

Nourritures valaisannes

Autor(en): **Zermatten, Maurice**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **26 (1953)**

Heft 7

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-778427>

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.

NOURRITURES VALAISANNES

L'an dernier, il plut à des gourmets d'organiser une semaine gastronomique valaisanne. — Comment, dirent ceux qui ne connaissent du Valais que le Valais d'autrefois, est-il possible de parler de gastronomie dans un pays qui vit de pain de seigle, de fromage et de viande salée? Et l'on voudrait, pendant une semaine...

Eh bien! les organisateurs avaient raison. Du lac à la Furka, on fit des découvertes véritablement étonnantes. C'était le temps où l'asperge apporte sur toutes les tables sa grâce fondante et son parfum de terre légère; le temps où les coquelets rôtissent au feu de braise dans le crépitement du beurre tandis que les truites de rivière s'immobilisent en des poses théâtrales et définitives. On voyait aussi des paniers de merveilleuses fraises, rouges, mouchetées de blanc, un peu semblables aux bannières cantonales; et elles saignaient dans un ruissellement onctueux de crème, tachée d'une goutte de Dôle. Puis il y avait encore d'admirables petites saucisses, demeurées longtemps au grenier; arrosées d'un verre de Fendant, elles constituaient des « quatre heures » mémorables... Non, il n'était pas trop d'une semaine pour prendre la mesure de tant de délices.

Et, cependant, personne encore n'avait parlé de raclette, ni de ce jambon que l'on suspend au grenier, après les boucheries de décembre, que l'on feint d'oublier des mois durant, qui, tout à coup, se révèle irremplaçable; la viande séchée, le pain de seigle dur comme du bois, le fromage arraché aux sirons n'avaient pas paru sur la table des hôtes émerveillés. Ce sont là vieilles nourritures traditionnelles, si connues qu'en parler encore devient fastidieux.

Il arrive sans cesse que l'on oppose la raclette à la fondue. C'est un jeu parfaitement inutile. Elles ne répondent pas aux mêmes besoins. La raclette est essentiellement un repas de plein air. Elle appelle l'ombre chatoyante des mélèzes, le chant voisin du bisse, le pétilllement du feu sur la dalle d'ardoise, le rire des convives que le Fendant émoustille et, grâce suprême, le geste rituel d'une paysanne en costume.

MAURICE ZERMATTEN

VIGNES ET VINS DU VALAIS

Dans son livre: «Switzerland», paru à Londres en 1836, William Beattie fait précéder le chapitre consacré au Valais ou Vallée du Rhône, d'une introduction en italien qui dit, entre autres: «Qui tutto e diverso di quello che si vede altrove.» Ici, tout est divers de ce que l'on voit ailleurs.

On ne saurait, en quelques mots, mieux définir le vignoble valaisan et les vins qu'il produit, pour le plus grand agrément de ses amateurs.

Ici, en effet, rien n'est monotone, tout est divers, mais nuancé et harmonisé en même temps.

Nos vins vont des plus secs et des plus nerveux, telle l'Arvine, héritage précieux de nos anciens maîtres, les Romains, aux somptuosités d'une Malvoisie flétrie qui vous pénètre comme un chaud rayon de soleil.

Entre eux, il y a naturellement toute une gamme dont les notes, plus ou moins sonores, selon les plants, mais aussi selon les terroirs et selon les années, enchanteront celui qui sait les faire vibrer avec tendresse et délicatesse, sans jamais les brutaliser, par quelque excès que ce soit, mais avec cette juste mesure qui se doit, chez les gens d'agréable compagnie et de bonne éducation.

La plus commune et la plus utilisée de ces notes est, sans contredit, celle du Fendant qui reste et restera toujours celle dont la sonorité se fait entendre le plus souvent.

Le Fendant est le gentil vin, pas trop violent, des rencontres entre compagnons; c'est celui des repas simples, mais savoureux et amoureusement préparés, comme ils devraient toujours l'être, en toutes circonstances.

