

LA GAZETTE D'ADELIA

FOCUS TERRITOIRE : LA VALLÉE DE CHAMONIX-MONT-BLANC



DANS CE NUMÉRO

Un focus territoire sur la Vallée de Chamonix-Mont-Blanc

Son histoire

La création des sports d'hiver

Sa culture

Sa gastronomie

L'histoire de la vallée

Depuis la découverte de "Chamouny" par William Windham et Richard Pocock en 1741, la Vallée de Chamonix-Mont-Blanc est devenue un mythe pour les explorateurs du monde entier. Ces deux aventuriers ont révélé l'intérêt des grands glaciers, au-delà de la crainte et la dangerosité qu'ils inspiraient. C'est grâce à eux que nombre de touristes viennent aujourd'hui admirer le Mont-Blanc, ses aiguilles, ou encore la Mer de Glace.

Après la parution des aventures de Windham et Pocock à la Mer de Glace, nombre de leurs compatriotes se sont rendus dans la Vallée de Chamonix-Mont-Blanc pour admirer

à leur tour, le plus long glacier de France. A l'époque, l'ascension jusqu'à la Mer de Glace se faisait à dos d'âne !

En 1760, Horace Bénédicte de Saussure offre une récompense à qui atteindra le Mont-Blanc. Dix ans plus tard, il ouvre la première auberge pour accueillir les explorateurs curieux de côtoyer les sommets.

La conquête des montagnes

La conquête du Mont-Blanc par Jacques Balmat et Michel Paccard le 8 août 1786 installe la Vallée de Chamonix-Mont-Blanc dans l'imaginaire de l'alpinisme naissant et contribue à son attrait. Le massif



du Mont-Blanc regorge de montagnes à explorer et il y a généralement plus d'une voie pour atteindre le sommet !

Rapidement, l'auberge ne suffit plus et l'affluence de la clientèle fortunée entraîne la construction d'hôtels de luxe, dont certains sont encore visibles aujourd'hui. L'arrivée du chemin de fer dans la Vallée de Chamonix-Mont-Blanc en 1901 confirme l'intérêt des voyageurs pour la montagne dont il facilite l'accès.

La création des sports d'hiver

La Vallée de Chamonix-Mont-Blanc possède alors une renommée internationale pour sa saison estivale. Seuls quelques audacieux osent se lancer à l'ascension des sommets en plein hiver et le ski tel qu'on le connaît aujourd'hui n'existe pas encore.

En 1924, une nouvelle face de la vallée se dévoile avec l'organisation des premiers Jeux olympiques d'hiver. Les infrastructures touristiques se multiplient avec le développement des célèbres téléphériques des Glaciers, du Brévent, et de l'Aiguille du Midi.

C'est Pierre de Coubertin qui relança les « Jeux olympiques de l'ère moderne » tous les quatre ans depuis 1896. Il faut ensuite attendre 28 ans pour que les premiers Jeux olympiques d'hiver s'ouvrent à Chamonix, le 25 janvier 1924, à l'occasion de la VIII^e olympiade de Paris 1924.

Dès le printemps 1923, Chamonix effectue les travaux nécessaires à l'accueil de ces jeux d'hiver : création d'une patinoire, d'un tremplin de saut à ski, construction d'une piste de bobsleigh... Tout est fait pour accueillir, pour seize épreuves, les seize nations participantes, les 258 athlètes – dont 11 femmes –, et les 20 000 spectateurs qui seront présents, du 25 janvier au 5 février 1924.

La cérémonie d'ouverture, le 25 janvier 1924, rappelle sans qu'on puisse s'y tromper celle des Jeux olympiques d'été. Rassemblées sur la place de l'Hôtel de Ville de Chamonix, les seize nations défilent par ordre alphabétique, l'Autriche est en tête, la Yougoslavie ferme la marche. Pour chaque délégation, les sportifs marchent dans l'ordre des épreuves (patineurs de vitesse, patineurs artistiques, fondeurs, skieurs militaires, hockeyeurs, joueurs de curling et

et bobes). Arrivés au stade olympique, les « sports d'hiver de Chamonix, donnés à l'occasion de la VIII^e olympiade de l'ère moderne » sont déclarés ouverts. Les porteurs de drapeaux se rassemblent en arc de cercle autour du porteur du drapeau français – l'adjudant dans les chasseurs alpins Camille Mandrillon – qui prononce le serment olympique (instauré par Pierre de Coubertin en 1920) au nom de tous les athlètes.

Depuis, la Vallée de Chamonix-Mont-Blanc se réinvente perpétuellement. Son dynamisme touristique ne cesse d'évoluer, tout comme la vitalité artistique et culturelle de la vallée ...



Entre art et tradition : la Fête des Guides, événement incontournable de la Vallée de Chamonix-Mont-Blanc

Créée en 1924, la Fête des Guides est l'occasion unique pour les guides de la Compagnie des Guides de montrer que le lien qui les unit à leurs fidèles clients et à la population chamoniarde est plus solide qu'une simple corde. Pendant ces journées de fête, les rencontres et l'amitié sont au rendez-vous entre les Chamoniards, les commerçants et les touristes dans une ambiance hautement conviviale...

