

**Zeitschrift:** Le messenger suisse : revue des communautés suisses de langue française  
**Herausgeber:** Le messenger suisse  
**Band:** - (1999)  
**Heft:** 123

**Artikel:** Un genevois au Val d'Abondance  
**Autor:** Pietri, Maxime  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-847578>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 07.01.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**





# Un Genevois au Val d'Abondance

**Sauter de Suisse en France peut réserver des surprises. Le chroniqueur et écrivain Maxime Pietri raconte.**

**Maxime Pietri**

**D**epuis le temps que je me le promettais, j'ai enfin décidé de quitter le Val d'Illiciez, en Valais, pour rejoindre Genève par le Val d'Abondance. J'ai alors tourné le dos à l'onctueuse raclette, au fendant perlant ainsi qu'aux Dents du Midi, dont les sept sommets se voient de loin. Et je prends une route raide et sinueuse en direction de Morgins, le village frontière. À la sortie de celui-ci, un douanier vert et nonchalant, estampillé de l'immaculée croix fédérale, sort de son poste pour traverser la route devant moi, le pistolet à la ceinture et le tire-bouchon à la main. L'heure semblait plus propice à un apéro anticipé qu'au contrôle d'une voiture genevoise quittant le territoire national. Un dernier effort de montée avant de longer le petit lac sur le col, et je m'engage dans la descente par les lacets qui traversent la forêt pour arriver devant un douanier bleu à liseré rouge qui regarde, songeur derrière ses lunettes noires, ce véhicule helvétique qui sort des sapins. Ne semblant pas lui paraître beaucoup plus inquiétant qu'une marmotte qui pointe ses moustaches hors de son trou, il me fait signe de passer. Me voilà en Abondance, une vallée savoyarde du massif préalpin du Chablais. L'air est doux et fin et la vallée bien ouverte. Le panonceau annonçant Châtel est tout proche, un gros village animé et joyeux. Le style des constructions diffère de celui de l'autre côté de la frontière. Ici les chalets sont en pierre et en bois, aux toits de tavaillons d'épicéa, solidement assis dans la pente où leur partie arrière est enterrée.

Et la route continue, qui longe bientôt la rivière, la Dranse d'Abondance. Je m'arrête pour regarder cette eau remuante et observer un pêcheur qui n'attrape rien. Je lui demande quelles sortes de poissons naviguent sous ces eaux. Aimablement, il m'apprend qu'il y a deux espèces de truites, la fario, gastronomique et rare, et l'arc-en-ciel, sportive mais de famille alevinée. Il ajoute, pour ma gouverne, que le « dranse » est un terme d'origine celtique, courant en hydronymie alpine, et désignant un cours d'eau tumultueux. C'est au moins le cas. Mais l'heure avance et je reprends la direction de la chapelle. Dans le village, il est impossible de louper Les *Cornettes*, un hôtel-restaurant baptisé du nom d'une montagne voisine, les *Cornettes de Bises*. D'abord, il est à côté d'une chapelle du XVII<sup>e</sup> siècle récemment restaurée. Ensuite, il est presque en face du bureau de l'office du tourisme. Enfin, et surtout, c'est un bâtiment d'une ampleur cyclopéenne. Avec le temps, l'ancienne et austère maison de pierre s'est agrandie avec de la pierre et beaucoup de bois. Devant, un bolet géant sculpté dans une souche, une fontaine et un bassin creusé dans un tronc d'arbre, un amoncellement de tonneaux et une luxuriance de fleurs. C'est un fief Trincaz, une famille d'aubergistes plus que centenaire en ce même lieu, ayant su conserver, malgré l'agran-

dissement quasiment démesuré de leur domaine, la tradition d'aubergerie généreuse, franche et ronde, telle qu'on ne la connaît presque plus. Trincaz, un patronyme typique de la région. La maison d'à côté, l'hôtel-restaurant *L'Ensoleillé*, est tenu par des cousins du même nom. Et j'entre aux *Cornettes* par un petit hall aussi carré que singulier. Quelques mètres de vitrine contiennent des dizaines d'animaux naturalisés, de la vallée et des tropiques, ainsi que la reconstitution, fantaisiste, d'un squelette de l'inévitable et facétieux dahu ; aux murs, les portraits des membres de la famille côtoient plusieurs trophées, certains plus ou moins cornus, et la hure d'un sanglier monumental. En prolongement de la réception, la cuisine où des hommes en blanc mènent un joyeux baroud. Je réserve une table pour le soir et, la soif me gagnant, je sors de la cathédrale boisée pour mettre le cap sur *L'Ensoleillé*. D'abord, un verre de marin, fruité et franc du bec, pour prendre langue avec le maître d'hôtel, un autre Trincaz. Les vignobles des rives sud du Léman, où l'on cultive le chasselas, produisent le marin, le publier, le marnigan et le ripaille. Ripaille, un château du XV<sup>e</sup> siècle qui baptisa une expression suggérant de peccamineuses bombances et où se retira Amédée VIII, duc de Savoie et anti pape. Ces vins faisaient autrefois pouffer quand de mauvaises langues affirmaient qu'ils





n'avaient pas leur pareil pour décaper le cuivre et le zinc des comptoirs. Aujourd'hui, ils ont pris des galons dorés. On me le servit avec un petit plat de fins copeaux de lard sec et des chanterelles au vinaigre. L'affaire s'engageait bien. Au menu du déjeuner, à 105 F, d'abord une poêlée de champignons des bois dont les vapeurs rappelaient une balade en forêt. Pour suivre, une potée savoyarde d'évocation grand-mère, soit des cochonnailles maison avec une fondue de chou nouveau aromatisée au cumin des prés voisins. Ensuite, un morceau de tomme et un autre d'un chèvre fermier de Richebourg. Enfin, une crème caramel aussi fraîche qu'une première communiant. C'était magnifique, un menu équilibré, de beaux produits, des cuissons justes et un service sympathique et décontracté. Poussé par la gourmandise, je consulte la carte et succombe à un sorbet framboise maison, couronné de framboises à l'eau-de-vie, maison elles aussi. L'extase ! Malheureusement, la peur du gendarme m'oblige à renoncer au compagnon local du café, le petit verre de génépi.

