer de l'extérieur sur le montagnard, en parallèle à une transformation, certainement lente mais irréversible de son environnement économique, social et culturel. La longue durée caractérise également l'élaboration des diverses images dans lesquelles le montagnard et son passé se trouvent progressivement représentés. Peu à peu, au fur et à mesure que la nécessité et l'urgence des interventions sur la montagne se précisent, on assiste à une réification et à une occultation croissantes de la réalité présente et passée du montagnard » 195.

194 MNATP3342

195 KILANI Mondher, «Les images de la montagne au passé et au présent. L'exemple des Alpes valaisannes » in Archives suisses des traditions populaires, 1984, n° 1-2, p.36. Voir aussi la suite, notamment: «Rendre la nature responsable de la pauvreté, c'est renforcer l'image de misère globale que l'on veut donner de la montagne ; c'est également justifier l'intervention extérieure [...] Face à la «routine de la nature» à laquelle est soumis le montagnard, seule l'intelligence technologique peut avoir de l'efficacité. Si le montagnard est pauvre, c'est parce qu'il dépend toujours des caprices de la nature et n'a pas encore acquis les facteurs techniques susceptibles d'agir sur elle.» (KILANI, 1984, p.37)

Les cahiers des instituteurs, datant de 1936, nous offrent de nombreux témoignages dans ce sens:

> Il y a quelques dix ans on vivait presque uniquement des produits de la terre, on faisait son blé, ses pommes de terre, on élevait un ou plusieurs cochons... Actuellement il devient plus difficile, il achète plus souvent son pain blanc, de la viande fraîche, des conserves, des salaisons (morue), des pâtes... Les tomates et les cornichons semblent plus en vogue qu'autrefois.

## MNATP3336

Un autre auteur met l'accent sur les besoins qui changent:

> ... la terre reste la même. Elle ne nous gâte pas davantage que nos anciens. Elle ne peut donc nourrir que de moins en moins de têtes dont les besoins augmentent sans cesse. Ainsi l'exode rural est devenu pour les jeunes une nécessité.

## MNATP3335

Si les pratiques alimentaires sont aussi la conséquence de la transformation économique qui a caractérisé la Tarentaise au cours du XX<sup>e</sup> siècle, il est vrai que sur le plan social les mœurs changent dans l'entre-deux-guerres, avec les nouvelles politiques sanitaires et hygiéniques. En effet, les normes relayées par les instituteurs et les médecins deviennent le véhicule de la diffusion de ce nouveau savoir qui établit la supériorité de l'alimentation carnée sur l'alimentation à base végétale, considérée comme «pauvre», typique des milieux ruraux. Il ne s'agit que du premier jalon. Dans l'après-guerre, l'évolution de l'agriculture dans le cadre de la politique agricole commune conjuguée à une culture consumériste encouragent les familles à abandonner les pratiques

du passé et à préférer les aliments diffusés par les supermarchés et l'industrie agro-alimentaire de transformation. La tendance générale est à accroître la dépendance au commerce et à se libérer de l'esclavage des tâches ménagères quotidiennes, que ce soit pour préparer les repas, pour conserver les aliments ou encore dans le cadre des travaux quotidiens nécessaires à l'entretien et à l'exploitation du capital végétal: jardinage, cueillettes spontanées ou programmées. Ces savoirs et ces savoir-faire, qui faisaient partie d'un style de vie et d'une culture très proche de la nature, ne produisaient pas de richesses monnayables ni d'aliments intéressants sous le profil calorique, mais nous savons aujourd'hui qu'ils étaient très précieux pour la santé et pour l'environnement. En l'espace de quelques décennies, les ménages sont donc passés d'un régime où la viande était présente exceptionnellement et où d'autres éléments carnés comme le lard ou les charcuteries était consommés moins occasionnellement mais dans une période limitée de l'année, à des régimes modernes prévoyant une consommation quotidienne de viande. Quant aux autres aliments d'origine animale, notamment le lait et ses dérivés, ils étaient consommés quotidiennement, mais à plus petites doses que ce que nous laisse imaginer les témoignages, car les familles étaient nombreuses et les parts petites.

D'autre part les produits les plus riches (comme le beurre ou le fromage d'alpage fabriqué à partir de lait entier) étaient la plupart du temps vendus et les ménages se nourrissaient essentiellement de lait coupé d'eau, de petit-lait, de sérac et de tomme de ménage (fabriquée à partir de lait écrémé), pour ne pas mentionner la toma de clar, à savoir la tomme fabriquée à partir du babeurre.

# Arrivée du réfrigérateur et du congélateur

Avec l'arrivée des réfrigérateurs et plus tard des congélateurs, la façon de conserver les aliments et de faire ses provisions pour l'hiver a changé de manière radicale. Il s'agit d'un événement qui a marqué les mémoires de tous nos informateurs:

> C'est quand on a construit la maison et l'électricien il avait un magasin où il vendait, F., tu sais? Oui. Et il faisait les appareils ménagers et donc on avait acheté le... le frigo il marche toujours, il est toujours là-bas hein, chez ma mère, il marche toujours le frigo, 68 [1968]. T'en trouveras plus. Et à l'époque quand ils nous l'ont amené, c'était BI à M. et on n'avait pas de voiture et tout. Il est monté avec un véhicule et là il nous a amené 4-5 frigos et on a choisi dans les 4-5 [Rires] Parce qu'on n'avait pas de voiture pour descendre à Moûtiers, je ne sais pas comment ça s'est fait qu'il était venu. Il nous a monté 4-5 frigos, il nous a dit: « Ben prenez celui que vous voulez.». Et puis ben voilà on a pris celui-là et il marche toujours, 68. 3AL

> Parce que nous, comme on avait des vaches, beaucoup de lait, les gens venaient acheter le lait le soir, on avait une dizaine de personnes qui venaient et puis il y a le laitier qui passait pour la fruitière quoi. Et... mais on avait quand même beaucoup de lait ; ma mère disait : «Il faut que je redresse ce lait» Ça veut dire le mettre de côté, voilà. Donc plutôt que d'aller à la cave où il faisait un peu

> > 196 GAIDE, 2000, p. 102

chaud quand même; je me rappelle qu'en 57-58 on est allés à la foire de Savoie à Chambéry et on a acheté un frigo. C'était un grand frigo, où on puisse mettre un bidon, un bidon à lait hein, voilà.

Avant les réfrigérateurs, tous les aliments avaient leur place dans des locaux idoines et leur existence correspondait à un moment précis de l'année, en fonction des possibilités de conservation. Pendant l'hiver, il y avait toujours une pièce froide où conserver le lait et la crème. Quand on abattait une bête, la viande était débitée et transformée, voire partagée entre plusieurs ménages. Avec le frigo, de nouvelles possibilités s'ouvrent: on peut acheter un morceau de viande au boucher et du beurre frais. Mais il est vrai qu'au début, seul quelques aliments trouvaient place dans le frigo:

> Ben le fromage, on avait la cave hein. On avait la cave, le fromage on ne le mettait pas au frigo, on le mettait à la cave.

6GM

**28BV** 

[C'était] pour le beurre. Le beurre, le lait. Le lait frais. Le lait et le beurre. D'ailleurs, mais ils n'étaient pas grands les frigos.

3EB

«À partir de 1970, chaque foyer achète un congélateur qui permet la conservation de ses produits. Ainsi, peu à peu, les ménagères varient l'alimentation et achètent des plats surgelés. Elles adoptent le libre-service mis en place dans les magasins d'alimentation de Bourg-Saint-Maurice.» 196.

Les données de l'enquête menée par l'INSEE en 1979 sur «les disparités d'équipement des ménages en biens durables» nous permettent quelques réflexions supplémentaires, tout en ne fournissant pas de chiffres relativement à la Tarentaise, mais uniquement par rapport à la catégorie socio-professionnelle du chef de ménage et à la région (Rhône-Alpes dans notre cas)<sup>197</sup>.

«Dans un monde où la cave et la glacière étaient les seuls moyens de réfrigération, où mettre en bocaux, fumer, sécher ou saler les aliments étaient les seuls moyens de les conserver durablement, le réfrigérateur d'abord, puis le congélateur et plus récemment encore le combiné réfrigérateurcongélateur, se sont révélés des auxiliaires précieux, voire indispensables: alors que 7% des ménages avaient un réfrigérateur en 1954, plus de 94% des résidences principales sont équipées, en 1979, d'un réfrigérateur ou d'un combiné» 198.

D'habitude les innovations technologiques partent des villes pour rejoindre les régions les plus périphériques: dans le cas du congélateur, les campagnes l'ont adopté en premier.

197 Voir VERGER Daniel, «Les disparités d'équipement des ménages en biens durables. Enquête Equipement Ménager 1979» in Archives et Documents, INSEE, octobre 1982 (1982b), n° 57. Nous renvoyons tout particulièrement aux pages 92-93, 100-101 relatives aux taux d'équipements des ménages en réfrigérateurs et en congélateurs indépendants. 198 VERGER, 1982a, p.54

199 TROGNON Alain, « Bocaux hier congélateur aujourd'hui » in Economie et Statistique, novembre 1979, n° 116, p.27 - Version en ligne: https://www.persee. fr/doc/estat 0336-1454 1979\_num\_116\_1\_4200 200 VERGER, 1982b, p.29

«Les congélateurs indépendants ont équipé en premier lieu les zones rurales et tout particulièrement les agriculteurs » 199.

> Ah, ce que je me rappelle c'est que c'est moi qui ai payé le premier congélateur à ma mère, avec ma première paie, j'étais fier comme tout. [...] Et là bon on a pu commencer à... on a pu faire les poulets en batterie, on pouvait les tuer et puis les mettre au congélateur, on savait qu'ils ne se perdraient pas. Et puis la viande d'agneau aussi, de chèvre. Parce qu'à Sainte-Foy, chaque automne, les gens tuaient une chèvre et ils la faisaient en viande séchée, pour faire la soupe.

25HB

Comme il n'y avait pas de congélateur à l'époque hein, je vous dis, j'ai l'impression de, de parler comme si c'était au temps des Gaulois, alors que maintenant ça date de pff, depuis au moins quarante ans en arrière, ça n'a plus rien à voir. Donc, maman elle faisait dorer la viande et après conservait dans une, une taupine on disait oui. Dans de l'huile et l'huile prenait un goût mais alors de viande rôtie, qu'on utilisait après pour la sauce à salade.

Oui, ou pour faire d'autres choses mais c'était excellent hein.

22LAM

Les congélateurs ont conquis rapidement les zones rurales parce qu'on y trouve d'importantes productions familiales de denrées alimentaires qu'il est nécessaire de conserver et stocker<sup>200</sup>. Après les congélateurs, d'autres techniques de conservation sont arrivées pour compléter l'offre, notamment les appareils pour la conservation sous vide.

Voilà maintenant le progrès, on a une machine à mettre sous vide, c'est formidable ça! 22LAM

# La cuisine touristique

Après avec le développement des stations de sports d'hiver, il y a une troisième cuisine qui s'est développée, c'était cette cuisine un peu plus commerciale qui est devenue, à base de certaines recettes authentiques, mais d'après moi, avec beaucoup de choses qui ont été prises à droite, à gauche, et puis une cuisine un peu plus galvaudée.

**IORB** 

Dans les années 1960, la Tarentaise connaît une mutation de son paysage économique avec l'implantation de stations de skis. Aux côtés de la cuisine familiale et des restaurants apparaît alors un troisième type de cuisine en Tarentaise, la cuisine pour les touristes.

L'arrivée d'un regard extérieur, un regard «de l'étranger » que ce soit celui de l'émigré, de l'immigré, du voyageur ou celui du touriste produit un recul par rapport aux pratiques alimentaires ou culinaires qui confèrent le statut de plat et de recette à ce que l'on mange: sans ce recul, tout se confond dans le continuum des gestes et des activités ordinaires, et tant que le plat n'est pas uniformisé il n'est pas pensé comme le fruit d'une recette.

> **201** FRITSCH, 1989, p. 187 202 Ibidem : «la soupe était bonne, les œufs cuits à point, le fromage excellent et le café passable» 203 CANZIANI, 1911, p.61

Les récits des voyageurs qui sillonnèrent la Tarentaise abordent souvent la question de la nourriture, tel ce commentaire du baron Achille Raverat qui découvre Tignes aux alentours de 1860. Le «semblant de cabaret» dans lequel il lui est permis de se rassasier<sup>202</sup> est loin de ressembler à un restaurant pour touristes. Même les descriptions d'Estella Canziani à l'Hospice du Petit-Saint-Bernard<sup>203</sup> en sont encore assez éloignées. Mais après, sensiblement, ce type de cuisine se met en place. Par son attachement à une cuisine locale et par la mémoire d'un goût, la clientèle composée de locaux et de voyageurs, de travailleurs et de vacanciers, a contribué à conserver certains plats et à en décréter le succès, car ils ont commencé à exister en dehors de l'expérience domestique et familiale et à acquérir une place dans le domaine public, comme les crozets:

> Parce qu'ici moi je n'ai jamais entendu quelqu'un qui disait qu'il faisait les crozets.

Ah non, non, non.

Et dans les restaurants?

Ils les connaissaient parce qu'ils allaient les manger à Pussy, ils allaient les manger à Cevins, il y avait le restaurant là, chez Blanc là, ils allaient les manger dans les restaurants donc ils connaissaient ce que c'était. Parce que combien de gens nous disent:

«Oh on se rappelle quand on montait à Pussy il y avait encore le père Léger, on mangeait gigot d'agneau et crozets au sarrasin.»

Bon ben c'était... et après ben... ici, chez eux ils ne les faisaient pas quoi, c'était...

14FF

Le regard de l'étranger permet ainsi une différenciation, une mise à distance de recettes, de plats considérés comme «locaux», «typiques», «traditionnels », «patrimoniaux ». Certains plats sont désignés puis perçus ou proclamés comme tels et accèdent à un statut d'emblème du territoire. Le changement de statut - de cuisine du quotidien à emblème du territoire est variable. Tout produit ou plat n'accède pas à cette «révélation». En Tarentaise, la présence touristique va d'abord mettre en valeur les plats à base de fromage sur le modèle suisse, pays alpin voisin où «l'industrie de l'étranger » c'est-à-dire le tourisme d'hiver est plus anciennement implanté.

Néanmoins, au cours de notre enquête nous avons pu observer une double fracture, non seulement entre l'offre alimentaire «touristique» et les pratiques passées, mais également entre l'offre touristique et les pratiques domestiques contemporaines.

> C'est vrai qu'aujourd'hui on mange totalement différemment: les soupes, alors autant effectivement comme beaucoup de gosses quand on a 4/5 ans on n'aime pas forcément la soupe, mais on y revient assez vite. Moi vers peut-être 12/13 ans par-là j'adorais la soupe. Je l'adore toujours la soupe de légumes qu'on mange plus aujourd'hui parce que il y avait des fèves et on mettait toutes sortes de

> > 204 www.lebendigetraditionen.ch/ traditionen/00344/index. html?lang=fr 205 www. lebendigetraditionen.ch/ traditionen/00112/index. html?lang=fr 206 GAIDE, 2000, p. 98

choses dedans: des orties au printemps, on allait même chercher les épinards sauvages: on en mettait un peu dedans, on mettait des morceaux de couenne de jambon ; enfin il y avait des tas de choses qu'on ne fait plus aujourd'hui: les fèves c'est fini, je ne vois plus personne par-là qui plante des fèves et pourtant ils en mettaient des grandes quantités donc ça faisait une soupe noire avec de la bonne tomme.

**23RM** 

# Raclette, tartiflette, fondue: entre invention de la tradition et appropriation

L'essor des stations de ski annonce le triomphe de plats qui, tout en étant vendus comme traditionnels, viennent d'autres régions alpines comme la raclette<sup>204</sup> et la fondue<sup>205</sup>. Certains sont bricolés sur place et peuvent générer la création de plats et de nouveaux noms comme la tartiflette (à partir de la surproduction de reblochon) ou la croziflette.

«La raclette, la fondue ou la tartiflette ou la toute dernière croziflette ne sont pas des traditions culinaires locales ; leur introduction est faite vers 1970 dans les menus proposés par les restaurateurs.»206.

> Oui. Et puis après sont arrivés les sports d'hiver, après la guerre sont arrivés les sports d'hiver et à partir de ce moment-là on a mangé des fondues mais ça ne fait pas partie de notre culture ancienne. Ma maman me disait que la première fois qu'elle a entendu parler de fondue, c'était le chef de gare de Landry qui lui venait de la Haute-Savoie et en Haute-Savoie il venait d'apprendre ça par les Suisses, parce qu'à l'origine ça doit venir de la Suisse et donc ils se sont mis à fabriquer la fondue, à faire

la fondue en Haute-Savoie et puis le chef de gare qui est venu s'installer à Landry il a fait connaître ça à Landry mais bon, après ça s'est répandu et puis avec les sports d'hiver bon ben il n'y avait plus que ça qui comptait hein, c'était la fondue et puis après il y a eu la raclette, après on a eu la tartiflette, c'est le dernier qui est sorti. Alors maintenant on va dans les restaurants, c'est les trois plats principaux qu'on nous présente. Moi j'ai... c'est le seul plat que je sais faire c'est la fondue.

le fais bien les fondues mais bon, ce n'est pas, pour moi ce n'est pas la cuisine savoyarde typique hein, ce n'est pas... Ça a été répandu par les sports d'hiver.

6GM

Alors le pire, le pire, c'est cette fameuse tartiflette, parce que, donc tartiflette ça vient de tartifle, [...] c'est nos pommes de terre, c'était ça. Donc au niveau étymologie, donc on arrive tartifle, tartiflette, donc pourquoi pas, mais ce qu'il faut savoir, c'est un produit qui a été créé de toutes pièces pour les touristes à l'époque où ils ont fabriqué trop de reblochon. [...] Donc la tartiflette, la base c'est la pela et dans cette pela, il pouvait y avoir des pommes de terre, il pouvait y avoir des lardons, il pouvait y avoir..., mais c'était ça, parce que c'était une pelle, une poêle.

**IORB** 

207 HUDRY Marius, «À propos de la fondue au fromage dite savoyarde», Cahiers du vieux Conflans, 1974, n° 102, p.42

208 Pour approfondir: « Pays de Savoie : Bientôt une identification géographique protégée «Raclette de Savoie» ?» in Le Dauphiné libéré, 18 décembre 2015, p.3

La population locale découvre parfois ces plats en même temps que les touristes, voire après.

> D'abord dans les restaurants, parce qu'en fait c'était, au départ, la raclette, c'était le fromage, le gros fromage suisse hein et on faisait fondre ça, il fallait un appareil spécial et tout ça qu'on n'avait pas forcément à la maison hein. **27NS**

Le côté innovant et convivial de ces plats charme tout le monde, mais un débat naît, d'abord dans certains milieux culturels, sur la légitimité de ce type de cuisine.

«On se demandera pourquoi nous insistons sur une recette de cuisine. Quand un mets est très répandu, c'est un fait de civilisation. Et la fondue au fromage est très pratiquée. Nous trouvons aussi d'autres raisons dans deux phrases citées en exergue de l'ouvrage dont nous extrayons la recette de la fondue: «Un bon cuisinier vaut dix docteurs» (Raspail) et «La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le genre humain que la découverte d'une étoile» (Brillat-Savarin). Et nous conseillons aux ascètes trop sévères de ne pas poursuivre leur lecture!»207.

Ces plats conçus pour les touristes sont entrés dans toutes les familles de Tarentaise. Ils sont confectionnés souvent à base de produits locaux, à tel point que même la raclette d'origine valaisanne est désormais proposée en Savoie avec un fromage IGP «Raclette de Savoie»<sup>208</sup> ce qui ne laisse pas de doute quant au processus d'assimilation mis en place au cours de ces trente dernières années. En effet, le respect des produits de base demeure un critère fondamental pour analyser cette forme d'assimilation, comme dans ce témoignage qui insiste sur l'importance du bon beaufort dans la fondue.

Ah oui, oui, les fondues, fondues énormément. Pareil nous la fondue on l'a toujours fait, toujours avec la recette initiale, on n'a jamais mélangé de fromages dedans. Elle était toujours faite... que avec du beaufort et de qualité! Pas n'importe quel beaufort, il fallait qu'il soit encore mûr, enfin je ne sais pas comment ils appelaient ça à l'époque, qu'il soit bon, au goût qui était au bon moment 30RT

Et aussi sur la qualité du vin:

Il faut mettre un bon vin, un très bon vin hein, il ne faut surtout pas lésiner sur les bons vins. D'ailleurs les très anciennes vieilles cuisinières qui ont plus de cent ans maintenant; j'en ai retrouvé sur Bellecombe ou en Tarentaise-là, qui faisaient aussi la cuisine ... qui s'étaient mises à faire de la cuisine : elles disaient toujours qu'il fallait toujours réfléchir, que quand on faisait un plat, qu'on devait mettre un vin, comme pour les viandes quand on fait certaines viandes, des gibiers, des trucs comme ça, qu'il fallait surtout ne pas oublier de mettre du bon vin dans la

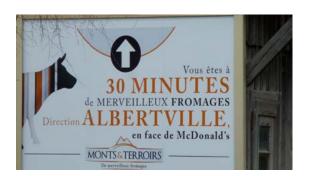


Fig. 3 - La mise en scène du fromage contribue à sa visibilité dans un pays touristique qui mise sur les produits du terroir.

Crédits photographiques : Christiane Dunoyer

gamelle, en garder un verre pour manger, boire à table, mais c'était surtout dans la gamelle qu'il fallait le mettre le bon vin. 30RT

La «vraie fondue» s'érige au-dessus des autres fondues grâce à la qualité de ses ingrédients qui ont leurs connaisseurs:

Et une vraie fondue, même s'il en reste, elle peut attendre et puis être réchauffée hein.
[...] Elle refond. Que s'il y a un autre fromage dedans, ça fait de la colle. [...] Ça fait une boule et ce n'est pas très bon, ce n'est pas très bon. Ça ne se mange pas comme une crème, que le beaufort fondu comme ça, il se mange comme une crème.

30RT

Raphaël Bonne, président de l'Académie du goût, tout en encourageant la redécouverte de la cuisine locale des siècles derniers, reconnaît le rôle joué par ces plats.

Oui, mais il ne faut pas que, quand on parle de spécialités savoyardes, on s'arrête à ça. Si vous voulez, il ne faut pas qu'on mette dans une case «spécialités savoyardes», la fondue, la raclette, la tartiflette et la croziflette, maintenant vous avez l'impression que la Savoie, ça se limite à ça.

[...] C'est exactement, comme au début, quand, aux premières réunions, on avait au niveau de la défense de la cuisine de Savoie, on nous parlait que de farçon et de polenta, et je disais « mais c'est incroyable, il n'y a quand même pas que des farçons, de la polenta et des diots », donc maintenant ça a évolué, les gens, ça bouge quand même beaucoup.

La mode de ces plats s'explique en partie par le fait qu'ils n'engagent pas des savoir-faire de haut niveau et que tout un chacun peut les préparer assez facilement chez soi, en garantissant un plat chaud et savoureux à toutes les heures, comme il est de bon ton dans les localités touristiques.

> Comme n'importe qui peut ouvrir un restaurant, il n'y a pas besoin d'être diplômé, de savoir faire la cuisine ou quoi que ce soit, [...] il ouvre un restaurant, il marque « spécialités savoyardes », il achète quatre appareils infrarouges, voilà, c'est ce qui tue la cuisine. La cuisine savoyarde elle s'est tuée ellemême, parce que maintenant la vraie cuisine savoyarde, c'est soit vous la dégustez dans des familles où ils font encore vraiment de la cuisine savoyarde ou alors au restaurant, et dans très, très peu de restaurants. I0RB

Quant à la polenta, qui était un plat populaire entre 1750 et 1950, elle a été aussi transformée dans une optique touristique.

> Il y a des grands chefs qui font des pavés de polenta maintenant hein.

Oui, ils se sont mis aussi à faire des, oui quand ils présentent un plat, ils font de la polenta, un petit pavé de polenta qu'ils mettent des fois, oui. Je ne pense pas que ça... je crois qu'on a toujours mangé de la polenta, personnellement je n'ai pas ressenti une baisse de consommation de la polenta et puis un redémarrage, non. Ça me semble que c'est toujours resté plus ou moins, à peu près... 6GM

Toujours à propos de la polenta:

- Oh oui, elle est passée de mode. Quand il y avait ... oui, je m'en souviens...on en faisait vraiment souvent, et maintenant beaucoup moins. Enfin, on en fait, mais ce n'est plus toutes les semaines.

AMB – On en mange moins, surtout pendant l'été. Nous la mangeons plutôt en hiver. Puis dans les restaurants ils disent la «polentà» et je pense qu'ils ont de nouvelles recettes.

SA – Oui voilà!

CD – En n'ayant plus la possibilité de cuisiner au feu de bois, je pense que cela aussi a changé les habitudes autour de la polenta, non?

AMB – On la fait toujours dans les fêtes.

- Oh oui, dans les fêtes, aussi parce que ce n'est pas cher. La polenta et les saucisses dans les fêtes, ce n'est pas cher. Et puis ça fait rustique, pour les touristes

AMB – oui, ils aiment bien. On peut la faire devant leurs yeux, ils voient...

SA - et c'est facile à faire, puis elle se garde bien, elle attend.

AMB – C'est rien que dur pour celui qui brasse [rires]

7AMB - SA

Une évolution de la polenta s'impose, à partir des temps de cuisson:

VM – Mais ma maman quand on va au chalet, elle tourne, elle la fait pendant une heure hein, pour que ça cuise, oui.

GM – Elle brasse oui. Oui, mais euh...

VM - Maintenant c'est dix minutes, oui on est toujours pressés.

GM – C'est la façon de faire, il faut faire toujours de plus en plus vite.

6GM-VM

# Tradition et création: le succès de la cuisine gastronomique tarine

À côté de la cuisine « néo-traditionnelle » évoluant entre raclettes et fondues au cours des années 1970-1980, des chefs étoilés tels que Rochedy à Courchevel (restaurant Le Chabichou)<sup>209</sup>, Julien Machet à La Tania (restaurant Le Farçon) ou les Meilleur à Saint-Martin-de-Belleville (restaurant La Bouitte) ont changé la donne en proposant un autre type de mariage entre cuisine locale, tourisme et gastronomie prenant en compte aussi la santé. En effet, « les arguments de la diététique contre l'alimentation traditionnelle ne valent plus contre les plats et les menus que proposent les nouveaux chefs. Ceux-ci sont en effet des défenseurs de la santé mais aussi de la nature. Leurs innovations ont pour but de faire ressortir les saveurs naturelles. Les légumes, même les plus modestes comme le chou, la carotte ou le poireau, retrouvent une place dans la gastronomie. La «grande» cuisine s'est libérée de tout ostracisme. La «nouvelle» cuisine incarne une sorte de bon sens diététique et écologique »<sup>210</sup>.

209 Pour approfondir: « Une Vie sous les étoiles : Michel Rochedy, l'Ardéchois qui a fait de Courchevel la station la plus gourmande de France» in Daubhiné libéré (Le), 15 décembre 2016, p.38 210 HERPIN Nicolas, « Fischler Claude. l'homnivore » in Professions en mutation : Revue Française de Sociologie, 1991, 32-2, p.287 - Version en ligne: https://www.persee.fr/doc/ rfsoc 0035-2969 1991 num 32 2 4045

# **LES TENDANCES** de la société ONTEMPORAINE

Au fil des pages de ce rapport, nous avons pu repérer un certain nombre de ressources et de pratiques alimentaires et culinaires de la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle et en appréhender leur évolution au cours du XX<sup>e</sup> siècle. Nous avons pu constater que la préparation des repas n'était pas très laborieuse en soi, mais demandait différents savoir-faire: la mère de famille devait gérer le feu, se suffire d'un chaudron, d'une marmite et d'une poêle et de quelques très rares ustensiles. Elle devait aussi gérer les stocks, cuisiner souvent pour une famille nombreuse tout en s'adonnant en même temps à d'autres tâches aussi importantes (le ménage, le poulailler, le jardin, la garde des enfants en bas âge, etc.).

Nous pouvons affirmer qu'il s'agit d'une alimentation basée sur les produits plus que sur la cuisine, des produits comme le fromage ou la charcuterie témoignant de techniques de fabrication éprouvées qui n'ont que très peu changé au fil des décennies. Préparer les repas signifie essentiellement cuisiner des féculents et des légumes en accompagnement, mélangés avec des charcuteries ou de la viande salée, ayant la double fonction d'aliment et d'exhausteur de goût, le tout éventuellement assaisonné de fromage.

Le XXI<sup>e</sup> siècle démontre une «normalisation» de l'alimentation tarine à travers les supermarchés, marchés, restaurants. Les entretiens ont permis de relever la conservation de certains savoir-faire hérités mais aussi des revirements notamment quant à la provenance et à la qualité des aliments.

# Temps et lieux de la cuisine «traditionnelle» auiourd'hui: du privé au public

Les Tarins, qu'ils soient récemment arrivés ou issus de familles anciennement implantées, naviguent entre des pratiques domestiques et familiales «normalisées» et les héritages alimentaires et culinaires locaux. Certains de ces héritages restent davantage dans le cercle familial et domestique tandis que d'autres ont trouvé une place dans l'espace public comme des emblèmes du territoire. Penchons-nous sur les temps et lieux de cette cuisine à notre époque.

## Des pratiques domestiques en sursis: charcuterie et distillation

En dehors des circuits marchands, en dehors de la promotion marketing du territoire et du répertoire de la cuisine des grands chefs, subsistent des pratiques domestiques aujourd'hui marginales. La charcuterie en est une.

## LA CHARCUTERIE

Si au début du XX<sup>e</sup> siècle, la production était domestique pour une consommation domestique, hormis quelques bouchers-charcutiers, de nos jours la situation s'est inversée, la production domestique s'étant raréfiée<sup>211</sup>, la charcuterie est le monopole de quelques artisans locaux et d'un secteur important de l'industrie agro-alimentaire. Il reste quand même auprès des personnes que nous avons interrogées un attachement à un certain goût et à une certaine façon de faire, on pourrait dire à une «tradition», à savoir une construction consensuelle à partir d'éléments d'un passé partagé, qui fait sens aujourd'hui et qui s'exprime à travers un sentiment identitaire. C'est le cas des pormoniers et des saucisses de sang, dont chacun défend la recette de famille qui est la seule « vraie ».

> Et puis ça il y a encore beaucoup de gens qui font ça dans la vallée, même s'ils sont plus agriculteurs ou pas, ça fait rien. Ils achètent de la viande pour faire... Ouais, ils vont acheter leur jambon, tout ça, pour faire leur saucisson, enfin oui ils achètent de la viande, pour faire les saucissons, enfin tout...

C'est quand même un peu, c'est le patrimoine qui ressort une fois par année et puis tout le monde amène le saucisson pour faire goûter aux autres.

Il y a le côté patrimoine et il y a le côté convivial aussi, puis c'est toujours bien, quand tu vas chez quelqu'un d'amener quelque chose que t'as fabriqué, quoi.

17SJ

« Une tradition interdite mais vivante et clandestine: cette tradition en sursis. financièrement intéressante (d'aucuns le reconnaissent) pour tout le monde, se protège en restant un peu cachée, clandestine. [...] Nul doute qu'au fil des années les contrôles s'intensifieront et le savoir-faire se perdra aussi chez les plus jeunes. Disparaîtront alors un rite, une fête autour du cochon, des moments importants de rencontre, mais aussi le

211 Voir à ce propos : BÉRARD Laurence, MARCHENAY Philippe, VOINSON Julie (collab.), Les Charcuteries de montagne, Bourg-en-Bresse, CNRS, 2011

goût de choses simples, du boudin, des jambons et LA DISTILLATION d'autres produits typiquement savoyards.»<sup>212</sup>. Au-delà des problèmes d'ordre légal, cette production est menacée par la raréfaction des locaux idoines pour la fabrication aussi bien que pour la conservation: en effet, les vieilles maisons rurales ayant été restaurées, il devient de plus en plus compliqué de faire sa charcuterie dans sa propre cuisine et encore plus de la faire sécher.

