

3 questions à Jean- Christophe Grosset

On vient de loin pour acheter les jambons et les saucissons de Jean-Christophe Grosset. Installée à Flumet depuis trois générations, sa boucherie-charcuterie est la dernière du village à proposer des salaisons fumées maison, typiques du Val d'Arly, dont l'artisan perpétue avec foi la tradition.

Actumontagne Mont-Blanc : De qui tenez-vous cette technique du fumage des jambons et saucissons ?

Jean-Christophe Grosset : De mon grand-père qui a créé la boucherie-charcuterie en 1933, puis de mon père qui l'a reprise ensuite. Depuis deux ans, Saveurs des Alpes est la dernière boucherie-charcuterie à fumer elle-même ses salaisons. Cette technique artisanale requiert du temps et de la patience, car après avoir été fumés, saucissons et jambons entrent dans un long processus de séchage. Il faut douze mois pour qu'un jambon soit à point, un mois et demi en moyenne pour un saucisson, tout dépend de l'épaisseur du boyau naturel qui l'enrobe. À l'intersaison, période où l'on fume la charcuterie, les journées de travail sont longues. J'y passe près de seize heures par jour !

AMB : Il y a deux ans, vous avez investi dans un labo flambant neuf, à l'extérieur du village. Un outil pour fabriquer davantage et pour d'autres que vous ?

J.-C.G. : Non pas du tout ! 100 % de ce que je fabrique est vendu dans le magasin de Flumet. Je n'ai pas de volume suffisant pour vendre à l'extérieur. De toute façon, je n'ai

pas de velléité d'expansion ! La taille de mon affaire et le boulot que ça représente me suffisent largement car le métier se perd, et j'ai du mal à recruter. Je m'en tiens à ma production actuelle, qui avoisine les 500 jambons et les 13 tonnes de saucisson, fabriqués à partir de porcs labellisés Savoie, Ain et Isère et élevés au grain.

AMB : Votre grande spécialité, ce sont aussi les saucissons parfumés, eux aussi maison. Quelle est votre variété la plus originale ?

J.-C.G. : Du temps de mon grand-père, la maison ne vendait que de la charcuterie fumée. Ce sont mes parents qui ont commencé à fabriquer des saucissons parfumés. Quand j'ai repris l'affaire, j'ai encore élargi la gamme en conservant un principe : incorporer entre 9 et 10 % minimum d'ingrédients (noisettes, noix, beaufort, myrtilles...), quand la concurrence industrielle s'en tient à 3 %, le minimum requis par la réglementation. Résultat, des produits à la saveur incomparable. Le saucisson le plus original de la maison ? Celui au miel de montagne, qui n'a toujours pas été copié et qui est l'un des plus plébiscités par la clientèle.

■ PROPOS RECUEILLIS
PAR SOPHIE CHANARON