## La Dranse bondissante

Mais l'après-midi est studieuse, dévolue à la consultation d'experts du bord du lac. Je descends la vallée en compagnie de la Dranse bondissante, au travers de généreux pâturages où broutent de jolies vaches pie rouge. Et voici Abondance, le chef-lieu, son prieuré et son église, l'abbaye la plus importante du diocèse de Genève au XII<sup>e</sup> siècle, avec ses peintures murales du XV<sup>e</sup> siècle et sa collection de chasubles anciennes. Je continue vers le Léman, à Thonon, où j'ai rendez-vous avec un homme inscrit dans la légende du fromage français, Daniel Boujon, l'un des meilleurs fromagers et affineurs connus, et qui est au fromage ce que les All Blacks sont au rugby. Le personnage a le gabarit d'un pilier du jeu à XV, le savoir d'un grand maître fromager, et la détermination d'un alpiniste convoitant une face nord. Il a travaillé dur pour que le fromage fanion de la vallée, l'abondance, obtienne l'AOC en

1990 : pâte demi-cuite, 40 cm de diamètre, pesant 7 à 12 kg en fin d'affinage, talon concave frappé d'une marque bleue, ovale pour le fermier et carrée pour le laitier.

Lait cru et entier de la zone montagne de la Haute-Savoie, vaches de race abondance, montbéliarde ou tarine, alimentation naturelle. On lui doit aussi la résurrection du vacherin local, un fromage d'hiver cerclé d'une fine lame d'épicéa. La simple tomme n'a pas droit à l'appellation car lui manquent quelques critères de qualification. Le maestro me fait goûter quelques pièces pour me faire apprécier les différences selon les provenances et les saisons. Ronds en bouche, notes d'herbes et de fleurs, souvenirs de randonnée sous la fraîcheur des mélèzes. Quant à notre vache pie rouge d'Abondance, elle fut sélectionnée par les chanoines pour la production du fromage. C'est eux qui en livrèrent, en 1381, plus d'une dizaine de quintaux en Avignon pour conforter le moral du conclave. L'admirable appétit !

J'interroge Daniel Boujon sur le « berthoud », un plat solide à base de fromage fondu, un mets typique de la région et devenu quasiment identitaire. Dans le temps, les gens du haut venaient en plaine pour le débardage du bois avec, dans la musette, du fromage. Le travail fini, ils se retrouvaient chez Berthoud, un cafetier de Thonon. Là, ils faisaient fondre les produits de leurs troupeaux sur le fourneau de la salle. Certains disent qu'ils n'apportaient que des morceaux de fromage cassés et d'autres qu'ils n'en utilisaient que les croûtes. Sa formule actuelle, selon Daniel Boujon, est la suivante : couper, en fines lamelles, de l'abondance ni trop jeune ni trop gras, les disposer dans de petites assiettes à feu de format soucoupe, leur ajouter 1 cl de madère ou de blanc sec et faire gratiner 5-10 mn. Déguster avec des pommes de terre ou du pain, avec ou sans ail, de la muscade ou pas, etc. Bref, une affaire complexe de chapelles contradictoires.

Daniel Boujon m'indique aussi que Claude Dubouloz, de l'Auberge d'Anthy à Anthy-sur-Léman, est un expert en poissons. Celui-ci regrette l'alevinage de l'arc-en-ciel ainsi que la raréfaction de l'omble de profon-



Hôtel-restaurant Les Cornettes,  
74360 La Chapelle d'Abondance.  
Tél : 04 50 73 51 23.

deur que l'on reconnaît à sa chair rose. En revanche, il trouve des qualités à une variété rondouillarde de perches. En préface à ses admirables poissons, son soufflé à l'abondance, haut en goût et léger en bouche, a des ampleurs de montgolfière.

Retour aux *Cornettes*. Le soir tombe mais la vaste salle à manger est éclairée a giorno par des chandeliers de bois tourné, salle gouvernée par une dame de la famille, aimable et efficace. Ici règne le bois, ouvragé, sur les parois et les plafonds à caissons. Tables nappées de blanc, et partout de solides mangeurs ; on ne vient pas ici pour boudier l'assiette. Le jambon cru, maison, moelleusement séché au genièvre, est accompagné de charcuteries cousines, de légumes au vinaigre ainsi que de cerises et chanterelles du même bord. Suivent un rognon de veau au jus et aux girolles de la vallée, une luge de fromages (montagne oblige), et un prince de Savoie, soit un gros quartier de gâteau glacé, maison, et sa cour de sorbets, maison eux aussi. Tout est simplement bon et généreux, c'est l'auberge de la mémoire savoyarde comme on aurait voulu que la dessine Samivel. Les vallées alpines, avant le tourisme, étaient des terres ingrates où la vie n'était souvent qu'une pénible survie, d'où la persistance, aujourd'hui regrettable, de réflexes économes. Exception, la savoureuse et généreuse vallée d'Abondance, la bien-nommée. Nous y retournerons. Mais la prochaine fois nous ne manquerons pas de passer les cols pour aller vérifier, vers Ardent, si certains boucs ont bien quatre cornes. +

Article publié avec l'autorisation du journal *Le Monde*, édition du 4 août