

# Trois spécialités gourmandes

Autor(en): **Preux, Françoise de**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **29 (1999)**

Heft 4

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-827733>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



# Trois spécialités gourmandes

**Le Valais, pays du soleil, produit les meilleurs fruits et les meilleurs vins du pays. Mais le tableau serait incomplet sans le fameux fromage de Bagnes et la viande séchée. Petit survol gourmand.**

**Marie-Thérèse Chappaz**

## La passion du vin

Il faut prendre le raidillon au-dessus de l'église pour atteindre, au cœur du coteau de Fully, la Cave de la Liaudisaz, la maison de Marie-Thérèse Chappaz. Celle où Maurice habita quand l'Oncle, le Président Troillet, lui confia des vignes. Comme le poète, sa nièce a choisi une autre voie que le droit, dans cette famille d'avocats.

Elle raconte: «Le déclic s'est produit quand mon père m'a donné une vigne venant de ma grand-mère. Propriétaire, j'ai voulu m'en occuper moi-même, j'ai appris à tailler, j'ai fait des stages.»

Elle se forme à l'Institut fédéral de Changins où elle travaillera, durant six ans, dans la cave expérimentale. «Avant, il ne venait même pas à l'idée des parents que ce soit la fille qui reprenne les vignes. Actuellement, celles qui se lancent dans la profession sont plus passionnées que bien des garçons, qui se contentent de suivre la filière.»

«Passion», c'est le leitmotiv. Jusqu'à cette année, où elle a engagé un vigneron pour l'aider, Marie-Thérèse s'est occupée et de la vigne et de la cave, travaillant sept hectares répartis sur trois communes et produisant quelque 45 000 bouteilles. «L'an passé, j'ai un peu agrandi, mais il ne faut pas se disperser.» Un hectare est cultivé en bio. «C'est une autre approche de la nature et de la vigne, la recherche d'un équilibre

plutôt qu'un rapport de forces. Aller vers une culture en biodynamique comporte des risques, mais ça m'attire, ça m'intéresse beaucoup», explique celle qui cultive aussi la philosophie du vin: «Savoir d'où il vient, comment il est fait, garder la notion de millésime.» Et surtout celle de terroir. «Nous avons de beaux terroirs en Valais, et l'on pourrait – comme en Bourgogne – vinifier des terroirs plutôt que des cépages.»

Les parchets les plus précoces, elle les réserve à la Petite Arvine et à l'Ermitage, qui font l'objet de deux vendanges. L'une donnera un vin sec et l'autre, en décembre, botrytisée et flétrie sur souche, produira le «Grain Noble». La vigneronne de l'année 1995, selon le guide Gault et Millaut, ne craint pas la comparaison avec les sauternes et remarque: «Le climat et la topographie du Valais sont particulièrement favorables pour les surmaturés.» Marie-Thérèse élève aussi, en fûts de chêne pour la garde, «Grain Noir», un assemblage de cabernet-sauvignon, cabernet franc et merlot.

Elle n'en snobe pas pour autant les fendants, dont chacun porte l'appellation du terroir qui lui donne son caractère, le gamay et la dôle dont elle veut redorer le blason, la Durize, un vieux rouge de Fully «très rustique, très végétal».

**Roger Dubosson**

## Les saveurs du Bagnes

Dans ses trois caves, alignés sur des étagères, objets de soins attentifs, mûrissent quelque 3400 fromages qui portent, gravée au talon, la mention «Bagnes 1», ce qui signifie Verbier. Roger Dubosson, responsable de cette laiterie, explique: «A l'époque, chaque alpage de la vallée était désigné par un chiffre.» Celui-ci désigne actuellement les diffé-

rentes laiteries qui font le fameux Bagnes, portant la «patte» des maîtres fromagers: 2 Le Levron, 4 Liddes, 5 Somlaproz, 8 Sembrancher, 9 Vollèges, 22 Bruson, 25 Champsec et 30 Lourtier. A savourer en raclette, à la main ou en rebibes.

«La fabrication du fromage à raclette exige un traitement particulier et des cultures spéciales pour les températures basses», indique le maître fromager. «On est très exigeant sur la qualité du lait et le ramassage s'effectue deux fois par jour, car la fraîcheur est très importante pour le goût.» La laiterie, située sous l'église, à l'entrée du vieux village, a été entièrement rénovée en automne 1989. Elle dispose d'un petit laboratoire où sont analysés des prélèvements pour des contrôles, bactériologiques notamment.

