Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 38 (2008)
Heft: 11

Rubrik: Gastronomie

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: 11.12.2025

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

Par Christophe Jaquier

La brisolée valaisanne

J.-R. P.

A Fully, comme à travers le Valais, la tradition de la brisolée remonte à la nuit des temps. Vous pouvez préparer cette spécialité chez vous, tout simplement.

Depuis fin septembre jusqu'à mi-novembre, des gourmets venus de toutes les régions du pays se retrouvent en Valais pour déguster la brisolée. Généralement, les châtaignes sont rôties au-dessus d'un foyer, dans une poêle cuivrée à long manche. Mais il est également possible d'apprêter les châtaignes chez soi, sur une plaque à gâteau mise au four.
Pour être complète, la brisolée de châtaignes doit impérativement s'accompagner de produits du terroir valaisan, comme le pain de seigle, le fromage d'alpage et la viande séchée. On y ajoute des fruits de saison et l'on déguste le tout accompagné de moût ou de vin blanc.

Recette pour 4 personnes
Temps de préparation: 45 min.

Ingrédients: 1 kg de châtaignes entaillées du côté bombé, 1 pain de seigle, 400 g de fromage d'alpage (bagnes), 150 g de viande séchée, 100 g de beurre de table, 4 grappes de raisin (chasselas), 2 pommes, 2 poires, quelques noix, poivre et sel.

Préparation: rincer les châtaignes et les répartir mouillées sur une plaque à gâteau. Les rôtir durant 30 minutes dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200 degrés. Retirer, sécher et servir les châtaignes avec le pain de seigle et le fromage coupés en fines tranches, de la viande séchée et du lard fumé. Accompagner de fruits et de noix.

Astuces: plonger les châtaignes dans l'évier rempli d'eau pour éliminer celles qui flottent (pourries ou véreuses).

Coût: Fr. 37.–

Boisson: moût ou fendant

Des produits protégés

Pour réussir une bonne brisolée, il faut évidemment acheter des fruits de qualité.

A Fully, la bourgeoisie possède 16 hectares de forêt de châtaigniers. Les fruits ne sont pas commercialisés et les habitants de la commune peuvent cueillir les châtaignes gratuitement. On peut acheter des châtaignes importées auprès des commerçants du village et des supermarchés. Compter environ 10 francs le kilo.

Le pain de seigle valaisan est protégé par une AOC (à vérifier sur l'emballage). Plus de 60 boulangeries bénéficient de l'appellation contrôlée en Valais, parmi lesquelles celle d'André Golay, rue de la Batiaz 3 à Martigny. On trouve du pain de seigle AOC dans certains supermarchés du pays.

Le fromage à raclette valaisan est également protégé depuis un an. Il est fabriqué avec du lait cru et l'on distingue nettement, à son goût, s'il a été affiné sur l'alpage. A vérifier sur l'étiquette au moment de l'achat.

La viande séchée est connue des Valaisans depuis le 14e siècle. On utilise des cuisses de bœuf d'origine suisse. La viande est enduite de sel et d'épices et mise à sécher durant 4 à 6 semaines. Puis intervient l'opération du pressage pour lui donner sa forme définitive. Le Valais compte 21 producteurs, parmi lesquels Cyrille Bagnoud, de Chermignon. Si vous achetez de la viande séchée hors du canton, vérifiez soigneusement son origine, qui doit figurer sur l'étiquette. Non tranchée, la viande séchée se conserve plusieurs mois. **J.-R. P.**

De nombreux restaurants valaisans proposent la brisolée jusqu'au 10 novembre. A Fully, citons le Café de l'Avenir (tél. 027 746 12 96) et Le Cercle (tél. 027 746 12 97).