«Longtemps réservées à une consommation locale, les nombreuses cochonnailles sont souvent restées confidentielles, mais on redécouvre aujourd'hui le bon goût du cochon de l'Alpe!»<sup>213</sup>.

212 DAHAN Colette, MINGASSON Emmanuel, «Cochons et cochonnailles : La quête du saint gras » in Alpe (L'), septembre-novembre 2008, n° 42, p.48. En outre : «À l'heure où se perdent des savoir-faire ancestraux, voici une résistance à la standardisation qui fait le bonheur des amateurs de gras » (PELLETIER Henri, «Cochons et cochonnailles : La quête du saint gras » in Alpe (L'), septembre-novembre 2008, n° 42, p. I 2) 213 PITTE Jean Robert. «Cochons et cochonnailles : La quête du saint gras » in Alpe (L'), septembre-novembre 2008, n° 42, p.6

Si la charcuterie maison est en crise, la distillation l'est aussi du fait des contraintes légales qui limitent les concessions en supprimant leur caractère héréditaire.

- Il y en a qui ont beaucoup arrêté. On avait ... ce n'est pas transmissible les acquis pour faire distiller, oui il y a la règlementation qui a changé, et je pense qu'y en a qui ont beaucoup arrêté. On peut plus faire, ils ont carrément arrêté de faire la vigne.
- Parce que chaque famille n'avait pas son alambic, on était cinq-six familles alors même à une période ils l'ont même scellée pour pas qu'on distille
- Non... ils faisaient bien du vin quand même, ils faisaient le vin mais il y en a que ça les a découragés parce que je ne sais pas si ...
- Tout le monde faisait son vin pratiquement
- Sur la fin peut-être c'était plus intéressant de faire de l'eau-de-vie parce qu'elle se vendait bien...
- ... parce que les gens qui étaient à l'usine, qui connaissaient... tu pouvais leur vendre, tandis qu'avant les gens ne sortaient pas d'Hautecour, donc on n'avait pas le... ils faisaient leur consommation, oui après il y avait de la demande donc ça les encourageait à distiller.
- Et puis ils distillaient aussi parce que c'était un médicament

3AL-SC-EB-PBH

De plus, l'art de distiller est menacé aussi par les changements dans les habitudes de consommation: un liquoriste que nous avons interrogé explique avoir baissé le taux d'alcool de son génépi à 35 %, puisque c'est la tendance générale.

Et le génépi, je ne le fais pas très fort non plus, à 35°. J'ai baissé un petit peu parce que les gens, les vacanciers n'aiment pas les alcools trop forts.

26PA

## **UNE QUESTION DE GENRE**

Ces deux pratiques, distillation et charcuterie, que nous avons définies en sursis sont aussi deux pratiques masculines. Ce dernier constat nous offre le prétexte pour une réflexion finale sur la séparation des genres dans l'alimentation tarine. En effet, comme nous l'avons vu plus haut, la société dite traditionnelle se caractérisait par un partage assez net entre l'extérieur et l'intérieur : la cuisine. pratique d'intérieur, est le domaine presque exclusif de la femme.

MTB – Les hommes avaient le temps, les femmes avaient beaucoup trop de travail

EΒ - Ils ne s'aidaient pas beaucoup à la maison, les hommes

MTB – Ils ne savaient même þas tous traire. Mon beau-père ne savait pas traire

4MTB-EB

Toutefois, certaines pratiques alimentaires, notamment la charcuterie et la distillation, concernent aussi les hommes, voire exclusivement les hommes (certaines phases du travail comme la mise à mort du cochon), ce qui était vrai dans la société dite traditionnelle l'est encore plus de nos jours. Au cours de l'enquête, les personnes compétentes en matière de charcuterie et de distillation étaient toujours des hommes et même quand nous savions que la femme avait participé activement à ces travaux elle a toujours refusé de nous donner des détails techniques (doses, pourcentages, temps, températures): elle prétextait alors qu'elle ne maîtrisait pas ces données ou elle reconnaissait

que ce n'était pas son domaine de compétence. En effet, il existe une cuisine des femmes et une cuisine des hommes. La première, quotidienne et destinée à toute la famille, la deuxième sporadique a pour bénéficiaires uniquement des hommes dans la plupart des cas (les chasseurs, les travailleurs d'alpage etc.): elle est d'ailleurs souvent empreinte de camaraderie et se pratique dans un esprit festif. C'est le cas de la fricassée, un plat de viande de porc cuisiné le jour même de la tuée du cochon:

> Ils faisaient avec la viande chaude, toute chaude quoi. La viande qui avait été abattue, le porc avait été abattu à dix heures, à midi ils mettaient cuire ça. Ça, ils le mangeaient tout de suite, dès qu'ils avaient tué le cochon. Ça ils faisaient flamber à la gnole, après ils mettaient des carottes, un petit peu de vin et puis c'est des repas, des repas de tout le monde ; ils mettaient des clous de girofle dans la fricassée. Oui, ils mettaient du vin rouge.

Alors ça c'était toujours réservé aux hommes pendant que les femmes nettoyaient les boyaux. C'était toujours le chef qui avait tué le cochon qui faisait la fricassée. Oui. Et pendant ce temps les femmes nettoyaient, avaient le rôle ingrat de nettoyer les boyaux à l'eau froide hein. Au bassin hein...

3EB-PBH

Il est aisé de constater aussi que les goûts des hommes sont plutôt orientés vers l'élément carné et la boisson alcoolisée, tandis que ceux des femmes gravitent autour de l'élément sucré et le café (ou le café au lait) qui remplace la boisson alcoolisée. On retrouve d'ailleurs cette même répartition dans les choix alimentaires au fil des entretiens, pendant lesquels nous observons que les femmes préfèrent parler des desserts et les hommes de la charcuterie.

# Les repas de fête: le respect de la norme

Comme nous avons pu nous en rendre compte, les fêtes s'accompagnent toujours d'une attention particulière aux boissons et à la nourriture. Qu'en est-il des repas de fêtes aujourd'hui en Tarentaise? Quelle place accorde-t-on aux plats considérés comme typiquement tarins?

Le repas de fête dans les familles de Tarentaise aujourd'hui ne présente presque jamais de plats considérés comme «traditionnels» par les personnes interrogées, ces derniers ayant, nous le verrons, leur «moment».

La fête -que ce soit Noël, le réveillon de la saint Sylvestre – impose un degré important de ritualisation et de normalisation. Un bon repas de Noël ne saurait se dérouler sans quelques huîtres, du saumon fumé, du foie gras, du champagne, etc. Nous observons une sorte d'orthodoxie dans la pratique festive qui exige le respect des normes de la société globale. Cela vaut pour les grandes fêtes ayant lieu au cours de l'année, mais aussi pour les fêtes de famille. Une exception existe et concerne les personnes ayant découvert la région. Quand elles célèbrent un événement en Tarentaise, elles sont en général désireuses de faire connaître à cette occasion des spécialités locales à leurs invités.

> Quand c'est un mariage de gens qui ne sont pas d'ici, mais qui veulent se marier ici, donc souvent c'est des gens qui ont connu la neige, qui veulent se marier dans leur station, qui ont peut-être un ancêtre dans la station, mais eux ils viennent de la ville, s'ils partent sur du savoyard, ça ils voudront absolument revenir aux sources, que ce soit vraiment une cuisine savoyarde, pas du n'importe quoi. Par contre les jeunes d'ici, comme on leur a pas transmis

ces goûts, c'est très, très, très rare qu'on vous demande ce style de prestation.

**IORB** 

## Plats traditionnels: un temps dédié

Si les plats festifs anciens désertent les occasions festives actuelles, il est légitime de se demander quelle est la place qui leur est attribuée. Dans certaines familles, notamment là où il existe une cuisinière particulièrement déterminée à les maintenir vivants, on leur invente une occasion spécifique où ils sont à l'honneur, lors des retrouvailles avec les grands-parents, au chalet par exemple. Il est cependant évident que la répétition de ces occasions est aléatoire et dépend complètement de la disponibilité de la cuisinière.

# Le farçon, patrimoine familial dans toutes ses variations

Certains plats demeurent davantage dans le cercle familial, transmis de génération en génération, par des voisins ou par la littérature (ouvrages ou sites internet), ils sont reconnus comme un plat «traditionnel», un «patrimoine». C'est le cas du, ou plutôt, des farçons.

Parmi les plats et recettes évoqués dans les entretiens, le farçon ressort en effet régulièrement. Plat familial festif, il apparaît cependant rapidement qu'il est difficile d'appréhender le terme farçon au singulier, tellement les variations sont importantes.

«Il n'y a pas un, mais des farçons. Chaque petite région, chaque vallée et quelquefois chaque village avait le sien. Certaines maisons étaient réputées pour le faire meilleur que d'autres.»<sup>214</sup>

> 214 FALCOZ-BADET, 2003, p. 18

Le terme farçon n'est pas exclusif de la Tarentaise: il est utilisé dans toute la Savoie, sauf en Maurienne où l'on parle plutôt de «farci». Sur les bords de la Haute-Savoie et dans ce département on dit «farcement».

Comme nous venons de l'affirmer, il existe une grande variété de recettes qui changent de commune en commune, de village en village, parfois de famille en famille. Toute la gamme est représentée, du farçon salé au farçon sucré, en passant par le farçon sucré-salé: les variantes salées se trouvent plutôt en Basse-Tarentaise, tandis que les variantes sucrées en Haute-Tarentaise. Mais il est important de nuancer car, dans le cas du farçon, voyager dans l'espace c'est voyager dans le temps: en effet de nos jours, des recettes apparemment différentes se côtoient qui ne sont en réalité que des phases successives d'un même plat. Nous allons décrire cette diversité en prenant en compte tout d'abord la liste des ingrédients et en remarquant tout d'abord qu'il n'y a déjà pas de consensus sur l'ingrédient de base: les farçons sont faits avec des pommes de terre crues ou des pommes de terre cuites, ou avec un mélange de pommes de terre et de pain ou encore à base de pain rassis trempé dans l'eau ou dans le lait et mélangé aux œufs. En outre, certaines recettes prévoient un grand nombre d'ingrédients, tandis que dans d'autres ils sont plus réduits. Par exemple, dans la vallée des Belleville une tradition affirme qu'il ne faut pas moins de vingt-deux ingrédients pour faire un bon farçon!

«La pomme de terre en était le composant de base dans la vallée des Belleville: cuites avec leurs peaux, elles sont écrasées, puis mêlées avec biscuits brisés, beurre, œufs, lait, raisins secs etc.»215

D'autres recettes sont beaucoup plus simples:

- Le farçon après on s'adapte parce que des fois on n'a pas tous les ingrédients, on met les patates dedans, donc il y a, mais ça vous savez peut-être déjà.
- Oui des farçons, il y a plein de farçons
- Je pense que ça change d'une famille à l'autre
- Ouais
- Adèle elle mettait pommes de terre, elle mettait des raisins
- Des raisins secs
- Ouais, le pain d'épices, qu'est-ce qu'elle mettait encore? La pomme voilà!
- Des pommes... je pense que c'était à peu près ça

17SAJ-SJ

Une fois que les ingrédients sont bien mélangés, la pâte obtenue est cuite dans des contenants eux aussi distincts selon les recettes: la pâte peut être mise dans une cocotte, tapissée à l'intérieur de feuilles de choux pour les uns, tandis que ce sont les tranches de lard qui tapissent le plat pour les autres. D'autres recettes prévoient la cuisson du farçon sans l'envelopper. Nous avons même trouvé une variante sans cuisson. L'évolution du plat porte notamment sur de petites améliorations permises par la disponibilité de nouvelles denrées: par exemple, en ce qui concerne les ingrédients, les pruneaux sont aujourd'hui trempés dans le rhum, un peu plus anciennement c'était de l'eaude-vie, avant rien du tout.

«Bien sûr, le verre de rhum, n'est pas «typiquement» savoyard, mais si la cuisine c'est de la vraie culture, comme toute vraie culture, elle ne vit vraiment que de rencontres. La cuisine qui n'est plus ouverte aux rencontres, elle est comme certaines

langues, «morte»!»<sup>216</sup>. Voilà le commentaire de l'Académie du goût et des traditions culinaires en Tarentaise (qui promeut notamment des concours de farçon) à propos d'une variante proposée pour le farçon de Séez. L'évolution des ingrédients s'accompagne d'une évolution des goûts. Par exemple, nous avons pu constater qu'aujourd'hui le farçon est moins gras: les tranches de lard sont plus fines. « Les farçons étaient cuits le plus souvent dans des récipients en fonte : cocotte ou « cloche » ou dans des plats en terre. On trouve encore quelquefois des «cloches» en Maurienne et en Tarentaise. De forme ovale, ces marmites ont trois pieds. Un couvercle s'emboîte sur la marmite. Il porte sur le dessus, au centre, une poignée et tout autour un rebord est destiné à retenir les braises. On faisait autrefois cuire le farcon sur les braises dans la cheminée, et dessus des braises permettaient de le faire dorer »217.

Cette description introduit un autre point sur lequel les nombreuses recettes recensées divergent beaucoup: les modes de cuisson. La cuisson par trempage dans la soupe est très ancienne: le farçon est immergé dans une bassine avec de l'eau salée, un jambonneau, des saucisses, des pormoniers. Une fois la cuisson terminée, on sort le farçon et on mange séparément le farçon et la soupe. La variété des techniques s'associe à la variété des contenants (le chaudron, la cocotte, la cloche, la poêle, le plat en terre) et renvoie à trois modes de cuisson (sur la flamme, dans les braises ou au

216 Tiré du blog de museemoutiers: www.museemoutiers.com/ article-le-far-on-deseez-100468670.html 217 FALCOZ-BADET, 2003, p.18

four). Les témoignages les plus anciens nous indiquent que le démarrage devait se faire au fourneau, puis pouvait continuer à l'âtre sur un feu de braises. Si, au lieu de la poêle, le farçon était cuit dans la cloche, la cuisinière avait soin de disposer les braises également sur le couvercle à rebord. Quand les premiers fours ont fait leur apparition, le farçon a pu également être cuit au four. À titre d'exemple, nous reportons ici une recette d'Esserts-Blay:

> Faire fondre du lard dans une cocotte, ajouter de l'huile. Lorsque le tout est bien chaud, ajouter pommes de terre crues râpées, brasser d'abord puis laisser prendre et former une croûte. Se consomme avec une salade. Le farçon se fait aussi avec des pommes de terre cuites et râpées auxquelles on ajoute œufs, (anis?), raisins secs et eau de fleurs d'oranger. MNATP3343

## Et une recette de Cevins:

On gratte des pommes de terre crues. On y ajoute de la farine et du beurre fondu, sel et poivre. On donne à la pâte la forme d'un chausson aux pommes. On plie la pâte dans une large feuille de chou et on jette le tout dans la marmite où cuit la soupe de légumes au lard ou au beurre cuit. On mange ensuite la soupe et le farçon.

MNATP3330

Il s'agit de la soupe au farçon que certaines familles avaient l'habitude de manger le dimanche en alternance avec le pot-au-feu.

Quant au farçon plié, en voici une version : «pommes de terre râpées I kg, saler, assaisonner, deux œufs, trois cuillères de farine, mélanger le tout. Choisir des feuilles de chou assez larges, les ébouillanter, mettre le mélange dans chaque

feuille, attacher et faire cuire dans une grande bassine d'eau salée avec un jambonneau, du coti salé, saucisses ou pormonier, laisser cuire I heure 30 à feu doux.»<sup>218</sup>

À La Bathie, le farçon plié est connu sous le nom de gourres. À quelques kilomètres, à Feissons-sur-Isère, le farçon plié et les gourres ne sont pas la même chose: les gourres ne sont pas enrobées de chou. Tandis qu'à Tours-en-Savoie, les gourres sont préparées à partir d'une farce enroulée dans les feuilles de choux.

Enfin, un farçon sucré:

On coupe le pain en petits morceaux. Ensuite on le fait tremper avec du lait bouillant. Et après on fait bien tremper, on écrase bien pour qu'il soit mou. Après on met du safran. Vous savez ce que c'est du safran? Du safran maintenant il faut que l'on en mette pas mal, ce n'est plus le safran d'avant. Il faut mettre au moins 3 paquets pour... morceau que l'on mélange avec du vin et après on vide dessus. Du vin rouge et puis on le verse dessus, on remue avec la cuillère, bien mélangé. Et j'ai oublié de dire on met du sucre aussi. On attend qu'il trempe bien et après on fait monter les raisins dans du beurre, gonfler dans le beurre et après on met le farçon... la masse de pâte que l'on fait frire à la poêle. Oui, bien frire. On fait gonfler les raisins après on met dessus, on mélange de façon que les raisins soient mélangés avec tout le pain. Chacun se sert, il y en a qui le passent au four. Ah, oui il faut le retourner de façon que les raisins ne brulent pas. Qu'ils soient bien mélangés à la pâte. Tout mélangé, oui, et il faut qu'il soit bien doré, bien chaud, bien doré, voilà, le farçon que l'on fait, nous.

19YEM

Et un autre, un peu «amélioré»:

C'était du pain qui était bien parsemé, trempé la veille avec du lait bouillant, de la crème ; on mettait toujours un peu de crème pour améliorer, le safran, les raisins, on mettait un peu de rhum pour parfumer et puis après c'était cuit, il fallait faire cuire au four pendant très, très, très, très longtemps. Ça c'était, là c'était le dessert.

30RT

Le soin mis dans sa préparation («la cuisinière se fait un point d'honneur d'offrir à ses invités un plat réussi» MNATP), la multiplicité des ingrédients utilisés ainsi que la longueur de la cuisson font du farçon un plat festif, partagé à l'occasion des noces, des fêtes religieuses importantes, des vogues, des repas collectifs préparés à l'occasion des grands travaux. Il s'agit d'un mets à part dans la mémoire collective. Le farçon, c'est le plat festif s'opposant à la soupe: plus que le goût ou l'aspect ou la technique de préparation, c'est sa fonction symbolique qui en justifie le nom unique. Donc, plutôt que désigner un contenu précis, le terme farçon désigne l'idée d'un certain type de repas. Alors que de nos jours la notion de repas festif a changé en profondeur, le farçon survit dans certaines familles. Remarquons combien il est difficile de cerner de près certains aspects de la tradition alimentaire d'une région. L'analyse de Poulain est très éclairante à ce propos:

«La transmission orale implique que les recettes soient à la fois traditionnelles et en constante évolution. Il n'existe donc pas de recettes fixes

218 HUDRY, 1979a, p.215

et encore moins de recettes uniques. Cette dualité tradition-évolution n'est souvent perçue que sous le seul angle de la tradition. Dès lors la cuisine populaire se charge d'une connotation ancestrale [...]. La cuisine populaire est avant tout traditionnelle (transmission d'un savoir) mais elle évolue dans le temps en s'adaptant aux changements de l'environnement tout en agissant sur lui»<sup>219</sup>.

# Déclin et standardisation du farcon salé

Le farçon se retrouve souvent au menu dans ce cas de figure, même si nous avons pu observer qu'il se mange de moins en moins:

> On s'aperçoit par exemple quand on fait les salons ou quand on fait des échanges culinaires qu'on retrouve pratiquement toujours, toujours la même recette de farçon salé, c'est-à-dire la plus classique que les gens connaissent, les pommes de terre, les pruneaux, dans les rabotines, dans ces moules avec le lard qui donne après une forme de charlotte, c'est celle-là qu'on trouve le plus et il y a même en Haute-Savoie, il y a une maison qui a remis ça et ils font des petits farçons qu'ils vendent dans le commerce directement.

**IORB** 

Le nombre des personnes qui connaissent ce plat par le biais d'une transmission non familiale augmente par contre, avec pour conséquence une standardisation de la préparation, comme nous venons de le lire. Les facteurs qui interviennent

dans l'abandon de cette pratique sont encore une fois liés à la désaffection d'une certaine généra-

> Bien il y a, c'est toujours pareil, il y a la génération qui en a tellement mangé, qui n'en voulait plus, donc eux, n'ont pas essayé de continuer à transmettre ces recettes. Donc là on retombe sur deux générations, les grandsmères il y en a de moins en moins qui sont encore en vie et qui savent le faire, donc on repart sur des recettes qu'il faut remettre, pas forcément au goût du jour, mais il faut les dépoussiérer un tout petit peu et les réintroduire dans l'éducation. C'est surtout ça qui est compliqué.

**IORB** 

## Succès familial du farçon sucré

Toutefois, le farçon sucré fait exception: en tant que dessert, il bénéficie d'une place à part. Moins structurant dans le repas qu'un farçon salé, il peut être « contourné » et paraît plaire à un public plus large. Sucré, il entre plus facilement dans les dynamiques d'échanges entre enfants et grands-parents. Le farçon sucré est un souvenir particulièrement cher: « Les gâteaux et le farçon sucré sont quelques fantaisies très occasionnelles.»<sup>220</sup>.

> [...] le gâteau, le côté sucré, quand on fait les farcements, les farcements sucrés, comme ça se rapproche du pudding, ça, même si tout le monde ne le fait pas, c'est très facile à remettre au goût du jour, parce quand vous dites à quelqu'un c'est comme un pudding, tout de suite, c'est les jeunes maintenant qui bougent un peu, qui sont allés en Angleterre, tous les anglais qui viennent ici, et tout, c'est très, très facile à leur faire comprendre comment ça fonctionne. Et puis comme ça a toujours été

219 POULAIN, 2018, p. 124 220 GAIDE, 2000, p. 102

quelque chose de très simple, peu coûteux, ça a été un peu abandonné mais beaucoup moins que le salé.

**IORB** 

# La transmission familiale: de grand-mère à petits-enfants

Comme pour le pain, nous avons pu observer une série de ruptures dans la transmission des pratiques alimentaires: les transformations vécues par la vallée et par ses habitants ont bouleversé la façon de se nourrir, de se procurer les denrées et de concevoir la cuisine.

«Une autre caractéristique de la cuisine populaire est la transmission du savoir qui est orale et qui est véhiculée de mère en fille<sup>221</sup>. Toutefois cette transmission semble aujourd'hui être mise à mal.»222

Les résultats de notre enquête vont dans le sens de ce qu'affirme Poulain: une coupure nette dans la transmission des savoirs culinaires, renforcée par la coupure dans la transmission culturelle, suite à une stigmatisation de la culture locale, paysanne et francoprovençale. D'autres modèles venant de l'extérieur de la famille, du village et même de la vallée, ont commencé à séduire les ménagères: de nouveaux produits et de nouvelles façons de les accommoder sont arrivés massivement dans les cuisines de Tarentaise.

221 POULAIN Jean-Pierre, Sociologie de l'alimentation : Les mangeurs et l'espace social alimentaire, Paris, PUF, 2002; FISCHLER Claude, L'homnivore : le goût, la cuisine, le corps, Paris, O. Jacob, 1990 222 POULAIN, 2018, p. 123

223 POULAIN, 2018, p. 124

« Même si le phénomène est identifiable depuis les années 1950 en France, il est à noter que depuis les années 1980 et 1990, l'évolution de la pratique culinaire dans les ménages suit un processus hiérarchique descendant (grâce aux ouvrages, aux magazines, aux émissions télévisées notamment) au point de laisser penser que «l'art culinaire» a envahi les foyers.»<sup>223</sup>

AMB – les recettes dans les journaux, qu'on découpait...et qu'on se passait les uns les autres...

SA - et puis après les recettes c'était toujours une cuillerée de farine, une cuillerée de sucre, une cuillère à café, une cuillère à soupe, ce n'était jamais en grammes et tout ça...une pincée de

AMB – oui, "gros comme deux œufs de beurre"... même pour faire la tomme, ma maman avait le thermomètre

CD − Ah elle avait le thermomètre?

AMB – Oui pour faire la tomme... mais la Néna, la grand-mère, non...

SA – ah oui...

AMB – on se débrouillait autrement, un bol, un verre...

7AMB-SA

Les recettes de famille et les plats de la grandmère ne sont pas en vogue auprès des jeunes générations. Toutefois, si la transmission de ce genre de savoir n'a pas sa place, un autre type de transmission survit encore, celle des expériences gustatives et relationnelles autour d'une table, devant un bon plat cuisiné notamment par une grand-mère:

> Je leur ai fait un lapin-polenta et quand ils ont fini ils ont dit: « C'est toujours aussi bon chez toi!». Ils ont gardé ce goût. Par contre eux ils

vivent différemment avec sa femme, ce qui est tout à fait normal, en dehors de la maison: bien, ils vivent différemment pour leur manger, pour leur cuisine, mais ils aiment venir s'asseoir à cette table.

**30RT** 

En effet, c'est souvent la grand-mère qui cuisine pour les petits-enfants, en leur transmettant ainsi des goûts, des plaisirs, des savoirs.

> Et les enfants, comme je suis sûre beaucoup de jeunes, même ma petite-fille je suis sûre qu'elle ne fait pas à manger comme je fais moi, ça c'est certain: c'est les jeunes, ils vivent différemment et puis il faut l'accepter tel que hein. Ils vivent une vie différente, ils travaillent, ils rentrent, ce n'est pas l'histoire de dire, voilà on fait à manger, mais ce n'est pas la culture de ce qu'on avait nous, à dire il y a le repas, les enfants viennent manger, même l'arrièrepetit-fils quand il vient manger, il est à la place de son grand-père, alors il est content et il apprécie. Il apprécie tout, la salade, tout ce qu'on mange, il est bien assis à table tranquille et voilà, et il y a la culture...

**30RT** 

Mon petit, l'arrière-petit-fils il me demande toujours quand est-ce que je vais faire du petit salé. Dès que je fais cuire des légumes, dès que je fais la soupe, quand il rentre il sait que j'ai fait quelque chose:

«Mais qu'est-ce que t'as fait de bon?» Et un petit salé, lui, sa sœur elle est un petit peu moins partante, mais lui tout ce qui est manger, purée, gratin de pommes de terre évidemment, oui, oui, il adore. Tout ce qui est légume, haricot, il aime beaucoup, beaucoup les légumes, beaucoup les légumes parce qu'il a été habitué à les manger hein.

30RT

Parfois, cette transmission indirecte survient après une période de rupture avec la tradition, lorsque les anciens prennent conscience qu'une façon de manger, ressentie comme une tradition de famille, voire comme un patrimoine culinaire, est en danger.

> Voilà, c'est pas vieux, donc ils avaient pas de voitures pour aller faire les courses en bas donc tu vois ils mangeaient quand même tout ce qu'ils avaient là et après, de nouveau ils ont eu accès aux supermarchés, enfin voilà à d'autres choses, et là après ils ont voulu refaire les plats traditionnels aux enfants, aux petits enfants et tout ça, qui avaient peut-être oublié et voilà! ou refaire ça aux gens qui venaient leur rendre visite quoi.

17SJ

# La tradition dans l'espace public: restauration et fêtes collectives

Fête du pain noir, fête des crozets, menus de restaurant. Quelques éléments de la cuisine «traditionnelle» ont trouvé une place dans l'espace public... polenta, crozets et persillé ont gagné le statut d'emblèmes du territoire.

## Au restaurant

Les restaurants notamment ceux qui accueillent des touristes donnent une place à la cuisine traditionnelle tarine et aux produits locaux aux côtés d'autres cuisines.

> Vous voyez hier on a fait un sauté de veau avec de la polenta et tout, vous voyez on fait les diots, on fait tous les produits de la boucherie,

de toute façon ça c'est sûr. Les fromages aussi. Et... justement le futur ce sera d'avoir mon propre fromage à la carte, au petit-déjeuner il y aura les yaourts et tout, les panna cotta et ça va être super quoi!

21FL

Ceux que je côtoie et j'en côtoie pas beaucoup, ils sont dans le domaine de mon mari donc dans la restauration; dans ces restaurants il y a du typique mais il y a aussi du, comment on pourrait dire, plus classique après pour avoir déjeuné ou dîné avec des gens locaux, ah oui il y a des spécialités mais pas plus que ça je trouve... oui, ils sont très charcuterie après dans les autres plats locaux non je ne connais pas tant que ça, gratin dauphinois on ne peut pas dire que ce soit particulièrement local, parce qu'après quand je vois les jeunes également, ils sont tous avec les burgers, les frites.

## 290DM

Ça a changé mais ça revient, je trouve que les gens, même les jeunes jouent bien le jeu hein, je vois des jeunes de 20-25 ans qui m'achètent un sauté de veau, un pot-au-feu. Ça se remet un peu, là c'est un peu avec internet aussi, vous voyez les recettes un peu, on dit allez, on va faire un pot-au-feu quoi. Je trouve que ça revient quand même quoi. Je veux dire, ce n'est pas totalement perdu quoi, voilà. Il y a eu un creux par contre, c'est pour ça que ma mère ; donc la boucherie a cessé en 85 et ma mère et mon oncle qui étaient eux-mêmes bouchers quoi, les fils de mon grand-père ; ils n'ont pas eu leurs preuves parce que c'était les années grandes surfaces où c'est que ça a beaucoup

tué le petit commerce, entre guillemets hein, je ne veux pas... voilà c'était comme ça. 2 I FL

# Les fêtes collectives: l'exemple des crozets

Au fur et à mesure que les plats et les produits considérés comme traditionnels reculent dans les pratiques familiales, de nouvelles fêtes naissent pour proposer ces derniers à un public plus large que le simple cercle familial, dans l'optique d'une revitalisation des pratiques alimentaires appartenant à toute une communauté.

La fête des crozets à Esserts-Blay nous paraît être assez exemplaire. À l'occasion de la Saint-Sébastien, depuis une quinzaine d'années, un groupe d'habitants de la commune s'organise pour refaire collectivement des crozets et les partager avec les participants de la fête. Avant, pendant plus d'un demi-siècle, il y avait le bal dans la salle des fêtes, les gens mangeaient les crozets, mais en famille, et ceux qui venaient de l'extérieur se déplaçaient pour le bal.

> [ils] pouvaient venir le soir. Ils venaient manger les crozets dans les familles, chez les cousins tout ça. Après ça c'est perdu un peu...

IAC

La tradition des crozets se perdait un peu: le tissu social n'était plus assez homogène et la transmission familiale avait du mal à se renouveler. À un moment donné la salle des fêtes n'était plus disponible pour le bal. C'est ainsi qu'une idée nouvelle de fête est née:

> à partir du moment où on n'a plus pu faire le bal, le comité a décidé de faire les crozets d'une manière collective pour tout le monde et pour tout le village pour que les personnes se retrouvent autour des crozets, viennent

et achètent un bol de crozets, à l'origine, le manger sur place ou l'emmener chez eux et le manger en famille.

IJC

Placer ce plat au centre de la fête c'était en reconnaître l'importance symbolique pour toute la communauté et créer les conditions pour un partage plus large.

> Parce que les crozets étaient le plat du village IIC

D'année en année, le comité des fêtes est devenu de plus en plus performant: lors de la dernière édition, il comptait dix-sept membres actifs.

> Il y a beaucoup de jeunes qui sont rentrés au comité.

IMM

Le succès de la fête est remarquable:

Et petit à petit cet événement a grossi surtout en nombre de crozets préparés [...] du coup il a fallu augmenter les doses chaque année, on est arrivé à plus de 300 bols de crozets vendus! [Les gens] payent 5 € le vin chaud, les crozets, mandarine, café et bugnes, pour 5€. IMM

Il y en qui partent, ils viennent carrément avec leurs gamelles, puis ils partent les manger chez eux, ils font comme ils veulent.