«On est très strict. C'est la condition pour continuer à fabriquer avec du lait cru.» Depuis deux ans, les fromages sont nantis de l'assurance qualité garantie par les normes fédérales. Celles-ci régissent aussi les conditions de détention du bétail, qui ont fait l'objet de nouvelles dispositions. Roger Dubosson cite le cas de ce couple d'octogénaires, propriétaires de sept vaches. «Les inspecteurs sont venus, ils ont mesuré l'étable et décrété qu'ils ne pouvaient en garder que cinq...»

La qualité du lait varie en fonction de la saison. Elle est meilleure lorsque les vaches sont au régime vert, dans les alpages. Toutes de la race d'Hérens, évidemment. «Tu ne peux pratiquement pas les mélanger avec d'autres», précise Roger Dubosson. Le fromage aura un arôme plus marqué, sa pâte sera plus grasse et sa couleur plus jaune. Durant l'été, environ cinquante pièces sont fabriquées chaque jour; elles porteront la mention «Alpage». L'hiver, quand les lutteuses sont au régime sec, la pâte du fromage sera plus blanchâtre, plus sèche et demandera une plus longue maturation.





Photo Yves Debraine

*L'assiette valaisanne, un régal pour les yeux... et l'estomac*

Roger Dubosson fabrique aussi des yogourts, un peu de sérac et, dans son petit magasin, on savoure un choix de pâtes jeunes ou corsées, selon leur degré de mûrissement.

**Jean-Marc Reuse**

## Allons croquer la pomme!

«J'ai choisi d'assumer seul les risques.» Jean-Marc Reuse, arboriculteur à Saxon, ne se contente pas d'exploiter un verger de treize hec-

tares, planté de pommiers, poiriers et abricotiers, il stocke et commercialise lui-même ses fruits. Une partie de la récolte est vendue en vrac et le tiers environ conditionné pour une grande chaîne de magasins. «Je veux aller le plus loin possible avec mes produits et le plus près des consommateurs.»

Cette option signifie qu'il faut anticiper les tendances du marché. «Chaque année, je renouvelle 5 à 10 % de mes plantations pour être au top niveau.» Pour avoir en main le maximum d'atouts, Jean-Marc Reuse travaille avec les stations fédérales de recherches, comme le Centre d'arboriculture et d'horticul-

ture des Fougères, à Conthey, et compare avec les produits étrangers. Il y a sept ans, il fut l'un des premiers en Suisse à planter des pommes «Braeburn» et s'en félicite: «Ces pommes d'un beau rouge sont excellentes, très fermes, croquantes sous la dent.»

L'arboriculteur de Saxon a planté aussi de nouvelles variétés d'abricots, le «Goldrich» et l'«Orange Red». Mais il n'a pas abandonné le classique «Luizet», excellent quand il est cueilli à temps, mais sensible au transport. «Ces abricots, plus précoces et d'une présentation supérieure, apportent un complément à notre offre. Ils permettent d'étaler la récolte, ce qui est important pour le personnel, et d'occuper plus longtemps le marché.» Jean-Marc Reuse pratique la même politique avec les pommes et les poires, cultivant différentes variétés d'été et de garde.

«Dans mon verger, j'aime prendre un fruit sur l'arbre et le croquer aussitôt, sans devoir le laver. Comme quand on était gamins.» Jean-Marc Reuse est un adepte de longue date de la production intégrée, qu'il pratique depuis 1975, et ses fruits portent le label «Cultural». Pour certaines variétés il utilise la lutte biologique. «On a fait beaucoup de progrès.»

Il remarque que les normes suisses sont beaucoup plus contraignantes que celles de l'Union européenne, où les coûts de production sont quatre fois plus bas. «Après 30 ans de métier, je me pose beaucoup de questions», avoue, songeur, ce battant qui a participé aux manifestations des agriculteurs valaisans en colère. «Alors, on nous écoutait. Maintenant, il faut nous adapter. Les paiements directs ne compensent pas la baisse des prix imposée par «la boîte verte de l'OMS». Mais il ne s'avoue pas vaincu. «Avec des produits de qualité, les Valaisans peuvent percer sur le plan suisse et viser un marché plus large.»

**Françoise de Preux**