Zeitschrift: L'ami du patois : trimestriel romand
Band: 39 (2012)
Heft: 153

Artikel: Recette de la "cressin" aux achârles
Autor: Ançay-Dorsaz, Raymond / Anchaï dè Noeüle, Raymond
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1045343

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 10.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

RECETTE DE LA «CRESSIN» AUX *ACHÂRLES*

Raymond Ançay-Dorsaz, Fully (VS), Raymond Anchaï dè Noeüle

Itchte na rëponche a Anne-G. Bretz-Héritier pouo la kèchtion dè Moucheu B. Vauthier, kë démande d'èchpëlkachon chu na rëchète pouo fir'è la krècheïn i j'achârl'è. Adon vouolâ chin kë n'i trovô è chin k'i pouaï dëre…

Alises encore vertes et feuille d'alisier. Photo Bretz.

a) l'acharlaï (masc.) - l'alisier
b) l'achârle (fém.), li j'achârl'è - l'alise, les alises (fruits de l'alisier)

1) La rëchète chè fi toti avoui dè j'achârl'è kë l'on atrapô la prèmiër'a dzalô.

1) La recette se fait toujours avec des *achârles* qui ont « subi » le premier gel (donc l'automne après le premier froid).

2) Din le tin, on fajaï chuto chin d'oeüton, pouorchin k'avoui dè j'achârl'è pëchk'è frèts'è, i l'è mèyeu ! Chë, n'avecheïn brâmin amachô, on n'in mètaï in rëjèrve din on châ pindélô inô i guërnaï u i cholan (a kôj'è di rat'è è, di grè), è li j'achârl'è i chètsëv'on li dedin. Pouaï âdon, a la feïn di kâréme on li trimpâv'è, d'abouo na petchoud'a vouarbète din l'îvouë, pouaï apri, grantin din la goute dè dzégne (eau-de-vie de marc). Deïnche on pouëjaï fir'è yëne u dâvouë krècheïn a Pâtche. On fajaïn la krècheïn, d'apri la fachon dè shia k'on fi avoui li rejeïn chè, mi adon itche, on mètaï in plach'è di rëjeïn… li j'achâl'è !
La rëchète tzandzèv'è on petchou moué d'on-na famëye a l'âtre. Les

2) Autrefois, on faisait d'abord cette recette l'automne, car avec les *achârles* relativement fraîches, c'est meilleur ! Si on en avait assez cueilli, on en mettait en réserve dans un sac que l'on suspendait dans le grenier ou le galetas (à cause des souris et des loirs) et elles séchaient. En fin de carême, on les faisait «regonfler» un court moment avec de l'eau et après, si possible, un bon moment dans l'eau-de-vie de marc… Ainsi, on pouvait faire une ou deux cressins vers Pâques. On y faisait la recette de base, c'est-à-dire d'après celle de la cressin aux raisins secs mais remplacés ici par les *achârles*.

La recette changeait toujours un peu d'une famille à l'autre. Les familles

famèy'è pâ troua pour'è, faijâv'on la krècheïn avoui la farën'a blantse. Li pië pour'è, i la fajâv'on mèshië : farën'a blantse è farën'a dè chaïle, chëche chuto din li velâdz'è inô pë le mon kë chon ânou onkouo vouore : «li Mayin». Rin kè kâkè yâdz'è, on li fajaï avoui on-na grôch'a partchia dè chaïle. Mi...rin k'âvoui dè chaïle i l'è mi kè môdjui dè brashië è dè fachënâ è pouaï adon, la krècheïn l'è pâmi na pâtichèri feïne, i l'a jëchkè rin !
Din le mon, di pachô noeü (neu) chin métr'è, i l'érè môdjui dè fir'è mûri dè frëmin. Mi li famèy'è i n'in chènâv'on pëchkë toti kan-mîmouë on petchou moué, din dè kroué petchou tsan,mi bien (beïn) vrëyè di bié di cholaï, pouo avaï na petchoud'a brëk'a dè shia « farën'a di rëtse » !

