



# *Produits et délices du vieux pays*

## *Petit aide-mémoire d'amateur pour bien servir une raclette AOC Valais*

*La raclette est un mets très apprécié qu'il convient de servir avec plaisir et motivation, mais aussi avec un minimum de connaissance !*

*Au départ d'un repas raclette un petit cérémonial explicatif est toujours apprécié, mais la valeur de celui-ci est souvent en rapport avec l'expérience du racleur et ses facultés d'expression.*

*Comment est née la raclette se demandent certaines personnes, et là différentes versions sont avancées, sans pouvoir toutefois affirmer, avec certitude, quelle est la véritable origine de ce mets savoureux.*

*Il semble que deux tentatives de réponses soient souvent avancées :*

*La première affirme que lors d'un incendie dans un mazot valaisan toute la réserve de fromages avait fondu. Malheureux de perdre ainsi la totalité du stock de sa cave, le paysan s'était mis à manger le fromage fondu alors qu'il était encore coulant et bien chaud !*

*L'expérience fut concluante et même appréciée, si bien qu'elle a donné la preuve que le fromage pouvait être mangé autrement qu'à la main.*

*Il est fort possible que la fondue soit née de la même manière.*

*La deuxième version serait venue de l'expérience d'un paysan qui a voulu un jour manger quelque chose de chaud, mais n'ayant que du fromage sous la main, il l'aurait présenté au feu de bois !*

*Sachant qu'il existe différentes manières de préparer et de racler un fromage, il est possible d'aider un débutant à réussir rapidement cet exercice et à trouver bien vite du plaisir à se rendre utile.*



*L'aide mémoire ci-après est peut-être un peu long, mais il devrait avoir le mérite d'être relativement complet :*

### ***Les principales phases qui peuvent conduire à la réussite***

- a) Le choix du fromage, l'achat, la préparation et la présentation*
- b) Le contexte idéal pour mieux apprécier ce genre de repas*
- c) Les sources de chaleur utilisées et la manière de racler*
- d) Le choix des pommes de terre et leur tenue dans l'assiette*
- e) Le choix des condiments*
- f) Les boissons favorables*
- g) Les digestifs conseillés*
- h) La boisson indispensable du racleur*
- i) Les petites recommandations du racleur*  
*'' Qui mange en principe la première raclette et pourquoi ? ''*
- j) Les religieuses sont-elles souhaitées dans l'assiette*
- k) La raclette légèrement brunie est-elle souhaitée*
- l) Le rythme conseillé pour manger correctement une raclette*
- m) La vente éventuelle des talons de fromage après le service*
- n) Et si le fromage acheté est uniquement destiné à vieillir*

### ***Prenons peut-être ces différents points dans le détail***

#### ***a) Le choix du fromage, l'achat, la préparation et la présentation***

*Si vous n'êtes pas un vrai connaisseur de fromage il est souhaitable de vous faire conseiller par un habitué ou par un bon vendeur, mais au départ vous devez au minimum savoir ce qui suit :*

*Que pour savourer une vraie raclette AOC il faut absolument utiliser un fromage du Valais aux saveurs particulières; un fromage souvent copié mais jamais égalé !*

*Lors de l'achat d'un fromage il faut également être attentif au prix qu'il vous sera vendu, ou plus particulièrement à sa '' qualité / prix '' .*



*En magasin il sera vendu détaillé au **poids pesé**, c'est-à-dire au poids qui sera affiché sur la balance du magasin.*

*Dans un alpage ou chez un particulier il sera souvent vendu en pièce entière et au **poids marqué**, c'est-à-dire au poids pesé lors de sa fabrication*

*Ce poids est alors écrit à l'encre sur le côté du fromage avec la date de fabrication ; et souvent l'identité de la région de fabrication est en relief.*

*Il faut, dès lors, admettre qu'en vieillissant le fromage va perdre un peu de son poids en fonction de son âge ! Le poids, pesé à l'achat, sera ainsi toujours un peu inférieur au poids marqué lors de la fabrication !*

*L'entreposage du fromage a aussi une grande importance pour le maintien de sa qualité et de toutes ses facultés.*

*Stocké hors d'un frigos ou d'une cave bien fraîche, il aura tendance à sécher, ou suivant la température du local, à se ramollir pour s'affaïsser ensuite plus rapidement devant la chaleur d'un foyer.*

*Il est parfois intéressant de tester la pâte d'un fromage avant de le congeler ou de le mettre sous vide, pour en priorité apprécier son goût.*

*En voulant faire cela, il faut surtout éviter de couper au couteau des lames de dégustation dans la moitié de fromage !*