La première Fête des Guides a eu lieu le 15 Août 1924 avec pour marraine l'épouse du célèbre fabricant de parfum François Coty. Historiquement placés sous la protection de la Sainte Vierge, les guides de l'époque avaient naturellement choisi le jour de l'Assomption pour son organisation. L'objectif de cette première fête était de récolter des fonds au profit de la Caisse de Secours dont les cotisations étaient devenues insuffisantes pour couvrir les besoins.

Près d'un siècle plus tard, l'objectif de la Fête des Guides n'a pas changé. En plein cœur de l'été, les membres, les nombreux bénévoles et les commerçants se mobilisent au profit de la Caisse de Secours dans un esprit de partage et de solidarité. Les jours précédant le 15 août, des animations sont organisées dans tous les villages de la vallée.

Activités, conférences, spectacles, défilés, hommages et discours célèbrent la montagne et ses acteurs dans une ambiance festive et conviviale. Un bel hommage est rendu aux guides et aux disparus en montagne au cours d'une messe. Lors de la cérémonie religieuse, des cordes et piolets sont bénis. Puis, place à la parade des guides en tenue.

Chamonix, capitale mondiale de l'alpinisme, accueille tous les amoureux de la montagne. Une jolie tradition montagnarde, le seul jour de l'année où les guides ne

sont pas en fonction. Traditionnellement, la Fête des Guides s'achève le 15 août par une cérémonie sur le parvis de l'église de Chamonix en présence des pouvoirs publics. C'est un moment solennel marqué par le discours du président de la Compagnie des Guides et par l'intronisation des nouveaux membres. C'est l'opportunité pour les membres de rendre hommage à leurs clients les plus fidèles en leur remettant une médaille de fidélité ou de difficulté symbolisant le chemin parcouru par leur cordée.



La cuisine savoyarde à Chamonix : bien plus que du fromage fondu ...

Isolé pendant les longs mois d'hiver avec seulement des pommes de terre et du fromage ... C'est comme cela que les anciens haut-savoyards vivaient, survivant uniquement grâce à la nourriture alpine qu'ils pouvaient produire eux-mêmes, qui restait préservée tout au long de la saison.

La raclette tout d'abord, est un fromage français semi-dur, fabriqué à partir de lait de vache, qui est généralement façonné en une roue d'environ 6 kg. Ce fromage est le plus souvent fondu. C'est aussi le nom d'un plat, populaire dans les Alpes françaises et suisses, basé sur le chauffage du fromage et le raclage de la partie fondue. La raclette est accompagnée de petites pommes de terre fermes (Bintje, Charlotte ou variétés raclette), de cornichons, d'oignons marinés et de viande séchée, tels jambon cru / cuit, salami et viande des Grisons, et de boissons, kirsch, tisane ou fendant (vin du cépage Chasselas).

Évoquons ensuite la tartiflette. La tartiflette est un plat de la région de Savoie dans les Alpes françaises. Elle est faite de pommes de terre, de reblochon, de lardons et d'oignons. Le mot tartiflette est probablement dérivé du mot arpitan pour pomme de terre, tartiflâ. Cette recette moderne a été inspirée par un plat vraiment traditionnel appelé «péla»: un gratin de pommes de terre et d'oignons (sans fromage) dans une poêle à long manche appelée pélagique (pelle) dans la région de Provence en France. La tartiflette a été développée dans les années 1980 par l'Union Interprofessionnelle Reblochon (U.I.R) pour promouvoir les ventes de reblochon.

Nous y retrouvons également la fondue savoyarde qui est composée de Comté, de Beaufort et d'un ou deux autres fromages locaux tels que le reblochon, l'abondance ou l'équivalent français du gruyère.

La croûte savoyarde quant à elle, est un plat créé à l'origine pour utiliser le pain et le fromage vieillissants. Des tranches épaisses de pain tapissent un petit plat allant au four arrosé de vin local avant les fromages locaux, de la viande ou des champignons crémeux. Le plat est cuit au four jusqu'à ce qu'il soit croustillant et doré. Ce plat est souvent servi avec des cèpes.

Une fois les plats aux fromages énoncés, savourons les crozets de Savoie qui sont de petites pâtes plates de forme carrée. Les crozets étaient traditionnellement faits à la maison par des femmes au foyer utilisant du sarrasin ou du blé, ou parfois les deux. Ces pâtes servent principalement à préparer deux plats régionaux : la croziflette (une variante de la tartiflette) et les crozets à la dinde.

Place ensuite à la charcuterie, avec les "diots", des saucisses locales de plusieurs variétés. Certains sont consommés cuits, (grillés, bouillis ou de manière traditionnelle, avec du vin blanc) tandis que d'autres sont séchés. Ils peuvent être mangés à la fois froids et chauds. Lorsqu'ils sont chauds, ils sont généralement servis avec des pommes de terre bouillies ou de la polenta.

Enfin, évoquons le farçon, repas qui nécessite un moule spécial, d'abord doublé de bacon. Ce plat alpin contient des oignons, des pruneaux, des raisins secs, des pommes de terre et de la crème, le tout cuit au four. Parfois connu sous le nom de « farcement », il est populaire dans les cuisines familiales de la région Savoie-Mont-Blanc, mais rarement sur les menus des restaurants.

