

Zeitschrift: Histoire des Alpes = Storia delle Alpi = Geschichte der Alpen
Herausgeber: Association Internationale pour l'Histoire des Alpes
Band: 4 (1999)

Artikel: Un bon repas avec vue sur le Mont-Blanc : à la recherche des spécialités régionales en Savoie, Vallée d'Aoste et Valais
Autor: Raboud-Schüle, Isabelle
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-5513>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 22.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

UN BON REPAS AVEC VUE SUR LE MONT-BLANC

À LA RECHERCHE DES SPÉCIALITÉS RÉGIONALES EN SAVOIE, VALLÉE D'AOSTE ET VALAIS

Isabelle Raboud-Schüle

Zusammenfassung

Eine gute Mahlzeit mit Blick auf den Montblanc. Auf der Suche nach regionalen Spezialitäten in Savoyen, im Aostatal und im Wallis

Bei Nachforschungen in bewusst regional geführten Wirtshäusern an den Strassen im Umkreis des Mont Blanc entdeckt man, wie Regionalküchen erfunden werden. Es sind vor allem die menschlichen, wirtschaftlichen und technischen Bedingungen, die zur Kreation, Transformation und Elaboration von Gerichten führen, welche den Status einer «Spezialität» des Wallis, Aostatals oder Savoyens annehmen. Eine «Spezialität» entsteht weniger aus dem Nahrungsmittel oder aus der Existenz eines historischen Rezepts. Sie ergibt sich viel eher aus der Begegnung zweier Blickwinkel: aus der Sicht des Wirts, der seine Ressourcen kennt und eine Vorstellung seines Landes hat, die zu verteidigen ihm gefällt, sowie aus der Sicht des Gasts, wie er vom Wirt wahrgenommen wird, mit seinen Wünschen und mit seiner Suche nach Abwechslung im Gebirge.

Le Valais, la Vallée d'Aoste et la Savoie ont beaucoup de choses en commun, à commencer par leur situation sur les trois versants du massif montagneux le plus élevé d'Europe. À la faveur d'un programme *Interreg II*, des chercheurs de ces trois régions ont uni leurs démarches.¹ Sous le titre «Et l'homme créa le Mont-Blanc», emprunté à Philippe Joutard, une série de six documentaires télévisés a été réalisée, avec pour thèmes des métiers et pour contenu le témoignage de ceux qui les pratiquent. En charge de

l'«Aubergiste», j'ai cherché à documenter comment cette activité s'inscrit dans le paysage, dans la montagne et dans ses cultures.

Sans examiner systématiquement le très grand nombre d'établissements qui répondent aux faims des voyageurs, des promeneurs, des skieurs et des amateurs de bons repas, j'ai d'emblée porté mon attention sur un petit nombre d'auberges ou de restaurants qui affirment un ancrage territorial, et j'ai mis leurs «spécialités» valaisannes, valdôtaines ou savoyardes au centre de mon interrogation. Que promettent ces menus censés garantir au client une authenticité, comment les mets affichés à l'entrée des restaurants ont-ils été pensés, inventés, transformés en rapport avec une région?

Dans les entretiens, les aubergistes rencontrés en 1997 disent toute l'histoire de leurs établissements, et comment chaque génération y a travaillé. À travers ces témoignages, nous assistons à la création de cuisines régionales à une époque où l'alimentation dite du terroir est au cœur d'enjeux économiques et politiques au niveau européen. Par leur situation en montagne, avec une clientèle composée de skieurs, de randonneurs et de voyageurs qui passent les frontières, et avec un important héritage paysan, les aubergistes des trois régions semblent avoir beaucoup de points en commun. Cette enquête, menée surtout le long des routes et des chemins du «Tour du Mont-Blanc», a permis de nuancer le tableau. En fait c'est dans le dialogue entre l'aubergiste qui propose des aliments et les clients qui choisissent puis consomment que s'élaborent les mets et s'invente leur légitimité. Mais les demandes supposées des clients étant variées, les réponses le sont aussi.

PETITES ET GRANDES FAIMS

Au dire des patrons des petits établissements pris en considération dans cette enquête, on peut cerner trois catégories de clients.

Dans la première, ils rangent les skieurs, les randonneurs, les sportifs pressés qui cherchent principalement à se restaurer, à peu de frais, de manière rapide mais roborative. «À midi, ici en haut on vient manger un petit truc, une assiette valaisanne, un plat au fromage. Les *röstis* [pommes de terres râpées et rissolées en forme de galette] marchent bien, c'est juste ce qu'il nous faut disent les clients promeneurs. Ou alors on va au restaurant pour bien manger et on prend vraiment le temps. J'utilise beaucoup d'œufs, 240 par semaine, je suis toujours étonnée, pour des œufs au plat, sur les croûtes,

sur les *röstis*.» (Aubergiste à Champex) Même écho dans le Beaufortain où «beaucoup demandent l'omelette». Les mets proposés s'apparentent donc surtout au solide casse-croûte et ils sont en général à base de pommes de terre ou pain, de fromage et d'œufs. Quand à l'infrastructure de la salle à manger, elle se veut aussi efficace et robuste. «En été il y a un mobilier en bois au café, des nappes et il y a des fleurs partout. En hiver on change tout à cause des chaussures de ski», explique la patronne d'un établissement situé sur des pistes de la vallée de Bagnes.

