

BONUS - Cuisine Savoyarde - décembre 2021

Conférence par Juliette CHÂTEL



Rien que pour vous, à l'occasion des fêtes, voici quelques-unes des anecdotes partagées lors de la dernière conférence à la Maison du Patrimoine. De l'approvisionnement local aux recettes traditionnelles des familles savoyardes en passant par le rythme des repas, les victuailles à disposition et l'évolution des pratiques... de nombreuses thématiques ont été abordées. Nous n'en ferons pas le tour dans ce document mais nous vous livrons quelques faits marquants qui ravivera le souvenir de certains lecteurs !



Cochons et eau grasse : le cochon est un des champions de la lutte anti-gaspi. Pour l'alimenter, on utilise les restes de la cuisine et du jardin mais aussi l'*olla u poèr* (cette eau ayant servi pour la vaisselle mais ne comprenant pas de détergent).

Victuailles d'Amérique sur les tables des savoyards : ces aliments, notamment le maïs, se répandent en Savoie dans la deuxième moitié du XVIIIème siècle. Ils transitent par les ports de la Belgique et de la Hollande, l'acheminement s'organise donc plus vite qu'en France.

Soupe + pain = papet. Cette spécialité tient bien au corps, la soupe est épaisse et, aux dires de certains, la cuillère tient toute seule dans le bol.

Pain indispensable et respecté : les *crochons* (morceaux qui restent) sont toujours recyclés. Le pain fait l'objet de nombreux rituels et superstitions. Les familles utilisent le four communal (on peut encore voir celui de Flérier) ou le four privé (beaux exemples à Etry et Mieussy).



Cueillette familial des escargots : elle a lieu au début du printemps, dans les champs de blé, avant que l'herbe ne soit trop haute.

Matafan (ou tue la faim) : cette grosse crêpe épaisse était servie avec la traditionnelle salade de pissenlits aux lardons.



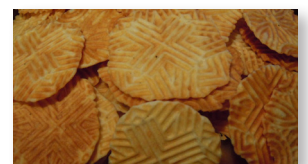
Fraise de veau (ventre de veau ou tripes de veau) : cette préparation un peu oubliée est délicieuse aux dires du public. On la faisait revenir avec des oignons et pommes de terre. Son nom vient de son apparence torsadée et un peu rigide qui rappelle les collerettes (ou «fraises») que portaient nos aïeux jusqu'au XVIIème siècle.

Carquelin : ce gâteau à la pâte d'amande était notamment disponible pendant les rameaux de Pâques à la boulangerie Zapf. Un incontournable.



Bescoïn : c'est une brioche à deux poignées, d'où son nom. On y met du safran et des graines d'anis (ou de carvi). On en mangeait le jour de la vogue.

Brisselet : ces petites gaufres arrondies sont originaires de Suisse. C'était le dessert de l'emmontagnée.



Peu de champignons dans la cuisine traditionnelle savoyarde : les travaux des champs laissaient peu de temps pour aller à la cueillette, c'est donc arrivé plus récemment sur nos tables.

Merci encore à Juliette CHÂTEL qui a présenté cette soirée ! Celle-ci s'est terminée par la démonstration attendue de la fameuse râpe à raves de son grand-père.