

Alpes

MAGAZINE

SUPPLÉMENT
**SPÉCIAL
NEIGE**

64 PAGES

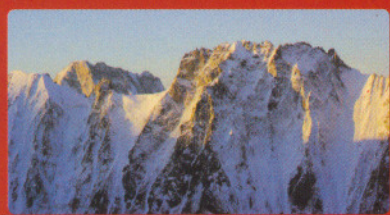
BIMESTRIEL N. 102-NOVEMBRE/DECEMBRE 2006-UE/EU 5,9 €-PORTUGAL CONT. 3,5 €-SUISSE 9,9 €-MAROC 2,9 €-CANADA 9,95 \$-C.F.P. 900 XBE11



MERCANTOUR

Le règne du mélèze

M 01573 - 102 - F. 5,90 € - RD



GRAND RÉCIT
Sauvetage
aux
Droites



GRÉSIVAUDAN
Entre
Chartreuse
et Belledonne

Berceau et fief des tourtons, la vallée du Champsaur s'étire entre la route Napoléon et la station d'Orcières-Merlette. En chemin, à Chabottes, des hommes ont redonné au "cousin du petit Jésus" ses lettres de noblesse, teintées d'un goût d'aventure...

Des hommes et des tourtons



J.-J. Reynal

Sur la route Napoléon qui serpente de Grenoble à Gap, on laisse une à une les vallées des Écrins partir vers l'est : Valbonnais, Valjouffrey et Valsenestre, Valgaudemar... Mais avant d'atteindre le col Bayard, on quitte la route de l'exil impérial pour entrer dans le Champsaur. La petite vallée s'ouvre sur une immense plaine qui ressemble au Far West et à la Californie, que les Champsaurins sont allés conquérir, des tourtons plein leurs besaces, au XIX^e siècle, dans le sillon des intrépides Barcelonnètes et autres Alpins conquérants, poussés par la misère et attirés par l'aventure, solidaires comme des mousquetaires. L'esprit aventurier, les Champsaurins se le transmettent de génération en génération, comme la recette du tourton¹.

Jean-Louis Pellegrin est de ceux-là, qui nous accueille dans l'atelier de Chabottes. Il est 11 heures, la production est en route depuis tôt le matin. On enfle les chaussons hygiéniques réglementaires, comme si on entrait dans une maternité. C'est ici que naissent les tourtons du Champsaur. D'après les recherches de Jean-Louis et de son frère Eugène, le tourton aurait été créé dans les ●●●

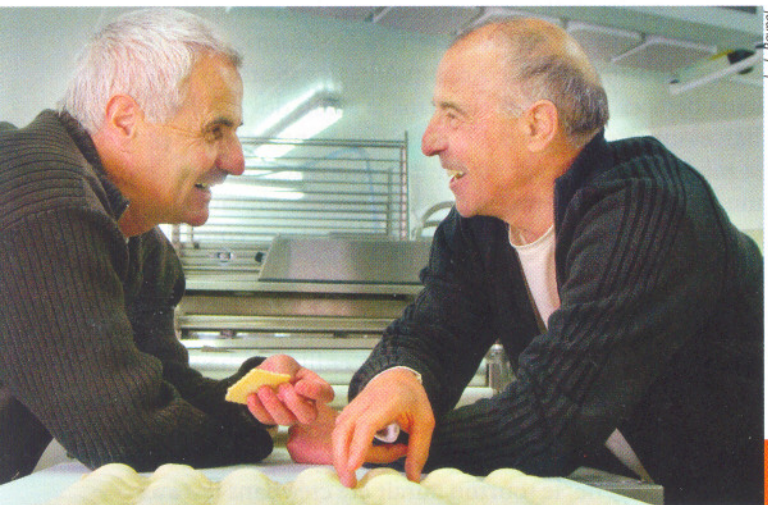
700 kilos de pommes de terre entrent chaque jour dans la composition de la farce de quelque 40 000 tourtons.

