Zeitschrift: Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: - (1952)

Heft: 9

Artikel: La râclette = Raclette - die Nationalspeise der Walliser

Autor: Marcel, André / S.B.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-775177

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 01.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Oben: Der « Club des Cent» bei der Raclette im Wallis. – Ci-dessus: L'épouse d'un membre du Club des Cent, lors d'une râclette en Valais.
Photo: Giegel, SZV

Links: Vornehme Reisegesellschaft des 18. Jahrhunderts in einer Schweizer Alphütte. Aquarell von Sigmund Freudenberger, 1745–1801.
A gauche: Un groupe de voyageurs distingués, appartenant à la haute société du XVIIIe siècle, dans les Alpes suisses. Aquarelle de Sigmund Freudenberger, 1745–1801.

In Frankreich hält der «Club des Cent» als älteste gastronomische Vereinigung der Welt Traditionen lebendig, die gepflegter Gastlichkeit Antrieb sind. Rund vierzig Mitglieder dieser Freunde echter Tafelfreuden besuchten kürzlich Westschweiz und Wallis, das Berner Oberland, Schwyz, Luzern und Basel. Die Schweizerische Zentrale für Verkehrsförderung entwarf auf Wunsch der Gäste das kulinarische Programm, welches regionalen Eigenarten Rechnung trug. So fanden sich die Ambassadoren westlicher Gastronomie auch zur «Raclette», der Nationalspeise der Walliser, die unten geschildert ist.

C'est dans une atmosphère toute d'esprit et de grâce que se déroula dernièrement en Suisse le voyage du «Club des Cent» de France, le plus ancien club gastronomique du monde. Il évoqua des scènes dignes d'une longue tradition d'élégance et d'hospitalité.

LE DÉJEUNER AU CHALET FERRET

Un grand gendarme est sur le seuil; gendarme valaisan, c'est-à-dire bonhomme, hospitalier, et qui se fait d'emblée notre ami dévoué. «Belle jeunesse, dit-il, et puis propre!... Entrez, messieurs, mesdames, et faites-vous servir.»... La vieille apporte des pommes de terre et du beurre! Le gendarme apporte des omelettes!... A ce spectacle, une incomparable joie s'ajoute à un appétit incomparable; et de tous les gîtes où nous sommes entrés, celui-ci est proclamé le pire et le meilleur, le plus dénué et le plus riche, celui, sans contredit, où nous avons improvisé le plus délectable banquet.

Dessin et texte de Rodolphe Töpffer (1799–1846) tirés des «Nouveaux voyages en zigzag».

LA RACLETTE

Chaque pays a ses mets qui se mangent en commun, les compagnons unis par une franche amitié se délectent à la même table.
Il y a le couscous marocain, la bouillabaisse marseillaise et chez nous, selon les régions, la friture, ou la fondue, ou la saucisse aux choux.
Le Valais seul connaît l'authentique râclette.
Si, dans un jour de mélancolie il peut arriver à quelqu'un de commander une fondue, il n'intriguera personne en la savourant en solitaire.
C'est un repas d'intimité.
Il faut être seul avec sa conscience ou seul avec deux ou trois complices pour s'attabler devant un caquelon.
Le cercle étroit de cet ustensile appelle un cercle un peu plus élargi de compères, dans le prolongement des rayons.
Théoriquement l'on pourrait porter ces derniers à l'infini en prenant pour base le centre du premier cercle et créer à des distances variables, de ce monde à l'au-delà, des cercles de mangeurs qui, du Père Adam à votre serviteur, engloberaient l'humanité tout entière à travers les siècles.
Seulement, on s'éloignerait du caquelon.
Un mathématicien vous le dirait mieux que moi si vous consentiez à ne pas parler la bouche pleine et à le laisser s'exprimer librement.
En fait, le cercle des convives, s'il s'inscrit dans le prolongement de celui du caquelon a pour rayons des bras humains prolongés par des fourchettes.
Voilà qui limite singulièrement le champ d'action des hommes sur la fondue.
Au delà d'un mètre, il n'y a plus de convives.
Il n'y a que des spectateurs.

C'est un point important à retenir.
La différence capitale entre la fondue et la râclette, issues l'une et l'autre du fromage, ce n'est pas tant la façon de les apprêter que la portée sociale de chacune d'elles.
L'homme va à la fondue.
La râclette vient à l'homme.
Dans le premier cas, un homme ou plusieurs, parents par la pensée et le sentiment, se groupent en petit comité pour se régaler en égoïstes.
Dans le second cas, c'est toute une société qui se découvre, à la faveur d'un bon repas, un même idéal fraternel.
Avec ou sans petits oignons.
La râclette, en effet, se sert toujours pour plusieurs personnes. Celui qui prétendrait transgresser cette règle en serait pour ses frais car le rythme auquel il serait astreint de manger le laisserait sans forces au bout de deux minutes.
Il serait contraint de se trouver deux ou trois amis pour ne pas mourir étouffé.
Cela me paraît d'un haut enseignement.
La râclette exige un état de grâce et le Valais qui se plaît à l'offrir à ses visiteurs témoigne à la fois qu'il croit à leur union et qu'il s'associe à leur joie.
Partagée en deux, la pièce de fromage est présentée au foyer, puis, dès qu'elle commence à fondre et à roussir, une serveuse aux bras frais l'empoigne et se hâte vers chacun des convives.
Elle se penche sur l'assiette, elle râcle la pâte fondante en vous effleurant la joue de ses cheveux.
Chacun se délecte alors dans la compagnie de tous.
Le fait que chaque homme ait son assiette à lui, non pas un récipient collectif lui permet, tout en s'incorporant à la société, de garder sa personnalité propre.
La râclette à elle seule ne parviendrait peut-être pas à créer le miracle de cette compréhension commune et de cette unanimité dans la diversité si elle ne s'accompagnait de vin.
Le même soleil tremble dans les verres différents.
Chaque râclette commande une rasade et chaque fois l'on se sent plus proche du voisin parce qu'on éprouve un plaisir analogue au sien.