Dans une deuxième catégorie de clients sont cités les touristes qui s'arrêtent pour un bon repas. Ils viennent des villes proches, telles que Genève, Annecy, Lausanne ou Turin, ou de plus loin, d'Allemagne ou de Belgique. Cette clientèle semble bien être celle à qui s'adressent les spécialités, la mise en exergue d'un esprit régional et une cuisine bien «typée». L'aubergiste tient à leur offrir quelque chose de bien particulier, d'original, un vécu différent. Cette différence doit se manifester en lien avec la situation en montagne, l'altitude, pour se démarquer des habitudes de la ville. Le cadre joue donc un rôle important, qu'il s'agisse de la vue sur les environs et les sommets, des fleurs soigneusement cultivées autour de la terrasse ou de l'architecture et de la décoration du bâtiment. Les mets proposés s'organisent en menu formant un repas complet et vont principalement devoir affirmer un caractère montagnard. Nous verrons plus loin quels ingrédients vont être utilisés dans ce but. Mais la différence que ces clients sont censés rechercher relève aussi simplement d'une logique du repas au restaurant: on y vient d'abord pour sortir du quotidien, pour un acte de consommation faisant partie des loisirs.

L'aubergiste va-t-il mettre en scène ses propres aliments «traditionnels» pour marquer par les usages culinaires le caractère local et la différence géographique d'avec ses clients? Une observation un peu plus attentive révèle que ce n'est précisément pas le cas. Le restaurant de montagne offre d'abord des mets «de restaurant», certes dotés de quelques traits particuliers. Mais il ne s'agit en rien de l'alimentation ordinaire des exploitants et de leurs familles. Si une certaine familiarité s'est établie avec des clients réguliers, la barrière entre cuisine privée et cuisine de l'auberge peut s'entrouvrir. Pour l'aubergiste de Champex, «à ceux qui restent par exemple une semaine, on propose, s'ils apprécient, la cuisine plus familiale que je fais pour la famille et les employés, des trucs de grand-mère, des gratins [...] comme pour nous». Cette distinction entre privé et public est également atténuée

pour des clients qui ne viennent pas dans le cadre de leurs loisirs. «Je fais un plat du jour, pour les clients je propose toujours de la soupe aux légumes maison. Mais pour les employés il faut varier. Alors je fais parfois le salé avec le chou-rave, du ragoût ou du civet, mais surtout quand il y a des ouvriers ou des employés du télécabine. Les gens viennent pas tellement pour ça. En revanche des choses comme les tripes ou la chasse marchent bien; peut-être que beaucoup ne font pas cela à la maison» (Bruson, VS).

Une autre nuance au tableau apparaît dans le cas particulier de la troisième catégorie, celle des clients de la région (de la commune, de la vallée), qui viennent manger au restaurant lors de fêtes de famille: mariage, première communion, fête des mères, anniversaires. À leur propos, il est intéressant de remarquer que le registre des mets choisis peut être complètement différent. La viande, rôtie, y occupe souvent une grande place. «Pour un banquet de première communion par exemple on va faire des mets savoyards [un gratin dauphinois?] mais pas la fondue. Les gens de Chamonix la font chez eux ou avec leurs amis et ne viennent pas pour ça» (aubergiste, Argentière). Un dimanche, cette patronne va proposer à sa clientèle locale «un poulet à l'ananas».

Cette exploration succincte des nuances entre pratique privée et publique de la cuisine, ne révèle rien de propre aux trois régions entourant le Mont-Blanc. Mais elle va permettre de mieux comprendre comment les «spécialités» qui s'en démarquent sont pensées, construites, réinventées pour former un discours adressé aux touristes.

ESCAPADES GASTRONOMIQUES PAR-DESSUS LES FRONTIÈRES

Comme notre enquête était particulièrement orientée sur les liens entre les trois versants du Mont-Blanc, j'ai demandé à tous mes témoins comment ils voyaient les clients venus de la région voisine, de l'autre côté de la frontière. J'ai aussi récolté quelques commentaires auprès de ceux qui vont volontiers faire un bon repas dans un établissement de l'autre côté de la frontière. Ces deux points de vue coïncident étonnamment bien et il en ressort principalement une appréciation liée à la quantité! En Vallée d'Aoste, on se rendrait essentiellement pour *bien manger*, c'est-à-dire pour faire de très gros repas. Les Suisses y ont d'ailleurs une belle réputation de grands mangeurs. On entend les mêmes échos sur le versant français où quelques

restaurateurs se vantent de bien remplir les assiettes, ce qui ferait plaisir aux Helvètes ne trouvant que de trop chiches portions dans les restaurants de chez eux! À l'inverse il semble que les Français apprécient surtout un certain nombre de choses bien particulières qui leur semblent «exotiques», comme les châtaignes *brisolées* [grillées au feu dans leur peau] par exemple, chez leurs voisins du bassin de Martigny, ou la *polenta* chez les Valdôtains. Ils s'avèrent souvent surpris par des usages hors de conventions gastronomiques peut-être plus strictes. «Les Français sont surpris de voir ces châtaignes grillées, de les manger avec les mains qui deviennent toutes noires, et ils demandent le pain» (Martigny-Combe). Bien d'autres détails – connus – marquent les différences d'un pays à l'autre. Citons la manière de servir le café ou l'assaisonnement de la salade: «Pour les Suisses il faut préparer la sauce à salade, car il ne savent pas se débrouiller à table avec l'huile et le vinaigre.» (Etroubles)

Les aspects monétaires impliquant des pouvoirs d'achat différents sont déterminants dans ces excursions gastronomiques frontalières. Nous reviendrons par la suite encore sur cette notion d'abondance, qui relève aussi du contraste avec une idée de pauvreté des régions rurales alpines.

