

Grolle : [Rassurez-vous, dedans ce n'est pas du jus de chaussette]

Roc n' grolle

AU MÊME TITRE QUE LE DIOT, LE REBLOCHON OU LE PARET, LA GROLLE COMPTE PARMIS LES EMBLÈMES DES PAYS DE SAVOIE. ON Y BOIT UN DIGESTIF, MÉLANGE DE CAFÉ, DE GNÔLE ET DE SUCRE. MAIS QUELLE EST L'ORIGINE DE CE RÉCIPENT PERCÉ DE 2 À 10 TROUS ? ET COMMENT MANIER CET ÉTRANGE OBJET SANS TOUT VERSER À CÔTÉ ?

Par **Nathalie Truche**



Un peu d'histoire linguistique d'abord, histoire d'épater la galerie lors de vos dîners en station. Le mot «grolle» vient du latin populaire «grolla» par l'intermédiaire du franco-provençal, qui atteste, dès le XIII^{ème} siècle, le mot «grola» signifiant vieux soulier et «grolier» désignant un savetier, d'où l'utilisation du mot «grolles» pour définir des chaussures. Ainsi, faute d'avoir un autre récipient, les bergers de Savoie versaient un mélange de café et de gnôle dans leurs sabots !

Depuis les temps anciens, la grolle et la coupe de l'amitié sont deux objets traditionnels de l'artisanat typique du Val d'Aoste. La grolle valdôtaine est de forme verticale. Son étymologie est souvent associée au Graal, le calice dans lequel Jésus but lors de son dernier repas.

La coupe de l'amitié, que l'on appelle également grolle en Savoie, est une coupe en bois pansue qui se passe de mains en mains, sans jamais la poser. Le récipient se décline en un éventail d'aspects : de la ligne sobre avec peu de décorations ou paré de sculptures et de découpes nombreuses. Symbole de l'amitié, l'objet

est traditionnellement utilisé pour boire «le café à la valdôtaine», une boisson typique à base de café, grappa, génépi et épices. Le rituel prévoit que le récipient se transmette de mains en mains dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Chaque participant reçoit alors sa ration de boisson et la coupe n'est posée qu'une fois vidée.

PRÉCAUTIONS D'USAGE

Sur son blog, Michka «Savoyarde pure souche et fière de l'être», dispense des conseils pour un emploi adéquat de la grolle. *“Le bec en face de vous servira à boire, mais il faut boucher avec les pouces les deux trous situés à gauche et à droite sinon, en levant la coupe pour boire, le divin mélange sortira par les autres orifices. Et quel gâchis ! Lorsque vous avez dégusté, vous la passez à votre voisin qui à son tour prend la grolle en bouchant d'un pouce le trou dans lequel vous avez bu, laisse libre celui pour boire et obture le suivant avec son autre pouce. Et ainsi de suite jusqu'à disparition totale du breuvage”.*

Egalement fins connaisseurs des

traditions ancestrales savoyardes, les animateurs du site envoiedugros.fr prescrivent un mode opératoire rigoureux pour l'utilisation idoine de la grolle. Premier avertissement de cette sentinelle des coutumes locales : *“La grolle étant en bois, elle peut s'assécher et se fissurer. Le seul remède pour lutter contre ce phénomène est de l'utiliser régulièrement, car seul l'alcool permet de l'humidifier correctement”.* Attention, préviennent-ils, une vraie grolle (pas celle achetée dans les magasins à touristes) ne se trouve pas sous le sabot... d'un cheval. *“Seul un Savoyard pourra vous aider dans votre quête”.*

Quant à la recette, plus on monte en altitude, plus la gnôle doit être forte, préconisent-ils. Modalités : préparer du café bien chaud et le verser dans la grolle. Aromatiser avec du zeste d'orange ou de citron, quelques clous de girofles et un peu de poivre. Compléter avec de la gnôle faite maison préalablement chauffée. Saupoudrer de sucre à l'intérieur et sur les bords du récipient et le faire flamber. A recommencer sitôt que la grolle est vide pour ne pas briser la chaîne de l'amitié. Et dormir sur place !!! ■