IJC

Si cette fête est parmi les plus connues de Tarentaise, elle est loin d'être la seule. En 2018, les habitants de La Masure, un petit village de Sainte-Foy

presque complètement abandonné il y a vingt ans et maintenant entièrement restauré avec deux chambres d'hôtes et une population des plus diversifiée et très dynamique, ont organisé la deuxième édition d'une fête qui entend promouvoir la redécouverte d'un village de montagne, la dégustation de produits typiques et la convivialité autour de musiques et de bals folkloriques.

# Le pain noir: entre rejet et idéalisation

Des fêtes analogues s'organisent annuellement autour du pain noir ou pain de seigle. L'abandon du pain de seigle a été un processus irréversible dès que les familles ont commencé à acheter du pain blanc à la boulangerie: «le pain blanc était comme du gâteau» (IAC). Emblème d'un monde révolu, d'une pauvreté endémique, de pratiques rurales considérées comme arriérées<sup>224</sup>, le pain noir joue un rôle central dans les représentations collectives et fait l'objet depuis quelque temps d'une requalification. Fruit d'un travail collectif commencé dans les champs de céréales, continué au moulin du village et puis terminé dans le four, le pain symbolise, pour les personnes interrogées, l'esprit d'entraide de la vie communautaire et la nourriture rustique mais authentique d'autrefois. La quête de l'authenticité est centrale dans ce type de démarche et est propre à une catégorie d'individus qui, en méconnaissant certaines pratiques du passé, peuvent se livrer à des formes d'idéalisation plus ou moins poussées. En effet, lorsque des fêtes de village sont organisées au-

> 224 Voir aussi : « Du pain au four pour la Saint Jacques au Villaret de Doucy-Tarentaise» in Le Progrès, 2 août 1974

tour d'un « revival » du pain de seigle, par exemple, ceux qui le célèbrent et en vantent les qualités n'appartiennent pas à la génération de ceux qui en mangeaient quotidiennement. Ces derniers devaient le faire tremper dans la soupe ou dans le lait, pour le réhydrater lorsqu'il avait séché car selon les communes on le conservait deux semaines, un mois, voire beaucoup plus. Il arrivait également que le pain moisisse: il n'y avait alors pas d'alternative jusqu'à une nouvelle fournée («oui, on a mangé du pain moisi» IAC), si bien que pour cette génération manger du pain de seigle, c'est encore éprouver un sentiment d'humiliation, de honte et d'injustice. Pour les générations suivantes, la curiosité est grande autour de ces savoir-faire inconnus: les goûts et les parfums du pain de seigle frais paraissent irrésistibles.

> Oui, alors c'est symbolique pour montrer un petit peu la façon de travailler: c'est juste une fête de la terre à Hauteville ; ils en mettent un petit peu au printemps pour l'avoir pour la fête du mois d'août, non mais il n'y a plus personne qui en cultive.

23RM

D'habitude les organisateurs font appel à un boulanger professionnel qui pétrit la pâte dans la maie avant de placer les boules dans le four. Les pains disparaissent aussitôt dans la distribution collective ou à la vente mais en dehors de ces occasions festives personne n'a eu l'idée, semble-t-il, d'en faire une pratique quotidienne.

# Animations, ateliers, concours, festivals au service de la cuisine «traditionnelle»

La cuisine «traditionnelle» est en train de refaire son apparition par le biais d'initiatives alliant culture, tourisme et territoire. Par le biais des ateliers de cuisine pour adultes et pour enfants ou des concours qui voient engagés des professionnels et des experts, la cuisine traditionnelle se fait une petite place.

> Par exemple, il y a beaucoup de femmes, maintenant qui repartent en cours de cuisine, les ateliers de cuisine ça marche énormément, tout ça. (...) Là on récupère une personne qui va pouvoir parler, un jour, de la cuisine savoyarde. Si on n'arrive pas à faire cette transmission-là, elle disparaîtra au détriment de ce qu'ils appellent les spécialités savoyardes qui sont plus suisses que savoyardes, qui sont d'un peu partout.(...) Le volet qui m'intéresse le plus, c'est la transmission des savoirs, donc la transmission des savoirs il faut déjà acquérir les savoirs auprès des anciens, et après quand on fait des démonstrations de cuisine, des ateliers pour les enfants, on s'aperçoit qu'on saute une ou deux générations, c'est-à-dire que la mère ne sait pas du tout ou n'a jamais mangé le produit qu'on va apprendre à l'enfant et de temps en temps il y a une grand-mère qui arrive en disant « non, mais moi, ma mère le faisait ça». Donc c'est ça qui est intéressant, c'est de recréer ce lien.

I0RB

Ce retour vers la cuisine fait partie d'un mouvement plus large qui embrasse, nous l'avons vu, des préoccupations d'ordre écologique, hygiénique et parfois spirituel, ce qui pourrait être une tendance à long terme ou une mode qui a ses dynamiques internes. Les liens avec la cuisine des grands-parents semblent cependant être ténus. Force est de constater que les organisateurs de stages et de festivals ne réhabilitent que ce qui est censé correspondre aux goûts et aux rythmes de vie contemporains.

Tout en restant assez traditionnel, on arrive à changer un tout petit peu les recettes, pour que les gens puissent les refaire à l'heure actuelle beaucoup plus facilement.

**IORB** 

Parce qu'on ne voit pas beaucoup de jeunes, par exemple bon ben là, la petite dame qui est venue, elle a 55 ans quoi, ce n'est pas... et on ne voit pas beaucoup de jeunes et ça commence maintenant à venir un peu parce que ça avait þassé un moment et þuis je þense qu'il y a le problème aussi de la cuisson. Il faut les faire cuire 1/2 heure et pour certains ménages je crois que ça fait un peu long à cuire quoi.

14FF

#### Où sont passées les soupes d'antan?

Mais en dépit de ce discours patrimonial et de cet

effort de transmission et de partage, nous remarquerons que toutes les soupes si centrales dans la cuisine de la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle ne sont présentes dans aucun atelier de cuisine, ni dans les concours, ni au restaurant d'ailleurs. Nous pouvons donc constater que la réflexion contemporaine sur la tradition alimentaire est le fruit d'une lecture sélective du passé conduite en fonction de critères qui sont significatifs aujourd'hui: «ce n'est pas le passé qui produit le présent mais le présent qui façonne son passé »<sup>225</sup>. De la variété et de l'omniprésence des soupes sur les tables d'il y a un siècle, il reste à peine quelques souvenirs fragmentaires, alors que d'autres plats ont fait fortune parce qu'ils répondent mieux aux exigences matérielles et esthétiques contemporaines, que ce soit à l'intérieur des pratiques domestiques ou dans le cadre de la restauration publique.

Les professionnels, quant à eux, expliquent qu'il est difficile d'insérer une soupe dans une carte.

> Bien, oui, aujourd'hui au restaurant je fais une soupe tous les jours, donc il y a des soupes, il n'y a aucun souci pour remettre les soupes au goût du jour, mais il y en avait tellement de sortes de soupes que là il faut essayer peut-être de reconcentrer plusieurs recettes pour une, ou des choses comme ça, mais c'est vrai, bien faire une soupe, c'est pas compliqué au départ mais ça prend du temps et puis est-ce que... ça encore c'est une éducation. Faire manger une soupe en sachet à un enfant depuis tout petit, le jour où il va manger une soupe un peu spéciale, c'est pas évident qu'il va aimer, donc il faudra qu'au départ on apprenne aux enfants le plus souvent possible à manger du naturel... **IORB**

De nos jours, manger du «naturel» serait donc, pour une certaine catégorie de consommateurs, le premier pas vers le «traditionnel». Nous pouvons maintenant tenter un petit approfondissement sur les tendances alimentaires contemporaines en analysant l'évolution des goûts et des représentations autour de certains aliments survenue au cours de ces dernières décennies.

225 BÉRARD Laurence, MARCHENAY Philippe, Produits de terroir -Comprendre et agir, CNRS (Ressources des terroirs -Cultures, usages, sociétés), 2007, p.33

# L'évolution des goûts et des représentations

Inviter les habitants d'une vallée à s'exprimer sur l'alimentation et ses changements les conduit certes à lister des ingrédients, aliments, plats, recettes mais aussi, pour les plus anciens, à porter un regard sur les changements économiques et sociaux du territoire où ils ont grandi et vécu. Les enquêtes de terrain réalisées pour cette étude font apparaître un leitmotiv qui devrait tout expliquer: « Nous étions pauvres ». Elles révèlent également des changements de goûts, de représentations des aliments et de leurs qualités supposées. Ce qui étaient perçu pour riche est devenu gras et désagréable pour les uns tandis que d'autres se laissent aller à un brin de nostalgie.

#### « Nous étions pauvres »

Cette phrase récurrente demande à être élucidée, car «être pauvre» est une expression dont la signification apparaît tellement absolue et évidente pour tous qu'elle en devient opaque. La phrase «Nous étions pauvres» proclamée en 2018 par des personnes âgées est le fruit d'un regard synthétique sur la première partie de leur vie lorsque les habitants du village disposaient de peu de ressources alimentaires de base et de peu d'argent. L'usage de l'adjectif «pauvres» induit une double comparaison: par rapport à notre époque où règne l'abondance et la diversité des denrées et des provenances:

> Auparavant les gens étaient très misérables, ils se contentaient de lait, de pain, d'orge, de seigle, mêlé de pommes de terre cuites à l'eau et cuit pour six mois – comme aujourd'hui d'ailleurs. MNATP3334

mais aussi par rapport à d'autres catégories de population avec lesquelles ils ont pu se comparer: les premiers touristes, les voyageurs, les curistes, les bourgeois, les travailleurs des barrages (qui avaient leur salaire lorsque les paysans n'en avaient pas), les employés des stations, etc.

Tout en globalisant l'idée de pauvreté, la littérature existante ainsi que les entretiens laissent entendre que l'inégalité sociale a cependant toujours existé, de même qu'une hiérarchie dans la pauvreté. Ainsi les habitants des Allues étaient «riches», à tel point qu'ils préparaient la soupe de mai<sup>226</sup> pour les pauvres de la vallée et pour ceux de Bozel qui disposaient de beaucoup moins de biens qu'eux. Parmi les «pauvres», les habitants de La Gurraz figurent comme ceux considérés comme les plus démunis dans le discours autochtone. La Gurraz est un village de montagne de la commune de Villaroger, situé à 1560 mètres d'altitude sur la gauche orographique de l'Isère, là où elle coule de sud à nord, entre deux versants très étroits et escarpés. En plus du climat rude, l'isolement est dû au relief, notamment pendant l'hiver, du fait du risque d'avalanches. Sa population stigmatisée autrefois est aujourd'hui présentée comme étant l'emblème de la rudesse du «bon vieux temps». Puisque manger différemment c'est être différent dans les représentations populaires, le mode de

> 226 Le mois de mai correspond au moment le plus difficile de l'année dans la société traditionnelle, étant donné que les provisions de l'hiver sont à la fin et que la terre n'est pas encore productive. De nombreuses distributions alimentaires ritualisées étaient ainsi organisées à ce moment de l'année.

vie des habitants de ce village était considéré comme «arriéré», laissant planer un jugement de valeur négatif sur la communauté entière. À l'inverse, nous pourrions considérer que vivre dans un environnement aussi hostile et dans un tel isolement demande des aptitudes supérieures à la norme. Pendant notre enquête, ce regard pèse encore lourd à tel point qu'un entretien nous a été refusé pour ne pas contribuer aux arguments des habituels détracteurs du village. Un entretien a cependant été accordé à la condition de rappeler que les gens étaient tout de même heureux et que le progrès avait bien rejoint La Gurraz quelques années après et qu'aujourd'hui il s'agit d'un village « comme les autres ».

> Mais là moi je vous parle, j'ai l'impression de donner presque l'idée qu'on vivait à l'état sauvage mais ça c'est tellement développé très rapidement, je pense, oh je ne sais pas, à partir des, ça moi je vous parle, je vous parle vraiment des années 50 hein, donc c'est vraiment, c'est vieux.

22LAM

#### L'évolution des goûts

Le rejet des origines paysannes, la rupture dans la transmission, la disparition de certains produits, l'oubli du passé ont transformé radicalement les pratiques quotidiennes. L'envie d'aliments nouveaux, la gourmandise titillée par des publicités subtiles, l'ivresse de tant de découvertes, ont fait évoluer les goûts et ce travail conduit en profondeur dans l'intimité des cuisines, jour après jour, s'est effectué d'une manière tantôt inconsciente et tantôt consciente voire savante.

> Ma mère elle tripait, elle prenait les tripes des animaux, quand on tuait un agneau ou une brebis, elle faisait les tripes et ça oui, c'était... pas tout le monde le faisait non plus. Mais

nous comme on était une famille nombreuse, toujours pareil, il y avait du monde à table, ça coûtait cher et elle nous faisait ça. Alors là on en était vraiment... on aimait ça.

25HB

C'est évident que maintenant on mange par exemple beaucoup moins de pain, on mange beaucoup moins de produits à base de farine, on change les céréales et on s'aperçoit que, bon, bien ce qu'il faut, c'est que même si on en mange moins, il faut toujours en manger, sous d'autres formes si c'est les anciennes recettes sont difficiles à être appréciées par la jeunesse, par cette génération qui arrive, donc il faut travailler ça peut-être d'une autre façon, parce qu'on s'aperçoit que tous nos petits desserts, que ce soient les bugnes, les rissoles, tous ces petits produits-là, ça plaît énormément, les gens les connaissent plus ou très peu, mais plus personne ne prend le temps de les faire. I0RB

## Le dégoût du gras

L'évolution de la cuisine alors qu'il s'agit bien du «même plat» voire de la «même recette» est bien présente dans le choix des ingrédients, dans les dosages et dans les méthodes de préparation et de cuisson. Le gras n'a ainsi plus la place qu'il occupait jusqu'à la Seconde Guerre mondiale.

> On fait la chasse au gras. Les gens ont du mal à comprendre que le gras c'est bon, le gras, on dit du bon gras.

**IORB** 

Moi je hache assez fin, oui. Mais par contre vous voyez les personnes de 70-80 ans, elles me le reprochent.

Il faut hacher plus gros, mais après si je hache plus gros il y a le gras qui se voit un peu plus et les gens aiment moins, les jeunes aiment moins. C'est vrai que là-dessus ça a changé un peu, oui, voilà. Par contre sur la viande, il faut, ils ne veulent plus voir de gras, donc ça c'est... oui. Donc les techniques il faut, il faut vraiment dégraisser

21FL.

C'était très gras, moi j'en ai mangé des vrais, et la dame savait très bien faire les crozets. Elle mettait, bon ça commence la veille pour faire les petits cubes et puis quand elle faisait elle mettait une couche de tomme, une couche de beurre. Enfin bon c'était, vraiment c'était... Une fois j'ai pris une indigestion parce que c'était horriblement gras. Je ne pourrais plus manger ça maintenant. Oui, oui c'était vraiment, c'était très bon quoi, mais c'était la nourriture pour qu'ils aient la force de faire le travail quoi, voilà.

**28BV** 

Au goût du gras, s'ajoutent les préoccupations d'ordre médical et les considérations d'ordre diététique.

Une fois j'ai fait une dégustation je ne sais pas où et puis je vide mon beurre chaud dans les crozets et une dame à côté me dis: «Oh, bonjour le cholestérol!» Je lui ai dit: « Ben si tous les gens qui ont du cholestérol mangeaient des crozets, je serais milliardaire!»

14FF

Aujourd'hui, le public recherche aussi des goûts plus doux et des textures souples:

On remarque, en fait, que le public veut des textures un petit peu souples, un petit peu fondantes, donc nous des fromages trop secs ça va pas, comme des tommes assez sèches, ça va pas nous intéresser forcément et puis, alors après sur les goûts, il y a deux écoles, il y a soit des gens qui veulent des goûts simples, fruités, légers, soit des gens qui veulent des fromages très corsés. Voilà, donc on a un petit peu les deux bour bouvoir satisfaire tout le monde. Mais globalement au niveau des textures, nous, on est vraiment sur une recherche du côté crémeux voilà. Alors à l'inverse, un petit peu de ce qu'ils faisaient avant parce que si on remonte plusieurs dizaines d'années en arrière, les fromages à pâte pressée cuite, c'étaient les fromages de garde, qu'on faisait l'été pour consommer l'hiver. [...] Donc en fait à la base, les gens cherchaient plutôt au contraire des textures un petit peu fermes qui puissent se garder dans le temps, voilà, qui s'écrasent pas, ou qui se détalonnent pas au bout de 2 semaines parce qu'il y avait cette notion de conservation. Aujourd'hui on n'est plus dans cette optique-là et voilà.

12EM

Il y a des clients qui prennent le fromage tout blanc. Parce qu'après c'est des habitudes, aussi, c'est les goûts comme ça.

19SEM

- Du persillé vraiment non, il n'est plus comme avant, avant... ceux qui le faisaient savaient mieux le faire c'était plus... mais maintenant ça ne ressemble pas trop à du persillé, je trouve.
- Le goût?
- Le goût puis même le... avant c'était...

- L'aspect?
- Avant c'était haut comme ça il était haut, le persillé.

**20YE** 

En plus des goûts et des textures, c'est l'image même du fromage qui change aussi:

> De l'eau, du sel, une planche en bois, un fromage et quelqu'un qui frotte. On est vraiment revenu sur les basiques, après, par contre, dans tout ce qui gravite autour, on a essayé d'être innovant, d'être moderne, donc dans l'informatisation, dans la structure, dans l'organisation, dans voilà, donc ça on essaye d'être moderne, d'être innovant et puis on a quelques affinages très spécifiques qu'on a mis en place sur 5-6 fromages où là, on a essayé de créer une innovation, donc notamment une tomme qu'on affine avec du foin, une raclette qu'on affine avec du foin, donc c'est du foin d'ici, de Tarentaise, une tomme qu'on enmorge à la bière, avec du houblon, donc là on prend le houblon à la brasserie alpine à Moûtiers, une tomme qu'on frotte au génépi, voilà donc ça c'est des..., et puis une petite tommette de chèvre aussi qu'on affine avec des fleurs, voilà, notamment de la mauve et de la rose.

12EM

Oui, les goûts et les couleurs? Ça ne se discute pas, hein? [Les goûts changent ...] Comme la société.

19SEM

#### Le rejet des abats

En outre, certaines parties de la bête ne sont plus utilisées, comme les poumons qui tout en donnant le nom aux pormoniers<sup>227</sup> ont été bannis de la recette car le public avait du mal à tolérer l'idée d'en manger. Les abats disparaissent, sauf dans des plats très spécifiques pour un public très spécifique. Les charcuteries sont aujourd'hui hachées fin, car les consommateurs tolèrent mal une pâte peu homogène dans laquelle on pourrait reconnaître des parties de l'animal.

- Donc le mot pormonier en patois, ça voulait dire poumon, donc ils mettaient le poumon. Alors moi j'ai voulu mettre du poumon au départ, quand j'ai fait mon... quand j'ai ouvert ma boucherie parce que mon grandpère en mettait bien sûr.
- Vous avez voulu faire la recette authentique on va dire.
- Voilà, du poumon de veau j'ai essayé de mettre et justement les gens n'aimaient pas ça parce qu'on voyait des morceaux de poumon dans la saucisse.
- On les voyait?
- Voilà, et ils me demandaient et j'ai dit «ben on met du poumon». «Ah il va y avoir du poumon, ce n'est pas bon...». Alors je leur ai expliqué, j'ai tenté de leur expliquer mais ça n'a pas... du coup j'ai arrêté, j'ai arrêté d'en mettre, voilà donc, c'est différent mais bon c'est pareil hein.
- Oui, oui, oui.
- Alors le poumon bien sûr ils le mettaient parce qu'ils ne voulaient pas le jeter quoi, vous voyez, donc voilà.
- Et bien évidemment!

227 Dans les pormoniers trouvait place également une petite quantité de betterave fourragère (MEILLEUR, 1986, pp. 128-129), dont les plus prisées étaient les jaunes et les blanches.

- Donc nous maintenant on le jette et puis voilà hein.

21FL

Il en est de même avec d'autres morceaux, tous abandonnés au profit des parties nobles.

> Donc la charcuterie on continue à fabriquer dans la vallée, je pense, ça c'est mon opinion, voilà, mais je pense qu'il y a moins de graisse dans le saucisson, moi je pense que tout le monde limite un peu.

Ce qui a changé surtout changé dans le saucisson, c'est qu'avant, c'est que n'importe quelle viande allait dans le saucisson, les moins bonnes, voilà, alors que maintenant les gens ils vont acheter des jambons pour faire des saucissons quoi!

Alors forcément les saucissons ils sont bons! 17SJ

Les saucisses de sang sont tolérables dans leur contexte et même très appréciées (y compris par les personnes venant de l'extérieur) parce que le sang n'est pas visible et reconnaissable:

> Des fois ils sont sceptiques, mais des fois ils goûtent et ils aiment bien quoi. Il n'y a pas de soucis ouais. Il y en a qui en rachètent quoi, après ils s'y font et ils aiment bien quoi. Ça a vraiment un goût particulier la saucisse de sang hein, mais après moi je trouve qu'il n'y a pas de... comment dire de, c'est vrai que quand on parle du sang c'est particulier mais quand on la mange on ne pense pas à ça parce que voilà on ne sent pas que c'est du sang ou du... voilà quoi, je ne sais pas comment dire. Et puis c'est très bon avec l'assaisonnement et tout, ça passe super bien.

21FL

#### Nostalgie et authenticité

Face à tout ce qui a changé, bon gré mal gré, le discours contemporain est souvent empreint de passéisme. Et la composante nostalgique joue son rôle dans la promotion et dans la commercialisation des produits. Ce n'est pas un hasard si deux des plus importants producteurs de crozets avec la marque Alpina jouent sur ce registre tout en étant de jeunes entrepreneurs dynamiques. Le nom de leurs sociétés en témoigne: «Les Crozets de papi» (fig. 4) et «Le Père Rullier».



Fig. 4 - Crozets Crédits photographiques : Christiane Dunoyer

Cette référence s'accorde avec les représentations collectives et devient de plus un gage d'authenticité. Évoquer la tradition ne suffit plus: il faut garantir que c'est la «tradition authentique». Et cet adjectif «authentique» est récurrent: dans les enseignes, dans les vitrines des magasins, dans les menus, décliné aussi dans une série de jeux de mots (autantic, au temps tick, etc).

L'ancienneté des recettes est présentée comme une garantie des goûts d'autrefois.

J'ai repris toutes les recettes, les terrines de campagne ; la terrine de campagne que j'ai là, elle a quatre générations aussi, la recette a quatre générations.

Comme la saucisse de sang.

21FL

Et le premier objet sur lequel s'exerce cette attitude nostalgique est le registre alimentaire.

> C'est comme tous les skieurs qui venaient manger les omelettes quand ils descendaient à ski de Peisey et qu'ils venaient manger les omelettes,... ils venaient manger ici parce qu'elles étaient faites un peu au beurre.

**30RT** 

Ah oui, il y avait des persillés, plus ils étaient vieux, mieux ils étaient bons hein. Ah oui, ça c'est des vrais souvenirs, oui. Le goût du persillé ça remue en moi beaucoup de choses.

25HB

Les pormoniers aussi mon grand-père en faisait, c'était bon ça aussi. Non mais maintenant je trouve que ça n'a plus le même goût.

20YE

C'était bon quand on faisait des biftecks. Ah les biftecks au beurre, oui! Ça c'est vrai, c'était...

Au beurre cuit mais alors c'était un délice, ça avait un goût spécial. Et puis alors les steaks des vaches frais à l'époque qu'on mangeait. Oui! Ouh là c'était, la viande était... C'était super bon hein, ouais. Maintenant il me semble qu'ils sont moins bons. Ce n'est pas pareil, ce n'est pas pareil. Il avait un goût de noisette ce beurre, je ne sais pas comment.

18YH-AS-RS

Mais les crozets ils avaient un goût particulier qu'on ne trouve plus aujourd'hui, hein je ne sais pas. Oui. Et bien les crozets c'est lié à la farine, c'est lié à tout hein, à la farine d'avant hein. Tu ne retrouves pas le goût, tu ne retrouves pas le goût que tu... la viande de cochon tu me dis, mais tout... même la charcuterie elle n'a pas le goût d'avant, c'est voilà, ça n'a rien à voir.

5MG-JJ

Nous retrouvons aussi la nostalgie de l'enfance perdue et d'une époque où le temps avait une autre valeur.

> Elles ont une vie de maintenant... où la cuisine tient très peu d'importance, c'est du vite fait, du vite mangé et faire vite et même plus en même temps, et puis dans un coin et puis, non ce n'est plus...

**30RT** 

Vraiment, après il y a, la vie va trop vite alors on achète des plats préparés, il y a ça aussi ou alors « ah! bien, tiens, on est pressé, on va manger à McDo», oh quelle horreur je peux pas y voir ça!

Oui, mais le temps n'est pas un facteur comptable, le temps c'est un facteur psychologique, si on veut avoir du temps il faut prendre le temps de le faire. Et ça, pour moi

c'est indispensable, parce que si on ne prend pas le temps de faire les choses et bien en fin de compte on est constamment frustrés. Parce que « ah bien, non, je ne fais pas ça, j'ai pas le temps, ah bien non je fais pas ça, j'ai pas le temps... » en fin de compte, tu fais rien.

**24EF** 

Et la nostalgie d'une époque dont on n'a pas décidé consciemment de se séparer, comme en témoignent de nombreuses hésitations au fil de nos entretiens, lorsque nos informateurs ne savent pas pourquoi ils ont arrêté de préparer un certain plat ou de choisir un certain met.

- Vous ne faites plus la péla? Vous avez un peu abandonné tout ça?
- Ouais.
- Pourquoi vous avez changé, à votre avis? Je ne sais pas, ça a changé, avant c'était un luxe tous ses repas que l'on avait. Maintenant, non... je dis des fois «il faut que j'en refasse»... C'était bon, nos parents faisaient ça.

#### 19YEM

Sur le marché on a plus une clientèle de troisième génération, vous voyez de... entre guillemets hein, des clients qui ont entre 60 et 70 ans, 75 ans - 80 ans qui viennent et c'est bien quoi. Justement eux, ils achètent ces morceaux-là, comme à l'ancienne quoi.

#### 21FL

Mais c'est un bon souvenir! je ne suis pas cuisinier mais ça je sais le faire bien sûr, je me dis toujours, bien-sûr ma femme n'en fait plus de soupe, enfin pas cette soupe-là si on peut dire, et les jeunes n'aiment pas la soupe; moi j'aime la soupe en morceaux telle qu'elle était coupée alors, maintenant on met un coup de

moulinette, c'est de la soupe passée, un potage et ce n'est pas la même chose. [...]

Alors là, dans le cas de la soupe, c'est vraiment un manque de courage de ma part parce qu'en plus je sais la faire mais ça me barbe un peu ; si vous voulez j'aime bien la manger si quelqu'un d'autre la fait!

23RM

Nostalgie enfin d'une relation plus intense avec la nature et le territoire environnant, ce qui explique le succès de produits nouveaux en lien avec ce genre de représentations:

... On s'est dit il faut qu'on fasse une bière au foin. [...]

Le foin il est ramassé [...] à 2000 m d'altitude. En juillet quand il est en fleurs, c'est quasiment que des fleurs qu'on ramasse. Il y a de l'herbe, c'est beaucoup, beaucoup de fleurs, ce qui fait que ça donne ce côté très floral à la bière. Et ça les gens adorent parce que quand on raconte l'histoire et c'est du produit qui est fait là et la valeur ajoutée de la bière c'est vraiment ce côté attaché au territoire.

#### 2ND

Certainement c'est mieux qu'il soit vert quandmême.

En même temps peut-être que les gens maintenant apprécient les produits naturels. Oui, mais ils ne lisent pas tout le temps les étiquettes. Vert quand c'est bien vert fluo. Pour eux c'est vraiment du génépi.

#### 26PA

La brisure de génépi pour faire des sauces pour faire comme avec le serpolet où le thym.Vers Val d'Isère il y a un restaurant qui prend du génépi, une sauce au génépi. Après les glaciers c'est pareil, les glaces au génépi je ne sais pas s'il y a beaucoup de génépi dedans?

Non, non du sirop de génépi, de la glace, des saucisses au génépi.

Ouais, il y a un gars qui m'en prend un petit peu. Aux Chapelles, il y a un gars qui fait de la bière. Il en ramasse et puis il m'en prend un petit peu. Il y a des petits bonbons au génépi aussi, il y a un gars de Sallanches qui fait des petites pastilles, ce n'est pas mauvais. Alors lui il lui faut de la fleur de génépi puis après il faut que ce soit bien mouliné, bien en poudre et il mélange à sa préparation et on suce ses pastilles. Mais je ne sais pas si ça se vend bien. 26PA

Ainsi le lait de brebis, qui n'était pas travaillé en Tarentaise jusque récemment:

> C'est à dire que des brebis laitières dans la vallée, à part moi, il n'y en a pas quoi 17S

Le lait de brebis devient de plus en plus à la mode, donc les docteurs le préconisent pour la santé [...] Oui je pense que je vais faire un fromage... on appelle ça le fromage lactique; on ne chauffe pas le lait vous voyez, on met la présure directement dans le lait à température ambiante.

21FL

228 POULAIN, 2018, p. 124

Tout comme d'autres produits dérivés de la brebis, inspirés de recettes lointaines:

- Du saucisson
- Ah du saucisson!
- Ouais
- Que vous avez inventé aussi? parce que ça ne se faisait þas...
- Et bien ça ne se fait þas ici, mais nous, notre gendre, il est algérien
- D'accord
- Il dit mais mon grand-père il faisait toujours du saucisson avec les brebis, alors au début on croyait que c'était pour se moquer ou pour rigoler et non, on en a fait, c'est super bon. Donc du coup on fait le saucisson, on ne met pas de matière grasse, on met que la viande parce que la viande de brebis elle se suffit à elle-même au niveau matière grasse et du coup c'est super bon et ça on le fait découvrir aux gens qui viennent manger la trantsà chez nous.

Puisant leurs racines dans une histoire partagée et dans un territoire reconnu comme «ancestral» par les uns et «authentique» par les autres, certains produits acquièrent ainsi une valeur symbolique toute nouvelle, jusqu'à cristalliser autour d'eux un univers de représentations, en jouant aussi un rôle central dans l'expression de l'identité locale.

«Cette cuisine a aussi une fonction d'expression, d'affirmation de l'identité culturelle.» 228

C'est ce que nous avons commencé à voir émerger dans l'analyse de la charcuterie ou d'un plat festif comme le farçon. Nous allons maintenant peaufiner notre analyse en illustrant de manière détaillée un autre plat festif, les crozets, et un produit raffiné de l'art fromager, le persillé.

# La cristallisation de la tradition alimentaire: les crozets et le persillé

Parmi les éléments considérés comme traditionnels, locaux et typiques par les Tarins, deux se distinguent: les crozets et le persillé, considérés comme des emblèmes du territoire.

#### Les crozets

Au cours de la deuxième moitié du XX<sup>e</sup> siècle, ces petites pâtes carrées ont connu un essor considérable en Tarentaise, jusqu'à devenir l'un des produits les plus emblématiques de la vallée et un plat très répandu dans la restauration comme le soulignent les nombreux témoignages qui suivent.

