

Les Diots et la Saucisse de Magland

TRADITIONS

Saucisses très communes en Savoie, les diots (ou diaux) accompagnent la polenta, les crozets, le chou ou une belle potée. Il faut bien l'avouer, elles ressemblent nettement aux godiveaux ou aux chipolatas que l'on connaît dans toute la région Rhône-Alpes. On évoquait d'ailleurs les "codivots" en 1793 dans les archives d'Annecy. Il n'empêche, malgré un assaisonnement assez classique (sel et poivre,

ail et quatre épices), que les diots ont leur part d'identité savoyarde. Et certains charcutiers-traiteurs choisissent par exemple de faire mariner la mée de chair maigre pendant toute une nuit dans du vin rouge et au frais. Autre charcuterie, la saucisse de Magland est typique de la vallée de l'Arve, aux alentours de Cluses (Haute-Savoie). Sa fabrication est assez particulière et il s'agit en fait

d'un saucisson fumé au maigre de porc, gras de parure avec un assaisonnement pas trop forcé. La saucisse fumée non séchée est cuite à l'eau frissonnante et servie avec une potée. Quant à la saucisse fumée séchée (qui se conserve trois mois), elle représente les trois quarts de la production et correspond en fait à un saucisson sec, qui se mange plutôt en casse-croûte.



CARACTÈRES

- Les diots : saucisses fraîches de maigre de porc, de 12 cm de long en moyenne et 5 cm d'épaisseur pour un poids de 200 g environ, de couleur rose soutenu, présentant une chair fine et tendre (épaule de porc dégraissée, lard sans couenne, gras de gorge).
- La saucisse de Magland est de taille plus importante (20 cm de long pour un poids de 400 g environ) de couleur brun foncé et de chair assez compacte.

TRUCS & ASTUCES

Les diots se consomment couramment grillés ou cuits au bouillon avec du vin blanc. Comme d'autres saucisses, on peut les conserver dans l'huile pendant plusieurs mois (dans un bocal hermétique) et ensuite les faire rissoler dans leur jus avec des oignons et du thym.

EMPLETTES

Faire son panier

- Charcuterie Roger Grosset, à Flumet ; tél. : 04 79 31 60 93. Installé dans le Val d'Arly, l'artisan produit les meilleurs diots de la région.
- Charcuterie Jean-Pierre Gervex, à Talloires ; tél. : 04 50 60 71 33. Une bonne adresse au bord du lac.
- Chez Vincent, à Voglans ; tél. : 04 79 54 41 74. Les pains de campagne et les diots sont cuits (alternativement) dans le même four au bois entre Chambéry et le Bourget-du-Lac.

A visiter

Les versants ensoleillés du Val d'Arly, dont on se contente trop souvent de parcourir rapidement les gorges sombres et tortueuses pour relier Albertville à Megève. En amont d'Ugine et de son industrie, les alpages et les forêts incitent pourtant à la promenade.

COMMENT Y ALLER ?

Le Val d'Arly est remonté par la N 212 (souvent en travaux à cause des falaises instables) depuis Albertville et Ugine.

BONNES TABLES

- L'Ancolie, à Peisey-Nancroix ; tél. : 04 79 07 93 20. Un bon restaurant niché au hameau des Lanches, au fond d'une vallée



La charcuterie est un des points forts de la cuisine savoyarde.

(entre les Arcs et la Plagne) et au départ de certaines randonnées dans le Parc national de la Vanoise.

- L'auberge de la Croix-Jean-Claude, aux Allues ; tél. : 04 79 08 61 05. Une table attrayante dans un charmant village, juste en aval de la station de ski huppée de Méribel.

A SAVOIR

- La technique du fumoir à viande était connue dès l'époque gallo-romaine et on retrouve dans les archives savoyardes une recette de saucisson fumé datant du XVII^e siècle. La grande cheminée qui servait de fumoir s'appelait la bouerne. La salaison et le fumoir étaient les deux techniques de conservation des viandes dont disposaient les paysans d'antan... quand le réfrigérateur n'existait pas !