*Vous pouvez tout simplement frotter la lame tenue verticale de votre couteau sur la partie coupée du fromage et vous obtenez ainsi un peu de pâte sur la lame sans déformer la partie qui sera raclée.*

*Avant de mettre sous vide le fromage, il est préférable de le nettoyer.*

*Avant de le congeler, il doit absolument être nettoyé et partagé en deux, car, s'il reste entier, il sera impossible de le partager pour le racler !*

*Pour le nettoyer, il y a au moins deux manières sérieuses de le faire , soit :*

a) *En raclant sa croûte avec un couteau à lame lisse, et si cette phase*



*est faite au sortir de son emballage le nettoyage sera plus facile.  
Si la croûte est déjà très dure, il faut légèrement la froter avec un chiffon mouillé avant le nettoyer.*

- b) *En plongeant le fromage 20 à 25 minutes dans de l'eau froide ou légèrement tiède puis en le brossant avec une brosse en nylon.*

*Par contre si le fromage est entreposé un certain temps sur une planche dans une cave bien fraîche, il ne sera nettoyé qu'au moment de le racler, ou il ne sera pas nettoyé du tout s'il est uniquement destiné à vieillir.*

*Avant de commencer à racler, le racleur se fera un devoir et un plaisir d'expliquer de quelle région vient le fromage qu'il va racler et servir.  
" Expliquer d'où vient le fromage et citer ses particularités" est un devoir pour le racleur, car ces détails sont toujours très appréciés et ils activent bien souvent appétit et curiosité .*

*Il y a encore ci-après quelques renseignements intéressants :*

- *La maturité idéale d'un fromage à raclette se situe vers 3 mois, mais il peut déjà être excellent avant ce délai en ayant un peu moins de goût ; il est toutefois très facile de compenser cela avec des épices ou simplement du poivre, de préférence, concassé au moulin .*
- *Un fromage d'alpage a toujours plus de goût qu'un fromage de laiterie et cela vient des herbes aromatiques de montagne qui auront donné au lait une saveur particulière qui va tout naturellement se retrouver dans la pâte du fromage.  
A l'achat, il est naturellement un peu plus cher qu'un fromage de laiterie, mais la différence de prix en vaut largement la peine !*
- *En vieillissant un fromage prend automatiquement plus de goût et risque parfois de venir légèrement huileux en raclette, mais cette réaction prouve qu'il est gras et ce n'est surtout pas un défaut.*
- *En laissant quelques jours un fromage au frigo, sans le mettre sous vide, il va continuer à vieillir et prendra en principe plus de goût, mais il peut aussi venir légèrement sec et se fendre !*



*Si le fromage est un peu trop jeune, moins de 3 mois, il faut le mettre une nuit ou une journée au frigo avant de le racler, il sera plus consistant et supportera mieux la chaleur d'un foyer.*

*Si le temps manque pour réaliser cette opération, il est possible de mettre le fromage au congélateur deux heures avant de le racler.*

*Si le fromage est congelé depuis quelques temps, il est recommandé de le sortir au moins 2 heures avant de le racler, sans le mettre au frigo.*

*Il ne sera ainsi pas dégelé, mais il n'aura plus la dureté complète d'une congélation longue durée.*

*Quelques minutes après la fin de son utilisation, il sera immédiatement emballé dans du papier d'aluminium et remis au congélateur sans aucun problème.*

*Si un fromage non congelé est un peu trop âgé, il suffit de le tremper dans de l'eau froide ou légèrement tiède durant une heure à une heure et demie, puis après l'avoir essuyé avec un linge il se raclera normalement sans que l'huile se détache trop du fromage; il aura ainsi retrouvé une partie de sa jeunesse et surtout l'humidité qu'il a perdu en vieillissant.*

*Un fromage âgé peut aussi être emballé dans un linge bien humide et placé au frigo durant une nuit avant d'être raclé.*

#### **b) Le contexte idéal pour mieux apprécier ce genre de repas**

*Le contexte, dans lequel sera servie la raclette, a une très grande importance, et dans la mesure du possible il faudrait choisir un lieu convivial, par exemple :*

- *dans une forêt devant un feu de bois aux odeurs de mélèze*
- *dans une pièce ancienne garnie de bois, un chalet ou un carnotzet*
- *en plein air dans un bosquet ou sur une pelouse sympathique*

*Elle peut naturellement être servie dans une cuisine ou un établissement moderne, mais elle n'aura pas la saveur trouvée dans les lieux cités ci-*



