

# La "fumaille" de Flumet

À Flumet, dans le Val d'Arly, Jean-Christophe Grosset et Christian Mermier fabriquent, comme autrefois, des charcuteries qui sont fumées dans de larges cheminées.

**C**hristian Mermier, comme son alter ego Jean-Christophe Grosset, ne se sont pas posés la question. Alors que les héros de la BD sont tombés dans le chaudron, eux sont tombés dans l'âtre. Depuis plusieurs générations, deux pour le premier et trois pour le second, les artisans fabriquent la "fumaille", une charcuterie fumée indissociable de l'histoire du Val d'Arly. En ce mois d'octobre, qui n'a pas encore donné ses premières gelées, Patrick Mermier remplace au magasin son frère Christian, qui a pris l'affaire à la suite du paternel, André. Depuis la mi-septembre, les hommes ont recommencé le rituel, qui n'a pratiquement pas changé depuis 1947 : achat

de la matière première, du porc labellisé Savoie-Ain-Isère, auprès des abattoirs de Chambéry, salage des saucissons puis fumage. Ce sont quelques agriculteurs de La Giettaz, qui possèdent encore dans leurs fermes ces grandes et larges cheminées d'autrefois – appelés "star-fû" en patois –, accueillant les chapelets de saucissons. Suspendus au-dessus du foyer, ceux-ci baignent durant deux à trois semaines dans la fumée produite par un feu de fayard (hêtre) enrichi de quelques branches de genévrier. "Mais pas trop, ce serait trop fort", souligne Patrick. Ensuite, les saucissons finissent de sécher dans le grenier aéré, avant d'être commercialisés dans le magasin de Flumet. Chez les Grosset-

Grange, l'histoire est un peu la même, depuis 1936, sauf qu'ici, on fume aussi les jambons de montagne. Tout est réalisé sur place : après avoir été salés au sel sec, les jambons rejoignent des greniers qui ont été reconstitués en sous-sol. Fumage à base de quelques ingrédients "maison", tels genièvre, avoine et graines diverses, puis séchage dans les règles de l'art. Le temps parfait l'œuvre : minimum un mois pour les saucissons et de six à douze mois pour les jambons. À la suite de ses parents, qui ont commencé à introduire d'autres ingrédients dans les saucissons, Jean-Christophe a créé une gamme variée, incluant marc de Savoie, myrtilles, noix, noisettes, beau-fort, et, dernier en date, miel

de montagne. La concession à la modernité s'arrête là. Alors ne vous inquiétez pas si la fumaille du Val d'Arly n'a pas cette couleur rose bonbon qui est devenue, ailleurs, un argument publicitaire. C'est qu'ici, loin des "marchands de carton", dixit

Jean-Christophe, on n'est pas prêt d'injecter un peu d'eau dans la viande pour la "gonfler" ou de lui adjoindre, au pinceau, une couche de vernis ! La tradition, rien que la tradition !

► Laurent Gannaz



Ici, pas de couleurs pimpantes, de tape-à-l'œil, ni de procédés pendables !

© Alexandre Bonnardot



© Laurent Gannaz