les moins pauvres faisaient cette cressin avec de la farine blanche. Les plus pauvres la faisaient avec une farine mixte : farine fleur et farine de seigle, spécialement dans les villages du Haut de notre commune que l'on nomme encore «Les Mayens». Dans les cas extrêmes, on la faisait avec beaucoup de seigle mais rien qu'avec du seigle le malaxage de la pâte devient difficile et la cressin n'est plus une pâtisserie fine... et de loin ! Dès l'altitude de 900 mètres, il était difficile de faire pousser du froment. Les familles en semaient toutefois un tout petit peu sur un petit lopin très exposé au soleil pour avoir quelque peu de cette « farine de luxe » !

3) La famëye dè Michel è, Yolande Ançay-Gentile, di Rèstoran «Le Rëlè di Tsashioeü» inô in Tchëbouë, in n'amou, din la komouëne dè Fouëyë, i m'a fran bien (beïn) rèchu è, to èchplëkô li tsouj'è pouo fire na krècheïn u na rëjoeüle (rissole) avoui li j'achârl'è. Mi apri, l'è la boub'a â leu, Miliye, kouëjënaïre è, patichiëre di kâfé kë m'a baya la rëchète dè vouore,... kë fi yè. L'è na rëchète kë l'a invinchenô yè, avoui la bâje dè la viëy'a. I no j'a ècheplëkô kë l'a pâ tsandza gran tsouje dè la rëchète kë l'avaï rèchu di fèmal'è kë i vouo baye le non, a la

3) La famille de Michel et Yolande Ançay-Gentile du Restaurant «Le Relais des Chasseurs» à Chiboz sur Fully, m'a aimablement et bien renseigné au sujet de cette cressin ou galette. Puis, c'est leur fille Emilie, cuisinière et pâtissière de l'établissement qui m'a aimablement transmis la recette actuelle qu'elle a concoctée sur la base de l'ancienne, mais très peu rectifiée. La recette ancienne et les indications de base sont celles données par les personnes que je cite en fin de ce chapitre. La recette d'Emilie, on peut la réaliser quand on

Fleurs d'alisier.
Dessin Valentin Debons.

feïn di chapitre. La rëchète a Miliye, te poeü la fire kan te voeü, pouorchin kë di kë li j'achârl'è l'on attrapô la prèmiër'a dzalô, on poeü li j'amachâ è on peoü li mètre i kongélateu u yua... dè li lachë chètsë...

veut puisque une fois que les *achârles* ont subi le premier gel, on peut les cueillir et les mettre au congélateur, au lieu de les laisser sécher...

Adon, vouor'a, i vouo baye la rëchète a Miliye :

*** Batre inchinble : 3 kouokon avoui,*
- *1 petchoud'a couyèrô dè chô,*
- *8 kouoyèri a chëpe dè chokre (= 135 gram'è),*
- *100 gram'è de beure on moué shiape,*
- *1 tacha (plén'a) dè lafé taïde,*
- *1 vièr'è plin (=on déchi) dè goute dè garjeïn (u vouore, dè grapa achebeïn),*
- *1 petchoud'a couyèrô dè kanèle in poeüdre,*
- *1 petchoud'a couyèrô dè muchkade mouelâye,*
- *½ chitron, in ju (la mètchia d'on chitron...),*
- *800 gram'è dè farën'a blantse, avoui,*
- *50 gram'è dè farën'a dè chaïle,*
- *1 è ½ petchou patchè dè «lèvurè chèts'è» di bouëlindzë,*
- *100 a 150 gram'è d'achârl'è, pou mardjièlây'è, è, pâ bréyè,*

vouin, na pouëgna, chin fi guëya (a poupri) trinte achârl'è, mi adon bien bouëgnè din la goute dèvan.