> Maman quand elle faisait les crozets, elle faisait la pâte, elle les coupait, elle faisait tout. Après, bon, on a trouvé ça dans le commerce mais, pour moi ce n'était pas pareil, c'était moins bon et maintenant qui fait des crozets? Plus personne, les gens, toutes les femmes travaillent, elles n'ont plus le temps de faire la cuisine comme faisaient les... je suis l'aîné de six moi, dans ma famille hein. Donc la maman elle avait du travail hein avec six enfants, et, trois garçons, trois filles, le papa et puis alors on est une famille, on était des goinfres, vous savez ce que c'est des goinfres? [...] On était hauts comme ça mais on mangeait comme dix, ce n'était pas possible ma maman elle devait faire une cuisine pour... oh, là, là, la pauvre maman. Et... mais elle prenait le temps quand même de faire les crozets, elle ne les achetait jamais tout faits.

6 GM

Ma grand-mère évidemment, quand on allait chez elle, à Le Bois, dans sa maison, elle nous recevait, elle faisait déjà, c'était déjà l'endroit où ils faisaient des crozets, donc ces petits-là oui, c'était pareil, c'était coupé exactement comme après, ça a été repris par des gens du coin qui d'ailleurs existent toujours maintenant. Nous on a connu beaucoup le père qui venait tous les quinze jours, venait nous proposer ses crozets ou si on en achetait pour faire à manger après. Et c'est son fils qui continue maintenant sur Moûtiers.

**30RT** 

Les crozets sont le plat traditionnel des jours de fête à Esserts-Blay mais qui se fait aussi dans le cours de l'année.

> Pétrir une pâte dure à la farine de blé noir mêlée à la farine de froment et à l'eau salée. Couper en petits cubes, faire cuire dans l'eau (3/4 heure, assaisonner comme pour les pâtes) MNATP3343

La composition des crozets est liée aux productions du territoire<sup>229</sup>:

> lci c'était plutôt au sarrasin. Bon il y a des communes, par exemple un petit peu plus haut à Doucy, on faisait plutôt les crozets blancs, mais on appelait ça aussi les crozets. À Naves aussi.

**27NS** 

229 Voir aussi BERGERI Jean-Paul, « Moûtiers: «Crozets Fraissard», entre tradition et innovation » in Tarentaise hebdo (La) -Magazine d'information du Pays Tarentaise Vanoise, 27 novembre 2008, n° 124,

#### Voici la recette:

La vraie recette dans le temps, il faut qu'ils chantent trois fois et qu'ils soient tous attachés, voyez c'est des petits cubes de quatre millimètres qui chantent. Il faut mettre du beurre très, très chaud, presque du beurre noir, ça chante quand on verse et il faut qu'il y ait beaucoup de fromages pour les attacher, ils sont tous attachés.

C'est presqu'une fondue quoi.

#### IAC-MM

2 bols de farine... de blé noir... I bol de blanche, farine de blé... et 1 bol d'eau salée... I bol d'eau et I œuf.

#### IAC-MM

On mettait du sel du poivre et du fromage, beaucoup de fromage, beaucoup de beurre aussi.

#### IMM

Il paraît qu'avant il y avait des grands-mères qui les... c'est vers Doucy que l'on m'avait dit ça, qu'ils les gardaient comme ça, au grenier. IMM

Et le lendemain, le bouillon de cuisson faisait la base pour une soupe:

Il y a toujours un peu de farine qui part dans l'eau.

Avant on la mangeait, en soupe. On ajoutait un peu de lait, de crème et puis on mangeait. Parce que ça fait un genre de bouillie.

#### IJC-MM

Nous l'avons vu précédemment, à Esserts-Blay, les crozets ont fait l'objet d'une patrimonialisation, c'est-à-dire un changement de statut d'une production alimentaire domestique à un bien culturel commun, historique et partagé, symbole de la communauté locale et revendiqué comme tel. Un comité en a codifié la recette et l'a intégrée à une fête: pendant une soirée, les crozets sont revendiqués comme un aliment symbolique de la mémoire d'un groupe de personnes, d'une communauté qui estime l'avoir sauvé de l'oubli.

Un arsenal d'ustensiles a été mis au point pour préparer des quantités industrielles de crozets:

> On a fait 8 fournées et dans chaque fournée il y avait 5 kg de noire, moins: 4,5 kg à 5 kg de noire, 2 kg de blanche, 3 litres d'eau et 10 œufs.

#### IMM

- Quand on a la machine, on ne veut plus la lâcher. Vous voyez le séchoir là-bas?
- Mais là c'était plus compliqué à faire celle-là.
- Il n'est pas venu cette année? Qui? Julien, il est venu cette année?
- Si, il est venu faire un tour, mais il n'est pas venu couper.
- Et qui a inventé la machine?
- C'est des gens, des gens qui en avaient peutêtre marre de couper à la main.
- Ils se sont mis ensemble, lui, il veut continuer de les faire à la main, il les a coupés à la main, il y en avait 2-3 qui faisaient à la main encore.
- Et il y a une sorte de compétition, ils disent que ce n'est pas si bien?
- Moi, je les fais plus petits.

#### IAC-JC-MM

Tandis qu'une réflexion constante sur le «bon» crozet est la preuve d'un travail progressif, intellectuel et émotionnel, auquel toute tradition vivante est soumise. La forme, les dimensions, les doses de fromage et de beurre pour l'assaisonnement, la nature de l'éventuel accompagnement...

- Plus ils sont petits mieux c'est?
- Moi je trouve, parce que plus ils prennent le fromage

#### IMM

- Il y a à peu près 20 kg de meule de Savoie l'équivalent du beaufort et 32 plaques de beurre, je crois que l'on a passées?
- C'est des plaques de 250 donc il faut diviser
- Oui mais pour I kg il faut combien de fromage? 400 g bien. 400 g de fromage et 1/2 plaque de beurre pour 1 kg.
- Et autrefois ils mettaient autant de beurre et de fromage?
- Mais ils mettaient moins de beaufort, ils mettaient de la tomme fraiche.
- Toutes les familles n'avaient pas du beaufort, ça coûtait cher, le beaufort. Et puis ils mangeaient sans viande [...] Maintenant c'est avec l'aisance, ceux qui ont de l'argent, ils font un rôti avec.

#### IAC-MM-JC

**30RT** 

Le développement des crozets tient aussi à leur commercialisation à l'histoire de leur industrialisation et tout dernièrement, à leur réappropriation dans le domaine artisanal.

> Ces produits, ces crozets sont... sont... c'est connu dans toutes les stations, partout. Je pense que c'est rare les endroits qui ne font pas de crozets l'hiver pour les gens.

Voici le début de l'histoire de la grande diffusion des crozets:

> En 68 donc les crozets étaient connus dans les communes, dans les familles, partout c'était le plat un peu le plat du dimanche, et quand on est arrivé à Moûtiers, nous là, dans les années 65-66 quoi, là. Moi, j'étais de Pussy, je suis de Pussy et Pussy c'était un endroit où les gens allaient beaucoup manger les crozets. Donc tous les voisins m'ont dit:

> «Allez faites-nous des crozets, pourquoi vous ne faites pas à manger des crozets?»

> Et c'est comme ça que l'aventure a commencé parce que j'ai fait des... on a fait des crozets, je leur ai fait manger.

Aux voisins, aux commerçants-là, aux voisins et après bon, ben, le lendemain, de bouche à oreille ça s'est dit et donc les gens sont arrivés au magasin:

«Vous ne pouvez pas m'en faire? Vous ne pouvez pas m'en faire?»

Et on a commencé comme ça en en faisant une dizaine de kilos le samedi, après en 68... et puis on faisait, la première année j'ai tout empâté à la main et coupé à la main.

Tout fait à la main, oui!

l'en ai fait 300 kilos la première année, tout à la main, donc après. [...]

Et c'est comme ça qu'après mon mari il s'est dit: «Bon, ben, ça ne peut plus continuer!» Un soir on en avait une vingtaine de kilos à faire, il a commencé à faire le petit pétrin. [...] Oui le petit pétrin en bois et puis on coupait encore à la main.

Voilà!

Et après, après donc, il a combiné une machine à couper qui est donc là, c'est la première, c'est celle-là. Et puis après et bien tout doucement c'est parti.

On a fait de petits carrés.

Oui, oui, oui.

C'est parti tout doucement, le... les commerçants ont commencé à venir en chercher, les uns et les autres et puis on a... on en faisait 20...

Plus, 30 tonnes on en faisait.

30 tonnes on était arrivés et donc jusqu'à ce qu'on vende la Croix de Savoie en 90, on en faisait 60...

62 tonnes.

62 tonnes, quand on a vendu la Croix de Savoie.

14FF

Oui, parce que bon on n'avait rien inventé hein, ça se faisait... ça se faisait déjà avant donc on a recommencé à faire les crozets, je dis on n'a rien inventé.

Les crozets se faisaient, on a remis au goût du jour les crozets, quoi.

14FF

Oui, nous on a voulu rester vraiment un produit comme on les faisait avant, quoi, et maintenant il les fait pareil: farine de sarrasin, des œufs, et séchés, et puis mis en sachet et puis voilà, quoi. 14FF

Non, nous dans les crozets, c'est la pure tradition. Les plus vieux qui se rappellent, ils n'ont jamais, ils n'ont jamais rien mis d'autre que de la farine, des œufs et de l'eau quoi. 14FF

Parallèlement à la naissance de l'industrie des crozets, les premiers artisans se sont réappropriés leur savoir-faire et ont lancé une nouvelle marque fidèle à « la pure tradition ». Non, on n'a pas trop eu envie de changer les ingrédients ni rien, surtout que mon grand-père il n'aime pas ça quand on bidouille [rires]. Lui il veut que ça reste les mêmes et puis c'est comme ça qu'ils sont bons en plus.

14AF

Ce plat est devenu emblématique à tel point que même dans le hameau le plus reculé de Val d'Isère, le Fornet, à 1900 mètres d'altitude -où vraisemblablement personne n'a jamais fait de crozets car cette tradition s'arrête bien plus en aval-, il existe au départ des remontées mécaniques un restaurant ouvert uniquement pendant la saison d'hiver, dénommé «Les crozets».

D'autres restaurants en proposent également

Enfin pour l'instant le problème que j'ai c'est la... c'est la surtout saison d'hiver qui marche, après le problème c'est que le reste de l'année il y a quand même moins de rentrées on va dire. Forcément c'est la saison d'hiver qui amène les touristes et puis mêmes les touristes qui viennent en été enfin les crozets c'est quand même un plat chaud qui se mange plus en hiver quoi. Donc il faut que j'arrive à avoir plus de clients pour que ça marche bien quoi.

14AF

En Tarentaise, l'utilisation du nom «crozet» se veut une garantie de cuisine typique et de lien avec le territoire, mais aussi un sceau qui validerait une innovation à partir de la tradition. C'est ainsi que dans le commerce nous avons vu apparaître les crozets à l'ail des ours, donc des crozets classiques mais dans lesquels on a introduit

un ingrédient supplémentaire, dans ce cas une herbe aromatique, dans la pâte de base. Quant à la croziflette©, il s'agit d'une recette imaginée à partir de crozets servie avec un assaisonnement s'inspirant de la tartiflette:

Ben, c'est vrai qu'avant ça se mangeait plus juste avec du beaufort et du beurre.

Et maintenant, je pense que la croziflette se fait beaucoup plus.

Les gens connaissent beaucoup plus les crozets pour faire de la croziflette que juste les manger comme ça

[...] il y a un restaurateur qui fait des crozettos.

14AF

Tout dernièrement une nouvelle proposition de recette est née: le crozetto©, à savoir des crozets cuisinés à la mode du risotto.

> C'est crozetto et la technique [...] c'est la cuisson par absorption. Les crozets, vous faites la même chose que pour le risotto, vous les faites de cette façon-là, et de cette façon-là, ils ne collent pas et ça vous fait des choses qui sont très, très particulières, très bonnes, mais ça prend beaucoup plus de temps.

10RB

La créativité des producteurs est intarissable et le public, de plus en plus hétérogène, avance des exigences toujours différentes: les jeunes se plaignent que les crozets seraient «longs» à cuire, même si le fait de les acheter déjà prêts à la cuisson dans leur petit sachet devrait être assez confortable.

> Les gens préfèrent gagner du temps, à tel point que maintenant, ils ont sorti des crozets déjà précuits, ils sortent tout, c'est sûr. Il y a un truc que vous cuisez, si vous mettez que 10 mn

alors qu'avant il vous en fallait 3 fois plus, vous gagnez du temps, mais vous ne gagnez pas au goût.

**IORB** 

Si les temps de cuisson plus courts sont un compromis pour les uns et un impératif pour les autres, cuisiner les crozets «à toutes les sauces» peut en contrarier certains. Mais c'est aussi la meilleure preuve qu'il y a un public qui les apprécie et les consomme en les faisant siens, en pleine liberté.

> Les crozets, nous on ne les a jamais faits traditionnellement, mais par contre on en mange super souvent, puis alors à toutes les sauces. [...] Et bien assez souvent on les fait cuire comme on ferait cuire des pâtes et on les met avec de la bolognaise, un peu de ketchup, les jours où on est pressés.

**24EF** 

#### Le persillé

Le persillé<sup>230</sup> est un fromage de vache ou de lait de vache, de chèvre ou de brebis mélangés. La recette de base le distingue par la conservation du caillé dans un bac avec le petit lait auquel est rajouté chaque matin le nouveau caillé pendant cinq jours. Le caillé est ensuite broyé en petits grains, salé dans la masse, fouetté et moulé à main. Retourné régulièrement, il nécessite un affinage minimum de deux mois environ. Le persillage soit l'apparition de moisissures de couleurs à l'intérieur de la pâte apparaît à un stade d'affinage plus avancé.

> 230 Sur le persillé de Tignes, ses origines légendaires, son procédé et son extension géographique, voir aussi FREPPAZ, 1987, p. 137

Les procédés changent d'une famille à l'autre, en l'absence d'un cahier des charges défini en commun comme c'est le cas pour les appellations d'origine.

Ainsi selon une productrice qui donne la technique familiale:

- Notre méthode, que j'ai héritée donc de mes parents, c'est trois jours, sur trois jours toujours. Donc jour I, le lait est chauffé, mis dans des seaux, on fait cailler dans le seau.
- Chauffé à quelle température?
- Ça dépendra aussi de notre lait, on est entre 31 et 33. En fonction du stade de lactation des chèvres.

Ensuite donc ce lait est versé dans des seaux, ensuite on ajoute de la présure pour le faire cailler, puis on le laisse cailler entre trente et quarante minutes, ça c'est pareil, c'est en fonction de l'évolution, lorsque le lait est caillé, on va le décailler, on va dire plutôt grossièrement, puisqu'en fait on va simplement faire un découpage avec une spatule pour obtenir, comment on pourrait dire, un damier. On fait des dames comme ça et puis des dames comme ça, dans le seau. Puis le lendemain matin, ces seaux-là, le caillé il va avoir coulé et le petit lait il aura surnagé, donc on va verser délicatement pour enlever une partie du petit lait, mais sans trop se casser la tête, on enlève vraiment que ce qui veut aller tout seul et puis voilà, et puis ces seaux-là on va les ranger.

Le jour 2, de nouveau, on va mettre du lait dans des seaux, le faire cailler, et le jour 3 donc on va égoutter les seaux du jour 2 et de nouveau faire cailler du lait dans d'autres seaux. Le jour 4 au matin, on commence par verser tous les seaux sur la table, et ensuite on va mettre tous nos fromages caillés, ici dans le pétrin.

**24EF** 

Un autre témoignage évoque le procédé particulier à la base de cette texture:

> Ils les re-brisaient deux fois, re-moulaient deux fois. Oh c'est tout un travail, un savoir-faire et là encore on retrouve le goût particulier chez chaque maison. Quand on avait l'habitude d'en manger, on savait dire, il vient de tel endroit. Ah non, ça ne se mettait þas dans la soupe hein. C'était pour manger à la main avec un bout de pain.

25HB

Le persillé de Sainte-Foy est un fromage 100% au lait de chèvre, tandis que le persillé de Tignes est un mélange de lait de chèvre et de vache. Dans un cas comme dans l'autre, un savoir-faire très pointu, des quantités réduites et le caractère un peu confidentiel du produit, font du persillé un fromage pour connaisseurs. Le fromager est très fier de sa recette et de son statut.

> Le persillé de Sainte-Foy c'est un persillé à pâte brisée, il s'effrite et effectivement quand il vieillit au bout de dix-douze mois d'affinage, c'est la famille des bleus. Il faut attendre, attendre... c'est la famille des bleus et effectivement il a des phases de moisissures naturelles sans rajouter des additifs, c'est la famille des bleus. Mais après il est très fort, pour manger il est très fort. Et actuellement les personnes n'aiment plus trop... mis à part quelques-unes ils n'aiment plus trop le fromage très, très fort. Donc il est commercialisé au bout d'un mois, un mois et demi.

19SEM

Sainte-Foy faisait un persillé très particulier qui avait la pâte un peu bleue, avec beaucoup de goût. C'est pour ça qu'il était un peu renommé, mais il y en avait jusqu'à Albertville hein.

Les restaurants lui réservent souvent une belle place sur le plateau des fromages, même si à notre connaissance il n'entre pas dans la cuisine et la gastronomie.

> C'est surtout pour le mettre sur le plateau de fromages dans les restaurants locaux.

19SEM

25HB

Le statut du persillé et son lien à un territoire très typé en font un objet patrimonial gardant une relation extrêmement forte avec le passé. C'est ainsi qu'en évoquant la recette, le producteur n'oublie jamais le caractère pour lui ancestral de son travail.

> Des générations de... de générations en générations. Donc c'est ma mère qui l'a appris de sa mère, de sa grand-mère. [...] C'est pour ça que c'est des recettes, enfin des recettes? Façon de parler qui ne se transmettent pas, parce que, pourquoi? Parce qu'il y a beaucoup qui essayent d'en faire, de «piquer» la recette et de faire passer le persillé pour le persillé de Sainte-Foy. Parce que du persillé on en trouve partout, maintenant, tout le monde en fait mais le persillé vient de Sainte-Foy, c'est Sainte-Foy propre.

19SEM

Alors le persillé, pas tout le monde le faisait et ça c'était et bien il y avait la maman de... et puis il devait y avoir une famille au... il y en avait trois ou quatre, mais c'était très peu qui fabriquaient le persillé. Surtout qu'ils le faisaient bon, parce qu'il y en avait qui essayaient de le faire mais il n'était pas bon. Ces trois ou quatre familles avaient vraiment une renommée pour le persillé oui.

25HB

Dans cette logique, ne pas dévoiler la recette c'est protéger ceux par lesquels l'héritage a été transmis, c'est respecter un secret de famille qui fait de son détenteur un privilégié, surtout lorsque celui-ci s'identifie comme le seul descendant de la «vraie tradition».

> Il ne faut pas que tout le monde fasse n'importe quoi quand-même, que ça reste ancestral.

19SEM

En réalité, les producteurs ne peuvent faire abstraction des goûts du public: pour eux, il s'agit tous les jours de faire une synthèse entre l'adaptation au monde contemporain et le respect du savoir-faire hérité.

> Les traditions fromagères doivent s'adapter au consommateur et du coup on ne fait plus comme faisaient nos grands-parents avant. **24EF**

Le principe c'est d'avoir des fromages qui ressemblent... comme dans le temps, quoi. Malgré qu'ils soient moins gros, mais que cela reste le même style. Il ne faut pas faire des petits fromages sinon c'est autre chose, ça n'a rien à voir. Après plus ils sont petits, l'affinage change aussi.

19SEM

En fait avant on le faisait à la main sauf que moi dans l'été j'ai beaucoup de demandes, il y a des semaines, je fais cent persillés, donc pour mélanger cent persillés à la main faut prévoir à peu près d'une heure avec le moulage, donc voilà, on s'est adapté au modernisme effectivement du coup il est brisé un petit peu plus fin mais sur l'affinage au long terme moi je ne trouve þas qu'il y ait vraiment une différence très flagrante. C'est vrai que si on choisit un fromage jeune qui aura seulement trois semaines d'affinage, il sera un petit peu moins friable, mais si on pousse un petit peu l'affinage, le cœur sera toujours friable quoi qu'il arrive.

**24EF** 

Depuis quelques décennies le poids de ces fromages est passé de deux kilos à environ un kilo, sauf pour une productrice qui fait des fromages encore plus petits, car de nos jours la faisselle est moins haute. Il ne s'agit cependant pas seulement d'une diminution pondérale mais d'un changement de forme, car le persillé des plus anciens moules que nous avons vus était deux fois plus haut que la mesure du diamètre. Les producteurs sont donc tiraillés entre un discours de permanence, de répétition, gage d'authenticité avec l'usage d'expressions telles que «comme dans le temps », «le même style » « je ne trouve pas qu'il y ait vraiment une différence très flagrante» et l'observation de nombreuses transformations qu'il a subies, sur le plan de la forme, du poids, du goût.

> 231 «Ce qu'on trouve sur le marché, deux mois, ne présente pas de stries bleues » (PELLETIER Henri, «La Chronique gourmande de Goutatou : Le Persillé de Tignes » in L'Alpe, octobredécembre 2007, n° 38, p.8)

La contrainte du moule et c'est vrai qu'une personne qui prend un fromage en entier: c'est un kg, déjà au niveau coût, niveau prix, « je ne vais pas prendre un fromage qui fait deux kg, quoi». Un kg c'est une bonne moyenne, ça passe bien, généralement. Oh c'est à peu près la même forme.

Ça c'est le nouveau. C'est vrai qu'il est... il part un peu en cône, mais voilà c'est comme ça. 19SEM

En outre, une des caractéristiques marquantes de ce fromage, à l'origine de son nom, ce sont ces fameuses moisissures, mais comme de nos jours le persillé est vendu au bout d'environ deux mois d'affinage, la pâte est encore à ce stade d'affinage parfaitement blanche, l'aspect persillé n'apparaissant que beaucoup plus tard<sup>231</sup>.

# Authenticité, ancestralité et tradition dans le discours des acteurs du territoire

En quoi consiste donc ce sentiment d'ancestralité exprimé par nos informateurs? Où s'enracine leur représentation d'une «immuable tradition de famille »?

Peut-être dans le sentiment de partager une même tradition, si on s'en tient aux propos collectés au cours de l'enquête, dont voici un exemple:

> La tradition c'est un mode de vie, de culture, c'est une façon de vivre. C'est aller vers de l'avant mais aussi avoir une façon de vivre qui reste un peu celle de nos anciens, de nos ancêtres.

Nous, sans être nostalgiques du passé, on a une façon, c'est la tradition, de respecter des choses qui ont été faites sans aller vers le folklore, je n'aime pas trop le folklore.



Fig. 5 - Le terme francoprovençal est ici récupéré pour évoquer un monde révolu et des aliments à redécouvrir.

Crédits photographiques : Christiane Dunoyer

Et puis c'était une alimentation qui était saine, pas sophistiquée. C'était une alimentation familiale qui est un peu encore... si vous regardez les montagnes, les gens dans les montagnes mangent quoi? De la patate, du maïs, de la polenta, le cochon était l'aliment essentiel parce qu'il n'y avait pas beaucoup de viande à l'époque, il n'y avait pas de frigo à l'époque donc c'était salé. C'est des choses qui nous restent.

26PA

En approfondissant la question, il est facile de se rendre compte que le consensus autour de cette «même tradition» n'existe pas, chacun des acteurs ayant ses propres représentations. Et cette conviction de connaître le fond de la «vraie» tradition apparaît fort bien dans les conflits et dans les tensions sous-jacentes qui constituent le vécu quotidien des organisateurs de la fête des crozets aussi bien que des producteurs de persillé.

«La présence de variantes constitue un trait marquant des productions locales. Elles peuvent exister à l'intérieur d'un territoire plus ou moins restreint mais ne coexistent pas en un même lieu.» 232 Une démarche visant la valorisation du produit ou la promotion du territoire par le biais du produit signifie opérer un choix à l'intérieur de la «tradition» qui se révèle tout autre que monolithique. « Opter pour une pratique, un type de fabrication, un ingrédient plutôt qu'un autre dans le cadre d'une procédure de protection pose la question de la prise en compte de la diversité »233 Cette question fondamentale, quand elle serait posée dans de bonnes conditions, constitue la prémisse d'une réflexion conjointe entre les différents acteurs (agriculteurs, consommateurs, promoteurs touristiques, pouvoirs locaux) sur le patrimoine alimentaire qui peut ainsi devenir «un levier de développement local pour les territoires ruraux ouvrant la voie à de nouvelles formes de diversification socio-économique »234.

> 232 BÉRARD, MARCHENAY, 2007, p.28 233 Ibidem 234 BESSIÈRE Jacinthe, « Quand le patrimoine alimentaire innove » in Mondes du Tourisme, Editions touristiques européennes, 2013, p.38

# Existe-t-il une cuisine tarine?

Après avoir interrogé les représentations autour de la tradition alimentaire et culinaire de la Tarentaise jusqu'à ses évolutions les plus récentes, il est intéressant de terminer notre étude par quelques considérations finales sur l'existence d'une cuisine tarine. Notre analyse des pratiques relevées sur l'ensemble du territoire a fait émerger des différences locales, des micro-territoires, des singularités, mais aussi une unité qu'il est possible de reconduire à l'homogénéité culturelle et géographique d'une vallée de montagne.

Bien avant nous, l'existence d'une cuisine savoyarde<sup>235</sup> a été postulée. Il reste à définir s'il y a une identité tarine à l'intérieur de la Savoie voire de l'arc alpin occidental.

> Un goût savoyard, c'est déjà de prendre des produits de Savoie, les travailler d'après moi le plus simplement possible, en mettant l'accent sur des produits vraiment de qualité et là vous obtenez un goût savoyard. Prenez une très bonne pomme de terre, prenez nos crozets, ça les crozets, oui, c'est savoyard. La polenta... [...] Mais le goût, si on veut dire un goût savoyard, bien ça peut être un goût salé-sucré ça peut être un goût de bon chou avec du fromage. Il y a des gens qui ne pensent pas que le fromage ça se met avec des légumes, c'est complètement faux.

I0RB

Au cours de notre enquête, nous avons posé à plusieurs reprises la même question: « Quel est à votre avis le plat du pays?»

Si les personnes les plus âgées ont souvent une idée précise, les informateurs de moins de cinquante ans se trouvent souvent désemparés car ils avouent n'avoir jamais réfléchi sur ce qu'ils considèrent comme leur héritage culinaire. Ils

peuvent énumérer un certain nombre de produits, ceux qui se vendent de nos jours, donc le beaufort, la tomme, les diots, les crozets. Quant aux plats, le farçon est connu, mais la plupart des ménages sont loin de le préparer une fois par an. Voici les réponses les plus significatives :

> Les grandes découvertes ç'a été, on va dire, le fromage même si on était habitué à manger du fromage en Normandie, mais c'est vrai que ce n'est pas les mêmes fromages, c'était la découverte et la polenta je me souviens de la polenta. Depuis j'aime la polenta: c'était la découverte.

290DM

À Séez, il y a les crozets, bon la fondue c'est le plat de fête avec des amis. Fondue, souvent on finit par le génépi quand on mange une fondue. C'est un peu festif. Après le plat avec des pommes de terre, je ne vais pas dire la tartiflette parce que ce n'est pas vraiment d'ici, les crozets.

26PA

Diots, polenta. [rires] 16CA

235 LOVIE Jacques, «Y a-t-il une cuisine savoyarde?» in Vie quotidienne en Savoie: 7<sup>ème</sup> Congrès des Sociétés Savantes de Savoie, tenu en 1976, Albertville, Centre culturel de Conflans, Centre de Documentation Régionale de Tarentaise, Académie de la Val d'Isère, Amis du Vieux Conflans, 1979, volume II, pp.59-68

La fondue parce que l'on parle de la fondue, la polenta, les crozets après il y a les diots aussi que j'ai découverts en Tarentaise. Les diots, pareil, c'est quelque chose qui est typique d'ici. 290DM

Diots au vin blanc...

2 I FL

Ben je dirais les crozets.

Euh... ben, le... comment ça s'appelle, c'est moins connu, le farçon.

Ça vous arrive souvent de le manger? Non, mais ma grand-mère en faisait quand j'étais plus petit mais...

14AF

Non, nous les diots au vin blanc ce n'est pas un truc que l'on mangeait souvent.

26PA

Typique ou local? J'pense pas, plus maintenant. Y'a quelques recettes, en gros, y'a la raclette, la tartiflette, quelques avec des pommes de terre. Mais sinon, le farçon, mais y a personne qui me parle de ça. Les gens maintenant ils voyagent partout dans le monde et ils font plutôt des trucs asiatiques, ils arrivent à trouver des idées, c'est plutôt mondial j'ai l'impression. Finalement la nourriture locale elle devient mondiale par les recettes je trouve. C'est assez magique de se dire aussi qu'avec les légumes d'ici on peut manger chinois... [...] Je ne sais þas moi, mais j'ai l'impression... Je ne saurais même pas dire des recettes typiques d'ici. Vraiment. [...] Il y a quoi comme recette typique de Savoie? [...] Non, mais franchement maintenant en fait on habite dans une vallée qui est tellement brassée. Il y a quand même des gens qui

viennent de partout qui habitent ici. Du coup, moi j'ai des amis polonais, y me donnent des recettes avec les betteraves, les Anglais ils ont d'autres idées

16CA

Mais une pomme de terre que l'on cultive n'a rien à voir avec la pomme de terre qui est cultivée industriellement. Vous mangez une pomme de terre en robe des champs cultivée en montagne, déjà rien qu'au poids vous voyez que ce n'est pas la même. Elle est deux fois plus lourde, c'est une merveille cette pomme de terre avec un peu de beurre, à l'eau, une salade et je ne sais þas? Un morceau de tomme, je trouve que c'est... je vois pour mon garçon il adore les pommes de terre à l'eau. Ce n'est pas la peine de faire des repas sophistiqués.

Je dirais le gratin, moi. Le gratin de pomme de terre, le gratin de chou [...] je dis le gratin, parce qu'ils pouvaient le mettre au four et ils pouvaient partir s'occuper du jardin...

IICC

26PA

Montez à la station ... vous aurez tout ce qu'il vous faut, les fondues, les raclettes, les viandes...

3ING

Quelques desserts sont aussi présents à l'esprit de nos informateurs, parce que les souvenirs qu'ils font surgir sont particulièrement doux: le dessert nous renvoie souvent à un moment festif de notre enfance et tresse un lien affectif particulier entre la personne qui le réalise et la personne à laquelle il est destiné.

lci il y avait le gâteau de Savoie. Donc, mais ça je pense que vous avez la recette, le gâteau de Savoie c'est, c'est savoyard quoi, ce n'est pas uniquement tarin.

**27NS** 

Les rissoles, avec de la confiture de prunes comme c'était local: la prune, la rissole c'était bon.

26PA

Le gâteau savoyard, enfin le gâteau de Savoie, biscuit de Savoie je crois on dit, euh... c'est tout. Après ma grand-mère elle nous faisait des roulés et des marbrés mais ça n'est pas d'ici. Oui, des beignets aux pommes elle faisait aussi n'est-ce pas?

Ah aussi et des bugnes aussi.

Ah voilà.

le ne sais pas si c'est des spécialités d'ici les bugnes. Oui, c'est possible ça, il y en a beaucoup ici, après je ne sais pas s'ils en font beaucoup ailleurs.

14AF

... la créchan, les boulangeries qui vendaient ça quoi, toutes les boulangeries du coin faisaient ça. Donc c'est comme une... comment on appelle ça, c'est avec de la vanille vous voyez, de la vanille et du sucre quoi, comment on appelle ça, du... Oui une brioche voilà, une brioche et qui se faisait ici depuis des siècles ou j'en sais rien et c'était vraiment le... Voilà, dis on en fait encore hein bien sûr. C'est vraiment excellent, comme quoi la créchan, et puis ouais je ne sais pas pourquoi mais juste le nom et ça me fait rappeler mon grand-père.

