

LA RACLETTE

valcousanne

396



La raclette au fromage est sans aucun doute le mets le plus répandu, le plus connu du canton du Valais. C'est aussi une gourmandise appréciée du touriste. Sa confection est des plus simples et nos photos en donnent toutes les phases. Mais une bonne raclette nécessite un bon fromage et, il faut l'avouer, un peu de l'air du pays.

Au parfum du fromage et du bois crépitant, au tintement des verres et des brocs d'étain, il faut le décor des vignobles et des monts.



2 Le fromage bien épicé et fondant est étendu sur le pain à l'aide d'un couteau.

3 C'est le soir, après le labeur. Tandis que s'élève l'odeur du bois qui flambe, la vue repose sur de splendides paysages.

4 La raclette donne soif et s'accompagne nécessairement de Fendant ou de tout autre vin du cru.



5 Le pain, ici, fait fonction d'assiette. Le plus souvent l'on mange la raclette avec des pommes de terre bouillies.



(Reportage de N. Schicker)



6 L'attirail de cuisson est des plus primitifs: une pierre devant un feu de bois.



7 Les phases de la raclette: I. Le fromage est coupé en deux parties.



On la mange aussi dans certains « carnotzet » de cafés valaisans. Accompagnée de pommes de terre bouillies, de cornichons et arrosée d'un muscat ou d'un Amigne véritable, elle constitue à elle seule un repas. Pendant leur service militaire, les soldats valaisans ne ratent pas l'occasion d'un si fameux banquet. Qu'un grand feu soit allumé, quelque part sur l'alpe, tous sortent leur ration de fromage et, l'ayant piquée à une baguette, la promènent au-dessus de la flamme. Quand au vin, il ne manque, bien entendu, dans aucune gourde



9 III. Une raclette bien à point fait des fils et se laisse facilement étendre. La partie grillée de la croûte est appelée « nonne ».

10 Et maintenant, bon appétit !



8 II. Les parties nues du fromage sont exposées au feu et bientôt commencent à fondre.