Le fait de traverser les frontières caractérise aussi les appétits des randonneurs du «Tour du Mont-Blanc». Durant tout l'été, des groupes organisés et accompagnés par des guides de moyenne montagne, ainsi que des randonneurs individuels, parcourent cet itinéraire pédestre. Les étapes de la semaine sont réservées dans des gîtes ou des auberges et soumises à un prix forfaitaire. Pour eux, «on fait une cuisine copieuse, simple et pas trop spéciale: potage, salade, viande et dessert, du classique. Certains aiment manger plutôt régional, alors on leur propose la fondue. La raclette, c'est trop cher pour le forfait. Sinon on leur fait des *röstis*, c'est quelque chose qu'ils n'auront ni à Chamonix ni à Aoste.» De l'avis de cette patronne de refuge, les trois frontières nationales franchies en une semaine par des marcheurs venus souvent de fort loin prennent de l'importance. Elle sert donc volontiers un met réputé typiquement suisse, les *röstis*, même si elle ne le considère pas comme régional: «C'est suisse allemand.» De même sur le versant italien, la présence de spaghettis ou d'une pizza, mets qui n'ont absolument rien de local ni de valdôtain, peut suffire à marquer le passage d'un pays à l'autre.

Pour compléter ce portrait des clients tels que les aubergistes les décrivent, il faut souligner leur absolue irrégularité, liée essentiellement aux condi-

tions atmosphériques. Ajoutées à l'éloignement des centres d'approvisionnement situés en plaine, les variations peu prévisibles de fréquentation obligent les exploitants à trouver des solutions pour conserver les aliments, organiser la cuisine et gérer les forces de travail. Le choix des denrées, la manière même d'apprêter certains mets, et les liens avec l'agriculture s'en trouvent directement influencés.

HISTOIRES DE FAMILLES

Notre enquête a porté particulièrement sur des établissements tenus par une même famille depuis plusieurs générations. Dans les entretiens, nous avons recueilli les histoires des maisons et les trajectoires individuelles. Comment et pourquoi on devient aubergiste à Orsières, à Bagnes, à Argentières ou près de Courmayeur?

Les péripéties des sagas familiales font parfois qu'un fils ou une fille doit trouver une nouvelle source de revenus, en rupture ou en complémentarité avec les parents qui poursuivent l'activité agricole. La restauration, petite pour commencer, peut s'organiser en collaboration avec ceux qui exploitent le domaine. Pour d'autres familles ce sont les touristes qui sont arrivés, et qui leur ont quasiment «demandé» la possibilité de se restaurer.

Dans les histoires recueillies, nous avons retrouvé chaque fois un lien avec le monde rural, mais avec d'importantes différences chronologiques. À Chamonix, c'est déjà au début du siècle que le tourisme est en plein essor. Le patron d'un grand hôtel raconte: «Mon arrière-grand-père était conducteur de diligence et épicier. Il a senti le vent venir et il s'est dit qu'il fallait changer de fusil d'épaule. Il a donc construit un hôtel, une pension qui faisait crèmerie en même temps, c'était *l'Hôtel-Crèmerie du Chemin de fer*; la construction a été terminée en 1903 au moment de l'arrivée du train.» Sa maman: «Tous les grands hôtels datent du début du siècle, c'est à ce moment-là que l'agriculture a diminué parce que les gens construisaient sur leurs propres terrains.» Son épouse: «À Servoz, à la maison, c'était marqué *Crèmerie-Épicerie*. Mes grands-parents ont aussi transformé la ferme familiale en petit hôtel. Mais bien que l'on soit à 20 kilomètres d'ici, c'était resté plus familial, très campagnard. Papa avait encore des bêtes et faisait le beurre.»

De l'autre côté du tunnel du Mont-Blanc, c'est dans les années 1960 que

III. 1: En 1903, à l'occasion de l'arrivée du chemin de fer à Chamonix, Joseph Carrier (au centre), alors propriétaire d'un service de diligence, fait construire avec son épouse Lydie (à gauche) l'Hôtel Pension du Chemin de fer. Appelé quelque temps l'hôtel de Milan, il reçoit le nom d'hôtel Albert 1er en 1920.



l'ouverture de l'axe routier incite les tenanciers de petites pensions ou de refuges en montagne à construire des établissements particulièrement pensés pour répondre aux rêves de la nouvelle clientèle motorisée. «C'était une vieille maison forte; on a tout changé, on a eu un très bon architecte, qui nous a tout fait comme du vieux. Quand le service d'hygiène a passé ils ont dit de blanchir les plafonds. On a refusé car l'architecte nous avait fait faire exprès de la fumée pour les noircir. Et puis on a mis toutes ces vieilles choses, ces casseroles, la cheminée [...]» La *maison de Filippo* à Entrèves a été, dans les années 1960, un des premiers établissements à afficher un décor rustique avec pléthore d'outils et objets collectionnés dans la Vallée par un patron amateur d'antiquités. Avec sa carte des mets, qui n'a guère changé jusqu'à aujourd'hui, il a fait œuvre de pionnier pour la reconnaissance de certains plats régionaux. Aujourd'hui encore, Filippo cultive ses vignes et soigne ses vergers alors que Madame veille à la bonne marche de la maison, dont le fils a repris la direction.

Du côté français, la *Maison Carrier*, construite dans le parc d'un palace de

Chamonix, a ouvert ses portes à fin 1997. Il s'agit d'un complexe hôtelier de luxe, le *Hameau de l'Albert 1er*, construit comme trois grosses fermes, avec les éléments architecturaux récupérés dans une vaste zone englobant le Valais voisin. Le restaurant «sous la borne (cheminée des fermes savoyardes)» offre, selon le prospectus, «une cuisine authentique au coin du feu». Il s'agit en fait de plats soigneusement étudiés par le patron, talentueux cuisinier, pour mêler des saveurs et une simplicité régionale à la qualité exceptionnelle dont son établissement veut garder la réputation. Notons que, comme Mégève, Verbier a depuis les années 1980 son «hameau», dont l'architecture et le concept ont déjà fait beaucoup parler les ethnologues! Dans les deux cas, le principe est similaire: un décor reconstitué évoquant un monde rural alpin idéalisé et une infrastructure de luxe.

