



« À UNE ÉPOQUE OÙ L'ON JETTE TOUT, IL EST ESSENTIEL DE GARDER UNE TRACE. »

René Meilleur

spectre est large puisqu'il s'étend à toutes les montagnes, les Alpes principalement, côté français mais aussi versants suisse et italien. Déjà plus de cent ont été collectées, dont une dizaine véritablement exploitable (car beaucoup se ressemblent). Elles seront ensuite répertoriées, avant d'être mises en fiche de manière à constituer un fonds. « Il s'agit, pour beaucoup, de recettes de mamies léguées par leurs grands-mères, sourit le chef avec bienveillance. Toute la cuisine sans exception, à laquelle s'ajoutent les fromages et les vins, indissociables, qui attestent de la richesse de notre art culinaire, pour nous permettre de retrouver les goûts d'autrefois, parfois oubliés... Et en apprendre davantage sur leur façon de se nourrir. Tout ceci est riche d'enseignements. »

DES RECETTES ANCIENNES UNIQUEMENT

Parmi les spécialités connues : farce-ments, saucisses de couenne, pâtes en croûte, atriaux, soupes au caillou ou à l'oignon, porrmouiers, sauté d'agneau, mais aussi riz au lait et rissoles, ces chaussons fourrés de fruits (parfois de figues amenées par les colporteurs) ou de pommes de terre sucrées au safran, petites ou grosses, frites ou passées au four... Saviez-vous aussi qu'il existait pas moins de 200 façons de préparer et d'accommoder le farcement, salé dans les Aravis ou sucré dans la vallée des Belleville ? Un patrimoine culinaire de nos montagnes haut en saveurs et riche de savoir-faire. Vous avez hérité de recettes de vos grands-mères, faites les parvenir à René Meilleur à La Bouitte (hameau de Saint-Marcel, 73 340 Saint-Martin-de-Belleville)... il saura les préserver jalousement. ■

À la recherche des recettes perdues

INITIÉ EN 2018, LE CONSERVATOIRE DE RECETTES DE MONTAGNES RECUEILLE CELLES DE NOS AÏEUX POUR EN FAIRE LA PREMIÈRE BIBLE CULINAIRE DU GENRE, ET AINSI ASSURER LEUR SAUVEGARDE.

Par Patricia Rey

Collecter les recettes d'antan et les coucher sur le papier afin de ne pas oublier notre patrimoine culinaire. Telle est la mission du Conservatoire de recettes de montagnes, lancé l'an dernier à Toquicimes, événement mégevan dédié à la gastronomie de montagnes.

Son président, René Meilleur (photo), chef triplement étoilé de La Bouitte à Saint-Martin-de-Belleville et montagnard amoureux de son terroir (il est aussi fils de paysan et autodidacte), en a fait son jardin secret et s'est mis en tête de leur redonner leurs lettres de noblesse, soutenu dans sa quête

par un comité de chefs, meilleurs ouvriers de France (MOF) et passionnés (lire ci-contre). « Un devoir de mémoire, selon lui. La cuisine de montagne, contrairement à d'autres régions, ne possède pas de livre de recettes. Des carnets existent, que l'on se transmet de génération en génération. » Voilà qui va être fait. Avec l'objectif, à terme, d'éditer une bible de la cuisine de montagne. « À une époque où l'on jette tout, il est essentiel de garder une trace. »

Pour être consignées, les recettes doivent être antérieures à 1970 et, si possible, dater du XIX^e siècle. Et le

UN COMITÉ D'EXPERTS

Soutenu par la Fondation pour l'action culturelle internationale en montagne (Facim), le Conservatoire des recettes de montagnes est composé de passionnés : Emmanuel Renaut, chef 3 étoiles de Flocons de Sel à Megève; Georges Paccard, 1 étoile La Ciboulette à Annecy; Jean-Pierre Jacob, 2 étoiles Le Bateau Ivre au Bourget du Lac; Jacques Dubouloz, MOF fromager à Annecy; et Michel Grisard, expert en vins des montagnes.