

A Villa, ça racle cinq fois mieux

Loin des fromages insipides de supérette, le Château de Villa, à Sierre (VS), propose une dégustation de raclettes aux tommes d'alpage

Jérôme Estèbe

Après une journée de go-dille furtive sur les pentes enneigées, le ventre miaule. Et le skieur, souvent, avale n'importe quoi. De la méchante fondue en bidon. De la triste viande séchée sous plastroque. Ou de la raclette sans âme. La raclette, justement, voilà bien un mets qui peut dépitier ou dépoter. On s'en rend compte au Château de Villa, vénérable bâtisse plantée sur les hauts de Sierre, où depuis plus d'un demi-siècle on s'emploie à courir les plus beaux produits autochtones. Et à racler dans les règles de l'art. Avec de bonnes patates, des charlottes cajolées par un maraîcher local. Et avec de chouettes fromages valaisans, choisis dans les meilleures caves.

Vrale dégustation

«Plus qu'un simple plat à la carte, c'est une véritable dégustation que l'on propose, avec cinq tommes AOC au lait de vache cru, affinées cinq mois minimum, issues de tous les coins du Valais», explique Fabrice Thorin, nouveau boss de la maison. Et l'expérience s'avère palpitante. Car ces cinq chairs fondues offrent au palais une déclinaison inattendue d'amer, d'acidulé, de gras, avec des notes de noisette, de foin, d'herbe fraîche, de fumé, voire... d'étable. «Il peut y avoir un goût un peu animal parfois. On appelle ça les fromages affinis au cul de vache.» Hum... Poétique.

Comment expliquer cette diversité? «Tout est affaire d'affinage et d'herbage», explique Christian Zufferey, le chef moustachu des cuisines du Château. Comprenez que la raclette aura le goût de ce que la vache a englouti. Une foinitude de plantes, de fleurs et d'herbes là-haut sur la montagne. Et souvent du foin en plaine. D'où la gamme de textures et de parfums. «Il faut savoir que nous n'avons pas que des fromages d'alpage; c'est impossible.

tité limitée. D'ailleurs, on démarre à peine ces jours-ci avec les tommes de juillet. On travaille donc également avec des laitières pour assurer les cinq raclettes tout au long de l'année.»

Ajoutons que les bergers perchés ne mitonnent pas que des tommes à raclette, mais aussi des fromages à la coupe. Les premiers fondent avec volupté; les seconds guère. Passés au four, ils tirent, ils gomment en bouche, façon chichette. «Pour la raclette, le lait cru n'est chauffé qu'à 32 °C. Plus on monte en température, moins le fromage racle, plus il est sec et donc destiné à être consommé tel quel.»

Vient ensuite l'affinage, épisode crucial. «Il commence par trois mois à 14 °C, avec 90% à 92% d'humidité, explique Christian Zufferey. C'est là que se forme la morge.» Entendez la crotte. Avant de passer au four, le fromage sera d'ailleurs démorgé. «Par la suite, les tommes filent dans des caves plus fraîches, à 9 ou 10 °C. Au fil des mois, elles vont gagner en puissance, en acquérant une petite amertume.»

Le geste ample du racleur

Bon, reste à le racler, ce fromage. Et avec élégance, s.v.p. «Il faut un geste ample et rectiligne, sans à-coups qui feraient des trous dans la tomme», assure le chef. «D'ailleurs, les bons racleurs ne sont pas si faciles que ça à trouver, enchaîne Fabrice Thorin. Surtout chez nous, où il doit surveiller la dégustation de cinq raclettes successives dans toute la salle.» Et on boit quoi avec ça? «Le fendant reste le classique, mais l'humagne blanc, le pâten, l'hermitage ou le johannisberg sont envisageables s'ils sont bien secs. On peut aussi partir sur des rouges légers.» Quoi qu'il en soit, les caves du Château, avec leurs 650 références valaisannes, ont tout ce qu'il faut pour bien arroser votre petite patate.

Château de Villa, Rue Sainte-Catherine 4,

24 heures | Samedi-dimanche 4-5 janvier 2014

TERROIRS



Comparaison

Christian Zufferey portant quelques-unes des pièces des cinq services de raclette. Une succession de tommes d'alpage ou de fromagerie pour une épataante gamme de goûts et de textures. Elle coûte 31 fr. DR

Histoire

Cette vieille montagnarde

D'où vient la raclette? Hou, de loin, ma pauvre dame. Comme d'habitude, il y a d'abord la légende: il s'appelle Léon. C'est un vigneron valaisan d'il y a très, très longtemps. Un jour où il fait fort froid, Léon invite ses potes à casser la croûte au coin du feu. Au menu: fromage et patates. Rustique mais savoureux. A l'approche des flammes, le premier se met à fondre sur les secondes. Youpi: la raclette est née! Si la tomme de fromage de vache existait sans doute dans les vallées

valaisannes bien avant la naissance du Petit Jésus, ce n'est qu'à la fin du XVIIe siècle qu'est attestée pour la première fois la raclette. Le principe? Le fromage entier ouvert en deux fond devant un feu de bois, puis se fait racler sur les assiettes des convives émus. Quant au terme raclette, il n'apparaît qu'au XIXe siècle, évidemment en référence à la gestuelle du cuisinier. Depuis plus d'un siècle, le terme désigne donc à la fois la préparation culinaire et la pâte mi-dure au lait cru

de vache qui la constitue. Laquelle jout depuis 2003 de l'AOP Raclette du Valais à condition de se soumettre sagement au cahier des charges de l'appellation.

Une remarque anthropologique pour finir. En Valais comme ailleurs dans nos montagnes, si la femelle se tape les courses, la vaisselle, la table, la cuisson des pommes de terre et le reste, le mâle, lui, racle. Le racleur a du poil au menton. C'est comme ça. On ne discute pas.

