

L'histoire du véritable fromage à raclette suisse



Développement de l'économie alpestre



Aux 13^e siècles, la Suisse enregistra une forte croissance démographique. Une grande partie de la population s'installa dans les Alpes, encore inhabitées, afin d'être sûre de ne et 14^e manquer de rien pour vivre. Dans ces régions isolées, la nature offrait aux vaches une nourriture idéale composée d'herbes et de plantes odorantes, et aux armaillis d'excellentes conditions pour fabriquer du fromage. Les premières meules produites dans les rudes conditions alpestres étaient d'abord molles et cassantes. Le maître fromager les soignait tous les jours et surveillait le long affinage. Les armaillis se basaient uniquement sur leur expérience, et ce

savoir-faire est encore utilisé aujourd'hui. C'est ainsi que le fromage d'alpage n'a cessé de s'améliorer. Chaque armailli avait sa propre recette et son secret de fabrication, et chacun pensait évidemment produire le meilleur fromage. Il en va de même pour le raclette, ou « Bratchäs », comme on l'appelait à l'époque en zone germanophone.

Histoire



Le raclette apparaît pour la première fois dans des écrits datant du 12^e siècle, dans le canton d'Unterwald. Ces documents parlent d'un fromage que l'on fait fondre à la chaleur de la braise. Selon ces textes, on peut supposer que Guillaume Tell avait dégusté en 1291 déjà du « fromage rôti », qui lui aurait donné des forces avant son fameux exploit.



En Valais, ce mode de préparation est consigné pour la première fois dans des écrits de 1574. Et Johanna Spyri elle-même, dans son livre mondialement connu *Heidi*, fait référence à la raclette en parlant de brochette de fromage rôti. Il n'existait à l'époque pas de nom pour désigner le fromage ou le repas convivial. Les armaillis parlaient de faire **rôtir le fromage**. En faisant travailler leur imagination, ils ont pensé à faire fondre, à la chaleur de la braise, les demi-meules de fromage arrivé à maturité et à le racler en guise de repas. Ce délicieux repas représentait la nourriture de base des montagnards de Suisse centrale, des régions limitrophes de

l'Oberland bernois et du Valais.

Évolution et nom



Au Moyen Âge, ce repas de fête rustique n'avait pas encore de nom. La manière de le préparer, qui consistait à faire fondre du fromage à la chaleur d'un feu, lui donna le nom de « fromage rôti ». Le fromage rôti ou la raclette était le banquet que les bergers et les alpagistes s'offraient après le dur labeur estival à l'alpage. On servait ce plat de fête à des amis ou à des visiteurs de haut rang lors d'événements heureux. Ce mode de préparation sympathique du fromage est longtemps resté l'apanage des paysans, le privilège des gens de la campagne. Les caractéristiques du fromage à

raclette, comme son goût pur et doux, et surtout une aptitude à la fonte incomparable, se sont transmises de génération en génération.

Ce n'est qu'au 20^e siècle que ce repas rustique est descendu des montagnes dans les vallées, où il est rapidement devenu l'un des plats nationaux préférés. Le nom de « raclette » s'est alors imposé : il vient du verbe « racler », l'action permettant de faire glisser le fromage fondu dans l'assiette. À cette même période, les techniques de production se sont développées, permettant aux producteurs de perfectionner leur procédé de fabrication et d'améliorer les propriétés du fromage à raclette avec des cultures spécifiques. Si ce procédé traditionnel a été optimisé et affiné, il n'a jamais été modifié. Afin de satisfaire aux besoins des consommateurs, les fours à raclette avec poêlons sont introduits dès 1970 et la production de meules carrées est lancée.

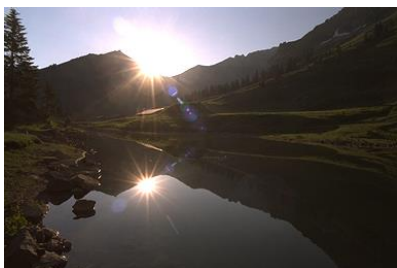
Aujourd'hui encore, les producteurs de raclette suisse sont influencés, tant culturellement que socialement, par la tradition de production laitière et fromagère de la Suisse. La fabrication du raclette est devenue une véritable culture où chaque fabricant met tout son savoir-faire et sa fierté professionnelle à créer un produit exceptionnel. Le consommateur associe la raclette à quelque chose d'agréable, comme une atmosphère conviviale et un repas savoureux. On trouve à nouveau le temps de se réunir autour d'un repas, en phase avec la tendance du retour aux valeurs éprouvées.

Légende



La vie d'armailli était autrefois bien difficile. Heureusement que dans les montagnes suisses, les armaillis ont toujours pu compter sur une raclette bien corsée pour se requinquer. Car les braves montagnards n'étaient pas seulement confrontés à la pénible vie à l'alpage ; ils devaient aussi faire face aux mauvais esprits qui rôdaient dans la région. La légende raconte que l'armailli Melchior, parti à la recherche d'un veau qui s'était enfui, fut obligé de passer la nuit dans la cabane de Guggialp. Or, on racontait au village que cette demeure tombant en ruines était hantée. L'armailli prit son courage à deux mains et en explorant la cabane, il tomba à son

grand bonheur – car son estomac criait famine – sur un superbe morceau de fromage qu'il mit à chauffer après avoir allumé le fourneau. Soudain, la lucarne s'ouvrit avec fracas et une tête de cochon grimaçante aux yeux injectés de sang apparut dans l'encadrement, avec l'intention de voler le fromage à Melchior. L'armailli se mit à trembler dans son bredzon mais ne flancha pas. Comme le monstre continuait de le harceler, Melchior se mit en colère. Il saisit fermement la spatule à fromage et donna un coup sur les doigts boudinés du cochon. « Ôte tes jambonneaux de là, gros plein de soupe ! », cria-t-il. « Entre si tu oses, ou bien fiche le camp ! » D'un bond, le monstre se trouva dans la pièce et émit un ricanement porcine.



Le courageux armailli ne se laissa toutefois pas démonter pour autant et retourna s'occuper de son fromage. Lorsque la créature vit Melchior faire fondre le fromage et en prélever des couches de pâte onctueuse et odorante, il mit son pied à rôtir dans le feu et le proposa à l'armailli. Celui-ci resta ferme, contrairement à son fromage : « Mange de ton côté et laisse-moi manger du mien ! », sermonna-t-il l'esprit indésirable. Le monstre entra alors dans une colère noire. Il hurla, fit du tapage et s'énerva tellement qu'il partit finalement en fumée dans la cheminée. Eh oui : la vie des armaillis

aurait été bien pénible sans une raclette savoureuse et revigorante à se mettre sous la dent juste au bon moment !

(D'après le livre de Johannes Jegerlehner, Edition Olms)