Ne me dites pas que l'on parviendrait au même résultat avec de l'eau minérale et de la semoule au sucre.
Ce n'est pas vrai.
Chacun sait que les gens qui ont petit estomac sont tellement resserrés dans leur peau qu'ils ne parviennent jamais à se mettre dans celle des autres.

Un robuste appétit engendre un robuste optimisme, un franc buveur – le dicton populaire le dit – aime aussi le mot franc.
In vino veritas.
La râclette apparaît, dans les grandes compétitions culinaires comme une épreuve éliminatoire et les gens guindés, mesquins, étriqués, soupçonneux, aigris, louvoyants ou calculateurs n'ont pas besoin de s'aligner devant les assiettes. Ils jouent perdant d'avance.
Les vrais champions, eux, se mettent en bras de chemise, écartent d'une main impérieuse les pommes de terre et le pain puis vous avalent leur râclette comme une huître, avec un coup de blanc par-dessus pour mieux la faire descendre. Ils ne trichent pas.
Un peuple qui choisit ce mets pour mets de prédilection est un peuple fort, sain, valeureux, qui ne craint pas de s'engager et de se montrer tel qu'il est.
Si vous le mettez en confiance en acceptant sa râclette et son vin, il devient assez généreux pour imaginer que vous l'êtes...
Et le plus beau, c'est qu'à la fin du repas, vous le serez.
Vous ne lui refuserez pas votre amitié.

André Marcel

RACLETTE – DIE NATIONALSPEISE DER WALLISER

Wenn der Walliser schöne Stunden der Geselligkeit erleben will, dann nimmt er seine Freunde mit auf einen aussichtsreichen Fleck, facht Feuer an und rollt Käse herbei. Von jenem herrlich mundenden, duftenden Käse, den stämmige Sennen den ganzen Sommer durch nach alter Väter Sitte Laib um Laib geformt, und der jetzt im trockenen Keller ausreift, um den reichen Fettgehalt der Bergmilch mit dem Aroma der Alpenkräuter auszugleichen. Dann beginnt das ländliche Fest. Ein kräftiger Schnitt halbiert den Käselaib, und alles eilt herbei, um nach Farbe und Struktur des Teiges auf die kommenden Genüsse zu schließen. Jetzt werden beide Hälften an das glimmende Kohlenfeuer gelegt. Die Schnittseite beginnt zu glänzen, zu schmelzen, und im richtigen Moment wird zugepackt, um dem ersten der Reihe die heißgeschmolzene Schicht, die Raclette, auf den Teller zu streichen. Der Mann greift zur Pfeffermühle, rollt seine Raclette um die Gabel und möchte am liebsten die Augen schließen, damit der Gaumen konzentriert genießen kann. So geht das Spiel weiter. Immer wieder werden die Käsehälften an das Feuer gelegt, und immer wieder erhält jeder in streng eingehaltener Reihenfolge seine Raclette. Auf allen Gesichtern leuchtet Fröhlichkeit, und am Abend hallt von den Felsen das Echo: «Das ist das Land am Rhonestrand, ist Wallis, ist Wallis unser Heimatland.»

S. B.

In den Kellern von Spiez, Zeichnung von Fred Stauffer
Dans les caves de Spiez, dessin de Fred Stauffer

Vom Boden herbe Säfte
und Süße aus goldenem Licht,
so reift im Zwieklang der Kräfte
die Traube, Septembers Gedicht

C. F. LANDRY

Aus «Mit der Rebe durch das Jahr»
In die deutsche Sprache übertragen
durch Kurt Guggenheim

...Quand le vin rebouge dans le tonneau, et sous les douves tout repart en même temps que la sève repart, parce que le vin se souvient, il n'est pas encore détaché, l'enfant n'est pas encore complètement coupé de sa mère. Ils ont fait grincer les serrures des caves, ils s'appellent les uns les autres, ils se sont invités. Ils s'alignent sous la terre de chaque côté de la longueur, contre les tonneaux eux-mêmes alignés et ne laissant entrer que juste la place qu'il faut pour ces deux rangées d'hommes se faisant vis-à-vis; et amitié, fraternité.
Le soleil de là-haut éclaire le dehors: le nôtre nous éclaire en dedans. Celui-là les corps, celui-ci les cœurs. Celui-là se couche, le nôtre se lève.
Ils ont dit à Besson: «Venez.» Besson se met avec eux et prend sa place dans une des rangées, pendant que celui qui remplit le verre est à un bout et le verre va, revient, repart, fait le tour. Ils regardent dedans de haut en bas, ou ils regardent au travers contre la flamme de la bougie, et le vin bouge là pour une chose qu'il a à vous donner...

C.-F. Ramuz «Passage du poète», fragment