21FL

Le farçon de Sainte-Foy. C'était un plat, un dessert très recherché aussi, enfin pour les grandes occasions aussi. Toutes les familles le faisaient.

19YEM

Il y a les biscuits de Savoie si on va dans le sucré, alors ça on connaissait le biscuit de Savoie parce que ma mère a toujours fait des biscuits de Savoie, de par ses origines aussi donc à la maison elle nous en faisait régulièrement et moi je sais faire du biscuit de Savoie et j'ai plaisir quand j'en trouve ici, alors ce n'est pas typiquement de Tarentaise. [...] Même quand je vais à la pâtisserie, je trouve qu'il n'y a pas un choix énorme. Il n'y a pas grand-chose pour laquelle je me dis: tiens ça c'est vraiment typique je vais l'acheter.

290DM

Et pour terminer, un petit digestif typique, certainement surinvesti de significations de nos jours:

> Autrefois le génépi on n'en buvait pas tellement. C'est après un petit peu un folklore aussi. Les gens viennent en Savoie ils ramènent une bouteille de génépi, je ne sais pas s'ils la boivent toujours. Vous faites plusieurs liqueurs, ils prendront le génépi, c'est une connotation à la montagne. l'ai un petit peu de la framboise aussi, je faisais un peu de liqueur de framboise, mais le génépi c'est 90 % des 95 %.

26PA

# **Vers la promotion** de la diversité?

Nous avons évoqué précédemment cette diversité botanique remarquable qui s'est effacée si rapidement et dont on n'a presque pas gardé de mé-

moire. Il est légitime de se demander si la culture de l'herbe et l'élevage laitier sont irréversibles ou bien si les nouvelles tendances végétariennes ou d'autres facteurs (d'ordre climatique ou économique ou culturel) pourraient bouleverser l'équilibre actuel. Une donnée est certaine: les surfaces agricoles sont incomparablement plus réduites qu'au début du XX<sup>e</sup> siècle, reforestation et urbanisation ayant grignoté des terres.

> Aujourd'hui il y a les signes d'une contretendance, mais le problème ce sont les surfaces disponibles. Donc en fait, c'est un peu la bataille. Est-ce qu'on garde pour les foins, pour du maraichage, pour construire des maisons? Ouais, y'a quand même un manque. Moi j'ai une amie qui cherche à s'installer, pour l'instant elle a un tout petit espace et elle cherche. l'en connais plein des gens qui cherchent du terrain et c'est dur hein. La priorité ici c'est les vaches, le fromage beaufort.

16CA

# Local et bio?

L'observation des pratiques alimentaires contemporaines en Tarentaise ne peut partir que d'un constat assez simple sur l'approvisionnement des ménages: ils font massivement leurs courses dans les nombreux commerces et supermarchés présents sur le territoire. Il semble tout de même que les légumes achetés directement chez le maraîcher, les bières artisanales, mais aussi les légumes de leur propre jardin soient fortement appréciés. Observerait-on un retour vers le local?

#### Une dynamique récente

Le témoignage suivant montre que les ressources locales sont présentes mais pas toujours pleinement exploitées:

Voilà, le but, le but est que les gens retrouvent le chemin de leur verger, s'occupent de leurs arbres et ramassent leurs pommes. Moi j'ai été stupéfaite, les premières années où j'étais là, je voyais des tonnes de pommes par terre quoi, alors j'en ramassais beaucoup pour mes lapins, j'en ramassais beaucoup mais... (...) Donc il y a maintenant un changement de goût, la malbouffe est passée par là, l'information, on sait que ces pommes sont très traitées, on sait aussi et on le sait moins que les nouvelles pommes sont beaucoup moins nourricières maintenant parce qu'on a fabriqué des pommes qui sont faites pour être un goût précis de bonbons anglais, qui sont faites pour être transportées, gardées, mais on les a tellement transformées qu'elles n'ont plus les nutriments. Il y a des articles des fois un peu provocateurs qui disent que pour avoir la même nourriture qu'une pomme de 1950, il faudrait en manger cent maintenant. [...] ils se sont rendu compte que vous avez par exemple vingt fois moins de vitamine C dans une golden que dans une reinette canada, qu'il y a... les proportions je peux les retrouver mais c'est très impressionnant. Ça veut dire que ces pommes, non seulement elles sont... ben elles sont bourrées de pesticides, excusez-moi hein. Et, mais en plus elles ne nourrissent pas, c'est le cas de beaucoup de légumes aussi et ça, ça a été caché pendant très longtemps, on ne l'a pas étudié. Et ça c'est... maintenant on commence à le découvrir. Parce qu'il ne suffit pas d'avoir une belle pomme, si elle ne vous nourrit pas, si c'est que de l'eau ou du sucre et tout ça, voilà.

8RV

Au départ, la préoccupation d'une alimentation de proximité est très exceptionnelle et ne fait que toucher ponctuellement quelques secteurs de l'alimentaire comme les fruits ou les vignes:

> Vers les années 88-90, il n'y avait plus aucune vigne sur le coteau de C. C'était quand même un peu dommage parce que je vous dis, ce vignoble était millénaire et on y faisait un très bon vin, même si les vignerons de l'époque n'avaient pas la technicité des vignerons d'aujourd'hui quoi.

9PB

La popularité de l'agriculture biologique progresse cependant et intéresse les habitants pour leur approvisionnement en légumes.

> En tout cas, faire de l'agriculture bio et locale, c'est vraiment porteur et dans la tête des gens, ça devient... on nous demande au marché, on n'affiche pas toujours qu'on est bio, et dès qu'on dit ça, c'est: « Oh, bah oui ». Ils prennent des légumes. Les gens, ils ont un peu peur maintenant de ce qu'ils mangent. [...] Ah non, on est vraiment soutenu par les locaux ici. On sent que ça leur parle, ils sont contents qu'on soit là. On est vraiment soutenu.

16CA

Il y a un peu une mode là, les légumes anciens, vous savez, qui se remettent à la mode. Le panais, le topinambour, tout ça. Mais ça finalement, c'est une fausse mode y'en a pas beaucoup qui achètent ça. Les gens, ils achètent souvent... Au marché on vend quand même des choses classiques: pommes de terre, courgettes, tomates... Ça reste assez classique, c'est pour ça que le restaurant c'est bien parce qu'ils prennent plus des choses originales. Parce qu'il faut savoir cuisiner, et ce n'est pas si facile. Moi, y'a des choses je ne sais pas trop les cuisiner.

I6CA

#### L'intérêt pour les jardins potagers

Le retour du local se traduit par un intérêt croissant pour l'exploitation de jardins potagers par les familles.

> Les gens qui font leur petit jardin. Euh, je pense, parce que je vois beaucoup de jeunes, de jeunes familles. C'est vraiment un loisir en fait. 16CA

Du coup j'ai l'impression que, ouais, les gens le prennent d'une manière ludique. Et souvent oui les familles avec de jeunes enfants ils se mettent à faire des jardins, à prendre deux poules...

I6CA

#### Bien-être, santé et environnement

Derrière la recherche de produits locaux et biologiques, affleure une sensibilité nouvelle autour de thématiques telles que le bien-être, la santé et l'environnement.

> Je pense, parce que bon, je vois mes parents n'avaient pas trop le temps. Les jardins au printemps puis après comme mes parents montaient en montagne, les jardins des fois ils étaient laissés un peu à l'abandon. C'est quand ils redescendaient, ils prenaient ce qu'il y avait, puis voilà. Et maintenant pour les gens c'est peut-être économique. J'ai une nièce qui s'y est mise aussi au maraichage bio et ça marche vachement. Et les gens veulent acheter des produits même s'il faut y mettre un peu plus. Ici on a quand-même dans notre vallée beaucoup de gens qui viennent un peu de l'extérieur, pour les sports d'hiver et les gens un peu extérieurs,

font attention à ce qu'ils mangent, ils sont assez regardants, parce qu'ils sont assez sportifs. 26PA

la récolte est plus faible, mais bon, il fait un vin d'excellente qualité. 9PB

Les aliments biologiques tout particulièrement attirent l'attention d'un public de plus en plus important, comme en témoigne la floraison des magasins bio dans plusieurs communes. Pendant notre enquête en 2018, nous avons assisté à l'ouverture d'un nouveau supermarché «Bio coop» à Bourg-Saint-Maurice, après celui de Moûtiers. Ces magasins soutiennent les producteurs locaux car il semblerait que « cela renforce notre identité fondée sur l'artisanal et le naturel», d'ailleurs il s'agit de «l'un des rares secteurs des industries agro-alimentaires qui affiche une croissance aussi soutenue »236.

Ce retour au local apparaît davantage porté par une prise de conscience développée par la culture globale plus qu'une attention à l'enracinement dans un certain territoire:

Du coup, on vend essentiellement au marché. Le samedi matin y'a un marché à Bourg. Ça c'est notre plus gros débouché. À la ferme on vend des sortes de panier que les gens ont commandé. Tous les jours on livre les magasins bio [...] Après, Il y a beaucoup de restaurants l'été qui nous demandent. Voilà en gros c'est surtout de la vente directe

l'ai jamais fait trop attention, c'est plus les légumes, les gens trouvent vraiment qu'ils ont un autre goût. C'est ça vraiment, les gens qui viennent au marché, ils viennent nous voir parce que c'est ramassé juste la veille [...] je ne suis pas sûre qu'ils recherchent un légume spécifique. Je n'ai jamais eu trop cette demande.

16CA

On a beaucoup de choix, on peut prendre des variétés qui ont du goût. On essaye de prendre les trucs qui s'adaptent. Voilà, y'a des choses qui marchent d'autres qui marchent pas. Après ce n'est pas forcément du territoire. Pis moi, je n'ai pas beaucoup d'historique sur les semences ancestrales cultivées en Savoie. [...] Du coup on peut être sensible à ce qu'on mange mais pas être sensible à comment. [...] mais ça vient ce n'est pas compliqué à apprendre, ils savent au bout d'un moment. 16CA

Maintenant je crois que la biodynamie enfin l'agriculture biologique, elle est de plus en plus reconnue et que faire des produits de qualité sans employer de produits toxiques, je crois que c'est quand même intéressant. Bien entendu

## Le rôle des restaurateurs

De leur côté, certains restaurants contribuent aussi à répondre à ces nouvelles exigences:

- Croyez-vous que par le biais des restaurants on découvre des choses sur la cuisine locale ou pas trop?
- Si, j'ai découvert cet hiver quelque chose qui était la purée de betterave rouge et ben j'en avais jamais mangé

290DM

236 ISTRE Carina, «Ces Sociétés agroalimentaires qui lancent des gammes bio» in Le Dauphiné libéré, Supplément Entreprises, 17 octobre 2017, pp.8-9

Au restaurant, le produit local est prisé par une partie du public. Mais le rapport au territoire est souvent aléatoire soit de la part des professionnels - il suffit de poser la question sur la recette du farçon ou sur la provenance d'un fromage - soit de la part des consommateurs qui arrivent avec leurs clichés et qui n'ont pas forcément envie de faire l'effort intellectuel de comprendre les particularités d'une région. Pendant notre enquête, un restaurant affichait dans sa carte une salade valdôtaine: tous les ingrédients étaient du sud de l'Italie, pas un seul ingrédient n'était valdôtain.

La grande distribution

La grande distribution a changé aussi et s'est rapprochée des territoires en offrant à la clientèle de plus en plus de produits locaux:

> De toute façon les habitudes de consommation sont quand même au fromage industriel malgré tout, mais c'est hyper important pour moi, Super U et Intermarché de Bourg-Saint-Maurice achètent du fromage fermier aux petits producteurs locaux.

**24EF** 

#### Le tourisme

Certains touristes en découvrant la Tarentaise, recherchent également la tradition alimentaire locale:

> Je suis d'une famille plutôt modeste donc on allait très rarement au restaurant. Donc c'était vraiment par nous-mêmes qu'on découvrait un petit peu ce qui se faisait localement puis on essayait de s'intéresser, de goûter et de découvrir parce qu'on était sur place.

290DM

Alors qu'au beau milieu des années 1970 On ne mangeait pas le beaufort, on ne le mangeait quasiment pas. Et on mangeait de la tomme et puis le truc ultra bon, c'était «la vache qui rit». C'était un peu la mode... 26PA

Les touristes contribuent cependant également à transformer les habitudes locales en demandant par exemple des légumes habituellement non cultivés localement que les maraîchers ont fini par cultiver et vendre aussi à la population locale curieuse de nouveaux goûts et de nouveaux plats.

> Et puis les gens, ils nous donnent des idées, ils nous donnent des plants qu'ils aiment bien, des graines. Donc des fois, moi, je change. Ou alors, avec les restaurants aussi. Souvent, il y a un restaurant à Bourg. On regarde... ce qu'il a envie de cuisiner et donc moi je plante les choses qu'il aime bien. Donc, voilà.

I6CA

#### Le succès des bières locales

L'intérêt pour le local profite particulièrement à la production de bière<sup>237</sup>:

> La brasserie artisanale se développe tellement en France que dans chaque région on commence à créer des choses au niveau des matières premières.

2ND

237 Pour approfondir le développement du secteur de la bière artisanale, voir aussi : LECLAIRE Céline, «La Première Bière des 3 Vallées bientôt brassée à Moûtiers » in Dauphiné libéré (Le) Entreprises, 27 janvier 2015, p.5; CHALOIN Caroline, « Ces brasseries artisanales qui mettent la pression» in Le Dauphiné libéré, 5 décembre 2017, pp.44-45 (supplément Entreprises pp.8-9)

Moi je suis parti avec la bière qui s'appelle la bière des trois vallées, donc je voulais que l'eau, elle arrive des trois vallées

2ND

Grâce à leur réseau de revendeurs, les grandes stations de ski soutiennent ce genre d'initiatives: cela est vrai pour la bière, mais également pour le fromage de brebis, la viande de mouton ou les nouveaux produits de la Coopérative du Beaufort. (fig. 6).

Car la Tarentaise a une particularité: tout en étant une région de montagne, donc à faible densité, elle compte sur un flux touristique des plus remarquables, si bien que les nombreux producteurs locaux ont à leur disposition un bassin de clientèle considérable: des consommateurs avec de nouveaux besoins à satisfaire. Nous pensons notamment aux nombreux crémiers, traiteurs et autres artisans-commerçants qui travaillent sur place en répondant aux exigences d'un public très diversifié: les chiffres d'affaire réalisés avec le tourisme sont en quelque sorte redistribués sur place au bénéfice de tous, y compris les consommateurs locaux dont l'activité professionnelle n'a pas de lien direct avec le tourisme.



Fig. 6 - Coopérative du Beaufort Crédits photographiques : Christiane Dunoyer

C'est vraiment avec ça que j'ai commencé, pour faire un produit du terroir avec le domaine skiable qui est juste au-dessus dans lequel moi je travaillais avant

2ND

Les bières artisanales sont en train de gagner une part de marché intéressante, parallèlement à l'essor d'un certain nombre de produits locaux et dans un esprit convivial qui recherche la proximité entre le producteur et le consommateur<sup>238</sup>.

Si les boissons alcoolisées demeurent une composante importante de la sociabilité aujourd'hui, la consommation se réduit cependant progressivement du fait de changements culturels et réglementaires pour les transports routiers. L'alcool n'est plus considéré comme un fortifiant qui favorise les exploits et les habitudes de consommation ont changé.

> Bon les gens du coin, eux, vont le ramasser [le génépi]. Et moi je vends les sachets avec la plante et ça il y en a beaucoup qui se le font parce qu'ils n'ont plus l'âge pour aller ramasser le génépi et voilà ils sont satisfaits avec ça. Donc après vous savez l'alcool ça se consomme moins qu'à une période ; les jeunes quand ils picolent, ils boivent beaucoup d'autres alcools, mais les marcs tout ça, c'est moins... puis après un repas on fait attention avec la voiture. 26PA

> > 238 Voir à ce propos l'entretien 2ND

#### Produire son vin?

Autrefois le vin était considéré comme un aliment. Il ne l'est plus aujourd'hui, qui plus est, il perd sa vocation de boisson courante. Sa consommation a chuté, mais il gagne en prestige.

Produire son vin est tentant. Cependant cette vision moderne appelle la mécanisation et donc la professionnalisation, tout en restant dans un domaine d'activité lié aux cycles de la nature (avec une belle saison plutôt courte et des saisons touristiques limitées dans le temps): l'amateur a du mal à se tailler une part de marché.

> D'abord on boit beaucoup moins de vin et puis quand les gens se sont mis à calculer qu'il fallait dépenser l'argent de la paie de l'usine pour entretenir leur terrain, ils ont changé un peu... la mécanisation, vous savez, elle a apporté des choses, c'est vrai que les gens travaillent dans de meilleures conditions, mais ça coûte cher. Faut commencer à acheter une motofaucheuse, après les tracteurs et comme chacun veut, 2-3 hectares c'étaient des petits propriétaires, donc ils se rendent compte qu'ils n'amortissaient plus le matériel.

#### Le lait

9PB

Actuellement, le lait du terroir n'a pas sa place: transformé en fromage, il n'a aucune visibilité en tant que boisson.

## Les distributeurs automatiques

Enfin, parmi les innovations qui jouent certainement un rôle dans la transformation des habitudes alimentaires en Tarentaise, les distributeurs automatiques comptent parmi les nouvelles tendances. Même s'ils ne sont pas forcément rentables ils sont intéressants en tant que service offert à la population. En donnant une visibilité originale aux

aliments comme le lait et le pain frais et les produits du terroir, en proposant des conditionnements nouveaux comme les sachets de fromage à fondue prêts à l'emploi ou les tranches de Beaufort en sachet, ces distributeurs automatiques créent des exigences nouvelles<sup>239</sup>. (fig. 7)



Fig. 7 - Distributeur automatique, Aime Crédits photographiques : Christiane Dunoyer

239 Pour un aperçu général sur les distributeurs automatiques, voir: «Savoie:Tout ce qu'on peut trouver en distributeur automatique » in Le Dauphiné libéré, 25 juillet 2016, p.3

# CONCLUSION

La nourriture produite et consommée dans la société préindustrielle dérive presqu'essentiellement des ressources présentes sur place. Nous avons aussi pu constater que l'alimentation de la première partie du XX<sup>e</sup> siècle était plus riche et plus variée que ce que laissent apparaître des souvenirs de plus en plus flous et un discours trop empreint d'une idéologie progressiste considérant la montagne comme une terre hostile où les communautés humaines soumises aux aléas climatiques survivaient difficilement. D'ailleurs, boire et manger, ce n'est pas uniquement répondre à un besoin physiologique à travers l'exploitation des ressources locales, car l'ensemble des pratiques alimentaires existant sur un certain territoire sont le fruit de choix collectifs réfléchis, portant sur la nature des ressources et sur la manière de s'en servir. Elles reposent sur une socialisation du geste et de l'aliment, où, par le biais de l'alimentaire, la communauté répond à des besoins autres qu'alimentaires. En outre, loin d'être statiques et figées, ces pratiques, s'inscrivent dans le mouvement général de la société.

Nous avons pu observer comment des transformations se produisent constamment, à une échelle plus ou moins locale, en relation avec de nombreux facteurs concomitants, à la croisée de nombreuses dialectiques.

Identité et altérité, en premier lieu. Des chemins à plusieurs vitesses sillonnent la Tarentaise: entre les routes ultrarapides qui relient les grandes villes aux stations de sports d'hiver et les petits sentiers qui se perdent dans les villages silencieux, se perçoit la tension existant entre l'uniformisation des pratiques et le maintien de la diversité des terroirs. Et c'est au cœur de cette articula-

tion que réside l'un des grands enjeux de notre société contemporaine: la valorisation des patrimoines alimentaires. En effet, en tant que facteurs d'expression et de différenciation, ils participent à la construction des identités culturelles et aux dynamiques de développement des territoires. D'ailleurs l'inscription de la gastronomie au patrimoine immatériel de l'humanité répond à ces objectifs. « La gastronomie se construit autour de pratiques, certes ritualisées mais au demeurant souples, incorporant et s'appropriant en permanence des éléments (ingrédients, plats, techniques, lieux de consommation, totems et tabous...) et des acteurs (économiques, sociaux, religieux, culturels, politique...) nouveaux. La gastronomie est alors reconnue comme traversée de métissages » 240 Les métissages se révèlent en tant que tels quand avec le concours tantôt de l'histoire, tantôt de la linguistique ou encore d'autres disciplines, l'anthropologue s'attèle à décaper les couches superposées, sans jamais parvenir à séparer d'une manière nette les différentes parties du mélange. Face à ce constat, le piège de la réification se dessine clairement qui nous induit à concevoir la «tradition» alimentaire comme un modèle statique aux origines pures.

Tradition et modernité sont les deux pôles dialectiques de toute démarche patrimoniale, en sachant que les pratiques sont en permanente évolution, plus encore, que le phénomène n'est jamais achevé et qu'il n'y a rien de définitif. Quel sens donner au terme acculturation, alors? Peut-être

> 240 DE LIMA Dora, DO PAÇO David, «Le métissage, dynamique des gastronomies » in Hypothèses, Paris, éd. de la Sorbonne, 2012, p.295

en rappelant que le patrimoine alimentaire est davantage une construction sociale qu'un objet hérité: en tant que tel, il reste lié à une identité paysanne, à une mémoire collective, à des racines qui revalorisent un sentiment d'appartenance au territoire<sup>241</sup>. Dans ce sens, on peut ramener la notion d'acculturation à l'intérieur d'un point de vue émique, quand au cours d'un processus de construction identitaire une communauté parvient à réifier une pratique alimentaire et à lui conférer un statut patrimonial.

L'alimentation reflète le rapport à la modernité de la Tarentaise: les changements ont été profonds, puissants. Reste de nombreux héritages.

241 POULAIN, 2018, p.1052

# ANNEXE I LISTE DES INFORMATEURS

Informateur	Lieux d'enquête
IAC - JC - MM	Esserts-Blay
2ND	Moûtiers
3AL – EB – JPC – HC – PBH – SC	Hautecour
4MTB – EB	Hautecour
5MG - LC - MLC - JJ	Les Allues
6GM-VM	Moûtiers
7AMB – SA	Hauteville-Gondon
8RV	La Chal
9PB	Cevins
IORB	Vallandry
IICC	Séez
12EM	Rognaix
13GB	Aime
14FF – 14AF	Moûtiers
15BM	Aigueblanche
16CA	Séez
17SJ – SAJ	Saint-Martin-de-Belleville
18YH - AS - RS	Saint-Martin-de-Belleville
19SEM - YEM	Sainte-Foy-Tarentaise
20YE – CE – JE	Sainte-Foy-Tarentaise
21FL	Séez
22LAM	Villaroger-La Gurraz
23RM	Séez
24EF	Montvalezan
25HB	Macôt La Plagne
26PA	Séez
27NS	Feissons-sur-Isère
28BV	Tours-en-Savoie
290DM	Salins-les-Thermes
30RT	Landry
31NG	Val d'Isère

# ANNEXE 2

Dans les pages qui suivent trouvent place quelques approfondissements ultérieurs inhérents à quelques préparations étudiées dans le cadre de notre enquête.

# Les charcuteries

Quelques recettes collectées à Séez

#### **ASSAISONNEMENT DU JAMBON**

Sel, poivre, épices, noix de muscade, quatre ou cinq gousses d'ail. Laisser trois jours/kg de jambon.

#### ASSAISONNEMENT DE LA SAUCISSE PUR PORC

Faire macérer l'ail dans le vin rouge, filtrer puis mélanger à la viande. Trois-quarts de verre pour 8 kg de viande, puis assaisonner comme le jambon.

#### **SAUCISSES DE SANG**

Pommes de terre cuites, gorge de porc, échalotes, une tête d'ail, sel, asseoir comme le jambon. Un demi litre de sang pour 6 kg de pommes de terre.

#### PÂTÉ

Foie un tiers par kg de viande (gorge). Assaisonner comme le jambon.

#### **PORMONIERS (RECETTE DES ALLUES)**

Deux poumons, deux cœurs, une épaule, couennes cuites de trois jambons, poireaux blancs, quatre côtes de blettes ou épinards, une betterave à vache (petite, sans fils). Assaisonner comme le jambon.

#### **SAUCISSES**

Maigre de porc, lard, gros sel, poivre noir, quatre épices (cannelle, gingembre, girofle, muscade), noix de muscade, ail.

#### Les crozets

#### Une recette de Feissons-sur-Isère :

Alors pour la recette des crozets, et bien il fallait un bol de farine de sarrasin et deux bols de farine blanche. Donc on mélange tout ça, après on fait un petit creux, un petit trou et on casse deux œufs à l'intérieur et un demi bol d'eau.

Et puis du sel, bien sûr. Donc, après on empâte tout ça, alors il faut essayer d'empâter très, très durement, une pâte très dure. Je me souviens que la grand-mère de mon mari, elle empâtait avec les genoux. Sur une chaise. Elle mettait sa pâte, après elle mettait un torchon dessus et elle empâtait avec les genoux.

Parce qu'il fallait vraiment que ça fasse une pâte très, très dure.

Et ça tenait bien.

Ça faisait bien, c'était vraiment une pâte. Après on découpait en morceaux ; elle faisait des espèces de petits boudins, à peu près, je ne sais pas d'une douzaine de centimètres, si vous voulez, des petits, voilà des petits cylindres comme ça et après avec un rouleau à pâtisserie, on aplatissait ça très, très, très, très fin hein. À peu près un demi millimètre d'épaisseur et à l'intérieur de cette bande, elle coupait des lanières en fait. Tout en longueur et après avec un couteau spécial, elle coupait des petits carrés, elle faisait tout plein de petits carrés. Alors chaque fois bien sûr, il fallait bien enfariner pour ne pas que ca colle.

Il y avait, mon beau-père m'avait fait un couteau.

Voilà, alors donc on a tous nos petits carrés hein, et après on les étale parce qu'il faut

les faire sécher au moins un jour et demi, deux jours. Donc on les étale sur les tables, ils sont bien tous détachés les uns des autres, vraiment voilà. Et puis après au bout de deux jours, quand ils sont secs, on peut les mettre dans un sac, dans un bocal, euh..., ça se conserve hein, de toute façon. Voilà. Et alors après, enfin à la mode de chez nous, moi j'ai appris à les faire de cette façon-là mais ailleurs on les fait cuire autrement. Donc on les fait cuire dans de l'eau bouillante, un peu comme des pâtes, si vous voulez, environ ¼ d'heure... 15 à 20 minutes. Lorsque ça bout et que les crozets montent à la surface, c'est qu'ils sont cuits en général. Alors ici ils faisaient les crozets au beurre noir, ce n'est pas la cerfuse parce qu'on ne met pas d'oignon.

On met du fromage râpé, en général on met un ou deux fromages, bon du beaufort, du fromage qui a du goût et puis donc du beurre, mais du beurre qu'on fait fondre. Du beurre noir quoi, vraiment le vrai beurre, hein. Pas le beurre qu'on achète aujourd'hui, si vous voulez, vraiment du beurre qui noircit bien et qui ne saute pas, voilà.

Donc on mettait une couche de crozets, quand ils sont cuits donc on fait une couche de crozets, on met une couche de fromage, du sel, du poivre, après on recommence, une couche de crozets, fromage, sel et poivre et puis à la fin on verse le beurre noir dedans et on mélange tout. Donc c'est très, très riche, voilà c'est...

lci à Feissons, moi c'est comme ça que j'ai appris à les faire.

Là, ça fait un peu que je n'en ai pas fait parce qu'on en trouve maintenant dans le commerce, qui ressemblent beaucoup justement à ceux qu'on faisait ici quoi. Mais pendant longtemps, oui je les ai, enfin je pourrais les refaire encore quoi, bien sûr. En plat de, oui en plat avec la viande, c'était souvent avec du poulet ou avec un rôti. Voilà, on en fait moins souvent maintenant, mais ma belle-mère faisait toujours ça pour Noël par exemple. Pour les fêtes quoi. **27NS** 

# Les farçons

#### Une recette d'Esserts-Blay:

Faire fondre du lard dans une cocotte, ajouter de l'huile. Lorsque le tout est bien chaud, ajouter pommes de terre crues râpées, brasser d'abord puis laisser prendre et former une croûte. Se consomme avec une salade. Le farçon se fait aussi avec des pommes de terre cuites et râpées auxquelles on ajoute œufs, anis, raisins secs et eau de fleurs d'oranger.

MNATP3343

Une conversation à Hauteville-Gondon :

AMB – Chez nous, c'était un dessert. C'était le dessert des jours de fête. Ou quand on faisait les gros travaux, quand on charriait la terre au printemps, à la fin ils faisaient un repas et souvent il y avait le farçon. Au moment de la feateua (quand ils descendaient le foin de la montagne en hiver), là aussi il y avait un repas et le farçon.

SA - Le farçon, pour le faire, à Hauteville ils le font ainsi, à La Thuile ils le font autrement, à Saint-Foix ils le font autrement encore. Il y en a qui mettent du lait, qui font tremper le safran dans le lait. Nous on ne le fait pas dans le lait, mais dans l'eau. Toi aussi?

AMB - Qui

SA – II y en a qui mettent des pruneaux. Nous, nous mettons des raisins secs.

AMB – Mais tout le monde met du safran. Il y en a toujours...

#### Une recette de La-Thuile-de-Vulmix :

Alors il faut tremper le pain en petits morceaux dans l'eau sucrée et le safran, fondu dans l'eau. Enfin, tremper... toute la journée, ou la nuit pour le lendemain. Après nous mettons aussi les raisins secs, les blonds, parce qu'ils sont meilleurs, ils sont plus tendres. Après on prend des œufs, qu'on casse et qu'on mélange avec le pain trempé. On brasse bien. On met dans un plat beurré, on met tout ça et des morceaux de beurre dessus. Et nous mettons au four. Voilà. Il y en a d'autres qui font cuire à la poêle, au lieu qu'au four. Mais au four c'est meilleur, c'est plus sec dessus... c'est meilleur... À la poêle, je pense qu'ils faisaient dans le temps parce qu'ils n'avaient pas tous des fours. Quelqu'un avait un four, d'autres pas. Et quand on était en montagne [alþage] il n'y avait þas de four, donc ils le faisaient à la poêle.

7SA

#### Une recette de Hauteville :

Alors, un pain fantaisie, ça veut dire un pain blanc, de préférence acheté chez B... Sept œufs, cinquante morceaux de sucre, un bol de raisins secs, trois petites boîtes de safran (ou quatre-cing si on est plus riche), une pincée de sel, du poivre, gros comme deux œufs de beurre, un bol d'eau et un peu de goutte. Alors le jour avant, il faut faire fondre le sucre dans l'eau tiède, couper le pain en tranches fines, et les disposer au fond d'un

grand plat... Mélanger le pain et l'eau en écrasant. Après par-dessus on met les œufs battus, le safran mélangé avec une goutte d'eau, le sel et le poivre. Bien mélanger, la pâte devant résulter ni trop sèche, ni trop molle : ça c'est le plus difficile pour le farçon. Il ne faut pas que ce soit ni trop liquide ni trop sec. Après on le laissait reposer toute la nuit. Et le lendemain on mettait les raisins secs, après les avoir fait tremper dans la goutte, deux heures, après on les mélangeait à la pâte. On mettait la pâte dans la cloche avec du beurre.

