

# Le Valais

## dans l'assiette

Vin des glaciers, bacchus de chasse, raclette, brisolée, abricotine...  
Le canton suisse du Valais invite à l'escapade gourmande !

OLIVIA VAN DE PUTTE

O

On résume parfois trop vite la cuisine valaisanne à la raclette arrosée de Fendant. Grosse erreur évidemment ! Les montagnes regorgent de spécialités qui valent la grimpe. Surtout en automne, saison gastronomiquement riche grâce au gibier et aux vendanges... Un plaisir pour le palais mais aussi pour les yeux puisque les forêts se parent de couleurs flamboyantes.

La première étape de notre séjour automnal en Valais nous emmène dans le Val d'Anniviers, à Grimetz (à 23 km de Sierre). Ce petit village typique de quelque 500 habitants s'accroche au flanc de la montagne, à plus de 1.500 mètres d'altitude. Ici, les greniers à grains en bois de mélèze sur pilotis et les chalets ornés de géraniums rivalisent d'authenticité. Un véritable paysage de carte postale qui nous plonge dans le passé...





A la recherche d'un cerf...

→ De vieux fûts trônant dans une cave du village attirent la curiosité de nos papilles. Ils abritent le Vin des Glaciers, un vin issu de la tradition ancestrale et élaboré à partir de Rèze, un ancien cépage. Le principe est simple : les tonneaux de mélèze ne sont jamais vidés et du vin nouveau vient chaque année s'ajouter à l'ancien ! Cette Cave de la Bourgeoisie de Grimontz abrite le célèbre Tonneau de l'Evêque. Le vin qu'il contient date de 1886 et n'est servi qu'occasionnellement à des hôtes d'exception. Bref, nous nous contenterons de quelques gorgées tirées au robinet des fûts de 1934, puis de 1969, et de 1888 tout de même ! Au fil de la dégustation, on passe d'un vin assez fruité à un vin au goût de noix. Original et tellement rare qu'il ne s'achète pas et ne se déguste que sur place.

### Le brâme du cerf

Après avoir logé dans le village de Vercorin, nous nous levons à l'aube pour partir en excursion afin d'entendre résonner le brame du cerf dans le Vallon de Réchy, une réserve naturelle. Sac sur le dos, bottines aux pieds, bâtons aux mains et lampe sur



Le village typique de Grimontz.

le front, nous voilà parés pour arpenter les sentiers longeant les bisces. Autrefois construits pour irriguer prairies et cultures, ces canaux typiques du Valais constituent aujourd'hui d'agréables itinéraires de randonnées. « *Je vous propose de marcher en silence et de réfléchir à votre rapport à la nature* », nous lance

notre guide Pascal. Il fait frisquet mais la balade est apaisante... Doucement, le jour se lève. Nous faisons une halte pour déguster du thé et du chocolat en profitant d'une vue imprenable sur la vallée. C'est d'ici que nous tentons d'apercevoir, avec nos jumelles, le seigneur de la forêt et d'entendre son brame, un cri aussi impressionnant qu'effrayant, paraît-il. Un aigle dans le ciel, deux ou trois chamois près de la cascade, des Casse-noix mouchetés (ce sont des oiseaux) dans les arbres... Mais non, le cerf ne pointera pas le bout de ses bois. Dommage. Allez, on repart ! Le chemin grimpe de plus en plus fort...

### Une fondue de chasse

Après une randonnée de 5km nous arrivons à un chalet d'alpage, planté à 2.000m d'altitude, où un bon repas nous reconforte après nos efforts. Pascal nous ouvre l'appétit avec des dégustations de sirops des bourgeons de mélèze ou de pissenlit faits maison. On attaque le bacchus de chasse, c'est-à-dire une fondue au vin dans laquelle nous cuisons de fines lamelles de chamois et de cerf (ah ben le voilà !), ac-



Les vaches d'Hérens font la fierté du Valais. Ici, le village de Nendaz.

compagnées d'Humagne rouge, un grand vin du Valais.