Il n'y a pas d'heure spéciale pour le Fendant, il peut l'être de toutes celles de la journée et du soir. Qu'elles soient grises ou claires, toujours il appor-

le Fendant c'est la franchise,
le Johannisberg, la tendresse,
l'Arvine, la finesse,
l'Hermitage, la discrétion,
l'Amigne, la puissance,
la Malvoisie, la douceur,

Dans un tel cadre, la raclette n'est comparable à rien d'autre et la fondue la plus onctueuse n'aurait rien à dire en cette société. La raclette réclame encore une joyeuse bande autour d'elle. Il lui faut des convives aux mœurs simples et franches qui savent s'accommoder d'une assiette que l'on place sur leurs genoux, d'une pomme de terre en robe qu'ils déshabillent eux-mêmes. En ces instants de confiant abandon, l'homme se débarrasse de son masque; il renoue amitié avec les choses les plus élémentaires; il retrouve le secret d'une vie perdue et dans sa joie perçoit l'appel d'un retour aux sources oubliées.

La raclette n'est pas une invention de gourmets. Elle répond aux nécessités de la vie paysanne. Les bergers, dans leurs hauts pâturages d'été, présentent à la braise la surface lisse de leurs petits fromages. Il n'en faut pas davantage pour satisfaire ces primitifs. Et la noce, au village privé d'installations nécessaires à la confection d'un repas compliqué, se réjouit autour du feu de bois où la meule, partagée par le milieu, crépète. Le miracle réside en ceci que ces humbles agapes se sont parées d'un prestige poétique où il entre de la lumière, du soleil, de la joie, une bonne humeur communicative dans le va-et-vient lesté des channes et le pétilllement d'un vin qui ne remplit jamais mieux son rôle qu'en accompagnant la pâte rôtie qui coule. Du fond des âges, ces rites nous arrivent intacts, si proches de la vie valaisanne qu'ils semblent ne jamais devoir changer.

Plus la civilisation se complique, plus se mécanise l'existence humaine, plus nous nous éloignons des conditions naturelles de la vie et plus intensément, sans doute, nous éprouvons le besoin de retourner à la simplicité originelle. Rien ne plaît davantage à la jeunesse que de camper en un coin de bois parce qu'elle est privée, dans les villes de béton, de l'odeur de la terre et de la morsure du vent. Pour des raisons semblables, le goût des nourritures primitives nous paraîtra-t-il, peut-être, toujours plus savoureux.

tera un peu de cet éclat du ciel sous lequel il a grandi, ainsi que des terroirs qui l'ont vu naître: terres fertiles de Fully, graviers de Chamoson, bétons de Conthey, rochers brûlés de Sion et des alentours, moraines de Sierre et d'ailleurs, terrains partout divers, mais partout ensoleillés où il se dore et mûrit savoureusement.

En passant au Rhin, que nous appelons Johannisberg, et qui nous est venu des bords de ce fleuve fameux, la sonorité de la note monte déjà quelque peu. Mais elle n'atteindra toute son ampleur que lorsque vous irez chercher, sans le découvrir jamais, et c'est ce qui en fait l'attrait, le secret de ce que le grand soleil, le sol aride et aussi, pour une très large part, le travail opiniâtre du vigneron valaisan ont su mettre au fond d'un verre d'Amigne, de Muscat, de Rouge du pays, de Dôle, de Riesling, de Pinot noir, d'Hermitage ou d'autres encore que vous dégusterez avec étonnement et complaisance.

L'âme subtile du vin fera naître en vous le désir de parcourir cette belle fresque, chatoyante de couleurs, aux beaux jours de septembre et qui va des rochers des Follatères à ceux de la Dala, pour reprendre un peu plus haut vers Viège, fresque incomparable et éblouissante qui s'appelle le vignoble valaisan.

Vous verrez alors que j'ai raison de dire que, rude, escarpé, pittoresque partout, comme hospitalier, ce vignoble ne se décrit pas, il se boit!

Peut-être qu'après avoir été dûment initié, non pas à boire tout simplement, mais à l'art de savoir boire et que vous aurez goûté à tous ces plants dont le Valais abonde, vous serez aussi de l'avis de ce vigneron de chez nous qui disait que:

le Muscat, la volupté,
la Dôle, la grandeur,
le Pinot noir, la splendeur,
l'Humagne, l'ingénuité, et enfin,
ce vieux vin des patriotes,
le Rouge du pays, la bravoure.

A la vôtre!

HENRY WUILLOUD