7AMB

#### Une recette de Cevins :

Ma mère faisait deux sortes de farçons. Il y avait un farçon qui était... en fait pommes de terre qui étaient râpées, pas moulinées vraiment râpées avec la râpe métallique si vous voulez, ensuite elle mélangeait elle mettait un peu de farine dessus, dedans, dans la feuille de chou elle faisait cuire ça et avec elle mettait des diots, des pormoniers ou du salé, ça c'est le premier farçon. Il y avait aussi un autre farçon qu'on appelait je ne sais pas pourquoi le farçon cru, en fait elle râpait les pommes de terre [crues] toujours la même chose, la farine, et puis elle mettait ça au four et donc ça ressemble un peu aux beignets de pommes de terre, vous connaissez? C'était vraiment très, très bon. 9PB

#### Deux recettes de Saint-Martin-de-Belleville :

Il faudrait plus des canadas ou des pommes reinettes, sinon c'est moins bon. Ah oui, si on a ces sortes de pommes c'est meilleur hein.

Oui et puis du pain d'épices dans le farçon, on y met.

On fait cuire les pommes.

Moi je ne les fais pas cuire, alors tu vois on ne fait pas pareil, moi je ne les fais jamais cuire. Je les mets crues les pommes, et bien dis déjà toi.

Oui, voilà. Eh bien, moi, je fais cuire mes pommes, ensuite je prépare mes figues, les raisins et tout ça pour mettre, les figues coupées en petits bouts, ensuite on y met du pain d'épices, il y en a qui mettent des brioches.

Moi c'est rare, plutôt des biscuits secs, des biscuits secs.

Moi je ne mets pas la brioche, ça fait trop þâteux.

Moi je mets du pain d'épices et du biscuit sec.

Oh moi du pain d'épices aussi. Et qu'est-ce qu'on met encore, des œufs, du beurre.

Des œufs entiers?

Oui, oui, on met les œufs entiers.

Oui, oui, moi je mets les œufs entiers aussi. Qu'est-ce qu'on a oublié ? Il faut un peu de sel aussi, il ne faut pas oublier, du sucre.

Du sucre vanillé.

plus.

Oui. Qu'est-ce qu'on met encore ? Et puis d'autres sucres, je ne me rappelle

Oui, oui, du sucre, moi aussi.

Oui, il y a beaucoup de choses.

[Des pommes de terre]

Moi j'en mets, pour un grand plat, j'en mets une ou deux normalement.

Moi, je n'en mets pas.

Moi, j'en mets deux, trois dans un grand plat. Ils en mettaient beaucoup, passé un temps. Dans le temps, ils en mettaient beaucoup

plus, mais moi j'en mets encore deux, trois, pas beaucoup dans un grand saladier. Je n'en mets pas beaucoup hein.

18AS-RS

4 recettes de farçon à Feissons-sur-Isère

Bon moi je fais plutôt le farçon cru, le farçon plié aussi de temps en temps et puis le farçon, ce qu'on appelle farçon blanc plutôt. Alors le farçon cru, c'est un peu la même pâte que le farçon plié, hein c'est-à-dire qu'on râpe les pommes de terre.

Voilà, après on sale, on poivre, il y en a qui mettent un peu de farine, mais moi je n'en mettais pas. Et puis alors on fait une cerfuse donc avec des oignons et puis des lardons, voilà et après on mélange tout ça et après on met ça dans un plat à four, on graisse bien le plat, on met toute cette pâte dedans et on fait cuire à peu près une heure dans le four. Mais à l'intérieur on met des saucisses à cuire.

Dans le farçon cru, voilà.

Voilà, quand vous avez fait votre pâte et quand c'est prêt à enfourner, vous glissez vos saucisses à l'intérieur, voilà donc en plus ça donne un petit goût parce que la saucisse va cuire dedans. Il y a un petit goût en plus,

Parce qu'on part de pommes de terre, en fait, de pommes de terre crues quoi.

Et puis alors le farçon enfin ce qu'on, moi, ce qu'on appelle farçon blanc, cette fois c'était un genre de... je ne vais pas dire de la purée parce que c'était des pommes de terre cuites cette fois-ci, qu'on avait fait cuire avec la peau, qu'on épluche, qu'on mouline et dans laquelle on va mettre un peu de lait et puis des œufs.

Voilà et puis on va faire cuire ça dans le four, ou alors dans une poêle et puis de temps en temps on le retourne quoi.

Voilà et puis j'en ai encore un autre, alors celui-ci, je ne sais pas trop comment on l'appelle. C'est aussi un farçon qu'on fait dans la poêle. Donc on va faire aussi râper des pommes de terre crues, on va rajouter des œufs, on va mettre du sel, du poivre et puis un petit peu d'échalote, voilà. Et puis dans votre poêle vous allez y mettre un bon morceau de beurre, avec de l'échalote que vous allez faire revenir dedans et vous allez faire cuire votre pâte là-dedans et puis tous les quart d'heure, vous allez la retourner, il y en a pour... au bout d'une heure c'est cuit hein. Voilà, ça fait encore une quatrième sorte de farçon en fin de compte, voilà.

C'était quand même bien des plats de, disons de convivialité hein. Pour les vendanges par exemple, toutes les, voilà, les occasions un petit peu spéciales quoi.

**27NS** 

# ANNEXE 3 METS, PRODUITS **ET ALIMENTS**

## Alcool de gentiane

«On écrase de la gentiane (racine) qu'on place dans une cuve contenant de l'eau tiède. La cuve est placée dans une écurie. On la couvre et tout autour on la tapisse de fumier de mulet ou de mouton. Pendant 15 jours la cuve reste ainsi dans l'écurie. Puis on distille dans un alambic. Cet alcool sert pour les indigestions, pour lutter contre le froid.» (MNATP 3329 Saint-Jean-de-Belleville) Nous avons recueilli des témoignages concernant l'alcool de prune et d'autres fruits.

## **Beaufort**

Il s'agit du produit le plus connu et le plus étudié de la Tarentaise. Nous renvoyons donc à la riche littérature en matière. Le marché propose actuellement trois versions de beaufort: été, hiver et alpage.

Nous entendons nous arrêter sur une considération d'ordre terminologique: Marius Hudry utilise le terme gruyère, terme traditionnel encore utilisé couramment en Basse-Tarentaise<sup>1</sup>. Comme d'autres produits moins nobles, le beaufort a subi une transformation dans les représentations locales et par conséquent dans le type de consom-

mation, à cause du changement dans la valeur des aliments. C'est le cas aussi du sérac d'alpage, réservé autrefois uniquement aux travailleurs d'alpage, aujourd'hui très recherché, dont le prix atteint celui des meilleures tommes grasses. « De cette présentation sommaire, il résulte que le paysan montagnard réservait à la vente les produits de qualité du lait et n'utilisait pour son alimentation que les sous-produits et ceux qui avaient moins de valeur»<sup>2</sup>. Une évolution se dessina dès les années 1930, lorsque des familles plus aisées commencèrent à acheter un gruyère de l'alpage pour la consommation familiale.

## **Beignets ou** bougnettes (aux pommes)

Les beignets constituent une préparation très répandue dans les ménages de toute la Tarentaise, alternative gourmande à laquelle les mères de famille avaient recours en période de ponte des œufs, surtout quand il s'agissait d'organiser un repas en pleine campagne. Il s'agit d'un nom très commun qui désigne des préparations sensiblement différentes, jouant aussi des rôles variés à l'intérieur du repas. Voici une recette collectée en Basse-Tarentaise: 200 gr de farine, I œuf, I,5 dl d'eau, sel, 1 cuillerée d'huile, 4 pommes. Mélanger le tout, laisser reposer. Peler les pommes, les couper en tranches minces, saupoudrer de sucre. Les tremper dans la pâte, faire frire à grande friture, égoutter et saupoudrer à nouveau de sucre.

## Beignets de sang

Il s'agit d'une préparation à base de sang frais (de vache ou de cochon) assaisonné et cuit à la poêle, où on obtient la coagulation par l'effet de la chaleur. Il s'agit d'une solution un peu extrême,

Les amis du patrimoine de Basse-Tarentaise: Bulletin, n° 6, 2003

2 HUDRY, 1979, p.220

à laquelle les ménages avaient parfois recours, en l'absence d'autres ressources, qui ne devait pas porter atteinte à l'animal auguel l'éleveur tirait un peu de son sang sans le mettre à mort pour autant.

### **Bescoins**

Nous avons recueilli quelques témoignages en Basse-Tarentaise (des souvenirs relatifs à la période de l'après-guerre). «Brioche allongée parfumée au safran et à l'anis, portant à chaque extrémité une ou deux petites cornes selon les boulangers: fabriquée en Haute-Savoie et en Tarentaise il y a encore quelques années. Préparé par le boulanger le jour de la vogue»<sup>3</sup>

Dans l'ouvrage d'Arnold Van Gennep<sup>4</sup>, nous lisons qu'à la veille de la fête des Rois, la maman ou le papa confectionnait les bescoins: pâte à pain à laquelle étaient ajoutés des graines d'anis, du sucre et du safran. On les faisait briller à l'aide de jaune d'œuf délayé dans du lait. Les formes immuables représentaient des poules et des cavaliers. Selon l'artiste, cela s'approchait peu ou prou de la réalité, et la cuisson n'arrangeait pas les choses! Dans certaines communes les bescoins étaient associés à la décoration des Rameaux. La tradition voulait qu'on rapporte son rameau à la maison et qu'on partage les bescoins entre tous.

- 3 COLLECTIF, L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France: Rhône-Alpes, Conseil national des arts culinaires (CNAC), Paris, Albin Michel, 1995, p.96
- 4 VAN GENNEP, 1979

5 FALCOZ-BADET, 2003, p. 164

#### Beurre

Contrairement à ce qui avait lieu à l'alpage, dans les montagnettes le lait était partiellement écrémé ce qui donnait lieu à des petits fromages plutôt maigres de quelques kilos pour la consommation des ménages. La crème servait à fabriquer le beurre qui était l'un des condiments les plus importants. « Nous avons vu et partagé ce petit goûter il y a plus de 50 ans avec de vieilles Savoyardes. Dans un bol, on coupait des lamelles fines de pain de seigle et froment. On remplissait ensuite avec du «café noir» chaud et par-dessus on mettait un morceau de beurre. Celui-ci fondait à demi et promenait ses yeux sur la surface du liquide. Et c'était un régal!»5

«Les Tarines posaient chaque plaque sur une feuille de grande gentiane ou de rumex (oseille qui pousse autour des chalets d'alpage). Elles les recouvraient de cette même verdure, pour les garder au frais»

En ce qui concerne le beurre cuit: «La difficulté de conserver le beurre frais (on ne pouvait que le mettre dans de l'eau fraîche dans un coin le plus frais possible en changeant souvent d'eau) a sans doute conduit les Savoyards à faire fondre le beurre. Et c'est le beurre cuit qu'on utilisait pour la cuisine.».

Avec la crasse qui restait au fond de la marmite on préparait des casse-croûte pendant quelques jours: la crasse servait à tartiner le pain. Elle pouvait être recuite et mélangée avec du sucre et un peu de farine: c'était la crutse (voir cruche) qu'on mangeait découpée en petits morceaux une fois refroidie. En outre on faisait cuire des pommes de terre dans la crasse du beurre.

Beurre de fleuron: après avoir fait le gruyère, le fruitier remet le petit-lait sur le feu. Une mousse se forme à la surface. Il retire cette substance

blanchâtre à l'écumoire et en l'introduisant dans la baratte il obtient un beurre plus blanc que le beurre de crème. Il s'agit du beurre de fleuron consommé à l'alpage par les employés. Après avoir retiré le fleuron le fruitier peut fabriquer un sérac très maigre. Cette pratique est aujourd'hui abandonnée.

À la Coopérative du beaufort de Haute-Tarentaise, on peut trouver maintenant du beurre de montagne demi-sel.

#### Bière

La bière est une boisson présente dans certains centres urbains déjà au cours du XIX<sup>e</sup> siècle. Elle est entrée dans les pratiques courantes seulement après les années 1960, d'abord en tant que produit industriel et depuis une dizaine d'années en tant que produit artisanal, issu du terroir (à base d'eau ayant une forte connotation positive, à base de fleurs de foin de montagne, etc.).

## Bleu de Tignes

D'autres dénominations sont présentes sur le territoire et correspondent à des produits différents, mais ayant des caractéristiques communes, tels que le persillé de Sainte-Foy (voir aussi persillé de Tignes). Cette production est en très forte régression avec le déclin de l'élevage caprin et le développement de l'élevage laitier bovin lié à la fabrication du beaufort. Il a disparu de Tignes et reste implanté à Sainte-Foy-Tarentaise<sup>6</sup>. «Le caillé fait à 27 ou 28°, sans le rompre, est placé en toile suspendue pour un égouttage de douze heures. Changé de toile, il est mis dans une éclisse conique en sapin de 0,20 m de profondeur 0,12 m de diamètre. Celle-ci est couverte d'une planche chargée pendant deux jours. La toile est changée

toutes les fois qu'on l'enlève de l'éclisse pour retourner et saler le fromage. Après quelques jours, celui-ci est transporté en cave pour un affinage de trois mois au moins.»

De nos jours la faisselle est moins haute et le poids des fromages est passé de 2 kilos à environ I kilo. Les persillés sont vendus quand ils ont environ deux mois d'affinage, alors que la pâte est parfaitement blanche, l'aspect persillé n'apparaissant qu'au bout de 6 mois d'affinage, voire au-delà: comme les goûts du public ont changé, la période d'affinage a dû s'adapter aux exigences modernes.

#### **Boissons**

Le lait et le petit-lait figurent parmi les boissons. L'eau devait être souvent contaminée car une méfiance générale règne vis-à-vis de l'eau, d'où l'habitude ancienne de couper l'eau avec du vin (ce qui permet de l'assainir). Le vin et le cidre sont des boissons de tradition (voir vin, cidre), tandis que la bière est un phénomène urbain et ouvrier au départ (voir bière).

La soupe peut rentrer dans la catégorie des boissons, compte tenu de l'habitude de commencer le repas avec une assiette de soupe ou de bouillon bue à même l'assiette.

Le café (ou ses succédanés) joue un rôle important tout au long du XX<sup>e</sup> siècle.

Le thé est inexistant jusqu'aux années 1980-1990, d'après les témoignages recueillis.

Les boissons acides paraissent avoir joué un rôle important autrefois. «Les breuvages aigres ont

6 COLLECTIF, L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France: Rhône-Alpes, 1995,

p.389

7 HUDRY, 1979, p.222

complètement disparu depuis longtemps. Pour mieux se désaltérer on laissait aigrir du cidre dans des bouteilles et on buvait cela» (MNATP 3323 Villette)

Les alcools sont utilisés comme remède, mais de nombreux témoignages au cours du XX<sup>e</sup> siècle nous décrivent une pratique assez générale auprès des hommes consistant à commencer la journée avec un verre de marc ou d'un café additionné de marc. D'autre part, il semblerait que la consommation d'eau-de-vie ne soit pas très ancienne et que la première génération en ayant fait un usage important soit celle des poilus de retour de la Grande Guerre.

### **Bolettas**

«On fait cuire des pommes de terre à l'eau, on les écrase, on forme des boules qu'on plonge dans des jaunes d'œufs battus et assaisonnés. On fait cuire à l'huile ou au beurre» (MNATP 3329 Saint-Jean-de-Belleville)

## **Bouillie**

Les bouillies étaient très courantes, mais elles ont commencé à disparaître après la Grande Guerre. «Les bouillies (lait gras et farine de blé) ne se font plus que rarement» (MNATP 3331)

« Bouillies d'orge que l'on mangeait fréquemment il y a vingt-cinq ans.» [Donc jusqu'aux premières années du XX<sup>e</sup> siècle]. (MNATP 3334, La Gurraz) Face au déclin de la céréaliculture et à la présence de farine de mais dans les commerces locaux, la polenta a été consommée tout au long du XX<sup>e</sup> siècle.

## Bréze ou brézegaud

Il s'agit du nom d'un ancien fromage produit en Tarentaise dans les cantons d'Aime et de Bourg-Saint-Maurice: un excellent fromage gras qui n'est plus fabriqué et dont la mémoire a été complètement effacée car nous n'en avons pas trouvé de traces. D'un poids de 2 à 3 kg, avec 0,30 à 0,35 m de diamètre et 0,25 m de haut, il avait une saveur très prononcée lorsqu'il était produit avec du lait complet de vache, auquel on ajoutait ceux de chèvre et de brebis.8

### Café et succédanés

Le mot café, lorsqu'on le trouve dans les documents écrits ou oraux, pose un problème terminologique: entend-on le café vrai et propre ou quelques succédanés? Afin d'appréhender correctement l'importance de cette boisson il importe d'approfondir la question pour savoir de quel mélange il s'agit.

«Le café réservé aux fêtes carillonnées. Mélange de chicorée et parfois de l'orge grillée à la poêle » Sucre, café et chocolat sont arrivés vers 1870-1880 comme denrée de luxe dans les bonnes familles. (MNATP, 3343-3344)

Il semblerait qu'après la Grande Guerre, le café prend de l'importance et tend à remplacer le vin notamment pour les femmes. (MNATP 3331)

Le café était consommé noir ou mélangé avec du vin ou de l'eau de vie. Une autre pratique répandue consistait à mettre un peu de beurre dans le bol du café ou du café au lait (tandis que les enfants tartinent la tranche de pain avec du beurre).

<sup>8</sup> CADORET, 1929

<sup>9</sup> HUDRY, 1979, p.223

## **Cajolinna**

C'est le nom d'un petit gruyère de 5 à 6 kg dans la vallée de Belleville (MNATP 3329).

### **Catets**

Il s'agit d'un plat consistant en «farine mélangée avec de l'eau et des œufs. On forme ensuite des boules grosses comme des noix qu'on fait cuire dans l'huile. On sucre et on mange chaud» (MNATP 3329, Saint-Jean-de-Belleville).

## **Champignons**

L'habitude de se nourrir de champignons ne paraît pas très ancienne: «les champignons sont très nombreux dans la région mais quelques personnes seulement en font usage » (MNATP 3331, La Côte d'Aime). «Les champignons, assez abondants, sont négligés » (MNATP 3344).

À partir de 1920-25 quelqu'un commence à les cueillir: «Autrefois les champignons comestibles n'étaient pas connus et dédaignés». (MNATP 3343, Esserts-Blay)

« Les gens du pays voyant cette denrée recherchée soit par les instituteurs soit par les hôtels se sont mis à faire une recherche acharnée.» (MNATP 3330, Cevins): chanterelles, bolets, cornes d'abondance, clavaires, morilles font depuis l'objet de nombreuses cueillettes.

## Châtaigne

Présente en Basse-Tarentaise, elle peut remplacer souvent le pain, y compris dans les alpages. À une plus grande altitude, elle est connue comme une denrée complémentaire que les ménages achètent plus ou moins occasionnellement.

### Cidre

Diverses variétés de pommes poussent dans les vergers. Les meilleures sont gardées pour être mangées en fruit, toutes les autres vont être broyées avec les cruejons (petites pommes sauvages acides) pour fabriquer le cidre. Les pommes sont ramassées, râpées et moulues puis déversées dans le pressoir, recouvertes d'une couche de paille, ceci sur plusieurs épaisseurs pour faciliter l'écoulement du jus ainsi produit. Ce jus est donc mis dans des tonneaux qui doivent comme pour le vin blanc toujours être pleins à ras bords car pendant la fermentation divers déchets remonteront en surface pour s'en échapper. Le cidre, ayant fermenté environ une semaine, peut être consommé de suite.

### Clar

Il s'agit du terme francoprovençal pour désigner le babeurre. Il était consommé avec des châtaignes ou avec des pommes de terre.

Il était aussi utilisé pour préparer une tomme, dite toma de clar. Et aussi pour faire la trantsà.

## Cochon

À partir du XIX<sup>e</sup> siècle, la vulgarisation de la culture du mais et de la pomme de terre améliore le quotidien et facilite l'élevage du porc qui prend une place importante dans la nourriture carnée des Savoyards. Depuis le début du XX<sup>e</sup> siècle jusque dans les années 1960-1970, le porc a pris une place prépondérante dans la nourriture quotidienne. Les porcs, omnivores et faciles à engraisser, sont élevés à la ferme avec les déchets divers, épluchures, sous-produits du lait, betteraves, courges, glands, châtaignes, etc... L'élevage familial systématique du porc a commencé à décliner dans les années 1970. Ce déclin s'est accentué rapidement. Les causes en sont: l'évolution du goût du consommateur avec la recherche de produit plus légers; les facilités d'approvisionnement dans les grandes surfaces à des coûts raisonnables ; une pratique agricole en déprise et l'apparition de nouvelles techniques de conservation, telles que le congélateur.

## **Confitures**

Au début du XX<sup>e</sup> siècle, les raisinés remplacent les confitures qui se généralisent quand les ménages peuvent acheter du sucre.

Nous avons trouvé l'existence d'une confiture de prunes depuis 1920 à La Côte d'Aime (MNATP 3331).

Avant de disposer du sucre nécessaire pour la cuisson des confitures, les mères de famille savaient concentrer les sucres présents naturellement dans les fruits mais aussi dans d'autres sortes d'aliments, comme le petit-lait. «Une confiture spéciale qu'on ne fait plus depuis au moins 40 ans »: cuire le petit-lait pendant au moins trois heures en remuant sans cesse. «lorsqu'on le voyait devenu un peu visqueux on y ajoutait une croûte de pain grillé finement brisé. Encore un quart d'heure de cuisson et c'était fait. C'était pendant huit jours le régal des enfants et même de la famille» (MNATP 3331).

#### Conserves

Dans certaines localités, les femmes sont trop occupées par les fenaisons et autres travaux agricoles pour se consacrer aux conserves, mais nous avons trouvé de nombreux témoignages d'anciennes conserves: «Les haricots verts, les petits

pois sont cuits à l'eau salée et conservés dans des bouteilles cachetées. Les cornichons, les oignons, les petites tomates vertes sont conservées dans le vinaigre.» (MNATP 3339).

## Créchennes ou crinchins (voir recette aux pommes, Villaroger)

« C'était en fait une pâte briochée faite en utilisant le levain du pain. On faisait la pâte comme nous l'avons indiqué. Elle était abaissée sur trois centimètres environ, on lui donnait une forme aussi ronde que possible d'environ 30 cm de diamètre. On la laissait lever, on ne la dorait pas, mais on lui donnait quelques légers coups de couteau pour faire un dessin et on enfournait. [...] La crechenne des Rois des Belleville était parfumée au safran» 10

## Crème beaufort à tartiner

Certains produits que nous avons recensés ne sont plus utilisés de nos jours, tandis que des produits nouveaux sont proposés dans les commerces: c'est le cas des crèmes à tartiner, comme la Tarentine à l'ail des ours de la Coopérative du beaufort de Haute-Tarentaise.

## **Crépets**

Il s'agit d'une préparation dont nous avons trouvé le témoignage en Basse-Tarentaise. Voici la recette: faire une fontaine avec 500g de farine et une cuillérée de levure. Ajouter un grand verre

> 10 FALCOZ-BADET, 2003, p.202

d'eau, une pointe de sel, 2 œufs et un demi-verre d'huile. Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte ferme. L'étendre et découper des ronds de la taille d'une petite assiette. Les faire frire dans un bain d'huile jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

### **Croûtes**

Deux préparations différentes semblent correspondre à ce terme:

- tranches de pain plongées dans des jaunes d'œufs assaisonnées puis cuites au beurre.
- tranches de pain trempées dans du vin rouge sucré, puis dans des jaunes d'œuf et cuites à la poêle» (MNATP 3329, Saint-Jean-de-Belleville).

#### Crozets

La Savoie possède une longue tradition de pâtes à travers les crozets et, dans une moindre mesure les nouilles plates (appelées taillerins) et les fidés (que l'on ne trouve plus aujourd'hui dans le commerce). Les crozets actuellement vendus dans le commerce diffèrent peu du produit domestique traditionnel, d'après les témoignages recueillis. Voici la recette: pour I kg de farine de blé, de l à 3 œufs selon le fabricant, du sel et de l'eau. Les proportions sont de 1/5 de sarrasin pour 4/5 de farine de blé pour les crozets au sarrasin. Les taillerins se composent aujourd'hui d'un mélange de farine de blé tendre, de sarrasin et de semoule de blé dur, de l'eau, du sel et 4 œufs au kilo. Les crozets sont vendus nature ou, produit nouveau, aromatisés à la châtaigne, aux champignons, à l'ail des ours, tandis qu'une société savoyarde est sur le point de relancer la fabrication artisanale des fidés tels qu'on les connaissait en Savoie: gros vermicelles fabriqués à la manière des taillerins et laminés. Les crozets étaient de rigueur pour la

Saint-Sébastien et pour les mariages à Esserts-Blay. Le sarrasin ou blé noir était cultivé dans des terres pauvres et froides. Il en existait deux qualités: l'une moins bonne, dite «Sibérie», qui produisait une farine moins goûteuse, un peu verdâtre, réservée surtout à la polenta et qui était semée au printemps. L'autre sarrasin était quant à lui semé à l'automne et sa farine (farine de rogai en patois) servait surtout à la confection des crozets.

## Cruche

Forme francisée du terme francoprovençal crutse, dont voici une description. « Recette d'une galette de la région: se prépare après que la ménagère a fait fondre le beurre. Il reste au fond de la marmite un dépôt jaunâtre qu'on mélange à de la farine, de l'eau (ou du lait), du sucre. On mélange le tout, on étend la pâte sous forme de cercle et on fait cuire.»

Avec la crasse du beurre on confectionne souvent une galette avec la pâte du pain (MNATP 3330, Cevins).

#### **Diots**

D'après les témoignages recueillis, ils étaient mangés de manière conviviale lors du passage de l'alambic en Basse-Tarentaise.

Les diots sont très populaires aujourd'hui, notamment dans la variante « cuits au vin blanc » ce qui n'était que fort peu connu il y a 30 ans.

«Nous les avons mangés la première fois en Chautagne, au début des années 50, un soir dans une cour. Ils nous ont été servis sur une tranche

II Ibidem, pp.76-77

de pain de campagne. Le diot était recouvert en partie d'une sauce plutôt épaisse et pas très abondante. Un bon Gamay les accompagnait et l'ambiance était bonne!»<sup>12</sup>.

## Diots de sang

Ou saucisses de sang. On les trouve dans la région de Bourg-Saint-Maurice: le sang du cochon est mélangé à la viande et aux pommes de terre. Ils sont encore proposés de nos jours comme un produit du terroir.

## Épogne ou pogne

En Basse-Tarentaise, pour la fête des Rois, les boulangers faisaient une épogne où ils ne lésinaient pas sur la quantité de beurre.

Mais épogne était aussi un terme général pour définir les tartes, les galettes ou les pognes à pâte briochée. Les uns faisaient des tartes à la pâte à pain, surtout si elle était faite à la farine blanche. Les autres amélioraient la pâte à pain avec du beurre, du saindoux, éventuellement des œufs, du lait, du sucre.

« Mais, quand au début janvier on faisait les galettes ou les pognes pour «tirer les rois» entre amis, ou lors de la fête patronale du village où l'on faisait des pognes ou des tartes, on utilisait soit le levain du pain, soit la levure de bière et on ne chauffait le four que pour ces préparations.» 13.

## Farçon

Le mot farçon est utilisé dans toute la Savoie, sauf en Maurienne ou l'on parle plutôt de farci. Sur les bords de la Haute-Savoie et dans ce département, on dit «farcement».

En ce qui concerne la Tarentaise, il s'agit d'une préparation à base de pommes de terre crues, ou de pommes de terre cuites, ou d'un mélange de pommes de terre et de pain ou encore à base de pain rassis trempé dans l'eau ou le lait et mélangé aux œufs. Toute la gamme des goûts est représentée: du farçon salé au farçon sucré, en passant par le farçon sucré-salé.

De nombreux informateurs affirment que dans leur famille, on ne faisait pas de farçon, mais aujourd'hui il est souvent reconnu comme le plat le plus représentatif de la Tarentaise.

«Il n'y a pas un, mais des farçons. Chaque petite région, chaque vallée et quelquefois chaque village avait le sien. Certaines maisons étaient réputées pour le faire meilleur que d'autres. [...] Les farcons étaient cuits le plus souvent dans des récipients en fonte: cocotte ou «cloche» ou dans des plats en terre. On trouve encore quelquefois des «cloches» en Maurienne et en Tarentaise. De forme ovale, ces marmites ont trois pieds. Un couvercle s'emboite sur la marmite. Il porte sur le dessus, au centre, une poignée et tout autour un rebord est destiné à retenir les braises. On faisait autrefois cuire le farçon sur les braises dans la cheminée, et dessus des braises permettaient de le faire dorer » 14.

La pomme de terre en était le composant de base dans la vallée des Belleville 15: cuites avec leurs peaux, elles sont écrasées, puis mêlées avec biscuits brisés, beurre, œufs, lait, raisins secs etc.: il faut 22 choses pour faire un bon farçon. Le tout bien malaxé est mis dans une cocotte, tapissée à l'intérieur de feuilles de choux. Le démarrage de la cuisson se faisait au fourneau, puis, comme les

<sup>12</sup> Ibidem, p. 125

<sup>13</sup> Ibidem, p. 194

<sup>14</sup> Ibidem, p. 18

<sup>15</sup> HUDRY, 1979, p.215

fours de cuisinière n'existaient pas ou étaient trop petits, elle continuait à l'âtre sur un feu de braises; celles-ci étaient aussi mises sur le couvercle à rebord. La longueur de sa préparation ainsi que la multiplicité des produits utilisés faisaient du farçon un plat festif: noces, fêtes religieuses importantes, vogues. Farçon plié (les gourres à La Bâthie): pommes de terre râpées I kg, saler, assaisonner, 2 œufs, 3 cuillères de farine, mélanger le tout. Choisir des feuilles de chou assez larges, les ébouillanter, mettre le mélange dans chaque feuille, attacher et faire cuire dans une grande bassine d'eau salée avec un jambonneau, du coti salé, saucisses ou pormonier, laisser cuire I heure 30 à feu doux.

«Les gâteaux et le farçon sucré sont quelques fantaisies très occasionnelles.» 16

Recette d'Esserts-Blay (MNATP-3343): «faire fondre du lard dans une cocotte, ajouter de l'huile. Lorsque le tout est bien chaud, ajouter pommes de terre crues râpées, brasser d'abord puis laisser prendre et former une croûte. Se consomme avec une salade. Le farcon se fait aussi avec des pommes de terre cuites et râpées auxquelles on ajoute œufs, (anis?), raisins secs et eau de fleurs d'oranger.»

À Cevins, soupe au farçon pour le dimanche (en alternance avec le pot au feu): «on gratte des pommes de terre crues. On y ajoute de la farine et du beurre fondu, sel et poivre. On donne à la pâte la forme d'un chausson aux pommes. On plie la pâte dans une large feuille de chou et on jette le tout dans la marmite où cuit la soupe de légumes au lard ou au beurre cuit. On mange ensuite la soupe et le farçon.»<sup>17</sup>

### Forcachà ou fricachà

Plat qui se faisait uniquement à l'abattage du cochon, soit une fois par an. Ce mets avait un goût extraordinaire car la viande était encore tiède quand on la faisait cuire. Il fallait prendre les morceaux du cou, les faire revenir avec de l'oignon et une fois bien dorés les mouiller avec de l'eau ou du bouillon. Saler, poivrer, ajouter 3 clous de girofle, une feuille de laurier. Cuire à feu doux, à mi-cuisson, ajouter carottes et pommes de terre en quartier.

D'autres témoignages mettent l'accent sur le fait que les morceaux avec du sang sont mis de côté pour être consommés tout de suite, car ils ne se conservent pas. Ils sont découpés en petits morceaux avec le poumon, le cœur et les rognons. Tout cela sera frit avec des oignons, dans une cocotte, et constituera la fricassée ou forcacha.