Les tourtons

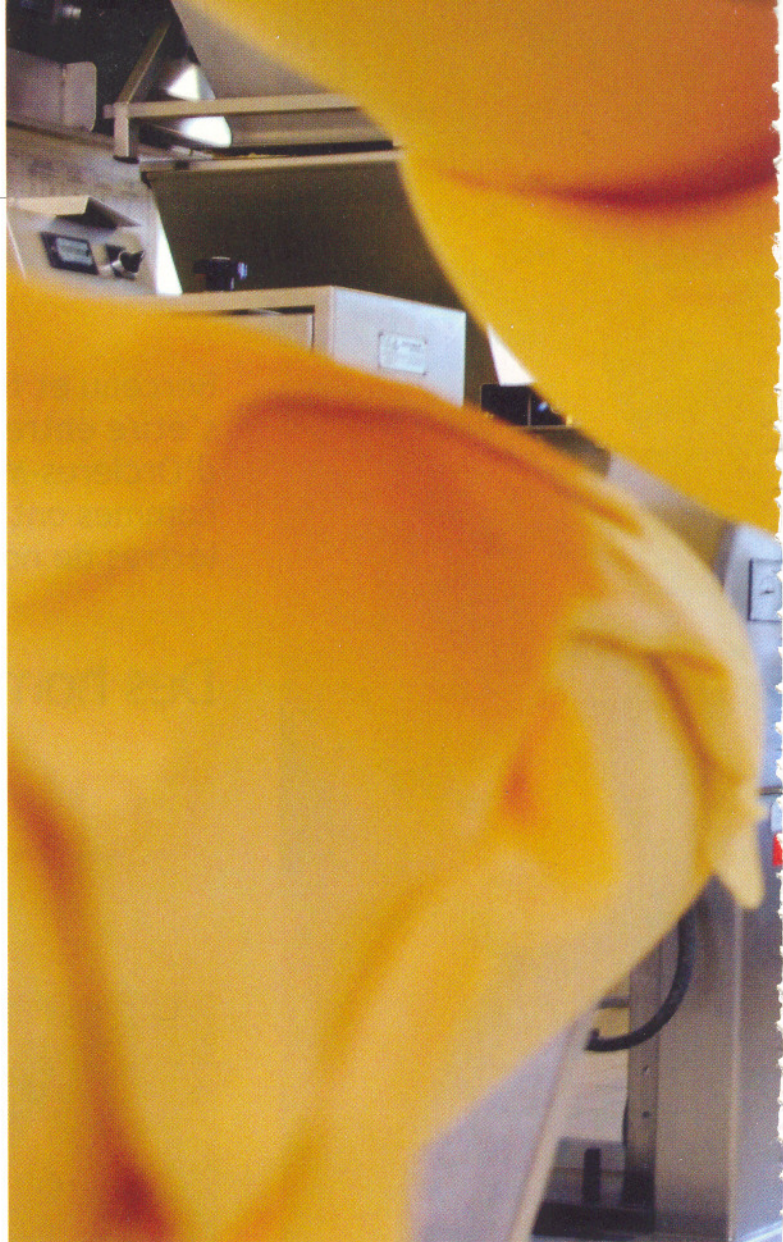
●●● années 1830 et on l'aurait communément appelé "coussin du petit Jésus" car il était servi pour les fêtes de Noël. Mais cette spécialité n'aurait pas dépassé les cuisines champsaures si, un jour de l'été 1985, Jean-Louis ne s'était mis en tête d'en fabriquer pour aller les vendre au marché. « On était en pleine crise du bâtiment, je n'avais plus de travail et la saison de ski, qui me faisait vivre l'hiver, était encore loin. » Succès immédiat dès le lendemain, au marché de La Mure, où il fait frire sur place les tourtons fabriqués la veille dans sa cuisine : « À 10 heures, j'avais tout vendu ! Alors, j'ai décidé de continuer sur ma lancée. »