*dessus; même si elle est mangée en bonne compagnie et avec un bon fromage.*

***c) Les sources de chaleurs utilisées et la manière de racler***

*Mis à part le bon feu de bois traditionnel, il existe actuellement des fours à charbon , à gaz ou électriques.*

*Dans chaque cas la distance qui sépare le fromage de la source de chaleur doit être adaptée, car les effets sur le fromage peuvent être bien différents. Un fromage congelé sera plus éloigné de la source de chaleur.*

*Avec un feu de bois, comme avec un four à charbon , il est recommandé de placer le fromage devant des braises et non devant un feu à flammes encore trop vives.*

*Avec un four électrique il est recommandé au préalable de faire un essai pour s'assurer que les fusibles sont assez forts, surtout si vous mettez deux fours sur la même prise, car cela pourrait provoquer une surcharge qui vous priverait bien vite de courant électrique et de chaleur !*

*Avec un four à gaz il faut surtout s'assurer que la réserve de gaz soit suffisante pour la durée du service et que le raccordement des tuyaux soit correct.*

***La manière de racler***

*La manière de racler diffère d'un système de four horizontal à celui d'un four vertical, mais il n'est pas très facile de décrire en quelques lignes les gestes pratiques d'un talentueux racleur.*

*Le mieux est de regarder une fois comment fonctionne un bon racleur, en observant surtout ses gestes et la manière dont il gère son travail.*

***Quelques observations sur les systèmes de foyer***

***Avec le système horizontal***



*Il faut être plus attentif en permanence pour éviter que le fromage coule généreusement dans le foyer et qu'il soit perdu.*

*Durant la présentation au feu, il faut même tourner une fois la moitié de fromage avant de le racler, pour éviter qu'il coule trop vite vers le bas.*

*Il faut aussi savoir qu'il est possible de trouver un four horizontal possédant un bon refroidissement par le passage permanent d'eau froide dans la plaque en métal qui sert à exposer au feu la moitié de fromage.*

*Mais une pierre ou une brique réfractaire peut très bien être utilisée.*

### ***Avec le système vertical***

*Les foyers électriques ou à gaz sont de plus en plus construits de manière verticale.*

*Le fromage a ainsi la partie chauffée vers le haut et la raclette va couler moins rapidement loin du fromage.*

*Le réglage de la distance avec la chaleur sera aussi plus facile.*

*Avec certains foyers le fromage n'a même plus à être pris en main par le racleur, il suffit de bien le fixer dans le support basculant et de pencher ce dernier en direction de l'assiette pour le racler.*

### ***Mobilité du couteau***

*Avant d'actionner la lame du couteau de haut en bas sur la partie chauffée du fromage, il convient de décoller légèrement le bas du fromage par un petit mouvement de couteau de bas en haut ( environ 3 cm ).*

*Cela permettra de servir une raclette complète sans que le bas du fromage pende de plus en plus sous forme d'une grande religieuse qui ne pourra bien vite plus être servie à table !*

*Attention de ne pas trop appuyer sur le couteau en raclant, afin de ne pas servir un fromage cru qui ne serait ni digeste ni apprécié !*

***d) Le choix des pommes de terre et leur position dans l'assiette***



*Il est souhaitable de ne pas servir des pommes de terre trop grosses, car le but reste tout de même celui de manger du fromage.*

*En principe toutes les sortes de pommes de terre vont bien avec la raclette ; mais les virgules sont souvent très appréciées en saison.*

*Les pommes de terre ne doivent pas être trop cuites et pas se défaire , et si elles sont déjà préparées dans l'assiette qui part vers le racleur, il est souhaitable de les couper en deux pour éviter qu'elles ne roulent hors de l'assiette lors du trajet " table - racleur - table " !*

#### **e) Le choix des condiments**

*Ce choix est souvent laissé à l'appréciation du préparateur, car de nombreux condiments vont très bien avec la raclette.*

*Le condiment principal reste tout de même le poivre, mais il peut être accompagné de cornichons, de petits oignons, de champignons au vinaigre, de poivrons, de moutarde ou de salade d'oignons etc...*

*Il faut, si possible, éviter d'utiliser des épices à dominance particulièrement forte, dans le genre curry, cannelle ou piment, car le goût, parfois trop prononcé de ces épices, peut fausser celui du fromage qui doit tout naturellement rester prioritaire.*

#### **f) Les boissons favorables**

*Différentes boissons vont bien avec la raclette, sauf les boissons froides non gazeuses qui ne sont pas recommandées pour une bonne digestion !*