*** mèschiandâ to chin, min pouo fir'è on pan é, lachë rèpoujâ na demioeüre (1/2 h.) chë fi proeü tsô din l'indraï, u adon, i lachë on moué mi.*

Voici donc la recette d'Emilie :

** Battre ensemble : 3 œufs avec :
- 1 cuill. à café de sel,
- 8 cuill. à soupe de sucre (= 135 grammes),
- 100 grammes de beurre ramolli,
- 1 tasse pleine de lait tiède,
- 1 verre (= 1 dl) de marc de dôle (ou de grappa),
- 1 cuill. à café de canelle en poudre,
- 1 cuill. à café de muscade moulue,
- ½ citron (jus),
- 800 grammes de farine blanche +
- 50 grammes de farine de seigle,
- 1 et ½ sachet de levure sèche du boulanger,
- 100 à 150 grammes d'*achârles*, éclatées, mais pas écrasées,

= soit une poignée d'environ 30 *achârles*, préalablement trempées dans le marc.

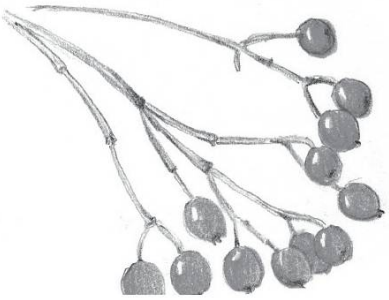
** mêler le tout comme pour une pâte à pain et laisser reposer env. 1 demi-heure s'il fait assez chaud dans la pièce, sinon un peu plus...

** *kouaïre on n'oeüre a on n'oeüre è demië (1 a 1½ h.) (kontrôlâ...)*
** *Bouën'apèti !*

Pouo chavaï on moué to, i chaï itô kèri dè rinchègnèmin vè la Mirè-gran Rachèl Ançay-Carron, néy'è in 1917, (gran-mam'è dè Miliye), è chtache m'a bien (bëin) rèchu. Mîme kë shia fèmale l'è brâmin viëye, l'è on-na dzin onkouo fran alurâye. I m'a baya on fran biô mouomin, plijin è chuto plin d'afir'è di patrimouéne, è l'è jëchtamin chin kë mè pli, â mè. I m'a èchplëkô achebeïn, kë la rëchèt'a di j'achârl'è i veïn dërëtamin dè shia kë l'è fite avoui li rëjein chè ; rëchète dè la famèye â leu è achebeïn dè Madame Alice Bender, mi shia fèmale l'è mort'a vouore. Adon vouin : li krècheïn i j'achârl'è, û, shiè, i rejeïn chè ?
Inô-li i y'a dè j'achârl'è, mi li rëjeïn chè, din le tin, i fayiv'è alâ li kèri, bâ in Plan-na !...Adon on poeü dëre kë, i l'è fran avoui shia baj'a-li, kë le kâfé : « Le Rëlè di Tsashioeü » dè Tsëbouë (=Chiboz), l'a mètu in dèvan, la rëchèt'a dè vouore dè la krècheïn i j'achârl'è.

** cuire 1 heure à 1 heure et demie... (contrôler....)
** Bon appétit !

Pour en savoir assez, je suis allé également chercher les renseignements chez Grand-mère Rachel Ançay-Carron, née en 1917, (grand-mère d'Emilie), qui m'a très bien reçu. C'est une femme pleine d'allant malgré son grand âge. Elle m'a accordé un moment convivial et riche en affaires de patrimoine, patrimoine qui me tient particulièrement à cœur. Elle m'a expliqué également que la recette de base de la cressin aux *achârles* est bien faite d'après celle aux raisins secs; recette provenant de leur famille et aussi de celle de Mme Alice Bender aujourd'hui décédée. Alors voilà : les cressins aux alises ou celles aux raisins secs ?
Là-haut il y a des alises, mais autrefois, les raisins secs il fallait les chercher en bas, en Plaine !... Ainsi on peut vraiment affirmer que c'est bien sur cette base qu'est réalisée la recette actuelle du Restaurant « Le Relais des Chasseurs à Chiboz », pour la cressin aux alises.



Alises.
Dessin Valentin Debons