

LA RACLETTE

Repas phare de l'hiver en famille ou entre amis

Souvenir des vacances à la montagne, la raclette – synonyme de convivialité, simplicité et gourmandise à la fois – a été consommée par 53 % des Français en 2020. Plus d'un tiers la mettent même en tête de leurs plats préférés.

Par **Rosine Lagier**.

C'est en 1964, lors de l'Exposition nationale de Lausanne, que le Valais fait connaître à toute la Suisse ce plat qu'est la raclette. Si le fromage du

même nom, fabriqué dans le Valais, bénéficie d'une AOP depuis 2003, il est produit à présent dans de nombreuses régions de Suisse mais aussi en France – dans les régions d'Auvergne, de Savoie, de Franche-Comté, de Normandie et de Bretagne –, au Québec et en Australie.

Grand classique des repas d'hiver et des stations de ski, la raclette a bondi des pistes dans nos assiettes même les plus citadines ! Selon des données officielles, il se consommerait 34 000 tonnes de ce fromage par an, soit 2,3 kilogrammes par foyer.

Offrir une belle raclette-party, c'est tout un art !

Il y a déjà le choix d'excellents fromages parmi une gamme très variée qui ne finit pas de nous étonner. Pour contenter tous nos convives, laissons-nous porter par les fromages à raclette fumés, à la truffe, à l'ail des ours, chèvre ou brebis, au morbier, au munster ou au maroilles... Comptons entre 250 et 300 grammes par personne, soit six ou sept tranches un peu épaisses. Pensons à les sortir du froid au minimum 30 minutes avant de les faire fondre et à ne pas les laisser trop chauffer dans l'appareil afin de conserver toutes les saveurs.

Le choix d'une bonne pomme de terre est important (3 à 4 par personne), toutes les variétés ne se ressemblant pas. Elle doit être chaude, ferme et goûteuse. Optons pour une pomme de terre à chair ferme, qui tient bien à la cuisson comme la



LE FROMAGE À RACLETTE,
FABRIQUÉ DANS LE VALAIS,
BÉNÉFICIE D'UNE AOP DEPUIS 2003.
IL EST PRODUIT EN SUISSE
MAIS AUSSI EN FRANCE
– DANS LES RÉGIONS D'AUVERGNE,
DE SAVOIE, DE FRANCHE-COMTÉ,
DE NORMANDIE ET DE BRETAGNE –,
AU QUÉBEC ET EN AUSTRALIE.



cheyenne à chair rouge, la roseval, la juliette ou la grenaille. La charlotte, les pommes de terre de Noirmoutier ou la délicatesse conviennent bien.

Les charcuteries sont en nombre mais leur qualité est à privilégier. Nous pouvons garnir des plats avec au minimum trois d'entre elles : du jambon blanc ou cru, de la coppa, de la rosette, de la saucisse de Morteau, des magrets de canard séchés ou fumés, de la viande de bœuf séchée comme la viande des Grisons et son IGP qui impose qu'elle soit salée, pressée et séchée à plus de 800 mètres d'altitude, dans le canton des Grisons, pendant trois à cinq mois. La viande perd la moitié de son poids et ne conserve que 7 % de gras.

Et même la raclette de la mer...

Pour une raclette de la mer, la charcuterie peut être remplacée par un assortiment de poissons fumés (truite et saumon fumés, haddock), des crevettes, noix de pétoncles éventuellement marinées... Les fromages frais de brebis comme la Brousse, le Brocciu, le Lou Pérac sont l'alliance incontournable.

Un accompagnement de légumes cuits (asperges, endives, bouquets de chou-fleur) ou crus (crudités en salade, fines rondelles d'oignon) et de pickles variés est le bienvenu : petites tomates cerises, salade verte, cornichons, oignons blancs au vinaigre, chutney... Pour terminer, un dessert léger s'impose : une salade de fruits de saison ou une poire pochée ou un sorbet. N'hésitez pas à vous appuyer sur les conseils de professionnels pour vous aider dans vos choix !

Blanc, rouge... ou l'autre ?

Avec la raclette, il n'y a pas de règles strictes. Les Français ont tendance à souvent choisir du vin rouge avec les fromages, pourtant le vin blanc est généralement bien approprié même ici où les charcuteries ont leur mot à dire.

Pour se marier avec le fromage et la charcuterie, choisissez un vin blanc comme un vin de chignin (Savoie), un arbois ou un mâcon villages, un saint-véran, un pouilly-fuissé, un riesling d'Alsace. Pour du rouge, veillez à ne pas servir des vins avec beaucoup de tanins. Privilégiez une mondeuse de Savoie, un pinot noir d'Alsace, un beaujolais, un sancerre ou un julienas. Pour les inconditionnels de bière, une bière blanche peut très bien s'accommoder avec une raclette...

