

Flumet

J.C. Grosset perpétue les salaisons à l'ancienne

Chez les Grosset-Grange, on est boucher-charcutier de père en fils. Depuis 1933, trois générations se sont succédé dans la petite boutique de la rue principale : après Hubert et Roger, c'est Jean-Christophe, 39 ans, qui a pris la relève il y a 4 ans, lorsque son père est parti à la retraite. Dernier survivant des 4 charcutiers qu'a connu Flumet, il y a encore une vingtaine d'années, il perpétue une tradition séculaire du Haut Val d'Arly qui risque malheureusement de disparaître : la charcuterie artisanale fumée au starfût.



J.C. Grosset-Grange perpétue la fumaille au starfût" (crédit photo Alpanoca.com)

Jambon et poitrine fumés, saucisson nature, au beauport ou aux noix, ou encore diots et pormonniers : chez lui, tout est fait maison, à l'ancienne. Le jambon, tout d'abord : Jean-Christophe en fabrique environ 500 par an. « Aujourd'hui, on n'a plus le droit de tuer le cochon soi-même pour le commerce. J'achète des jambons de porc labellisé Savoie-Ain-Isère, dont l'alimentation est entièrement naturelle, et je les prépare : je les mets d'abord au sel sec pendant 21 jours, en brassant tous les 2 jours, c'est-à-dire qu'ils sont entièrement recouverts de sel, ce qui leur donne un goût un peu plus salé que les jambons industriels auxquels on injecte de l'eau salée à l'aide d'une seringue. Puis, ils vont en

salle de repos pendant une semaine. »

C'est là que Jean-Christophe les transfère dans ce fumoir qu'on appelle ici le "starfût". Il y en avait autrefois dans presque toutes les fermes : il s'agit d'une pièce carrée surmontée d'une large hotte à 4 pans qui se prolonge par un conduit de cheminée. On fait le feu à même le sol, aujourd'hui à l'aide de sciure de non-résineux. « On suspend les jambons dans la hotte et ils subissent 6 fumages de 24 heures chacun, entre lesquels on les laisse reposer 2 ou 3 jours. »... Après les avoir transportés dans une autre pièce pour faire une autre tournée dans le fumoir, ce qui nécessite une manipula-

tion quotidienne qui vous fait les bras, un jambon pesant environ 12 kg quand il est frais, et encore 7 ou 8 une fois sec ! Comptez encore 6 à 12 mois de séchage, et vous comprendrez pourquoi de plus en plus de charcutiers préfèrent tout simplement revendre du "tout fait" !

Les saucissons, quant à eux, sont « hachés gros à l'ancienne, à la différence du saucisson industriel qui est haché fin et dont on voit beaucoup moins le gras alors qu'il en contient plus ! ». Il y a encore les diots et les pormonniers, 2 spécialités savoyardes de saucisses à cuire, dont la deuxième servait à « finir les restes du cochon », notamment les poumons, d'où leur nom, et qu'on mélange ici avec du chou-rave.

Tout ça, vous l'avez compris, c'est beaucoup de boulot. Mais cela reste une activité très rentable et Jean-Christophe souhaite encourager les jeunes : « Il faut oser se lancer. C'est un métier d'avenir car les gens recherchent le goût et l'authentique, et comme ça se perd, c'est de plus en plus recherché ».

Charcuterie Grosset "Saveurs des Alpes" à Flumet, tél : 04 79 31 60 93 et à La Giétaz, tél : 04 79 31 33 85.

Christelle Brun

Ugine

Jumelage : assemblée générale en demi-teinte...

Vendredi 7 mars, la salle Robespierre rassemblait un public assez conséquent, une cinquantaine de personnes, lors de l'assemblée générale du comité de jumelage de Gallio, en présence du bureau et d'élus membres de droit, Emmanuel Lombard et Edith Lachenal.

Bilan moral et financier

Enoncé du bilan moral tout d'abord, et des actions effectuées afin de financer le projet phare de l'association : le voyage à Gallio, ainsi que l'accueil à Ugine l'année d'après. Les participations à différentes manifestations (fête des montagnes...), tombola, et surtout l'organisation d'un repas dansant ont permis de récolter de belles sommes, sans oublier la subvention de la mairie, conséquente mais pas suffisante pour tout financer.

Le président de l'association relate alors le voyage à Gallio qui a eu lieu en septembre 2007 et la visite du laboratoire de l'institut de recherche des maladies génétiques rares, des échanges qui existent depuis 1989 et qui se heurtent parfois à des problèmes d'organisation côté Italien, le milieu associatif étant essentiellement privé.

Le bilan financier est effectué par Edith Lachenal, et annonce un solde positif crédité de 12 204,50 euros, en partie grâce au bénéfice important du repas dansant



L'A.G. du comité de jumelage avec Gallio a rassemblé beaucoup de monde vendredi soir salle Robespierre.

(+5000 euros), complètement pris en charge par les adhérents. La trésorière précise qu'il est nécessaire de posséder une telle recette car la venue des Italiens revient à un total de 12 000 euros environ.

Prospectives de l'association : le prochain repas dansant aura lieu le 12 avril 2008, une participation dans les manifestations Ugiñoises et enfin la venue de Gallio.

Un vote du dernier tiers du bureau a ensuite lieu avec l'entrée de Claude Carraz. Les élections auront lieu très prochainement pour les 4 personnes nommées par la mairie.

Un jumelage qui s'essouffle... ?

Emmanuel Lombard intervient en tant qu'adjoint à la culture pour faire trois remarques. Tout d'abord, des félicitations à la trésorière et

au président pour l'investissement et le bilan d'activité et financier qui démontre le dynamisme de l'association, notamment vu le monde présent à cette assemblée générale « je vous tire mon chapeau !, la richesse d'une association c'est son investissement. » Pour enchaîner : « Vous n'êtes pas récompensés pour votre investissement, un échange je le vois autrement au niveau culturel et sportif et ce jumelage manque de dynamisme et à tendance à s'essouffler, il faudra tirer des bilans... »

La séance s'achève autour du verre de l'amitié, l'avenir du jumelage avec Gallio inquiète quelque peu et se lit sur les visages. Les adhérents sont profondément attachés à ce lien avec la ville, tout en ayant conscience d'une évolution nécessaire.

La ville d'Ugine a une tradition bien ancrée avec l'Italie... M.G.