



© Bastien.M

Le crozet de Savoie : une bonne pâte !

Produit régional



J'ai découvert cette délicieuse spécialité savoyarde il y a quelques années dans un restaurant du **Vieil**¹ Annecy. C'était le début du printemps, il faisait encore frais et nous cherchions avec mes amis un plat gourmand et typique de la région pour nous réchauffer. Nous avons choisi ces **curieuses**² petites pâtes, à la forme carrée très caractéristique, servies avec des « diots », les saucisses de porc locales. Les crozets se dégustent traditionnellement en **gratin**³, préparés avec du bon fromage de Savoie (en général du beaufort) et de la crème. C'est un plat montagnard par excellence.

Les crozets sont essentiellement fabriqués à base de farine de sarrasin (plante appelée aussi « blé noir »), qui leur donne une couleur beige presque grise, plus foncée que les pâtes traditionnelles. À cette farine, on ajoute simplement des œufs, du sel et de l'eau. Il est cependant possible de trouver des crozets fabriqués à partir de farine de blé tendre.

On utilise un rouleau pour donner aux crozets leur aspect allongé et plat, puis un couteau pour les découper en petits carrés. Ceci est très réglementé : le vrai crozet savoyard mesure 5 millimètres de côté et présente une épaisseur de 2 millimètres.

Jusqu'en 1860, la Savoie était rattachée à l'Italie et cette petite pâte est, parmi d'autres, le témoignage **culinaire**⁴ de ces liens historiques. On a trouvé dans un livre de recettes italien du XIV^e siècle une première mention des crozets confectionnés à partir



© Marianne Casamance

d'une pâte à lasagnes.

L'origine de leur nom, qui change légèrement selon les villes de Savoie, est **incertaine**⁵ mais deux hypothèses se distinguent. «Crozet » peut venir du terme « croé » qui signifie « petit » ou du mot « crwê » qui veut dire « croix » en patois savoyard. En effet, les femmes de la région avaient pour habitude de tracer une croix sur les pâtes avant de les jeter dans l'eau pour les faire cuire.

Gratinés, avec une viande ou une salade, dans un potage, il existe cent façons d'apprécier les crozets : laissez-vous tenter ! Et si un jour vous avez cette chance, faites comme moi : après une marche au bord du lac ou une balade paisible le long des canaux, poussez la porte d'un restaurant du Vieil Annecy...

Marie-Laurence **Leluc-Meckler**

Lexique

1. vieil (adj. m.s.) : *vieux (devant une voyelle)*

2. curieuses (adj. f.p.) : *bizarres, étranges*

3. gratin (n. m.s.) : *plat qui cuit au four*

4. culinaire (adj. m.s.) : *de la cuisine*

5. incertaine (adj. f.s.) : *pas sûre*