Les bulles pétillantes et la vivacité d'un champagne, d'un prosecco ou d'un crémant peuvent ajouter une touche d'élégance et de légèreté à votre soirée. D'autres, en Bretagne, tenteront la raclette à l'andouille de Guémené et boiront un cidre brut... ▶



► Bon à savoir...

Il faut cent litres de lait pour produire une meule de dix kilogrammes. L'affinage légal d'un fromage à raclette est de huit semaines au minimum en cave, entre 8 et 13 °C, sur des planches en bois d'épicéa. La raclette fumée au bois d'épicéa ou de hêtre vous transporte à la montagne; haut de gamme, la raclette à l'appenzeller a un caractère plus corsé; celle au chèvre offre une texture fondante, celle au bleu de Gex, Roquefort ou Gorgonzola a des arômes puissants.

Depuis 2022, de nouvelles variantes ont vu le jour : la raclette aux baies roses, au fenugrec, à l'échalote; celle à l'ail des ours a un délicat parfum herbacé; à la truffe, c'est un *must* élégant. Quant à la raclette aux épices et au vin blanc, les meules sont enrobées de thym, paprika et poivre puis sont frottées chaque semaine avec une saumure au vin blanc.

Les origines de la raclette

Bien que des sources attestent l'existence du fromage valaisan au IV^e siècle avant notre ère, d'autres font remonter son origine au XII^e siècle, mais les premières traces bien relatées de ce fromage en Suisse datent des alentours de 1574 où il sert aussi de monnaie et de rémunération.

Jusqu'au début du XX^e siècle, les Valaisans font rôtir ce fromage devant le feu surtout lors de la fête du 15 août, lorsque les premiers fromages à raclette sont faits et descendent de l'alpage vers





les différentes vallées et sont bénis par le curé. On coupait la meule en deux, on en posait la moitié sur une pierre plate devant la cheminée et on l'approchait du feu ; quand il commençait à fondre en faisant des bulles, on le raclait avec une spatule en bois sur des pommes de terre chaudes.

Tour à tour appelée *ràcla* (racler en patois valaisan) ou fromage rôti, il faut attendre 1874 pour qu'apparaisse le terme de raclette. En 1909, à l'occasion de l'Exposition cantonale de Sion, elle est présentée comme « mets national valaisan » mais, malgré les nombreux visiteurs, elle restera limitée à un cercle restreint de connaisseurs jusqu'en 1960.

En 1964, la raclette gagne enfin en notoriété grâce à l'Exposition nationale de Lausanne. Son succès est impressionnant : plus de 300 000 raclettes seront servies cette année-là dans la ville. En 1970, 1 000 tonnes de fromage à raclette sont produites dans le Valais et 1 000 tonnes dans le reste du pays. En 2000, le Valais en fabrique 2 000 tonnes tandis que le reste du pays en produit 10 000 tonnes ! En 2020, 65 à 75 000 tonnes (toutes catégories et pays confondus) ont été produites et l'augmentation s'annonce constante.

JUSQU'AU DÉBUT DU
XX^e SIÈCLE, LES VALAISANS
FONT RÔTIR LE FROMAGE
DEVANT LE FEU SURTOUT
LORS DE LA FÊTE
DU 15 AOÛT, LORSQUE
LES PREMIERS
FROMAGES À RACLETTE
SONT FAITS
ET DESCENDENT
DE L'ALPAGE.

Des braises, au gaz, à la bougie ou à l'électricité : le four à raclette

Jusque vers 1955, la raclette est faite au feu de bois mais, dès la fin des années 1940, des inventeurs du Valais réfléchissaient à la création d'ustensiles plus pratiques et modernes. Entre 1955 et 1965, apparaissent les premiers appareils électriques

et les premiers accessoires pour les demi-meules : résistances chauffantes en quartz, porte-fromages, système de réglage en hauteur.

Dès 1965, des progrès sont réalisés pour améliorer le service et éviter de toucher le fromage. Des appareils au gaz et à l'alcool sont proposés. Vers 1970, les premiers appareils électriques à poêlons individuels arrivent sur le marché et se fabriquent en grandes séries. Les appareils sont composites avec des plaques de gril en fonte.

En 1975, c'est la fromagerie Richesmonts qui se lance non seulement dans la fabrique de meules de fromage mais aussi

dans celle du premier appareil à raclette domestique, en collaboration avec Tefal, qui fabrique pour le Benelux, la France et l'Allemagne.