

Le Valais aura ses groins nobles



Dominique Fornage, Louis Fleury et Alphonse Jacquier se sont rendus sur l'alpe pour rencontrer Hubert Granger. LE NOUVELLISTE

GASTRONOMIE ► Pas facile de trouver de bons jambons crus en Valais...

Le château de Villa part à la recherche du vrai cochon d'autrefois.



FRANCE MASSY

Lors de la présentation à la presse de la commission d'agréments des mets du château de Villa à Sierre, en juin 2006, Jean-Maurice Joris, le célèbre chef d'Orsières, avait poussé un coup de gueule. «*Nous n'avons plus de bons cochons en Valais! Comment voulez-vous trouver des jambons de qualité dans ces conditions?*» Et, ma foi, on ne peut pas lui donner entièrement tort. Mis en concours avec les jambons de nos voisins européens, les nôtres sont incapables de rivaliser en senteurs et en saveurs.

Si nos produits secs sont généralement de qualité, viande séchée IGP, lard saucisses en tête, pourquoi est-il plus épineux de savourer des jambons de la même veine?

Elevage et maturité

Pour certains, le porc industriel est tué beaucoup trop jeune. Il manque de gras et sa viande n'a pas le temps de prendre de la saveur. Pour d'autres, il faut laisser au jambon cru valaisan le temps de mûrir afin de développer ses arômes. L'idéal, serait de combiner les deux.

Un jeune boucher de Steg, Bernard Raess, produit quelques jambons à l'os qu'il laisse sécher patiemment durant huit à dix mois avant de les vendre. Le château de Villa lui en a commandé une dizaine et compte prolonger l'affinage dans des caves anciennes. Un premier essai a séduit le palais exigeant du directeur, Dominique Fornage. Mais cette production n'est pas suffisante et ne convient pas à la démarche de l'établissement sierrois qui tente de mettre en avant différents artisans du goût de notre canton.

Toujours à la recherche du meilleur produit, la commission d'agrément des mets s'est aussi intéressée à Pascal Flory, star du jambon en Corse, qui traite des jambons de 10 kg au minimum et qui les vend à partir de douze mois d'affinage. Il travaille également des jambons de 15 à 16 kg et prolonge alors le séchage jusqu'à vingt-quatre, voire trente-six mois. A ce moment-là, le gras est bien réparti, la chair prend des teintes plus foncées et évoque en bouche la noisette ou le beurre frais.

De Flory à Fleury

L'artisan de bouche corse, coqueluche de Jean-Pierre Coffe et des médias français, a presque un homonyme chez nous: Louis Fleury, producteur de viande séchée à Granges. Ce dernier n'est pas resté insensible aux remarques de Jean-Maurice Joris et, titillé par l'article paru dans «Le Nouvelliste» en juin 2006, a contacté la commission d'agrément des mets du château de Villa pour «discuter le bout de gras». Alphonse Jacquier, son responsable commercial, propose alors d'élever des cochons d'alpage, d'allonger leur «éducation» afin d'obtenir de bons cochons, nourris au petit-lait. Louis Fleury s'engage à les apprêter selon les vœux des commanditaires, en laissant le temps, au temps, de parfumer ses jambons.

Des suidés en stabulation libre, heureux, que les protagonistes sont allés visiter sur les hauts de Tanay. Deux heures et demie de marche récompensée par un accueil aux sons des clochettes de biquettes, suivie d'une réception chaleureuse où nous nous sommes régalés en dégustant la vingtaine de fromages fabriqués sur place. Les Granger ne font pas Table d'hôtes, mais vendent à l'emporter et à la coupe leurs produits. Alors, avec du pain et du vin dans un sac à dos, la balade vers l'alpage de Jeur-Loz se transforme en équipée gourmande...

La Loz sur la montagne

Encore fallait-il trouver un éleveur de suidés. Alphonse Jacquier connaît le monde paysan et les alpages mieux que quiconque.

Entre le ciel et l'eau, au-dessus du lac de Tanay, Brigitte et Hubert Granger gèrent l'alpage de Jeur-Loz. 150 vaches, une vingtaine de chèvres, quelques poules et 40 cochons les occupent durant la belle saison. C'est à ce couple que les gourmets vont s'adresser. Hubert Granger n'hésite pas:

«*Cela fait vingt ans qu'on fait du cochon d'alpage. Au début on les vendait à l'industrie, mais comme cette dernière veut des cochons calibrés, c'était trop compliqué. Nous les vendons donc aux particuliers. A la demande d'Alphonse Jacquier, nous avons simplement augmenté le nombre de porcs et nous en réserverons 10 à la maison Fleury.*»