

# Gastronomie

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **38 (2008)**

Heft 11

PDF erstellt am: **22.07.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



PAR CHRISTOPHE JAQUIER

## La brisolée valaisanne



J.-R.P.

A Fully, comme à travers le Valais, la tradition de la brisolée remonte à la nuit des temps. Vous pouvez préparer cette spécialité chez vous, tout simplement.

Depuis fin septembre jusqu'à mi-novembre, des gourmets venus de toutes les régions du pays se retrouvent en Valais pour déguster la brisolée. Généralement, les châtaignes sont rôties au-dessus d'un foyer, dans une poêle cuivrée à long manche. Mais il est également possible d'apprêter les châtaignes chez soi, sur une plaque à gâteau mise au four.

Pour être complète, la brisolée de châtaignes doit impérativement s'accompagner de produits du terroir valaisan, comme le pain de seigle, le fromage d'alpage et la viande séchée. On y ajoute des fruits de saison et l'on déguste le tout accompagné de moût ou de vin blanc.

Recette pour 4 personnes

Temps de préparation : 45 min.

**Ingrédients :** 1 kg de châtaignes entaillées du côté bombé, 1 pain de seigle, 400 g de fromage d'alpage (bagnes), 150 g de viande séchée, 100 g de beurre de table, 4 grappes de raisin (chasselas), 2 pommes, 2 poires, quelques noix, poivre et sel.

**Préparation :** rincer les châtaignes et les répartir mouillées sur une plaque à gâteau. Les rôties durant 30 minutes dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200 degrés. Retirer, sécher et servir les châtaignes avec le pain de seigle et le fromage coupés en fines tranches, de la viande séchée et du lard fumé. Accompagner de fruits et de noix.

**Astuces :** plonger les châtaignes dans l'évier rempli d'eau pour éliminer celles qui flottent (pourries ou véreuses).

**Coût :** Fr. 37.-

**Boisson :** moût ou fendant

## Des produits protégés

**Pour réussir une bonne brisolée, il faut évidemment acheter des fruits de qualité.**

A Fully, la bourgeoisie possède 16 hectares de forêt de châtaigniers. Les fruits ne sont pas commercialisés et les habitants de la commune peuvent cueillir les châtaignes gratuitement. On peut acheter des châtaignes importées auprès des commerçants du village et des supermarchés. Compter environ 10 francs le kilo.

**Le pain de seigle** valaisan est protégé par une AOC (à vérifier sur l'emballage). Plus de 60 boulangeries bénéficient de l'appellation contrôlée en Valais, parmi lesquelles celle d'André Golay, rue de la Batiatz 3 à Martigny. On trouve du pain de seigle AOC dans certains supermarchés du pays.

**Le fromage à raclette** valaisan est également protégé depuis un an. Il est fabriqué avec du lait cru et l'on distingue nettement, à son goût, s'il a été affiné sur l'alpage. A vérifier sur l'étiquette au moment de l'achat.

**La viande séchée** est connue des Valaisans depuis le 14<sup>e</sup> siècle. On utilise des cuisses de bœuf d'origine suisse. La viande est enduite de sel et d'épices et mise à sécher durant 4 à 6 semaines. Puis intervient l'opération du pressage pour lui donner sa forme définitive. Le Valais compte 21 producteurs, parmi lesquels Cyrille Bagnoud, de Chermignon. Si vous achetez de la viande séchée hors du canton, vérifiez soigneusement son origine, qui doit figurer sur l'étiquette. Non tranchée, la viande séchée se conserve plusieurs mois. **J.-R. P.**

*De nombreux restaurants valaisans proposent la brisolée jusqu'au 10 novembre. A Fully, citons le Café de l'Avenir (tél. 027 746 12 96) et Le Cercle (tél. 027 746 12 97).*