Une recette analogue dénommée charboïa a été recensée dans la vallée de Belleville: « quand on tue le cochon, on mélange à de la graisse de porc de la viande coupée en morceaux. On fait cuire dans le beurre chaud, puis un moment après on ajoute des pommes de terre, des carottes» (MNATP 3329, Saint-Jean-de-Belleville).

Et enfin la fricacha manetta: tripes du porc coupées en morceaux, pain, carottes. On fait cuire le tout dans du beurre avec du vin blanc ou du vinaigre.» (MNATP 3329)

- 16 GAIDE, 2000, p. 102
- 17 Voir aussi LOVIE, 1979,

p.63

## Fromage à fondue

Il s'agit d'un autre produit d'invention récente. Le mélange de fromage râpé prêt pour la préparation de la fondue est vendu dans les supermarchés.

## **Fromage**

Le fromage est l'un des aliments de base dans la Tarentaise traditionnelle. Il s'agit d'un terme tellement général qu'il est moins usité que celui de beaufort, de tomme, de persillé ou de sérac. Le fromage occupe encore de nos jours une place centrale dans l'alimentation touristique de la Tarentaise.

Pâte du fromage à peine égouttée après avoir fait cailler le lait se dit lo tomachon à Bourg-Saint-Maurice. Il s'agit d'un produit frais, apprécié localement mais non commercialisé.

### **Fruits**

Nous utilisons ici la notion de fruits et de légumes (voir Légumes) selon notre sensibilité contemporaine. En réalité la distinction est purement arbitraire. De nombreux fruits entraient dans les préparations salées (pommes, poires, prunes). D'ailleurs notre dénomination contemporaine de la pomme est complètement inappropriée pour la cuisine traditionnelle tarine où de nombreuses espèces de pommes se côtoyaient dans les vergers et éventuellement dans les caves sans jamais se confondre ni se remplacer les unes aux autres.

Les fruits étaient consommés directement dans la nature, parfois au couteau, plus souvent cuits.

### Gibier

Le gibier constitue un apport intégratif important dans l'alimentation quotidienne, tout comme la cueillette spontanée. La chasse est peu réglementée jusqu'en 1930-1940. Elle est devenue depuis une activité de loisir.

Selon les zones: petit gibier (lapins, lièvres, oiseaux, corbeaux, blaireaux), chamois, marmotte. Nous n'avons pas trouvé de témoignages, même indirects, relatifs à la chasse à l'ours.

## Gigot de chèvre séchée

Il s'agit d'un produit convivial, qui se déguste entre amis, à l'occasion d'une raclette ou à l'heure du casse-croûte, toujours coupé en fines tranches en prenant bien soin d'ôter le gras qui concentre le goût de la chèvre. Aujourd'hui, son faible rendement en viande en fait un produit cher, et les non-connaisseurs prétendent que l'on n'achète qu'un « os à gratter ou à ronger » 18

## Gourres

«Dans toute la Savoie on fait, à partir de pommes de terre crues râpées ou hachées, ou à partir de pommes de terre cuites en robe des champs ou encore à partir de farine ou de semoule de blé dur, des sortes de quenelles que l'on poche dans du bouillon ou de l'eau et qui, accommodées, forment un plat ou accompagnent d'autres préparations.» 19

> 18 COLLECTIF, L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France: Rhône-Alpes, 1995, p. 186. Voir aussi 25HB 19 FALCOZ-BADET, 2003, p.50

Voici la recette des gourres de Tarentaise: 1,5 kg de pommes de terre, 2 ou 3 œufs, 50 à 100 g de farine, sel, poivre, I gros oignon ou 2 ou 3 échalotes, 100 g de beurre ou un mélange de beurre et de saindoux, 150 g de fromage. Râper les pommes de terre crues, enlever le maximum de liquide. Ajouter les œufs, bien mélanger, saler, poivrer (certains complètent avec du cerfeuil haché). Ajouter la farine. Bien travailler le tout. Par petites cuillerées (à peine une cuillerée à café), faire tomber cette pâte dans du bouillon frémissant ou de l'eau. (Il est prudent d'essayer avec une ou deux gourres. Si elles ne «tiennent» pas, rajouter un peu de farine). Mettre toutes les gourres dans la marmite. Les faire cuire doucement pendant 20 à 25 minutes. Les recueillir ensuite avec une écumoire et les ranger dans un plat en alternant une couche de gourres, une couche de fromage coupé en lamelles (gruyère ou tomme de vache ou de chèvre). Arroser le tout avec la matière grasse dans laquelle on a fait dorer l'oignon ou l'échalote et mettre au four pour faire gratiner légèrement.<sup>20</sup>

#### Grateron

C'est le nom d'un fromage fabriqué autrefois exclusivement avec du lait de chèvre. Des sources écrites décrivent toute la fabrication du grateron<sup>21</sup>.Devenu rare déjà dans la première partie du XX<sup>e</sup> siècle<sup>22</sup> il n'a jamais été mentionné au cours de notre enquête.

- 20 Ibidem
- 21 HUDRY, 1979, p.222
- 22 CADORET, 1929
- 23 FALCOZ-BADET, 2003,
- pp.41-44
- 24 Ibidem, p.83
- 25 Ibidem, p.36

### Gratin

De nombreux témoignages énumèrent des gratins de pommes de terre, mais aussi beaucoup de gratins de légumes divers, soit avec un seul légume soit avec un mélange de légumes. Gratins de choux, de raves, de courge, de cardon, de poireaux.<sup>23</sup> Nous émettons l'hypothèse que ces préparations ne soient pas trop anciennes, à cause de l'absence du four de la plupart des cuisines jusqu'à une époque assez récente.

## Gratinée ou soupe grasse

Elle se mangeait souvent les jours de fête. I kg de pain de campagne, 100 g de beurre, 2 oignons. 250 g de gruyère, 2 litres de bouillon. Mettre dans une cocotte le pain coupé en lamelles fines (½ cm d'épaisseur) en alternant une couche de fromage coupé en lamelles. Assaisonner avec poivre et muscade. Dans une poêle faire dorer les oignons émincés dans le beurre. Verser ce mélange sur le pain en le faisant pénétrer à l'intérieur avec la cuillère. Sur le dessus verser le bouillon chaud lentement. «Tout doit bien baigner». Faire cuire lentement sur le feu, casserole couverte, sans remuer.<sup>24</sup>

#### Gundron

Ce terme n'a pas été recensé au cours de notre enquête, mais dans l'ouvrage de Paulette Falcoz-Badet. Il s'agit d'une purée de pommes de terre faite avec un pilon de bois ou de fer. «Dans les montagnes on utilisait peu le mot purée. Certains farçons et des farcis de pommes de terre sont des purées diversement accommodées. Dans de nombreuses communes de Maurienne on parle de matouille, de ratofé. Dans quelques communes de Tarentaise on fait le gundron.<sup>25</sup>

À notre sens, cette préparation correspond au nom de ratofeille présent dans certains de nos entretiens.

### Huile de noix

Il s'agit de la seule huile produite sur place et de la seule graisse végétale consommée sur place avant l'achat de l'huile d'arachide.

Utilisée pour assaisonner les salades, elle pouvait aussi être utilisée dans la cuisine<sup>26</sup>, notamment pour frire les beignets (MNATP 3338).

«Pour la salade, les frites, les beignets, on employait il y a 40 ans, uniquement de l'huile de noix. Aujourd'hui les gros noyers sont arrachés et l'huile de noix ne suffit plus aux besoins » (MNATP 3331).

## Jambon

Le jambon sec est une préparation typique de la haute montagne: en effet un climat froid et sec est nécessaire pour que les jambons sèchent facilement.

Le jambon fumé existe en Basse-Tarentaise: le jambon, plus épais, est encore au sel (alors que lard, diots, os, pormoniers sont pendus au plafond pour sécher). Après 3 à 4 semaines de macération il sera mis à fumer dans la cheminée avec de la sciure de fayard (hêtre) et du genévrier.

Nous n'avons pas trouvé de trace de jambon désossé et roulé (comme dans la vallée de l'Arc).

**26 VAN GENNEP, 1979** 

## Lacto-sérum ou petit-lait

Il était destiné à l'alimentation animale, notamment dans le cadre de la floraison des porcheries à côté des fromageries. Seulement occasionnellement il entrait dans les repas, à part pour la production de la trantsà et du sérac.

Aujourd'hui, il est travaillé industriellement (Albertville, Verdun) pour la fabrication de la poudre enfantine.

#### Lait

Autrefois, il était transformé en fromage et consommé quotidiennement (d'après de nombreux témoignages, coupé d'eau dans la proportion de I/3) et entrait dans la préparation de nombreux plats.

Aujourd'hui, le lait local est presqu'invisible en tant que tel.

#### Landsoules

Grosses saucisses réalisées avec le gros intestin.

## Légumes

Ils entrent d'abord dans la préparation de la soupe. Peu à peu les ménagères apprennent à les travailler autrement.

Les plus anciens sont les choux, les carottes, les pommes de terre, les poireaux, les blettes, les oignons, les haricots, les fèves, les raves, les choux raves. Les raves ont pratiquement disparu. «Les fèves ont presque disparu de même que le sarrasin» (MNATP 3331)

«Il y a 30 ans chaque famille faisait encore sécher des raves pour les mettre ensuite à la soupe de viande le dimanche. On coupait ces raves en rondelles, on attachait ces rondelles en chapelets, on les faisait sécher» (MNATP 3331).

«On ne plante plus depuis une huitaine d'années les pois des champs, qui sont remplacés par les petits pois au jardin » (MNATP 3344): changement dans les pratiques agricoles.

De nouveaux légumes sont arrivés au cours du XX<sup>e</sup> siècle: cornichons, petits pois, épinards, salsifis, cardons, tomates...

## **Matafan**

Le terme est connu un peu partout, mais il est possible que la vieille recette ait eu des noms locaux, tandis que le nom matafan est peut-être arrivé assez récemment en Tarentaise<sup>27</sup>. Dans certains cas, le produit marqué «Savoie» a transformé les habitudes langagières et les pratiques locales: un aliment tarin connu sous un nom différent par rapport à d'autres secteurs de Savoie prend un autre nom sous l'impulsion de la mode savoyarde.

## **Nioques**

27 7AMB-SA

Les nioques d'Aime: le nom est à rapprocher des gnocchis aux pommes de terre qui se font dans toute l'Italie. Quelquefois le mot gnocchis est utilisé. 1,5 kg de pommes de terre, 3 œufs, 200 g de farine environ, 175 g de beurre ou de saindoux ou un mélange des deux, 150g de gruyère. Faire cuire les pommes de terre en robe des champs. Les éplucher encore chaudes et les écraser sur une planche ou les passer au moulin à légumes. Faire une fontaine. Mettre les œufs, saler, poivrer.

> 28 FALCOZ-BADET, 2003, p.51

29 IORB

Battre le liquide en mêlant peu à peu la purée. Lier le mélange délicatement avec la farine pour qu'il se «tienne». Faire une boule et couper avec des ciseaux au-dessus d'une marmite de bouillon ou d'eau frémissante, des morceaux gros comme une petite noix. Faire cuire ces nioques pendant 10 à 15 minutes (le liquide ne doit pas bouillir). Faire fondre la matière grasse dans une poêle, y passer les nioques égouttés. Les mettre dans un plat par couches en saupoudrant de fromage râpé. Servir avec une salade verte. Dans la même commune, 10 minutes avant de mettre les nioques dans le bouillon, certains font cuire quelques pommes de terre coupées en frites. Celles-ci sont égouttées avec les nioques et passées à la poêle et au four. Variantes: On fait quelquefois de petites boules que l'on faconne à la main. Les nioques ou les gnocchis, une fois pochés, sont également mis dans un plat à gratin et arrosés d'une bonne cerfuse (oignons émincés, dorés dans la matière grasse) et encore recouverts de gruyère râpé. Le passage au four semble toujours obligatoire. Notons encore que nous avons rencontré des personnes qui, dans la même quantité de pommes de terre, ne mettent qu'un œuf. La préparation se rapproche alors davantage des gnocchis italiens. Et certaines les accommodent avec une sauce tomate.<sup>28</sup>

Selon le Chef Raphaël Bonne, les nioques n'ont rien à voir avec les gnocchis italiens, car ceux-ci se font sans pommes de terre<sup>29</sup>.

#### **Œufs**

Les œufs rapportaient quelques petits sous dans les ménages. Six œufs vendus à l'épicerie, c'était la garantie d'un peu de superflu, un peu de café ou un peu de sucre... Les grands-mères ou les vieilles tantes les cachaient pour les vendre. À dire vrai, ils abondaient rarement. Les poules coûtaient cher en grain, elles étaient enfermées d'avril à novembre pour ne pas faire de dégâts dans les champs et les jardins. Elles étaient logées à l'étroit, sans parcours herbeux et par conséquent peu prolifiques. Les œufs servaient à faire les crépets, les beignets (aux pommes et aux pommes de terre) ainsi que les rissoles les jours de fête. Ils n'étaient jamais consommés individuellement, sauf pour les enfants, ils entraient toujours dans le cadre d'une préparation culinaire.

«Il faut noter qu'avant la guerre de 39-40, on n'élevait que les poussins nés de poules qui avaient couvé. La mère poule ne pondait plus. Les dernières poules étaient en mue en juillet-août et ne pondaient presque plus. Ce n'est qu'à partir des années 50 que peu à peu les paysannes ont acheté des poussins d'un jour, qui commençaient à pondre en juillet-août et chaque année elles recommençaient l'opération.»30. Donc il n'y avait pas d'œufs toute l'année.

Un autre dessert à base d'œufs, c'était les œufs à la neige: «Si dans les basses vallées, dans l'Avantpays, à Chambéry c'était là, depuis longtemps un entremets de choix, dans les villages de montagne ils n'ont été importés que plus tard.»31

### **Pain**

Le pain était cuit dans le four banal une fois par mois ou tous les quinze jours. Selon les époques et les localités, le pain consommé quotidiennement était du pain d'orge ou mi-seigle et mi-orge, ou encore du pain de seigle ou mi-seigle et mi-froment.

- 30 FALCOZ-BADET, 2003, p.158
- 31 Ibidem, p.214
- 32 Ibidem, p. I 19
- 33 COLLECTIF, L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France: Rhône-Alpes, 1995, рр.389-390

Le pain blanc était quant à lui réservé aux malades et aux petits enfants. Au début du siècle, en automne, on ne cuisait plus de pain, on se contentait de châtaignes à tous les repas. La châtaigne portait en effet bien son nom de «pain du pauvre».

La période la plus difficile se situait entre avril et mai. Les provisions étaient presque épuisées et les jardins ne donnaient pas encore. C'était le moment entre «le sec et le vert» d'où la tradition des pains de mai, à savoir des distributions alimentaires collectives.

Le pain destiné à l'alpage était cuit en hiver parce qu'il séchait mieux et risquait moins de moisir.

### **Pâtes**

Les pâtes étaient fabriquées à la maison au début du XX<sup>e</sup> siècle puis, petit à petit, les mères de famille commencent à les acheter à l'épicerie du village. Les pâtes sont consommées soit égouttées soit en soupe.

### Pâté de foie

Nous ne disposons pas de données pour définir la période à laquelle remonte le pâté de foie, qui nous paraît une préparation déjà assez laborieuse<sup>32</sup> qui d'ailleurs pose aussi des problèmes pour la conservation.

## Persillé de Tignes

La tradition veut que dans le persillé de Tignes le lait de chèvre soit mélangé avec le lait de vache ou de brebis: «il provient du caillé de plusieurs traites qu'on laisse acidifier un ou plusieurs jours avant de le mélanger, de le malaxer et le mettre en moule »33.

La seule productrice de nos jours a sa ferme dans la commune de Villaroger.

Il n'existe pas de cahier des charges. La question de la définition est très complexe, chacun se réclamant de la vraie tradition, ce qui ne va pas sans créer quelques conflits entre producteurs.

## Plantes spontanées

Les plantes spontanées faisaient partie de l'alimentation quotidienne dans la société traditionnelle, mais la mémoire de cet ancien savoir s'est effacée, à part quelques exceptions relatives à moins d'une dizaine de plantes, telles que les épinards sauvages, le pissenlit, l'oseille ou l'ortie: «quelques autres mangent encore des épinards sauvages, mais très rarement». «Au début du printemps on met à la soupe des feuilles de renouée bistorte, d'oseille sauvage et d'ortie.» (MNATP 3334, La Gurraz) «Je me souviens qu'à Saint-Martin de Belleville les gens méprisaient un peu une famille qui mangeait beaucoup de pissenlits » (MNATP 3330).

## **Poisson**

La seule mention des truites c'est à Esserts-Blay: «les truites que l'on pêche dans les torrents du pays» (MNATP 3343). Doucy, «on ne consomme pas du tout de poisson frais» (MNATP 3340). Autrement, les ménages consomment assez occasionnellement de la morue ou des sardines.

- 34 HUDRY, 1979, p.214
- 35 NICOLAS J., La Savoie au XVIIIème siècle, 1978, Paris (thèse), p.691
- 36 FALCOZ-BADET, 2003, p.57
- 37 *Ibidem*, p.59

## **Polenta**

La polenta savoyarde se fait à partir d'une semoule à gros grain. Dans cette région, les farines de mais se répartissent ainsi: 20% de grosse, 70% de moyenne et 10% de fine.34. En 1783, Joseph de Maistre écrit que «réservée il y a 30 ans à la nourriture de quelques animaux, est actuellement sur toutes les tables »35. Pour les montagnards de l'alpage, elle servait de base à la nourriture quotidienne. Les bûcherons, surtout les Piémontais, la faisaient sur place, dans la forêt, d'où la dénomination de polenta à l'italienne.

On appelait le mais aussi blé de Turquie, en patois torki. Pour le séchage, on attachait les bovattes (épis) entre elles, enfilées sur des bâtons, cela faisait de jolies guirlandes sous les balcons de bois. « En Savoie, l'utilisation de la polenta date de la période sarde, 1718-1860, alors que le duc de Savoie Amédée II devint roi de Sardaigne.»36 «Polenta à la cuillère des Belleville: pourquoi à la cuillère? Sans doute parce que la polenta pas trop dure est prise avec un plat où l'on alterne polenta, lardons grillés et tomme coupée en lamelles, mais de la tomme pas trop faite, plutôt blanche, mais déjà sèche.»37

Polenta au bâton: La polenta cuite à l'eau bouillante salée ou au bouillon est brassée sans arrêt avec un bâton jusqu'à ce qu'elle devienne ferme (pendant plus d'une heure). Elle doit se détacher du fond de la marmite et des bords. La retirer alors du foyer et la laisser reposer 10 minutes. La retourner ensuite comme un gâteau sur un plat ou mieux sur une planche. La couper en tranches avec un couteau ou avec un fil à couper le beurre. La servir avec une viande. En montagne, en particulier dans les alpages, on la mangeait souvent avec de la crème fraîche fouettée ou simplement avec du lait froid. Dans le Beaufortain, les tranches de polenta se mangeaient également avec de la confiture ou du miel.<sup>38</sup> Cette préparation est dite aussi polenta dura.

À Esserts-Blay, la polenta pouvait également être préparée à base de farine de sarrasin.

Autrement la farine de mais était utilisée pour la préparation d'un potage semi-liquide.

### **Pommes**

Les pommes, en vertu de leur capacité de s'adapter au climat de la Tarentaise et du nombre élevé de variétés cultivées, jouaient un rôle important dans l'alimentation, en tant que fruit, dans la préparation du cidre et dans la distillation.

## Prija

Synonyme de raisinée ou de poirée (MNATP 3332, Echines-Dessous, canton de Bourg-Saint-Maurice): sorte de confiture faite avec des poires et du cidre doux, sans ajout de sucres. Elle servait entre autre à garnir les rissoles.

## Pommes de terre

Connues dans toute la Savoie depuis la moitié du XVIIIe siècle39. Les quantités récoltées dans le premier tiers du XX<sup>e</sup> siècle restaient très importantes, non seulement pour l'alimentation humaine, mais aussi pour l'engraissage des porcs<sup>40</sup>. Très présentes dans l'alimentation de tous les jours. Avec le pain, elles constituaient l'apport principal en féculents.

### **Pormonier**

Produit circonscrit au Beaufortain et à la Tarentaise. Les ingrédients entrant dans la composition des pormoniers sont les suivants: poumons, lard, viande de porc, blettes, choux, poireaux, ail. Chaque famille a sa recette et le choix des légumes peut aussi varier. Nous avons mangé des pormoniers à Hautecour avec des carottes et des betteraves, tandis que la plupart des pormoniers n'ont à leur intérieur que des légumes verts.

Voici une description assez complète des pormoniers: forme oblongue de 15 à 20 cm de longueur et de 5 cm de diamètre pour un poids d'environ 200 g. La couleur n'est pas uniforme avec des teintes brunes, vertes, grises et rosées. Le grain est assez gros. Composition: herbes - épinards, poireaux, feuilles de blettes - (30%), cœur et (ou) foie (20%), tête de porc désossée, gorge découennée (30%), couennes (10%) et gras dur (10%). L'assaisonnement est composé de sel (20 g/kg), poivre (2 g/kg), noix de muscade râpée (1 g/kg), et parfois d'ail, d'oignon et de vin blanc. Production domestique au départ, le pormonier était surtout composé de légumes restant au potager et des abats du cochon. Le pormon (poumon en patois) entrait dans sa composition, d'où l'origine de son nom. Il est cuit à l'eau frémissante pendant 30 minutes jusqu'à I heure si les légumes ne sont pas précuits, ou grillé, quand le produit est frais. Il s'accompagne de pommes de terre vapeur, de purée, de polenta, de crozets ou s'intègre à une potée<sup>41</sup>.

<sup>38</sup> Ibidem, p.60

<sup>39</sup> NICOLAS, 1978, pp.692-695

<sup>40</sup> HUDRY, 1979, p.214

<sup>41</sup> COLLECTIF, L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France: Rhône-Alpes, 1995, p.202

## Ragoût

Le ragoût de veau ou de mouton prévoit l'utilisation de pommes de terre, de potirons et de raves (Esserts-Blay).

### Raves

La chèvre se mangeait cuite dans la soupe de rave en Basse-Tarentaise.

### Reichettes

«Pâte faite avec de la farine, du lait, des œufs, et du sucre. On malaxe, on réduit la pâte en feuilles minces. On fait cuire dans l'huile, celle-ci doit recouvrir la reichette. On mange chaud et sucré» (MNATP 3329, Saint-Jean-de-Belleville).

### Raisiné

Le seul produit élaboré à partir des fruits était une sorte de confiture appelée l'argera, obtenue avec la cuisson du jus de pommes antône, pommes très sucrées naturellement. 42

À Queige (Marolland). Il est considéré comme monnaie d'échange avec les habitants de la haute vallée (Hauteluce), à valeur égale avec le beurre. Recette: «il faut faire cuire longtemps (une journée) à grand feu vif dans un chaudron une centaine de litres de cidre doux. On y a mis quartiers de poires, quartiers de pommes épluchées, même des betteraves, de la courge si l'on en a. L'épluchage de ces fruits a déjà donné lieu la veille à une réunion de voisins. Le mélange doit être souvent remué. Le résultat est un produit marron de goût très spécial...» (MNATP 3330)<sup>43</sup>

Le terme de vin cuit paraît correspondre à la même préparation: cidre dans lequel on a fait cuire des pommes<sup>44</sup>.

### **Ravioles**

«Les pommes de terre façonnées en quenelles se font aussi cuire à la friture. Elles portent alors le nom de ravioles ou de ravioules et peuvent être salées ou sucrées. On emploie aussi quelquefois le nom de croquettes.»45

Voici la recette des ravioles des Avanchers<sup>46</sup>. Celles-ci sont sucrées et se mangent comme des beignets. I kg de pommes de terre, 4 œufs, 50 g de beurre frais, 2 cuillerées de sucre semoule, I paquet de sucre vanillé, I ou 2 doses de safran, I 00 g de raisins secs, 50 g de fruits confits. Faire cuire les pommes de terre en robe des champs dans très peu d'eau. Les éplucher, les écraser avec un pilon de bois ou en fer. Ajouter les œufs un à un, le sucre, le sel, le sucre vanillé, le safran délayé dans un quart de verre de lait. Bien mélanger le tout. Si la pâte ne peut se mouler, ajouter un peu de farine. Former des quenelles, les rouler dans I œuf battu et dans la farine. Dans une poêle, faire chauffer quelques centimètres d'huile d'arachide et faire frire les ravioles. Servir saupoudré de sucre semoule. Ces ravioles se faisaient en particulier au moment de carnaval.

42 FALCOZ-BADET, 2003, p.229

43 Voir aussi HERMANN, 2000, p.228

44 GONON, 1979, p.47; Voir aussi : https://www. patrimoineculinaire.ch/ Produit/Raisinee-Vin-cuit-Cougnarde-Biresaassa/102 45 FALCOZ-BADET, 2003, p.46 46 Ibidem

## Rioutte

Typique de la Maurienne, la rioutte ne semble pas exister en Tarentaise, ce qui est confirmé par Falcoz-Badet: «elles ne sont pas connues en Tarentaise »47.

Il s'agit d'une pâtisserie très sèche qui se consomme de préférence trempée dans une boisson pour l'amollir. De la famille des «échaudés», elle a la particularité de subir deux cuissons, la première à l'eau bouillante et la seconde au four. En forme de boucle ou de petite couronne, elle a une couleur beige clair avec des grains d'anis à la surface. Composition: I kg de farine, 20 g de sel, une demi-cuillerée à café de poivre, environ 50 g d'anis en grains et de l'eau. La farine, l'eau, le sel, le poivre, l'anis et la levure sont mélangés et soigneusement pétris.». Viennent ensuite les deux cuissons spécifiques à ce produit: la rioutte est d'abord plongée dans l'eau bouillante pendant environ 20 minutes, lorsqu'elle remonte elle est mise à égoutter. La rioutte est alors enfournée à feu très vif. Dès que les riouttes sont bien dorées, elles sont sorties du four.48

## Rissoles ou rjoules ou bugnes

Les tartes et les gâteaux étaient réservés au jour de la cuisson du pain dans le four «banal»: on confectionnait des galettes, des tartes sucrées ou salées ou encore des pognes. Le reste du temps, il y avait des bugnes ou des beignets et ce n'était pas

47 Ibidem, p. 168 48 COLLECTIF, L'Inventaire

du patrimoine culinaire de la France: Rhône-Albes, 1995

49 HUDRY, 1979, p.213 50 FALCOZ-BADET, 2003,

des desserts mais des plats «ils arrivaient dans le menu lorsque le pain commençait à être rassis » 49. Quant aux rissoles, c'était le dessert des jours de fêtes religieuses, des vogues et des repas de noces. Voici la recette recueillie en Basse-Tarentaise: 500 gr de farine, 4 œufs, 100 gr de sucre, une cuillère d'eau de vie, 3 cuillères d'huile, un peu de lait. Rajouter un zeste de citron ou d'orange, un paquet de levure. Faire une pâte dure et la découper en losanges. Les faire frire à grande friture, égoutter sur papier absorbant et saupoudrer de sucre glace.

Selon les communes les femmes préparaient des rissoles avec de la pâte feuilletée ou de la pâte à bugnes. Elles sont le plus souvent carrées de 5 à 10 cm de côté.

### Riz

Aliment cher, acheté en petites quantités dans les épiceries, pour les soupes.

Voici la recette pour le riz au lait « I litre de lait, 200g de riz, 100g de sucre, I pincée de sel. [...] Souvent on avait au préalable mis le riz à l'eau froide, on avait fait bouillir quelques minutes et c'est après égouttage qu'on le mettait dans le lait sucré. [...] Ce riz au lait était mangé tiède ou froid. Un morceau de beurre pouvait être ajouté en fin de cuisson. Quand on en avait, on ajoutait au riz légèrement refroidi 2 ou 3 œufs et on faisait dorer au four dans un plat à gratin. On diminuait quelquefois la quantité de riz, on mettait d'avantage d'œufs et de lait et on avait un flan au riz.»<sup>50</sup>

## Ratofeille ou rteufe ou rteufèya

Nom local (attesté dans le secteur de Bourg-Saint-Maurice) attribué à la purée de pommes de terre, anciennement faite au bijon.

Une autre mention de ratofeille remonte au début du XX<sup>e</sup> siècle: «pommes de terre et haricots verts cuits avec du lard» (MNATP 3332, Echines Dessous).

### Rutela **ou** moilleta

Du pain de blé ou de seigle trempé longuement dans du vin sucré (Esserts-Blay)

## Saindoux

Il s'agit du condiment principal. Le beurre étant souvent vendu tandis que l'huile de noix n'était pas disponible dans toutes les communes.

## Salé ou potée

«Un ou deux morceaux de cochon salé, viande, lard, côtes sont mis à dessaler la veille dans de l'eau. Ils sont mis à cuire à l'eau froide dans une grande marmite. Quand l'eau arrive à ébullition on enlève l'écume qui s'est formée et l'on fait cuire 3/4 d'heure au moins. Vingt minutes avant la fin de la cuisson, on ajoute les légumes: pommes de terre, raves, choux, oignon piqué d'un clou de girofle, carottes (celles-ci se mettent en général un peu plus tôt). Notons que tous ne mettaient pas du chou. C'était là le plat unique. [...] La potée se faisait aussi avec le talon de jambon devenu dur et difficile à couper. Il était également mis à dessaler la veille.»<sup>51</sup>

51 Ibidem, p. 126

### Saucisse de chèvre

La saucisse de chèvre est fabriquée sur un territoire limité au Beaufortain et à la Tarentaise: les chèvres utilisées sont des bêtes de réforme. Elle se consomme sèche, coupée en tranches fines avec du pain.

## Soupe

La soupe est la base de l'alimentation traditionnelle, consommée deux voire trois fois par jour jusqu'à la moitié du XX<sup>e</sup> siècle. Les soupes sont variées: soupes de légumes, soupes de farine, soupes d'oignons, soupes de gruaux...

La soupe de légumes est la plus ordinaire: «Le salé est fait cuire dans l'eau. Cette même eau additionnée de beurre et de légumes constitue la soupe du jour.» (MNATP 3323 Villette). On récupère ainsi le sel, le goût et le gras de la viande. La soupe de légumes change selon les saisons, selon les familles, selon la tradition. Autrefois, on trempait du pain dans la soupe et on coupait des morceaux de fromage, surtout de la tomme. Tous les ingrédients étaient bien cuits et même s'ils n'étaient pas écrasés au pilon, ou simplement avec la poche (à savoir la louche), ou encore avec une fourchette sur la poche percée, ils donnaient un mélange bien lié.

#### La soupe au caillou

Il s'agit d'une technique plus que d'un mets. À Hautecour il existe une mémoire vague par rapport à cette façon de faire cuire la soupe de légumes. Un caillou rond, bien lisse et bien lavé auparavant était placé dans la marmite avec les ingrédients de la soupe. Pendant la cuisson le caillou sursautait sur le fond de la marmite en écrasant lentement les légumes.