« *Ce matin, c'est pomme de terre-reblochon.* »

Dans l'atelier mis à disposition par la mairie de Chabottes, en 1993, le bruit des machines, des pompes et des couteaux, relaie la radio et les voix qui s'interpellent. L'odeur de la pâte et de la purée de pommes de terre l'emporte sur tout. Au sol, farine, chutes de pâte et de purée collent au carrelage et aux semelles. « On fait au maximum trois sortes de salés par jour. Là, c'est pomme de terre-reblochon. » Parce que des tourtons, il y en a pour tous les goûts ou presque. Un portable sonne. Jean-Louis s'excuse et s'interrompt. Il revient et reprend son histoire. Le tourton. Il est une source intarissable de cette saga culinaire. « Pendant trois ans, ça me plaisait tellement que je faisais ça tous les jours, j'en ai même arrêté les saisons de ski ! L'après-midi en cuisine, le matin sur les marchés de La Mure, Vizille, Gap, Laragne... » Mais malgré les heures passées, il ne suffit plus à la tâche et, en 1988, s'adjoit



J.-J. Reynal



l'aide de Maurice Gondre, dit l'Abeille. « Ici, on a tous des surnoms, c'est une coutume dans les campagnes. » Ainsi donc, le spécialiste du laminoir² s'appelle l'Autruche (Thierry) et n'est autre que le frère de l'Abeille ! Maurice l'Abeille, chef de préparation à l'imposante silhouette, qui supervise la fabrication et qui, quand on le questionne sur la composition de telle ou telle farce, répond d'un air malin : « Je n'en sais rien, moi, je suis maçon ! » « Aujourd'hui, ce sont les machines qui mélangent, aplattissent et coupent, mais au début c'était nous. La mécanisation n'a rien enlevé au goût, affirme Jean-Louis, bien au contraire. On a remplacé l'emmental par du fontu du Queyras³ et c'est bien meilleur ! » De tourton en tourton, vingt ans après les premiers marchés, la production atteint 40 000 petits coussins quotidiens, et Jean-Louis

Les frères Pellegrin, Jean-Louis et Eugène, dirigent la société Les Tourtons du Champsaur, née en 1985.



J.-J. Reynal



J.-J. Reynal

Le but est de faire une pâte la plus fine possible, qui soit résistante à la cuisson et au transport. Entre deux épaisseurs, on verse une farce composée de pomme de terre, oignon, crème, œuf, fromage...

a abandonné la cuisine pour gérer l'entreprise familiale. Son frère Eugène, négociant en vins, l'a rejoint pour développer la clientèle de restaurateurs ; ses fils prennent le relais – Geoffroy fait les marchés et Benjamin dirige la nouvelle usine spécialisée dans les ravioles brouquetons et les oreilles d'âne⁴ –, sa nièce assure le secrétariat et l'accueil. De la famille ou non, tous ici sont Champsaurins, excepté un. « C'est l'étranger, il est du... Valgaudemar ! », plaisante Jean-Louis sur le pas de la porte. Sous le soleil, face au Vieux Chaillol qui culmine à 3 163 mètres, la vallée s'enfonce à l'est vers la station d'Orcières-Merlette

qui attend la neige et, vers l'ouest, bute contre le massif du Dévoluy, dressé comme une forteresse. Entre les deux, le visage ouvert et souriant de la plaine du Champsaur. ■

Sophie Guillien

1 Petit beignet de pâte fine fourré d'une farce à base de purée de pommes de terre.

2 Machine qui étire la pâte et la conditionne en rouleaux qui seront ensuite étalés, un dessous, un dessus, pour confectionner les tourtons.

3 Fromage de la famille des gruyères.

4 Petits beignets à base de pomme de terre et de fromage ; oreilles-d'âne : gratin baptisé ainsi car à l'origine réalisé avec des épinards sauvages aux feuilles longues et pointues.