*Le mieux reste un bon verre de vin, si possible un fendant, mais si l'on souhaite une boisson non alcoolisée il faut boire un thé, une autre boisson chaude ou éventuellement une eau minérale gazeuse !*

#### **g) Les digestifs conseillés**

*Là aussi, le choix est assez vaste car tous les alcools forts se prêtent assez bien pour favoriser de manière agréable la digestion .*



*En Valais, il est particulièrement recommandé une Williamine, une Abricotine, un Pruneau, un Génépi, une Gentiane, un kirch, un Marc ou un bon Calvalais.*

*Mais Damassine et Grappa, cousines des excellents distillés valaisans, sont aussi bien acceptées.*

#### ***h) La boisson indispensable du racleur***

*C'est peut-être étonnant de relever ce point, mais il a une telle importance en Valais, qu'une négligence dans ce domaine serait une très grave erreur !*

*Même en ayant très chaud, le racleur ne baissera jamais les bras si l'on a soin de lui donner régulièrement un verre de vin bien frais.*

*Oublier de le servir serait comme oublier de mettre de l'essence dans le réservoir de votre voiture !*

#### ***i) Les petites recommandations du racleur " Qui mange la première raclette " et pourquoi ?***

*Avant de commencer son service, le racleur peut faire quelques recommandations de mise en condition, même si elles sont parfois formulées sous forme de boutades.*

*Il doit toutefois expliquer pourquoi c'est lui qui va manger la première raclette, car, c'est bien entendu, le seul moment qu'il aura pour connaître et apprécier la qualité du fromage qu'il va racler et servir !*

#### ***j) Les religieuses sont-elles souhaitées dans l'assiette ?***

*Il est important de connaître le désir des convives et surtout de pouvoir éviter de les contrarier; certains souhaitent recevoir des religieuses dans l'assiette car elles ont beaucoup plus de goût, mais d'autres, dont la digestion est plus fragile, ne le souhaitent parfois pas !*

*Il faut donc, par précaution, demander qui souhaite recevoir des religieuses, ou alors simplement les mettre dans les assiettes quand il y*



*en a, en les disposant à côté de la raclette et non dessus cette dernière, de manière à ce qu'elles puissent être laissées sur le bord de l'assiette si elles ne sont pas désirées.*

**k) La raclette légèrement brunie est-elle souhaitée ?**

*Si le fromage reste plus longtemps devant la source de chaleur, la raclette va brunir et prendre un petit goût particulier de noisette, elle sera aussi plus croustillante mais tout le monde ne l'aime peut-être pas ainsi ! Il est donc important de poser la même question que pour les religieuses.*

**l) Le rythme conseillé pour bien manger une raclette**

*Pour les non connaisseurs, la raclette est un mets comme les autres, mais cette appréciation est loin de correspondre à la réalité.*

*Pour qu'elle soit digeste et appréciée la raclette se mange chaude, c'est pourquoi le racleur doit bien vite donner le conseil ci-après aux débutants :*

*Lorsque la raclette arrive devant vous, il faut tout simplement oublier de parler et vous consacrer uniquement au contenu de votre assiette ; ainsi elle sera appréciée et vous empêchera d'avoir une digestion difficile !*

*Il est parfois assez bien de préparer sa pomme de terre en attendant que la raclette arrive sur la table, car de cette manière le fromage n'aura pas à attendre et ne se refroidira pas avant d'être consommé !*

**m) La vente éventuelle des talons de fromage après le service**

*Lorsque tout est terminé, certains souhaitent, dans les sociétés, que le solde des talons de fromage soit vendu aux enchères et cela peut parfois créer une bonne ambiance, mais ce genre de chose ne se fait en principe pas dans les repas organisés à titre privé ou sur invitation.*

**n) Et si le fromage acheté est uniquement destiné à vieillir**

*Là, il faut s'en occuper régulièrement en le tournant sur le tablard bien propre de votre cave, puis il faut naturellement éviter de le remettre à la*



*même place quand il sera tourné, car la place qu'il avait occupée sera encore humide et pourrait engendrer quelques désagréables moisissures.*

*Vous pouvez aussi, de temps à autre, brosser légèrement les différentes faces de votre fromage et vos rebibes seront encore plus appétissantes.*

*Mais n'oubliez jamais que Fromage et Vin de qualité laisseront toujours aux convives le meilleur souvenir d'une véritable raclette AOC Valais.*

*Ces lignes écrites, à la demande de quelques consommateurs, n'ont pas la prétention de remplacer les excellentes brochures officielles émises par les spécialistes de la branche, mais tout simplement de rendre un petit service à ceux qui très modestement le souhaitent.*

*Bon appétit . . . .*