#### La soupe au chou

« I kg de chou, I ou 2 poireaux moyens, I gros oignon, 3 ou 4 carottes, 1 navet, 1,5 kg de pommes de terre, une bonne tranche de lard maigre salé (400 à 500 g). Blanchir quelques minutes les feuilles de chou à l'eau bouillante. Dans une marmite mettre 2 à 3 litres d'eau. Dès l'ébullition, ajouter les feuilles de chou, le poireau, les carottes, le navet coupé en morceaux, l'oignon coupé en quatre, le lard. Faire cuire le tout pendant une heure et demie. Ajouter ensuite les pommes de terre 2 ou 3 entières, les autres coupées en morceaux. Faire cuire encore pendant une demi-heure. Retirer quelques pommes de terre pour les manger avec le lard. Ecraser ensuite le reste des légumes avec une fourchette sur l'écumoire. La caractéristique de cette soupe est son goût mais aussi sa consistance. Certains Savoyards apprécient de trouver dans leur assiette quelques morceaux de légumes.»52

La soupe aux herbes de Tarentaise: «50 g de beurre ou de saindoux, une bonne poignée d'herbes hachées (mélange divers ou seulement épinards), 2 ou 3 cuillerées de riz, 50 g de farine, I litre et demi de liquide: moitié eau + moitié lait. Aux fines herbes hachées et revenues dans la matière grasse, ajouter la farine, bien mélanger. En remuant, faire cuire doucement 5 minutes, ajouter le riz, remuer encore pendant quelques minutes sur feu doux. Ajouter ensuite peu à peu le liquide chaud de préférence, toujours en remuant. Laisser cuire lentement pendant 1/2 heure ou une heure. Il en est qui ne font revenir dans la matière grasse que les fines herbes et n'ajoutent la farine délayée

> 53 Ibidem, p.68 54 Ibidem, p.69

dans de l'eau et le riz que lorsque la soupe est en ébullition.»53

Les soupes de farine sont très nombreuses.

Voici une recette d'une soupe de farine qui s'appelle la mariette dans les Belleville: « Du lait était mis à bouillir, la farine était délayée dans de l'eau et le mélange versé dans le lait frémissant en remuant. Le tout salé et poivré était mis à cuire à feu doux pendant 20 minutes. La soupe nous a-t-on dit était épaisse comme une «purée claire». 54

Autre soupe à la farine de Tarentaise: «un gros oignon émincé est mis à dorer dans du beurre. Quand il est bien blond on ajoute 2 ou 3 cuillerées de farine que l'on fait également blondir (elle ne doit pas être trop foncée). Ajouter ensuite des pommes de terre coupées en quartiers ou des haricots ou des fèves ou des petits pois. Faire cuire le tout. Cette soupe était servie dans des assiettes creuses sur des lamelles de fromage (gruyère ou tomme).» Cette soupe est dite sopa broulà.

Une autre recette de mariette: «se fait à la farine blanche ou à la farine de mais, dans du lait et eau par moitié, en ébullition, on ajoute une assiettée de farine, on sale et on laisse cuire lentement en brassant pendant une demi-heure.» (MNATP 3343, Esserts-Blay)

Et encore: «faire bouillir du lait, y jeter pâtes ou riz, assaisonner» (MNATP St-Jean-de-Belleville) Forquéron: «se fait de la même façon mais la farine est versée sans être délayée dans l'eau, sans lait. La farine pendant la cuisson se prend en grumeaux. On ajoute un peu de lait après la cuisson.» (MNATP, Esserts-Blay). À Sainte-Foy cette soupe est dite friquéron.

La soupe de menoi est aussi une soupe de farine, mais il n'existe pas de mention spécifique pour en connaître la recette. (MNATP 3329, Saint-Jean-de-Belleville)

52 Ibidem, p.67

La sopa grasa: des tranches de pain rassis sont mises à tremper dans du bouillon, couvertes de tomme et de cerfuse.

#### Les soupes festives

«À Villemartin au-dessus de Bozel, le jour de la vogue le 27 juillet, se faisait la soupe aux fazots» (les haricots). Les jours précédant la fête, quelques personnes faisaient «le tour des maisons» pour recueillir suffisamment de haricots secs et de pommes de terre. Pendant deux jours les haricots étaient mis à tremper dans l'eau froide. Le jour de la vogue, de bonne heure le matin, on allumait le feu avec le bois que chaque famille avait apporté et on mettait la «soupe en train»; eau, haricots, pommes de terre coupées en quartiers. Toute la matinée la soupe cuisait lentement, quelques hommes entretenant le feu. Après la messe, en fin de matinée, tout le village allait chercher son assiette pour revenir sur la place manger sa soupe. Chacun repartait ensuite chez soi terminer son repas. Il est certain que cette soupe cuite en grande quantité n'avait pas le même goût que celle de la maison ».55

#### La soupe des pauvres

À La Côte d'Aime, il s'agissait d'une soupe aux fèves, associée à une distribution de pain, attestée jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle («la dernière fois ce fut en 1906» MNATP 3331).

#### La soupe au vin

Une habitude très répandue consistait à ajouter du vin dans la soupe ou dans le bouillon. En voici une belle description qui mérite d'être reportée, même si elle se réfère à un village de la vallée des Arves en Maurienne (MNATP 3335): «il la boit à même l'écuelle et elle semble lui être d'un puissant réconfort si l'on en juge au geste de satisfaction complète avec lequel il essuie d'un revers de sa manche les gouttes rosées qui perlent à sa moustache».

«L'usage de boire de la soupe mélangée avec du vin est très répandue, on boit ce mélange pour se réconforter, pour se désaltérer. Souvent aussi on verse du vin dans la soupe pour la refroidir. Ceci se fait avec la soupe aux légumes ou avec le bouillon du pot-au-feu» (MNATP 3330, Cevins). «Au début du repas on prend du vin ou du cidre mélangé au bouillon de légumes, on boit à même l'assiette ou le bol. Puis on mange une assiette de soupe avec du pain. Deux dictons: quand on boit la soupe avec le vin on vole deux sous au médecin. La soupe au vin, c'est une ordonnance de moins pour le médecin.» (MNATP 3330)

#### **Taillerins**

Il s'agit de pâtes fines comme des nouilles réalisées avec de la farine de froment (Esserts-Blay)

Recette de taillerins au fromage: «seule façon employée pour faire un plat de pâtes; le riz se prépare de la même manière). Faire cuire les pâtes à l'eau salée, les retirer avec une louche percée en les égouttant bien et les mettre dans le plat qui servira à les servir sur table en alternant un lit de pâtes et un lit de fromage râpé ou coupé. Poivrer abondamment et en servant verser du beurre sur les pâtes, beurre fondu à la poêle très chaud (appelé en Tarentaise cerfuse).» (MNATP 3343, Esserts-Blay)

#### Tome

Est le terme savoyard ancestral dont l'orthographe a été déposée au greffe du Tribunal de Commerce de Chambéry par un conseiller agricole et à ses

frais et qui sert maintenant à l'appellation d'origine «Tome des Bauges».

#### Tomme

Il s'agit du nom commun en français standard pour désigner le fromage fabriqué par les familles pour leur usage quotidien. La toma de clar ou tomme blanche était obtenue du petit lait provenant de la fabrication du beurre après avoir rajouté un peu de lait. Elle se mangeait fraîche avec des pommes de terre cuites à l'eau. La toma grasa est un dessert qui nous a été indiqué à Hautecour, fait à partir de caillé de lait partiellement égoutté et mélangé avec de la crème et du sucre.

#### **Trantsà**

Il s'agit d'un produit dérivé du petit-lait, porté à haute température après avoir extrait le fromage: grâce à l'adjonction d'un coagulant, une mousse se forme à la surface. « Dans le chaudron, il reste le petit-lait qui sera utilisé lui aussi. Il est mis à chauffer dans une marmite. Avant ébullition, une écume blanche monte à la surface, émulsionnée avec un peu d'eau vinaigrée, on obtient ce qu'on appelle la trantsa (pas de mot français connu). « C'est délicieux, versée sur des cubes de pain ou des châtaignes avec un peu de lait chaud. On met dans un plat avec du pain et du lait froid.» (MNATP3329)

#### Viande

On en mangeait très peu. Un peu pendant l'hiver, après qu'on avait tué le cochon.

« Elle pouvait être salée ou fraîche. Manger de la viande fraîche était un extra. Les viandes étaient rarement rôties. On préférait le pot-au-feu qui donnait un bouillon apprécié avec pain blanc et fromage. Les catégories de ragoût nombreuses et différentes permettaient aux cuisinières, lorsqu'elles prenaient le temps, de manifester leurs talents culinaires. Dans les familles où il y avait un chasseur, ajoutons l'apport souvent appréciable du gibier: marmottes, lièvres, chamois, sangliers. En Haute-Tarentaise, les cuissots séchés de chamois étaient particulièrement savourés en longues et minces lanières de chair. À l'automne, au moment où les marmottes se terrent pour la léthargie hivernale, la pratique de les prendre vivantes dans leur terrier était fréquente en Haute-Tarentaise et dans la vallée des Belleville. Hébergées à l'écurie et nourries, on les tuait le moment voulu. Ecorchées, elles étaient mises dans une eau courante pendant une bonne demi-journée pour leur ôter le goût terreux. Puis c'était un ragoût. Enfin ajoutons que tuer un chat pour un civet n'était pas seulement le fait de jeunes en goguette. Mais l'essentiel de l'alimentation carnée, surtout en été, était la viande salée, surtout de porc ».56

Les travailleurs d'alpage n'ont pas de viande, à part celle qu'ils peuvent se procurer sur place: «À l'alpage marmottes et grenouilles». (MNATP 3323 Villette)

Quant au lapin, il était considéré sec et pas très nourrissant. Surtout destiné à la vente mais si on doit honorer quelqu'un qui passe rendre visite dans le foyer, cuisiner du lapin c'est bien l'accueillir: «Sortir de chez quelqu'un et dire: nous avons mangé du lapin est une attestation de générosité voire de prodigalité pour celui qui vous a si bien reçu.» (MNATP 3335)

«Ceux qui n'ont pas de porc tuent et salent une chèvre ». Au printemps, parfois les ménages sacrifiaient un chevreau ou un agneau. « Certains mé-

nages s'entendent pour partager un de ces animaux afin d'en avoir plus longtemps et en moins grande quantité à la fois ».

On échange du chevreau contre du bœuf, car la viande la plus prisée est la viande rouge: «on préfère à la volaille un pot-au-feu bien gras» (MNATP 3343).

Quant au cheval, «il n'est pas consommé du tout et semble un objet de dégoût». (MNATP 3323) « Le cheval ne se consomme pas. Il y a répugnance » (MNATP 3331), mais à Feissons-sur-Isère, avant la guerre, on tuait des ânes et on faisait des saucissons. (MNATP 3330)

Enfin, une curiosité par rapport à la charcuterie: «L'introduction de la machine à hacher s'est faite lentement. Les connaisseurs prétendaient que cela triturait trop la chair et lui faisait perdre de la saveur.»57

## Tzarfuz ou cerfuse

Il s'agit du condiment le plus répandu en Tarentaise, à base de graisse fondue ou de beurre fondu dans lequel on a fait revenir de l'échalote ou de l'oignon.

Une ou plusieurs plaques du plus beau lard gras seront mises à saler puis pendues pour sécher, elles serviront toute l'année pour faire la tzarfuz.58

57 HUDRY, 1979, p.218

58 HUDRY, 1979

### Vin

La vigne poussait jusqu'à environ 800 mètres d'altitude. Au XVIIIe siècle, trois gros vignobles se démarquaient: Cevins, Saint-Thomas et La Bâthie. À titre d'exemple, sur le seul territoire communal de La Bâthie, plus de 250 parcelles de vignes étaient recensées dans le grand vignoble qui se trouvait entre Gubigny et le château de Chantemerle.

Les familles qui n'avaient pas suffisamment de vin faisaient de la «piquette» dont la fabrication était simple: «Après avoir tiré la traite on ajoute du sucre; on arrose avec de l'eau, certains mettaient même du cidre doux. Seulement après fermentation nous soutirons un breuvage de moindre qualité. Cette méthode de fabrication donne un vin rouge plutôt violet sombre qui fait entre 8 et 9° » Le vin pouvait être consommé mélangé à l'eau: « en été, au moment des travaux pénibles, fenaison, moisson, et seulement depuis la guerre, les paysans ont pris l'habitude de boire du vin rouge coupé d'eau ». (MNATP 3344)

D'après les témoignages, la consommation en Tarentaise était importante: «il s'en consomme des quantités et les enfants n'en boivent malheureusement que trop». (MNATP 3330)

Enfin, voici les ingrédients entrant dans la composition du vin de frênette: «feuilles de frêne, sucre, chicorée, fleurs de houblon, levure de boulanger». (MNATP 3329, Saint-Jean-de-Belleville)

## **BIBLIOGRAPHIE**

- Les amis du patrimoine de Basse-Tarentaise: Bulletin, n° 6, 2003
- « Origine du gâteau de Savoie » in La Cuisine des familles, 1922, pp.62-66
- « Du pain au four pour la Saint Jacques au Villaret de Doucy-Tarentaise» in Le Progrès, 2 août 1974
- « Pays de Savoie: Bientôt une identification géographique protégée «Raclette de Savoie»?» in Le Dauphiné libéré, 18 décembre 2015, p.3
- «Savoie: Tout ce quoon peut trouver en distributeur automatique» in Le Dauphiné libéré, 25 juillet 2016, p.3
- «Une Vie sous les étoiles: Michel Rochedy, l'Ardéchois qui a fait de Courchevel la station la plus gourmande de France» in Dauphiné libéré (Le), 15 décembre 2016, p.38
- ARBOS Philippe, La vie pastorale dans les Alpes françaises: Étude de géographie humaine, Grenoble, Allier, 1922
- BÉRARD Laurence, MARCHENAY Philippe, Le vivant, le culturel, le marchand: les produits de terroir, Chevallier Denis éd., 2000, pp. 191-216
- BÉRARD Laurence, MARCHENAY Philippe, Produits de terroir - Comprendre et agir, CNRS (Ressources des terroirs - Cultures, usages, sociétés), 2007, ffhal-00280355f
- BÉRARD Laurence, MARCHENAY Philippe, VOINSON Julie (collab.), Les Charcuteries de montagne, Bourg-en-Bresse, CNRS, 2011
- BERGERI Jean-Paul, Histoire de Moûtiers : capitale de la Tarentaise, Montmélian, La Fontaine de Siloé, 2007

- BERGERI Jean-Paul, «Moûtiers: «Crozets Fraissard», entre tradition et innovation» in Tarentaise hebdo (La) - Magazine d'information du Pays Tarentaise Vanoise, 27 novembre 2008, n° 124, p.4
- BESSIÈRE Jacinthe, «Quand le patrimoine alimentaire innove» in Mondes du Tourisme, Éditions touristiques européennes, 2013, pp.37-51
- BIELMANN J., 1972, Die Lebensverhdltnisse im Urnerland während des 18. und 19. Jahrhunderts, Basel, Helbling u. Lichtenhahn, 1972
- BIRCHER R., Wirtschaft und Lebenshaltung im schweizerischen «Hirtenland» am Ende des 18. Jahrhunderts, Lachen SZ, 1938 (réimpression Berne, Wyss Erben AG, 1979)
- BLANCHARD Raoul, Les Alpes occidentales -Tome 3: Les grandes Alpes françaises du Nord, Grenoble-Paris, Arthaud, 1943
- BOISSEAU Stéphane, « Cochons cochonnailles: La quête du saint gras » in Alpe (L'), septembre-novembre 2008, n° 42, pp.39-40
- BOISSEVAIN Jeremy, Revitalizing European Rituals, London/New York, Routledge, 1992
- BONNEFOY-CUDRAZ E., La Tarentaise, son bétail, ses montagnes pastorales et ses associations fruitières, Moûtiers, Ducloz (François), Librairie savoyarde
- BONTE Pierre, IZARD Michel, Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie, Paris, Quadrige/ PUF, 2000 [1991]
- BOUCHAGE Léon (Chanoine), «Les repas funèbres en Savoie» in Mémoires de l'Académie des Sciences, Belles-Lettres et Arts de Savoie, 4°, Tome XI, Chambéry, 1909
- BOURDIEU Pierre, La distinction: Critique sociale du Jugement, Paris, éd. Minuit, 1979

- BRAVARD Yves, CHAVOUTIER Lucien, «La Tarentaise: déclin et renouveau contemporains » in L'histoire en Savoie, Société savoisienne d'histoire et d'archéologie, juin 1985, n° 78
- BRÊCHEYves, CHAVOUTIER Lucien, Une vieille vallée raconte ses souvenirs: Petite histoire de la Tarentaise, Lyon, Ed. Xavier Mappus, 1975
- BROMBERGER Christian, CHEVALLIER Denis, Carrières d'objets, Paris, éditions de la Maison de l'Homme, 1999
- BROMBERGER Christian, CHEVALLIER Denis, DOSSETTO Danièle, De la châtaigne au carnaval: Relances de traditions dans l'Europe contemporaine, Die, éd. A Die, 2004
- BRÜSCHWEILER Sabine, Plantes et savoirs des Albes: L'exemple du Val d'Anniviers, Monographic, Sierre, 1999
- · CADORET Arthur, L'agriculture en Savoie, Manuscrit, 2 volumes, 1929
- CANZIANI Estella, Costumes, moeurs et légendes de Savoie. Adapté de l'anglais par Arnold Van Gennep, Chambéry, Dardel, 1920 [nouvelle éd. de 1978, Imprimeries réunies de Chambéry] [Costumes, traditions and songs of Savoy, illustrated with fifty reproductions of pictures by the author, and with many line drawings. London, 1911]
- · CHABERT Albert, FRITSCH Robert (préf., ill.), Plantes médicinales et plantes comestibles de Savoie, Challes-les-Eaux, Curandera, [1897] 1986
- CHALOIN Caroline, « Ces brasseries artisanales qui mettent la pression» in Le Dauphiné libéré, 5 décembre 2017, pp.44-45 (supplément Entreprises pp.8-9)
- CHAVOUTIER Lucien, Saint-Bon/Courchevel: de la cellule rurale à la station-phare, Saint-Alban-Leysse, Gaillard (Trésors de la Savoie), 1978

- · CHAVOUTIER Lucien, L'histoire millénaire des alþages: des abbayes aux champs de ski: L'Histoire en Savoie: Revue trimestrielle historique, numéro hors-série, 1980
- CHAVOUTIER Lucien, La Tarentaise: destin d'une vallée, Société savoisienne d'histoire et d'archéologie, 1994
- CHOLLET Pascale, La pomme tarine retrouve ses lettres de noblesse, 1995
- COLLECTIF, L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France: Rhône-Alpes, Conseil national des arts culinaires (CNAC), Paris, Albin Michel, 1995
- · COLLOMB Gérard, Les sources régionales de la Savoie. Une approche ethnologique: alimentation, habitat, élevage, agriculture, vie sociale et familiale, métiers, danses, jeux, musique, fêtes, langue, littérature orale, Paris, Fayard, 1979
- COLLOMB Gérard. **RAULIN** Henri. «L'apiculture» in Les sources régionales de la Savoie. Une approche ethnologique: alimentation, habitat, élevage, agriculture, vie sociale et familiale, métiers, danses, jeux, musique, fêtes, langue, littérature orale, Paris, Fayard, 1979, p. 192
- DAHAN Colette, MINGASSON Emmanuel, «Cochons et cochonnailles: La quête du saint gras » in Alpe (L'), septembre-novembre 2008, n° 42, p.48
- DE CAPITANI François, A la vôtre! Zum Wohl! Salute! Petites histoires de la boisson en Suisse. Vernier, Atar SA, 2008
- DE LIMA Dora, DO PAÇO David, « Le métissage, dynamique des gastronomies» in Hypothèses, Paris, éd. de la Sorbonne, 2012, pp.289-301
- DESCOTES François, Les secrets d'un fin bec, Sallanches, Sermet, 1897
- DIDIER H., «L'apiculture en Savoie» in L'Agriculture du département de la Savoie, Dijon, 1930

- FALCOZ-BADET Paulette, Cuisine de Savoie. Mémoire. Saveurs. Savoir-faire, Éditions Roux, Saint-Jean-de-Maurienne, 2003
- FISCHLER Claude, L'homnivore: le goût, la cuisine, le corps, Paris, O. Jacob, 1990
- FLAMMER Dominik, MÜLLER Sylvan, Das kulinarische Erbe der Alpen, AT Verlag, München, 2013
- FONTANA Jean-Loup, «C'était une horrible piquette...» in Vins, vignes et vignerons: L'Albe, Grenoble, Glénat, octobre 1999, n° 5, pp. 10-18
- FREPPAZ Célestin (présenté et complété par HUDRY Marius), La vie traditionnelle en Haute Tarentaise, Challes-les-Eaux, Curandera, 1987
- FRITSCH Robert, « De la la Café en Savoie et de ses succédanés» in L'Alimentation dans les États de Savoie: Cahiers de Civilisation Albine. 1989. n°8, pp.133-211
- FRÖDIN John, Zentraleuropas Alpwirtschaft, vol. I, Oslo, Instituttet for Sammenlignen de Kulturforskning, 1940
- GAIDE Gisèle, GAIDE Roger, 100 ans là-haut, de 1900 à 2000, Montvalezan-la-Rosière, L'Edelweiss, Bourg-Saint-Maurice, 2000
- GARDELLE Charles, Alpages: terres de l'été: Savoie, Montmélian, La Fontaine de Siloé, 1999
- GONON Marguerite, «Desserts savoyards» in Vie quotidienne en Savoie: 7ème Congrès des Sociétés Savantes de Savoie, tenu en 1976, Albertville, Centre culturel de Conflans, Centre de Documentation Régionale de Tarentaise, Académie de la Val d'Isère; Amis du Vieux Conflans, 1979, volume II, pp.47-50
- GRANDCHAMP Dominique (Mique), Le Cuisinier à la bonne franquette, Annecy, Dépollier et Cie, 1883

- GUICHONNET Paul, MOREL Maurice, MENABREA Henri, VESCO Emileco, Visages de la Savoie, Paris, Horizons de France, [1949] 1964
- GUICHONNET Paul (dir.), Histoire et civilisation des Albes: I - Destin historique; II - Destin humain, Toulouse-Lausanne, Privat-Payot, 1980
- HENRIQUET Stéphane, Naître et mourir en Savoie: Anciennes et nouvelles enquêtes sur les rites de passage de Tarentaise et Maurienne, Société savoisienne d'histoire et d'archéologie (Mémoires et documents; 118), 2015
- · HENRIQUET Stéphane, S'unir et se marier en Savoie, Société savoisienne d'histoire et d'archéologie (Mémoires et documents ; 120), 2017
- HERMANN Marie-Thérèse, La cuisine paysanne de Savoie: la vie des fermes et des chalets racontée par une enfant du pays, Montmélian, La Fontaine de Siloé, 2000
- HERPIN Nicolas. « Fischler Claude. l'homnivore» in Professions en mutation: Revue Française de Sociologie, 1991, 32-2, pp.286-288 - Version en ligne: https://www.persee.fr/doc/ rfsoc\_0035-2969\_1991\_num\_32\_2\_4045
- HOBSBAWM Eric, RANGER Terence, The Invention of Tradition, Cambridge, Cambridge University Press, 1983
- HUDRY Marius, «À propos de la fondue au fromage dite savoyarde», Cahiers du vieux Conflans, 1974, n° 102, pp. 13-15 et pp. 42-43
- HUDRY Marius, «L'alimentation» in Abry Christian, Devos Roger, Raulin Henri, Les sources régionales de la Savoie. Une approche ethnologique : alimentation, habitat, élevage, agriculture, vie sociale et familiale, métiers, danses, jeux, musique, fêtes, langue, littérature orale, Paris, Fayard, 1979a, pp.208-23 I

- HUDRY Marius, «L'hôtel Million et ses menus (1885-1911) Albertville» in Vie quotidienne en Savoie: 7ème Congrès des Sociétés Savantes de Savoie, tenu en 1976, Albertville, Centre culturel de Conflans. Centre de Documentation Régionale de Tarentaise, Académie de la Val d'Isère, Amis du Vieux Conflans, volume II, 1979b, pp.51-57
- HUDRY Marius, Les Belleville: la vallée des mutations, Albertville, M. Hudry, 1986
- ISTRE Carina, «Ces Sociétés agroalimentaires qui lancent des gammes bio» in Le Dauphiné libéré, Supplément Entreprises, 17 octobre 2017, pp.8-9
- KILANI Mondher, «Les images de la montagne au passé et au présent. L'exemple des Alpes valaisannes» in Archives suisses des traditions populaires, 1984, n° 1-2, pp.27-55
- KRUKER Robert, NIEDERER Arnold, «Aspects de la cueillette dans les Alpes suisses» in Études rurales, La chasse et la cueillette aujourd'hui, 1982, n° 87-88, pp. 139-152
- LANSARD Monique, Recueil de la gastronomie savoyarde (100 recettes simples), Ingersheim, éd. SAEP, 1982
- LECLAIRE Céline, «La Première Bière des 3 Vallées bientôt brassée à Moûtiers » in Dauphiné libéré (Le) Entreprises, 27 janvier 2015, p.5
- · LENCLUD Gérard, «La tradition n'est plus ce qu'elle était... Sur la notion de «tradition» et de «société traditionnelle» en ethnologie» in Terrain, 1987, n° 9, pp.110-123
- LEROY A., Dictionnaire de pomologie: Poires, tomes I et II, Angers, 1867
- LÉVI-STRAUSS Claude, Du miel aux cendres, Paris, Plon, 1967
- LION Robert, Problèmes de production fromagère et déclin de la vie rurale dans les montagnes de Tarentaise, 1954, tome IV

- LOVIE Jacques, «Y a-t-il une cuisine savoyarde?» in Vie quotidienne en Savoie: 7ème Congrès des Sociétés Savantes de Savoie, tenu en 1976, Albertville, Centre culturel de Conflans, Centre de Documentation Régionale de Tarentaise, Académie de la Val d'Isère, Amis du Vieux Conflans, 1979, volume II, pp.59-68
- MAISTRE Chantal, MAISTRE Gilbert, «Vins et piquettes» in Cahiers du Vieux Conflans, 2005, n° 166, pp.50-56
- MAISTRE Chantal, MAISTRE Gilbert, «Le potager» in Cahiers du Vieux Conflans, 2005, n° 166, pp.58-60
- MAISTRE Chantal, MAISTRE Gilbert, «Origine du gâteau de Savoie » in Cahiers du Vieux Conflans, 2005, n° 166, pp.61-66
- · MARIE Patricia, Hommes et femmes dans l'apprentissage et la transmission de «l'art culinaire», Paris, Harmattan, 2014
- · MEILLEUR Brien, Alluetain Ethnoecology and traditional economy: the procurement production of plants resources in The northern French Alps, Dissertation for the Degree of Doctor of Philosophy, University of Washington, UMI, 1986
- MEILLEUR Brien, «Traditions de l'arboriculture fruitière en Savoie: pommiers, poiriers et noyers aux Allues» in Travaux scientifiques du Parc national de la Vanoise, 1990, n° 17, pp.253-275
- MUSSET Danielle, ROBERT Jean-François, « De la main à la pâte» in Franchir les Albes: L'Albe, Grenoble, Glénat, février-avril 1999, n° 2, pp.84-
- NICOLAS J., La Savoie au XVIIIème siècle, 1978, Paris (thèse)

- OLIVIER DE SARDAN Jean-Pierre, Anthropologie et développement: Essai en socio-anthropologie du changement social, Hommes et Sociétés, Paris, Karthala, 1995
- PARAIN Charles, « Esquisse d'une problématique des systèmes européens d'estivage à production fromagère» in L'ethnographie, 1969, n°62-63, pp.3-28
- PELLETIER Henri, «La Chronique gourmande de Goutatou: Le Persillé de Tignes» in L'Alpe, octobre-décembre 2007, n° 38, p.8
- PELLETIER Henri, «Cochons et cochonnailles: La quête du saint gras » in Alpe (L'), septembrenovembre 2008, n° 42, p. 12
- PITTE Jean Robert. « Cochons et cochonnailles : La quête du saint gras » in Alpe (L'), septembrenovembre 2008, n° 42, p.6
- POUILLON Jean, «Tradition: transmission ou reconstruction» in Fétiches sans fétichisme, Paris, Maspero, 1975, pp. 155-173
- POULAIN Jean-Pierre, Sociologie de l'alimentation : Les mangeurs et l'espace social alimentaire, Paris, PUF, 2002
- POULAIN Jean-Pierre, Dictionnaire des cultures alimentaires, Paris, PUF, [2012] 2018
- RABOUD-SCHÜLE Isabelle, «Comment la fondue vint aux Suisses» in Annales fribourgeoises, 2010, 72, pp. 101-112
- · REYMOND José, Tignes, mon village englouti, Paris, Payot, 1992
- SALOMONSON Anders, «Some thoughts on the concept of revitalization» in Ethnologia scandinavica, 1984, 14, pp.34-47
- Terroirs et cultures, Charte des terroirs, 2005
- TROGNON Alain, «Bocaux hier congélateur aujourd'hui » in Economie et Statistique, novembre 1979, n° 116, pp.25-29 - Version en ligne: https:// www.persee.fr/doc/estat\_0336-1454\_1979\_ num 116 1 4200

- VALLAT Rosette, ALMORI Bernard, VALLAT Jean-Yves, Paroles d'hommes et de vergers, Bourg-Saint-Maurice, Edelweiss, 2015
- VALLAT Rosette, «Les pommes tarines, une histoire oubliée» in Bourg-Saint-Maurice, côté patrimoine, brochure de l'Office de Tourisme, Bourg-Saint-Maurice - Les Arcs, pp.22-23
- · VANDERMOTTEN C., DÉZERT Bernard, L'identité de l'Europe: Histoire et géographie d'une quête d'unité, Paris, Armand Colin, 2008
- VAN GENNEP Arnold, Manuel de folklore français contemporain: Cérémonies périodiques cycliques, tome premier, III, Paris, Picard, 1979
- · VERGER Daniel, «De la cuisine à la lingerie» in Economie et Statistique, janvier 1982 (1982a), n° 140, pp.49-61 - Version en ligne: https:// www.persee.fr/doc/estat\_0336-1454\_1982\_ num\_I40\_I\_4570
- · VERGER Daniel, «Les disparités d'équipement des ménages en biens durables. Enquête Équipement Ménager 1979» in Archives et Documents, INSEE, octobre 1982 (1982b), n° 57
- VEYRET-VERNER Germaine, «Le tourisme au secours de la montagne: l'exemple de Vald'Isère» in Revue de géographie alpine, 1956, pp.37-57
- VIALLET-DÉTRAZ Martine, Bourg-Saint-Maurice, côté patrimoine, brochure de l'Office de Tourisme Bourg-Saint-Maurice - Les Arcs
- · ZARKA Christian, Savoie: Chablais, Faucigny, Genevois, Savoie-propre, Tarentaise, Maurienne, Chambéry, Société nouvelle des éditions du chêne, 1990

# **AUTRES** SOURCES ÉCRITES

- MARTIN Jean-Baptiste, TUAILLON Gaston, Atlas Linguistique du Jura et des Alpes du Nord, ALJA, Paris, 1971-1978
- Localités: 52 Valezan; 53 Sainte-Foy-en-Tarentaise; 58 - Saint-Jean-de-Belleville
- Entrées consultées: 293 298, 379, 395-397, 413 - 424, 427, 430-432, 435, 441 - 444, 451, 455, 457, 461, 465, 467, 474, 475, 477, 479, 485, 675, 687, 693, 696, 699, 700, 703, 705, 706, 708, 709, 713, 745-750, 753, 773, 799, 859, 860, 864, 879, 882, 883, 885, 905, 906, 935, 1163, 1164
- Musée National des Arts et Traditions Populaires. Commission des recherches collectives. L'alimentation populaire quotidienne. Réponses au questionnaire. MNATP CRC 3323-3344
  - 3323 Villette
  - 3329 Saint-Jean-de-Belleville
  - 3330 Cevins
  - 3331 La Côte d'Aime
  - 3332 Echines-Dessous
  - 3334 Villaroger La Gurraz
  - 3335 Vallée des Arves
  - 3336 Villarlurin
  - 3337 Bourg-Saint-Maurice
  - 3338 Montagny
  - 3339 Thénésol
  - 3340 Doucy
  - 3341 Val d'Isère
  - 3342 non indiqué
  - 3343 Esserts-Blay
  - 3344 non indiqué