Quelle que soit la situation géographique ou familiale, chaque génération d'aubergiste remodèle le bâtiment en fonction de ses goûts, de ses besoins, des développements de l'affaire. C'est même à une cadence de 10 à 15 ans qu'il faut savoir sentir les nouvelles tendances qui plairont aux clients et réagir. On peut remarquer, dans les trois régions observées, une tendance générale à la diminution du nombre de chambres. Les clients logent toujours moins longtemps sur place, mais il faut satisfaire leurs exigences de confort. Avec la mobilité des clients, la restauration prend nettement plus d'importance que le logement dans la plupart des haltes montagnardes. Pour une clientèle qui se renouvelle tous les jours, il devient possible de fonctionner avec un assortiment de mets qui ne change que très peu. Du côté de la cuisine, ce sont les prescriptions d'hygiène et l'organisation du travail qui dictent les principales transformations. Pour les auberges de montagne isolées l'approvisionnement en énergie et la possibilité de faire fonctionner un congélateur sont des étapes déterminantes. Les différences essentielles tiennent à la diversité des établissements (du «quatre-étoiles» au refuge-étape isolé) et surtout à différents décalages chronologiques.

On peut encore remarquer dans l'histoire des aubergistes que la première génération apprend le métier devant les fourneaux, et que la seconde va en général suivre une formation professionnelle ailleurs avant de reprendre les rênes de la maison. Dans les trois régions nous avons constaté l'importance du travail de toute la famille, les femmes ayant un rôle absolument fondamental dans la tenue et la viabilité des auberges. Ces patronnes et ces patrons, (c'est ainsi que l'on nomme ceux qui dirigent un établissement) ont aussi besoin de main-d'œuvre et tous peinent à la trouver dans la région.

Des employés immigrés des pays méditerranéens (selon les législations propres à chaque État) œuvrent dans les cuisines et les offices.

Pour terminer ce portrait peu différencié des aubergistes, il faut rappeler à quel point la culture du tourisme, des sports d'hiver et des périples montagnards de tous ordres en montagne, est semblable à l'échelle des Alpes. Le tourisme exerce une pression uniformisante: les besoins des clients sont similaires, leurs attentes se ressemblent et l'offre se standardise dans toutes les stations de l'arc alpin et probablement aussi dans celles d'autres montagnes.

LES INGRÉDIENTS DES CUISINES RÉGIONALES

Maintenant que nous avons campé les personnages et relevé les similitudes de situation pour les aubergistes des trois régions, partons à la découverte gourmande de ce qu'ils nous concoctent. Il va de soi que beaucoup de tables proposent des mets sans aucune particularité apparente, tels que des portions de frites, des lasagnes surgelées ou des crèmes glacées de marques bien connues. Ceci n'intéresse guère notre propos. Nous cherchons à cerner comment les aubergistes répondent aux diverses attentes des clients, en lien avec leur implantation dans un lieu bien particulier, en montagne, sur un axe automobile international, un itinéraire pédestre ou un domaine skiable, et également dans trois États.

Le meilleur marqueur est sans aucun doute le *fromage*. Ce produit a pour l'aubergiste d'innombrables avantages. Tout d'abord il porte un nom, même une appellation d'origine contrôlée (AOC). De plus, ce *fromage à raclette du Valais*, ce *Beaufort*, ce *Reblochon*, cette *Fontine*, peut se décliner sur le mode local: c'est le fromage de l'alpage, d'ici même. Cette origine est une garantie pour le client, mais aussi une sécurité pour le cuisinier: il connaît bien le produit, il sait choisir d'un œil averti ses pièces chez les bons vendeurs ou dans les alpages; il sait comment l'apprêter de mille manières et comment le conserver. Car le fromage peut très bien se garder quelque temps et il forme une réserve disponible pour préparer des plats très rapidement en cas d'imprévu. Il faut noter qu'en restauration, on n'utilise que du fromage gras; cela n'était pas du tout dans les habitudes de consommation familiale car le gras était réservé à la vente.



Riche en saveurs et en symboles, le fromage se marie très bien avec le pain et avec les *pommes de terre*. Cet ingrédient de base de l'alimentation mon-

tagnarde moderne, surtout depuis le XIXe siècle, a l'avantage aussi d'être bon marché, parfois produit localement, et facile à traiter. On la trouve aussi bien comme base de la *tartiflette* inventée au début des années 1980 pour valoriser l'importante production de reblochons, que comme accompagnement de la raclette. La pomme de terre exigeant un temps de cuisson relativement long, elle va être cuite à l'avance et rissolée comme dans le cas des *röstis*.

En Vallée d'Aoste, c'est plutôt la bouillie de farine de maïs, la *polenta*, qui tient le rôle de plat de base. Si un restaurant n'affichait qu'un plat régional, ce serait évidemment celui-là. Cuite longuement dans un chaudron, sur le feu de bois souvent, la *polenta* est agrémentée de fromage, de lard, de graisse fondue et de beurre; elle accompagne civets et viandes cuites au vin. Dans un coin de la cuisine du restaurant c'est un père ou une mère plus âgé qui veille sur cette cuisson. À la foire au lard d'Arnad (le dernier week-end d'août), les exposants préparent de grands chaudrons de *polenta* au feu de bois. Lorsqu'elle est prête et que la foire bat son plein, vers 13 heures, c'est la ruée des clients «maintenant c'est la guerre de la *polenta*!» nous prévient un ancien.

