

La raclette

Tout est dans l'herbage

par Paul Vetter



*La raclette
doit tout
son arôme
à la flore
alpestre.*

**Simple,
chaleureuse,
conviviale:
la raclette
ressemble au pays
qui l'a inventée.**

Depuis des temps immémoriaux, les paysans du Vieux-Pays célébraient les événements – aussi bien les naissances, les mariages que les ensevelissements – en plaçant face au feu une demi-pièce de fromage pour ensuite en recueillir l'onctueuse pâte fondue, raclée sur l'assiette à l'aide d'un couteau.

En 1909, à l'occasion de l'Exposition cantonale organisée à Sion, on baptise et présente à un large public cette recette campagnarde du «fromage rôti». Le succès est immense. De sympathique coutume rurale, la raclette devient un élément de notre patrimoine gastronomique. Il lui faudra cependant attendre les années septante pour entrer dans le Petit Larousse.

Gare à la standardisation!

Sans fromage, pas de raclette. Mais attention! Pas n'importe lequel. Depuis des décennies, l'authentique fromage à raclette est concurrencé

From time immemorial, the peasants of this land have been celebrating important events – births, marriages and burials – by placing in front of a fire a half round of cheese from which is then obtained an unctuous melted paste that is scraped onto a plate by means of a knife.

In 1909, on the occasion of the Cantonal Exhibition held in Sion, this country recipe for roasted cheese was baptised and presented to a large crowd of onlookers. It was a great success. From a charming rural custom, the raclette turned into an element of our gastronomic heritage. Still, it had to wait for the 70s to appear in the Petit Larousse.

Beware of standardisation!

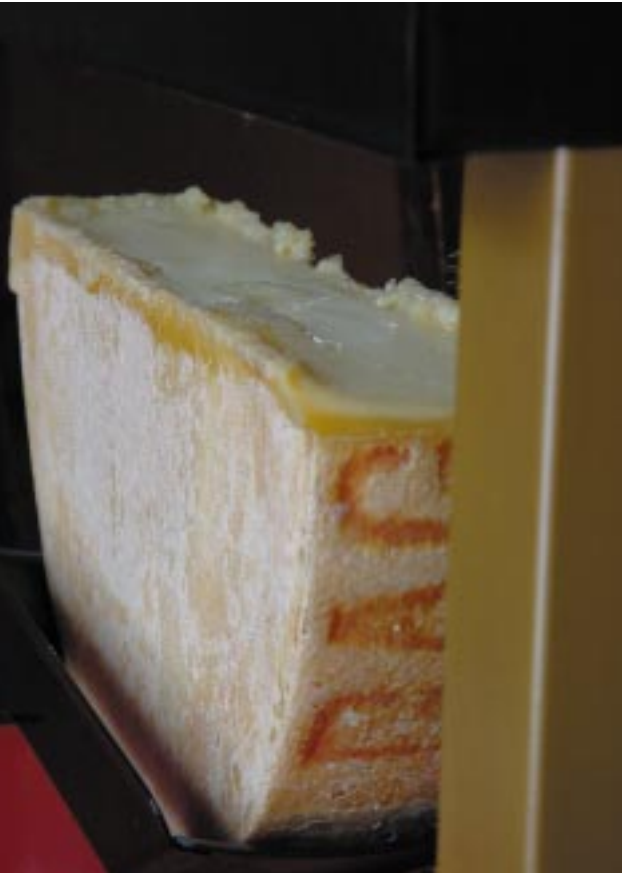
Without cheese, no raclette. But, be careful! Not just any cheese! For decades now, authentic raclette cheese has come into competition with produce from outside the canton, often

par des produits étrangers au canton, souvent pasteurisés. «*Le seul vrai et authentique fromage à raclette est un produit artisanal au lait cru entier! Les fromages pasteurisés sont des produits au goût standard, sans aucune typicité.*» Ce jugement tranchant comme un couteau à raclette émane de Jean-Paul Probst, le Monsieur fromage d'Alpgold, la coopérative des producteurs de fromage du

Valais, filiale de la Fédération laitière valaisanne. A ce titre, il gère la plus grande partie de la production du canton.

Le choix d'un bon fromage à raclette n'est jamais facile. Pour Jean-Paul Probst, il doit tout son arôme à la flore alpestre.

«*Deux alpages distants de 10 kilomètres produisent des pièces de goûts très différents*», explique-t-il en utilisant un langage qui ressemble fort à celui des œnologues. Mais alors, comment s'y retrouver? «*Il faut prendre l'avis d'un professionnel, ou plus simplement se fier au label Valdor créé par notre coopérative. Nous ne mettons sur le marché que les meilleures pièces arrivées à pleine maturité, soit quatre mois environ.*»



La raclette: un terme «inventé» en Valais au début du siècle, aujourd'hui dans le Larousse.

Congélation possible

Une fois acheté, le fromage doit être consommé rapidement. «*Sa teneur en eau est capitale. En se desséchant, il deviendra huileux, comme lorsqu'on le place trop près du feu*», avertit le spécialiste. Il est tout de même possible de le conserver. Pour cela, une seule méthode: la congélation. Lorsqu'on voudra le consommer, il suffira de le présenter au feu sans l'avoir préalablement dégelé.

Depuis quelques années, on propose sur le marché des fours accompagnés de petites poêles pour préparer des portions individuelles. «*L'aspect convivial de la raclette disparaît, mais le goût est le même, à condition de retirer le fromage dès les premières bulles*», concède Jean-Paul Probst.

Quelle que soit la méthode choisie, la recette de la raclette ne change pas: elle doit être accompagnée de pommes de terre, de poivre et de toutes sortes de légumes au vinaigre. On la mariera avec un blanc sec: «*Un fendant ou une spécialité sèche du canton: humagne blanche, arvine, païen*», conclut Jean-Paul Probst, un éclair de gourmandise dans les yeux.

pasteurised. "The only true and authentic raclette cheese is an artisanal product derived from full raw milk! Pasteurised cheeses are products with a standard taste, without any typical character." This judgment, as sharp as a raclette knife, emanates from Jean-Paul Probst, the "Mr Cheese" from Alpgold, the co-operative of Valais cheese producers, a branch of the Valais Milk Federation. In this capacity, he oversees most of the canton's production.

The choice of a good raclette cheese is not always easy. According to Jean-Paul Probst, it owes all its aroma to the flora of Alpine pastures. "Two pastures, 10 km. apart, produce cheeses with quite different flavours", he explains, using terms you might expect from an oenologist. But then, how must we proceed? "You must seek professional advice or else rely on a Valdor label coming from our co-operative. We put onto the market only the best pieces that have reached full maturity, which is a matter of some 4 months."

Can be deep-frozen

Once it is bought, the cheese must be consumed rapidly. "Its water content is of capital importance. As it dries, it becomes oily, just as when you put it too close to the fire", warns the specialist. It can all the same be conserved. There is one single way to do this: by deep-freezing. When you want to eat it, it will suffice to put it in front of the fire without de-frosting it beforehand. For some years now, there has been a market for ovens accompanied by small pans for preparing individual portions. "The raclette loses its convivial atmosphere but the taste remains the same, provided you remove the cheese once small bubbles appear", admits Jean-Paul Probst. Whatever the method chosen, the recipe for a raclette does not change: it must be accompanied by potatoes, pepper and all sorts of pickled vegetables. It goes well with a dry white wine. "Fendant or a dry speciality from this canton: white Humagne, Arvine, Païen", sums up Jean-Paul Probst with a greedy gleam in his eye.