

Cuisine savoyarde

La **gastronomie savoyarde** est une cuisine originaire du territoire de la Savoie, correspondant aux actuels départements de Savoie et Haute-Savoie. Cette cuisine, qui se caractérise aujourd'hui à la fois par sa simplicité, son milieu et ses productions locales, a été et reste en partie influencée par son histoire et celle de sa famille régnante. En effet, la Famille de Savoie était puissante à la période médiévale et traduisait cette puissance tant par des mariages avec les cours d'Europe, que par un train de vie princier. Maître Chiquart, le « Maître Queux » d'Amédée VIII, au xv^e siècle, a rédigé, à la demande de son souverain, l'un des traités culinaires les plus aboutis de la période médiévale.



Charcuterie de Savoie

La Savoie a été longtemps un pays à cheval sur les Alpes, d'où la présence des pâtes — crozets, taillerins — ou encore de la polenta (prononcez "polinte"), tout comme un usage fréquent d'épices telles que le poivre, la muscade, le clou de girofle et bien sûr le safran dans ses préparations culinaires. Ces épices venaient d'orient, puisque le Comté puis Duché de Savoie était le passage Est-Ouest de l'Europe. Le safran a d'ailleurs été acclimaté rapidement dans les hautes vallées de Maurienne et de Tarentaise. La pomme de terre, les fromages savoyards ou la charcuterie (diots savoyards) font eux aussi partie des ingrédients ou des préparations que l'on trouve sur une table locale. De même, la cuisine traditionnelle savoyarde utilise beaucoup de fruits secs, noix, pruneaux, raisins secs ou abricots.

Sommaire

Les recettes

Charcuterie

Fromages savoyards

Desserts

Pâtisseries

Gâteaux

Boissons

Pour aller plus loin

Bibliographie

Articles connexes

Liens externes

Notes et références

Les recettes

- Beignet de pommes de terre
- Berthoud
- Croûte au fromage
- Croziflette
- Diots au vin blanc
- Farçon
- Filet de perche ou de féra

- [Fondue savoyarde](#)
- [Gratin de crozets](#)
- [Gratin savoyard](#)
- [Péla](#)
- [Poêlée montagnarde](#)
- [Polente](#)
- [Tartiflette](#)

Charcuterie

- [Atriaux](#)
- [Longeole](#)
- [Pormonaise](#)

Fromages savoyards

- [Abondance](#)
- [Beaufort](#)
- [Chevrotin](#)
- [Emmental de Savoie](#)
- [Raclette de Savoie](#)
- [Reblochon](#)
- [Tome des Bauges](#)
- [Tomme de chèvre de Savoie](#)
- [Tomme forte de Savoie](#)
- [Tomme de Savoie](#)

Desserts

Pâtisseries

- [Bescoïn](#)
- [Bugne](#)
- [Matafan](#)
- [Rioute](#)
- [Rissoles](#)
- [Sabayon](#)
- [Tarte aux myrtilles](#)
- [Truffe en chocolat](#)

Gâteaux

- [Gâteau de Saint-Genix](#)
- [Gâteau de Savoie](#)

Boissons

- [Chèvre](#)
- [Grolle](#)
- [Seysssel](#)
- [Roussette de Savoie](#)
- [Liqueur des Aravis](#)

- [Liqueur de Génépi](#)
- [Vin des Allobroges](#)
- [Vin de Savoie](#)

Pour aller plus loin

Bibliographie

- Sylvianne Léveillé, *La Cuisine savoyarde*, Éditions Jean-Paul Gisserot, 2004, 126 p. (ISBN 978-2-87747-780-2, lire en ligne).
- Marie-Thérèse Hermann *La Cuisine paysanne de Savoie. La vie des fermes et des chalets racontée par une enfant du pays* La Fontaine de Siloé, coll. « Les Savoyiennes », 2004, 255 p. (ISBN 978-2-84206-148-7, lire en ligne).
- Marie-Thérèse Hermann *Dictionnaire de la cuisine de Savoie. Traditions et recettes*, La Fontaine de Siloé, 1992, 159 p. (ISBN 978-2-86253-160-1, lire en ligne).



Liqueur des Aravis

Articles connexes

- [Cuisine > Cuisine française](#)
- [spécialité régionale \(cuisine française\)](#)

Liens externes

- [\(fr\) Site de l'Association Marque Collective Savoie](#)
- [\(fr\) Recettes de Savoie](#)

Notes et références

Sur les autres projets Wikimedia :



[Les recettes de la Savoie](#) sur Wikibooks

Ce document provient de «https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Cuisine_savoyarde&oldid=155783567».

La dernière modification de cette page a été faite le 13 janvier 2019 à 18:24.

Droit d'auteur : les textes sont disponibles sous licence Creative Commons attribution, partage dans les mêmes conditions ; d'autres conditions peuvent s'appliquer. Voyez les [conditions d'utilisation](#) pour plus de détails, ainsi que les [crédits graphiques](#). En cas de réutilisation des textes de cette page, voyez [comment citer les auteurs et mentionner la licence](#).

Wikipedia® est une marque déposée de la [Wikimedia Foundation, Inc](#), organisation de bienfaisance régie par le paragraphe [501\(c\)\(3\)](#) du code fiscal des États-Unis.