Ce plat n'a pas le même succès en Valais ou en Savoie, il y serait peu apprécié à cause du souvenir des privations endurées pendant les années de guerre, ou considéré comme «nourriture à cochons». Quelques aubergistes en proposent parfois, avec du lapin en Valais, avec les *diots* (saucisses à cuire) en Savoie et Haute-Savoie. Notons qu'il s'agit en général d'un contexte particulier à composante identitaire: fête folklorique, réunion d'association, festival. Au menu du restaurant gastronomique de Chamonix, la *polenta*, découpée en petits losanges, est bardée de lard en forme de croix pour figurer le drapeau savoyard, mais elle n'occupe qu'une toute petite place dans le cortège des accompagnements!

Chez les Valdôtains, les *châtaignes* et le pain ont également une place plus importante que chez leurs voisins. Les premières sont produites localement, séchées et décortiquées. Elles sont cuites à l'eau ou dans une soupe. Le pain de seigle cuit au four à bois et gardé au galetas est aussi un ingrédient de la soupe «à la *valpelinentze*» gratinée au fromage. En Valais, le pain de seigle, autrefois souvent consommé en soupe, n'est plus jamais servi trempé. Il est présenté presque exclusivement avec la viande séchée et le fromage, à manger à la main. Les châtaignes sont aussi une spécialité très prisee près de Martigny, mais uniquement en *brisolée*, cette manière de les

<i>Menu</i>	<i>Menu</i>
Salade Savoyarde.	Salâda de Savoué.
Farcement à l'ancienne accompagné de viande de porc.	Farsemin a la môda d âtrekou akonpanya de yanda de pouèr.
Tomme du pays.	Toma du kuin.
Coupe de fruits frais.	Na kopa de frui fré.
Café et rissoles.	Kâfê é rejueule.
Vin rouge : une bouteille de Mondeuse pour quatre personnes.	Vin roze : na botolye de Mondeûza pe katre.
Eau de la montagne.	Êga d la moutanye.
	

III. 2: Notre-Dame de Bellecombe (Savoie), le 20 octobre 1996, menu servi lors d'une réunion de patoisants.

servir grillées n'étant plus pratiquée en Vallée d'Aoste. En Savoie, pain de seigle et châtaignes ne sont que des souvenirs lointains et ne sont guère appréciés, mais la soupe frite (pain trempé dans le bouillon avec fromage) est un remontant apprécié des skieurs frigorifiés. Le pain, blanc et frais cette fois, y est toujours présent sur la table.

PAUVRETÉ ET ABONDANCE

Il est bien difficile d'expliquer ces différences dans un registre de base assez similaire comprenant les céréales, les pommes de terre et les châtaignes. Un lien plus fort avec l'agriculture pourrait éclairer l'importance de ces mets en Vallée d'Aoste. En effet, les fermes auberges ne peuvent bénéficier du statut d'«agro-tourisme» que si un fort pourcentage des denrées commercialisées proviennent d'une production propre. La pratique de menus à nombreux plats – nous y reviendrons – pourrait aussi augmenter la possi-

bilité de présenter des nourritures «pauvres» ou «de remplacement» (c'est le cas des châtaignes comme du maïs) sur lesquelles un aubergiste valaisan ou français ne baserait pas son menu. Il me semble pourtant que l'explication est aussi à chercher ailleurs, dans la manière dont les restaurateurs conçoivent la cuisine dite «valdôtaine». Pour ceux que j'ai interrogés, la Vallée était un pays pauvre, où les gens mangeaient ce qu'ils produisaient, des choses simples, des plats uniques basés sur des denrées sans grande valeur marchande. L'intérêt pour une cuisine régionale passe par ces plats qui, pour la génération des parents ou des grands-parents, formaient l'essentiel des repas: *polenta* arrosée d'un peu de graisse fondue, pain sec trempé dans l'eau de cuisson de quelque légumes ou os, châtaignes qui bourraient les estomacs affamés. Le fromage, maigre en général, apportait un peu de saveur à ces farineux, et plus rarement quelque viande séchée ou quelques saucisses.

C'est justement en se basant sur ces mets pauvres que les aubergistes valdôtains créèrent des menus finalement pantagruéliques (on a vu jusqu'à 14 plats). En effet, au restaurant, le menu est habituellement constitué d'une entrée de charcuteries, d'un ou de plusieurs «premiers plats» à base de farineux (soupe, *polenta grassa*, *risotto*), d'un ou de plusieurs «seconds plats» à base de viande (*carbonade*, civet, rôti) suivis des fromages et d'un dessert. S'il se veut *valdôtain*, ce menu offre une vaste palette de mets en multipliant les plats de chaque service. Alors que les gens de l'endroit ne mangent pas la totalité de ce qui est servi et précisent qu'à la maison ils ne consomment pas autant, les touristes suisses avalent volontiers le menu dans l'ordre, et gardent le souvenir de repas surabondants. «Je ne sais pas comment ils font pour manger autant [...] je ne pourrais pas» nous confie le patron de la *maison de Filippo*!

Autrement dit, la surabondance naît de la combinaison d'une syntaxe de repas (le menu) récente et plutôt piémontaise, avec un vocabulaire (les mets) dont il faut utiliser, pour bien les mettre en valeur, à peu près tous les mots. C'est le menu de dégustation qu'offrent plusieurs établissements bien connus pour leur engagement en faveur d'une cuisine régionale.

