

Festin d'automne près des sommets



Couronné de six « 4000 », le val d'Anniviers est le paradis des personnes sportives, amoureuses de la nature et gourmandes ! Quand les mélèzes tournent à l'or, entre randonnée, e-bike et grimpe foisonnent salaisons, fromages et spécialités de gibier. Un patrimoine culinaire unique ... et parfois totalement insolite. Allons-y !

♦ Texte Knut Schwander
♦ Photographie Sierre-Anniviers Marketing

↑ Pensez à réserver votre table avant votre venue : en saison de la chasse et de la brisolée, les restaurants sont prisés !

Connaissez-vous le bet ? En patois valaisan, c'est ainsi que l'on nomme le lait de vêlage. Soit le premier lait que produit la vache après la naissance d'un veau. De ce lait très riche et goûteux, les familles anniviardes font une spécialité unique qui n'est servie dans aucun restaurant. C'est une sorte de soufflé, la *torta du bet* : « Dans d'autres vallées, on la trouve en version sucrée. Mais ici, c'est un mets salé », explique Didier de Courten.



↑ Boulanger à la tête de plusieurs magasins dans le Val d'Anniviers, Albert Salamin est un passionné de chasse et reconnu dans la région.

Le cerf, à ouïr et à manger
Même s'il n'est qu'à moitié Anniviard, le célèbre chef, titulaire du Mérite culinaire suisse et connu des gastronomes du monde entier, en sait quelque chose. Car il est tout simplement fan de cette vallée qu'il habite, parcourt et connaît depuis son enfance.

Aujourd'hui, il supervise près d'une quinzaine d'établissements dans le Val d'Anniviers et figure parmi les initiateurs d'Epicurialpes, le festival dédié à la gastronomie alpine (la prochaine édition aura d'ailleurs lieu du 9 au 11 octobre). Car la vallée regorge d'excellentes tables, de la simple pinte gourmande au restaurant noté au GaultMillau. On pense à l'historique Bella-Tola, à St-Luc, au Chandolin Boutique Hôtel, ou à l'élégant restaurant La Table d'André, à Grimentz.

Des tables qui régaleront notamment en automne, lorsque la chasse bat son plein. Car avec la brisolée — ce repas ultrapopulaire composé entre autres de châtaignes rôties, de fromages et de salaisons —, la saison du gibier fait partie des points culminants du calendrier culinaire. Nombre de restaurants en proposent leur version. Hôtel de Moiry, Cabane Illhorn et Hôtel Beausite en tête.

Les stars de la chasse, ici, ce sont le chevreuil, le chamois et le cerf. Mais pour celles et ceux qui préfèrent ne pas en manger, la région est aussi réputée pour le brame du « roi des forêts ». Toute personne qui a

→ Ajoutez une lamelle de beurre et dégustez le pain de seigle avec de fines tranches de viande séchée.



← Vous ne faites que randonner ? Laissez-vous emporter par le charme des planchettes locales !

Toute personne qui a entendu une fois dans sa vie le puissant chant nuptial du cervidé, en garde un souvenir intense.

entendu une fois dans sa vie le puissant chant nuptial du cervidé, en garde un souvenir intense. À Zinal, la balade sonore peut d'ailleurs devenir gourmande, en emportant une fondue et, pourquoi pas, du vin blanc à déguster à la tombée de la nuit. Le tout en balade accompagnée, histoire de retrouver son chemin dans l'atmosphère mystérieuse de la forêt enchantée.

Mais pour tout savoir sur le cerf, c'est aux animations « Les secrets du cerf » d'Albert Salamin, ou aux masterclass organisées lors du festival Epicurialpes qu'il faut s'inscrire. Chasseur et collectionneur, ce boulanger est une vraie personnalité du monde valaisan de la chasse.

Marmotte, pain de seigle et vin de 1886

Ici, on chasse aussi la marmotte. Et on en fait même du vin chaud ! Oui, un vin dans lequel on met de la viande : la graisse vient alors en surface et le goût est unique, assurent les connaisseurs. L'histoire ne dit pas s'il faut être né dans la vallée pour apprécier ... En revanche, côté vins, il y a une autre spécialité totalement insolite, qui fait l'unanimité au pied du Cervin : le vin du glacier.

Ce sont les bourgeoisies du val d'Anniviers qui produisent ce nectar, selon un procédé insolite, dans leur cave. Celle de la bourgeoisie de Grimentz, par exemple, qui abrite quatre tonneaux en mélèze datant de 1886, 1888, 1934 et 1969. Chaque année on prélève quinze litres du plus ancien, le « tonneau de l'Évêque ». On les compense par du vin du tonneau de 1888, lui-même réalimenté par le vin de celui de 1934. Celui de 1969, lui, est rempli avec du vin de l'année. Une occasion unique de tremper ses lèvres dans un vin en partie centenaire. Non commercialisé, ce vin peut néanmoins se déguster sur place.

Tout comme se visitent les sites de production du pain de seigle. C'est au four banal de Grimentz ou de St-Luc que ça se passe. Et, tout le monde ne le sait pas, à St-Luc, le pain de seigle contient de la pomme de terre. Autrefois, ces pains, comme les fromages et les salaisons, étaient conservés dans les ancestraux raccards qui jalonnent aujourd'hui encore les villages authentiques. Montez donc voir si vous ne trouvez pas une planchette pour goûter à tout ça ... ♦