

# L'assiette valaisanne, la vraie

**GASTRONOMIE** | L'assiette valaisanne est devenue un classique de la cuisine du canton. Elle trône sur toutes les cartes et réserve parfois des surprises.



Viande séchée et jambons assaisonnés aux herbes aromatiques...  
BITTEL

## FRANCE MASSY

Sur le site d'AgriValais, une assiette valaisanne idéale doit être composée exclusivement de viande séchée du Valais IGP, de jambon cru du Valais, de quelques rondelles de saucisse sèche, de tranches de lard sec, de Pain de seigle valaisan AOC et de fromages valaisans. L'accompagnement de cornichons, petits oignons, quartiers de tomates et beurre est usuel, mais devrait être servi à part. Les membres de l'Association Saveurs du Valais s'engagent à servir l'assiette valaisanne telle que définie ci-dessus. Un régal donc pour les amateurs de terroir qui peuvent, chez les membres de cette association, déguster à toute heure des produits du pays.

## REQUIEM POUR LES SAUCISSES

Si dans la définition de l'assiette valaisanne, la provenance des saucisses et du lard sec n'est pas indiquée, le client s'attend logiquement

à découvrir des produits de chez nous. Parfois hélas, ce sont quelques tranches de salami au rabais qui trônent sur l'assiette. Ô rage, ô désespoir! Si les consommateurs sont déçus, les bouchers doivent s'arracher les cheveux. Eux qui offrent une multitude de saucisses, n'hésitant pas à oser les assaisonnements les plus fous ou des mariages sages mais bien pensés: saucisse au vin rouge, aux noix, aux chanterelles, aux piments, aux carottes rouges, à l'ail, au poivre, au fromage vieux, à la myrtille. Saucisses de porc, de bœuf, de sanglier, de cerf... Les restaurateurs devraient avoir à cœur d'agrémenter, selon le marché et la saison, l'assiette valaisanne de saucisses de nos bouchers. En parlant de saison, en été, les tomates sont goûteuses et... valaisannes, donc indispensables sur une assiette du même nom. Tomate qui s'avère insipide et inutile en hiver.

## Bienvenue chez nous!

Lorsque des copains débarquent à l'improviste, on leur prépare un spaghetti en vitesse. On a toujours dans une armoire un paquet de pâtes qui attend. Autrefois, on ouvrait le garde-manger et on sortait viande séchée, jambon, saucisses, lard sec et un morceau de fromage. Le tout posé sans façon au milieu de la table, avec un quignon de pain de seigle bien sec qui craquait sous la dent. Pour montrer aux gens qu'ils étaient les bienvenus, on les nourrissait. L'heure importait peu, à peine la porte passée, on proposait un verre de blanc et... une assiette valaisanne.

Je ne sais pas si les ethnologues sont d'accord avec moi, mais j'aime l'idée que l'assiette valaisanne soit un témoignage de bienvenue, un symbole de convivialité, un acte de partage.

En s'engageant à servir une assiette valaisanne à toute heure, les membres des Saveurs du Valais renouent avec cette tradition d'accueil. Loin de moi l'idée de leur passer la brosse à reluire, mais c'est vachement sympa! Dans ce pays propre en ordre, réglé comme du papier à musique, où «l'heure, c'est l'heure», où trop souvent, dès 13 h 30 (ou 21 h 30) on refuse de vous servir à manger, où les villes sont désertes, les soirées trop calmes et les nuits trop longues, touristes et bons vivants peuvent tout de même – à toute heure – trouver du réconfort dans une assiette valaisanne. Bienvenue chez nous!

FM