Ces mets, pris comme des éléments signifiants en eux-mêmes, peuvent sans doute être observés dans maintes régions ou dans les restaurants exotiques du monde entier. Il est en effet plus rebutant de proposer une façon de manger différente, dont l'ordre des aliments et la manière de les associer heurterait plus profondément le client. Si le principe du repas est respecté, les

saveurs inconnues et quelques combinaisons d'ingrédients inédites font alors partie de ce que le client apprécie comme un exotisme agréable à découvrir. Le cadre, c'est-à-dire la présence de vieux objets, de boiseries «à l'ancienne» ou d'outils agricoles, apporte aussi sa note de dépaysement.

LES PRODUITS RÉGIONAUX COMME CONDIMENTS

Revenons encore une fois au restaurant gastronomique de Chamonix. Il propose un menu intitulé «Nice et Savoie», à la fois comme allusion historique et comme souvenir de l'époque où, avant les Jeux Olympiques de 1924, leur hôtel n'étant pas chauffé en hiver, les grands-parents exploitaient quelques mois par an un établissement sur la Côte d'Azur. Vu le niveau du restaurant, on ne sera guère surpris de trouver sur la carte des fruits de mer et de la truffe blanche. Ce qui est intéressant, c'est le rôle attribué aux éléments régionaux dans une «cuisine fortement inspirée par le terroir savoyard, piémontais et niçois» (citation du prospectus). Ces goûts doivent – selon le chef cuisinier – être remis en valeur, mais il veut les retravailler pour les affiner et les mettre au goût du jour. «Par exemple, pour vous donner une idée, en entrée on a une petite souprière de légumes au lait d'*ache* de montagne. L'*ache* de montagne, c'est un céleri vert qui pousse de manière sauvage en montagne et qu'on cultive, nous, dans le jardin. On sert ça avec une langoustine poêlée, juste poêlée à l'huile d'olive. C'est très goûteux. C'est un plat qui est à la fois, je dirais, montagnard et à la fois méditerranéen. On a aussi un atriou de ris de veau qui est servi avec des écrevisses pattes rouges. L'atriou, c'est un plat qui était cuisiné essentiellement à partir des abats du cochon. La cuisine savoyarde de montagne était une cuisine très campagnarde. Dans chaque ferme, on avait des cochons et on utilisait vraiment tout le cochon de la tête aux pieds, et avec tous les abats du cochon, ils faisaient un peu une sorte de fricassée de ces abats reformés dans une crépine, ensuite on cuisait ça au four.»

Cette citation contraste avec ce que nous avons relevé en vallée d'Aoste. Dans cette cuisine de luxe, c'est bien la miniaturisation des éléments qui est utilisée pour en faire des condiments ou des éléments d'un ensemble visuel et gustatif. L'abondance se situe dans la richesse des références et des saveurs associées symphoniquement dans le plat. Parmi elles, le fameux lard d'Arnad que le chef français tient en très haute estime pour ses qualités culinaires.

À Arnad, dans la basse Vallée d'Aoste, la foire réunit chaque année les seuls producteurs du village, qui élèvent leurs porcs et en transforment le produit. Le lard formé d'une épaisse couche de graisse à peine entremêlée de chair, est salé avec un mélange d'herbes et d'épices propre à chaque famille. Il est ensuite conservé dans des récipients étanches remplis d'eau pour protéger le gras de l'action de l'air. À Arnad, ce lard se mange «seulement avec du pain de seigle», précise un vendeur. Fondu, il aromatise la *polenta*. La production locale ne suffisant pas à la demande, des bouchers de la ville d'Aoste préparent également du lard à la mode d'Arnad. On voit donc une ancienne méthode de conservation du porc devenir un mode de préparation recherché uniquement pour son goût. La consommation aussi change complètement puisque le gras est aujourd'hui moins valorisé dans nos habitudes alimentaires. Ce lard devient donc un ingrédient parmi d'autres dans un hors-d'œuvre, un condiment donnant une note particulière à une préparation. Il n'est plus tellement consommé pour lui-même, pour l'énergie qu'il apporte!

DANS LE COCHON TOUT EST BON...

Avec le lard, nous avons abordé le registre des viandes. Dans les trois régions, les viandes conservées par salage et séchage ont une grande importance: viande séchée, saucisse, jambon, petit lard ont la faveur des gens en Valais et Vallée d'Aoste; en Savoie, il faut y ajouter des charcuteries telles que les pâtés ou les terrines. Ces diverses viandes bovines et surtout porcines sont présentées en plats froids (assiette valaisanne, assiette de charcuteries savoyarde) ou comme introduction au repas. Dans les auberges valdôtaines, il n'est pas rare de se voir apporter un collier de saucisses, une planchette et le couteau. Le fait de pouvoir se servir à volonté, signe d'abondance encore une fois, est très apprécié des clients. En apaisant ainsi les premières faims, l'aubergiste n'y perdrait pas forcément, surtout si, comme c'est souvent le cas, il s'agit de produits maison. En Valais le prix élevé de la viande ne permet pas cette largesse.

Dans ces produits de l'élevage s'affirme chaque fois un savoir-faire familial («c'est mon père qui fume les jambons») et régional avec, comme on l'a vu pour les fromages, des appellations géographiques. L'aubergiste a aussi entre les mains un produit qu'il connaît bien, de bonne conservation. Enfin ces den-

rées n'exigent pas la compétence d'un cuisinier pour être servies au client: un couteau suffit! C'est donc aussi avec un tel produit traditionnel que le tenancier du petit restaurant de montagne trouve une solution pratique et flexible à souhait, et, à ses yeux comme à ceux du client, une valeur sûre.