### De nombreux cépages

Pour découvrir la richesse des raisins du canton, nous visitons le Musée valaisan de la Vigne et du Vin. Il se compose de deux sites, l'un à Sierre, l'autre à Salgesch, reliés par un sentier de 6km. Le long du parcours, 80 panneaux racontent la diversité des cépages (plus de 50 en Valais !), les techniques et l'histoire de la vigne. En chemin, une trentaine de variétés de raisins, à toucher et à goûter. Pour qui veut reposer ses pieds, rien de tel qu'une visite chez un vigneron encaisseur pour une dégustation ! Maurice Zufferey a généreusement partagé sa passion et ses trésors... En vin blanc, c'est la Petite Arvine, aux arômes d'ananas et de pamplemousse, qui a le plus réjoui nos papilles, et, en rouge, l'Humagne ainsi que le Cornalin avec ses notes de girofle et de cerise noire. Vous en voulez encore ? Rendez-vous à l'œnothèque du Château de Villa, à Sierre, où plus d'un demi-millier de crus valaisans sont à découvrir !

### L'incontournable raclette

Après un crochet dans cette caverne d'Ali Baba, nous franchissons la porte du restaurant de ce château, haut lieu

de la dégustation de la célèbre raclette. Le repas commence par une « assiette valaisanne » composée de jambon cru, de lard et de viande séchée de vache d'Hérens, cette belle et robuste race bovine autochtone qui fait la fierté du Valais. Il est temps d'attaquer la raclette, fleuron de la gastronomie valaisanne ! Saviez-vous que la pratique du fromage fondu était connue en Valais en 1574 déjà ? Dans une ambiance conviviale, nous dégustons cinq fromages au lait de vache cru provenant de différentes régions que le serveur nous pointe du doigt sur une carte du canton. Bonne nouvelle, la raclette est à volonté !

### Une brisolée méritée

En matinée, nous prenons le train et le bus pour atteindre Nendaz où une télécabine nous emmène à Tracouet, à 2.200 mètres d'altitude. La vue sur la vallée du Rhône est à couper le souffle ! Pourtant, il faut en garder un tantinet pour parcourir le « Sentier Panoramique ». Cette randonnée d'une bonne heure, grimant fort par endroits, est adaptée aux familles qui jouiront d'explications sur la faune et la flore. Nous rejoignons notre point de départ, un lac à côté duquel culmine un restaurant panoramique où nous attend une brisolée. Au menu de ce plat campagnard : des viandes sé-



Un délicieux bacchus de chasse.

chées, des châtaignes rôties, plein de fromages d'alpage et du pain de seigle traditionnel. Décidemment, on ne s'en lasse pas des spécialités valaisannes. Goûteuses mais copieuses...

### L'abricot, prince des vergers

L'après-midi sera plus light, ouf ! Nous redescendons en télécabine à Nendaz pour une dégustation fruitée. Avec plus d'une trentaine de variétés recensées, l'abricot est le fruit emblématique du canton. Il se décline en confitures, jus et liqueurs comme l'abricotine. Une eau-de-vie bienvenue en fin de repas montagnard ! ■

### Pratique

- **Y aller** : Nous avons volé avec Swiss ([www.swiss.com](http://www.swiss.com)) et circulé dans le Valais en trains/bus grâce à un Swiss Pass ([www.swisstravelsystem.com](http://www.swisstravelsystem.com))
- **Infos** : [www.MySwitzerland.com](http://www.MySwitzerland.com), [www.valais.ch](http://www.valais.ch), [www.sierre-anniviers.ch](http://www.sierre-anniviers.ch), [www.nendaz.ch](http://www.nendaz.ch), [www.lesvinsduvalais.ch](http://www.lesvinsduvalais.ch)
- **Se Loger** : Hôtel Victoria, Vercorin. [www.victoria-vercorin.ch](http://www.victoria-vercorin.ch)  
Hôtel Teminus, Sierre. [www.hotel-terminus.ch](http://www.hotel-terminus.ch)  
Hôtel Nendaz 4 Vallées, Nendaz. [www.hotelnendaz4vallees.ch](http://www.hotelnendaz4vallees.ch)