Il en va autrement de la viande fraîche. La viande des races bovines locales n'est pas mise en valeur; il n'est d'ailleurs pas possible de s'en procurer auprès des boucheries, qui ne la traitent pas à part. Une seule exception est à signaler: le label «viande du Beaufortain». Cette mise en valeur a été possible grâce à la construction, dans la région productrice, d'un abattoir conforme aux réglementations. Le label «agneau d'alpage» qui se met en place en Valais n'a pas encore d'écho notoire dans la restauration, faute vraisemblablement d'une infrastructure de distribution. On trouve bien quelques auberges proposant de la viande locale. C'est le cas d'un petit restaurant situé au-dessus de Bourg-Saint-Maurice; il nous servira d'exemple. La mère de famille a progressivement commencé à cuisiner pour des promeneurs et des skieurs de passage, et son fils a repris la ferme familiale pour la convertir à l'élevage de chèvres, alors qu'un autre fils «fait» du mouton. Côtelettes d'agneaux et rôtis de cabri conservés au congélateur sont à la carte du petit restaurant. Fait bien plus essentiel pour la ferme auberge, le petit laboratoire de fromagerie permet de valoriser le lait des troupeaux et de combiner ce travail avec celui, fort irrégulier, du restaurant. Pour y parvenir, la patronne a dû réinventer ou adapter une fabrication de fromage de chèvre particulière et, pour le moment, originale dans la région. Ce même fromage, servi frais ou cuisiné, fait aussi la réputation du petit restaurant.

NOURRITURES SAUVAGES

Parmi les viandes, «la chasse» occupe une place à part dans les propos de mes interlocuteurs, non seulement à cause du caractère sauvage de la viande elle-même, mais aussi à cause de la complication des accompagnements requis. «La chasse, je ne fais pas, il faut laisser faire aux cuisiniers professionnels» confesse une patronne de café qui a repris une buvette sans avoir d'expérience. Apprêter la chasse et son cortège d'ingrédients est un grand travail qui demande un savoir-faire mais attire une importante clientèle régionale, en Valais tout particulièrement. C'est, pour plusieurs établissements, leur vraie «spécialité». Ce fait n'est pas seulement lié à une abondance de

gibier disponible pour les chasseurs, puisqu'une partie des morceaux sont importés d'élevages étrangers. Il est sans doute aussi à comprendre en relation avec l'identification forte que l'animal sauvage permet avec la montagne environnante, le trophée de cerf suspendu dans la salle suffit déjà à le rappeler.

Pour ces mêmes aubergistes et d'autres, les myrtilles et les champignons ramassés dans les environs immédiats du restaurant participent aussi d'une sorte d'identification au lieu. En consommant des produits directement «cueillis» dans la montagne proche, le client est invité à manger un morceau de cette nature qu'il est venu admirer ou parcourir.

LE RÔLE DU JARDIN

On pourrait penser que les produits du jardin participent aussi à l'affirmation d'un enracinement local. Les quelques aubergistes qui cultivent un jardin le font pour bien d'autres raisons aussi diverses les unes que les autres. Dans le parc du palace chamoniard, le jardin sert de décor et apporte une note rustique, visuelle avant tout. À l'autre extrême, dans la minuscule «ferme-auberge-fromagerie» de Tarentaise, la salade poussant au jardin sert d'abord de réserve pour des clients venus à l'improviste. Sur le côté valaisan, le jardin est cité avant tout pour la production de légumes, principalement du chou-rave, qui ne se trouve pas sur le marché et connaît un regain d'intérêt culinaire, ainsi que pour les fleurs indispensables à la bonne présentation de l'auberge. Mises à part les salades, qui semblent répondre simplement à une demande généralisée des clients, les légumes sont très rares dans toutes ces cuisines. Le temps de préparation et la difficulté de gérer un stock de marchandise très vite abîmée ne correspondent pas aux possibilités de maints petits restaurants de montagne. Il faut ajouter qu'en dehors des légumes de garde qui viendront peut-être constituer une soupe, ces végétaux ne sont guère présents dans les plats reconnus comme régionaux. Les aubergistes n'en ont probablement pas l'habitude et n'aiment guère les préparer. Face au fromage et au saucisson, le rôle et la considération des végétaux sont nuls! Une exception est peut-être à signaler: la choucroute qui, en Valais uniquement, est un plat apprécié et valorisé. Il s'agit bien évidemment d'un légume en conserve et le cortège de viandes qui l'accompagne explique sans doute son succès.

III. 3: Megève, en février 1997, tout ce que le skieur peut souhaiter manger.



L'INVENTION DES SPÉCIALITÉS

«C'est un plat qui était préparé le dimanche dans les fermes. Autrefois, ils mettaient le *farçon*, ou le *farcement* selon les villages, au four ou sur le feu au bain-marie, avant de partir à la messe à 7 heures le matin. Il cuisait 4 heures et il était bon pour midi.»

Le père: «Parce que ça existait dans les fermes mais pas dans les restaurants, et moi je ne savais pas faire le *farçon*, alors je suis allé voir deux [ou] trois vieilles dans les fermes pour qu'elles m'expliquent comment il fallait faire. Et depuis ce jour-là, j'ai fait du *farçon*, mes fils ont fait du *farçon* et beaucoup d'autres ont copié sur notre façon de faire du *farçon*. On en vend au marché maintenant.» Le fils: «Oui, c'est vraiment revenu. Comme quoi il y a vraiment un retour en arrière.» Voilà comment, à l'occasion de l'inauguration d'un télécabine, dans un grand hôtel de Chamonix a été réinventé le *farçon* (c'est un gâteau de pommes de terre, avec du lard et des pruneaux)!

D'autres plats ont ainsi été inventés, un beau jour dans une cuisine d'auberge: «La *tartiflette* c'est pas vieux, ça fait dix ou quinze ans qu'ils ont commencé à la faire. Nous, on la fait au fromage de chèvre depuis l'an dernier; on a essayé, ça a plu et puis voilà [...]» (Arêches/F) Ce plat de pommes de terre et fromage fondu est devenu incontournable dans les stations de ski françaises, il y est présenté comme particulièrement «convivial». En 1998 on le voit arriver en Valais, la *tartiflette* est au menu d'un restaurant à Verbier, et on trouve la recette dans la presse suisse.

La fondue a aussi connu une diffusion hors de sa région d'origine supposée: «Disons que la fondue est quand même davantage un plat suisse, un plat valaisan, mais on faisait aussi des fondues différentes; on faisait des reblochons fondus, des *berthouds*, dans différentes régions de la Savoie; le *berthoud* c'est un plat chablaisien, les *reblochonades* c'était dans la région du Grand-Bornand; le reblochon c'est du Grand-Bornand. Il y avait peu d'échanges à l'intérieur, dans le temps, les patois sont différents d'une vallée à l'autre. Les mots utilisés ont tous une ressemblance, mais ils sont quand même différents. La façon de cuisiner le *farçon* savoyard, par exemple, qui est un plat tout à fait local qu'on refait, qu'on a remis un peu au goût du jour, est différente entre ici et les Houches; le nom est déjà différent entre ici et Servoz; c'est à 7 km d'ici [Chamonix].»

DES CUISINES RÉGIONALES

Ces petites incursions dans les cuisines d'auberge, choisies justement pour leur volonté d'affirmer un ancrage régional, nous montrent comment s'invente la cuisine régionale. Ce sont les circonstances humaines, économiques, techniques qui président à la création, à la transformation, à l'élaboration de mets qui prennent un statut de «spécialité» valaisanne, valdôtaine ou savoyarde. On peut observer que c'est moins l'aliment en lui-même ou l'existence historique de recettes qui vont en faire une «spécialité». C'est plutôt la rencontre de deux points de vue. Celui de l'aubergiste qui voit ses ressources, qui pense une image de son pays qu'il lui plaît de défendre; et celui du client tel que l'aubergiste le perçoit. Un succès amène l'imitation et ainsi se crée petit à petit un consensus autour de pratiques et d'aliments reconnus comme représentatifs d'une région. Puis viennent les critiques gastronomiques, les ethnologues et tout ceux qui écrivent sur le sujet.

Ils contribuent, par leurs publications, à légitimer ce qui l'est déjà: le fait qu'une tradition culinaire est recrée perpétuellement par ceux qui la pratiquent.

En portant sur trois régions voisines, l'enquête a permis d'apporter beaucoup de nuances au tableau. Ce n'est pas toujours ce qui, localement, est voulu comme signe qui, vu depuis l'autre côté de la montagne, sera senti comme le plus caractéristique. C'est incontestablement dans beaucoup de petits détails, de manières de manger, d'associations de saveurs, de syntaxes du repas que les différences sont perceptibles. Mais c'est dans le fond culturel commun aux trois régions, l'importance de l'élevage et de ses produits carnés et laitiers, que se trouvent les plus fortes similitudes. Et ce sont justement ces plats à base de fromage et ces charcuteries qui portent les appellations régionales bien marquées et reconnues comme typiques: raclette, *mocetta*, *tartiflette*. En quelque sorte, on trouve dans les trois régions une même façon de définir ses particularismes d'aujourd'hui, selon ce qu'on imagine de hier et avec les ressources du terroir. Proposer au client le vin de la région fait évidemment aussi partie de la démarche, ne l'oublions pas!

Notes

- 1 Le projet Interreg II «Et l'homme créa le Mont-Blanc» est le fruit de la collaboration des partenaires suivants:
 - Bureau régional d'ethnologie et linguistique (BREL) et Centre d'études francoprovençales de Saint-Nicolas en Vallée d'Aoste,
 - TV-TV et le Centre alpin et rhodanien d'ethnologie (CARE) à Grenoble,
 - Centre régional d'étude des populations alpines (CREPA) à Sembrancher en Valais.La réalisation des films vidéos est d'Olivier Pasquet et la production de la société TV-TV à Queige. L'enquête «l'Aubergiste» a été réalisée avec la collaboration de Marie-Anne Guérin, étudiante en ethnologie, qui a mené et transcrit une partie des entretiens dans la région de Chamonix, de Mégève, en Vallée d'Aoste. Je la remercie pour sa collaboration. Toutes les citations sont tirées des entretiens, enregistrés et en partie filmés avec des aubergistes de Champex, Martigny-Combe et Bruson en Valais; Argentières, Chamonix et Villaroger dans les deux départements savoyards; à Etroubles, Entrèves, Aoste, Saint-Nicolas et Arnad pour la Vallée d'Aoste.

Bibliographie

- Alexis Betemps, *L'alimentation à Fornet et à Valgrisenche il y a 50 ans* (extrait de l'émission radio *Eun cou eun tchi no* du mois de mars 1984). Dactylographié.
- Alexis Betemps et Lydia Philippet, *L'alimentation à Verrayes*, multigr., s. d.

Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari, «Aujourd'hui et demain», in: Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari (sous la dir. de), *Histoire de l'Alimentation*, pp. 881–887.
Ismène Giachetti (sous la dir. de), *Identité des mangeurs Identité des aliments*, Paris 1996.
Isabelle Raboud, Rose-Claire Schüle et Pierre Dubuis, *Assiettes valaisannes. Nourritures d'hier et d'avant-hier*. Sierre 1993.