

Une caverne d'Ali Baba

Le **Chalet Gourmand à Ovronnaz** est une magnifique surprise pour tous les gourmets. Fromage, charcuterie, vin et épicerie fine sont à l'honneur dans cette nouvelle échoppe.

Gilbert et Monique Bruand ont exploité et fait les beaux jours de la fromagerie des Halles de Rive à Genève durant 15 ans. En 1997, ils remettent à leur fils leur superbe commerce. Monique, valaisanne d'origine, entraîne son mari en Valais.

Ils s'installent à Ovronnaz et ouvrent «Le Chalet Gourmand».

Situé au cœur de la station, entre la poste et l'office du tourisme, «Le Chalet Gourmand» est une magnifique surprise pour les gourmets. Trouver une telle échoppe dans une petite station est un éblouissement. Chapeau les Bruand!

Les fromages d'abord

Si les fromages sont à l'honneur (on trouve une trentaine de fromages valaisans), charcuteries, épicerie fine et vinothèque ne sont pas en reste. Un coin accessoires et cadeaux complète le décor.

Les fromages d'alpages de la région (Loutze - Ovronnaz - Randonne, etc.) sont affinés amoureusement par les patrons dans leurs caves. Un must: le fromage de Chamois affiné pendant six mois à la lie de Malvoisie flétrie en barrique et ensuite terminé à l'huile de noisette.

Quelques tommes, brebis et chèvres, des spécialités suisses, italiennes et françaises, un mélange pour fondue maison et les incontournables «raclettes» valaisans, soit près de 50 fromages à déguster!

Yogourts au lait de brebis, beurre fermier, crème de Gruyère, sérac, les amateurs de produits laitiers ont de quoi satisfaire leurs envies les plus folles.

Le coin du charcutier

L'offre des produits secs du Valais est impressionnante. Viandes séchées de bœuf, de



Gilbert Bruant au milieu de ses trésors.

le nouvelliste



Le coin vinothèque accueille plus de cent crus de la région.

le nouvelliste



Un choix de roi dans les rayons de l'épicerie.

le nouvelliste

Recette: risotto au Pecorino aux truffes

■ Blanchir une échalote émincée dans un peu de beurre. Ajouter une tasse de riz (Arborio ou Vialone) par personne. Brasser et déglacer avec un peu de vin blanc. Mouiller avec le double de quantité de bouillon. Laisser mijoter à feu doux environ 20 minutes.

Quand le riz est cuit «al dente», mais qu'il est encore un peu liquide, mettre une noix de beurre et notre «Pecorino aux truffes» râpé grossièrement. Rajouter un peu de crème et brasser énergiquement. Ôter du feu et laisser reposer au moins cinq minutes à couvert.

cerf, de sanglier. Lard aux herbes. Jambons crus de diverses vallées.

Déclinaison de saucisses à manger cru: au vin rouge, aux piments, aux herbes, à l'ail, aux noisettes ou aux chanterelles.

D'Europe et du terroir

Jambon blanc sans phosphates, jambon à l'os fumé, saucisses paysannes, fumées ou piquantes, saucisson fumé à la Borne, lards, etc. Le terroir suisse est bien présent.

Jambon de Parme ou San Daniele, mortadelle et divers salami, jambon cru ibérique Cerano Trevezze (type pata negra) ouvrent la porte de l'Europe.

Vinothèque et épicerie fine

Le coin vinothèque comprend plus de 100 crus de la région et des digestifs de qualité, une offre que les touristes apprécient.

L'épicerie fine en séduira plus d'un! Grand choix d'huiles d'olive, d'huiles et de vinaigres aromatisés. Des épices rares, des poivres originaux. Des moutardes, des sauces, des sirops et des confitures de fabrication artisanale: un écrin pour produits gourmands.

Du vrai et de l'artisanal

Cassoulet, cardon genevois, raisins secs à la grappa valaisanne et cerises au kirsch, les conserves sont haut de gamme, les produits sélectionnés de qualité et les patrons sympas!

Leur credo: «Notre optique de travail a toujours été et sera toujours de promouvoir des produits vrais et artisanaux de petits producteurs, qui aiment le goût et le bon vivre...»

Bon, basta, vous aurez compris, j'ai adoré!

France Massy

Label viande séchée

Première dégustation de viande séchée valaisanne pour l'obtention de l'indication géographique protégée (IGP).

La viande séchée du Valais a obtenu son IGP en janvier 2003. Le 28 août de la même année, une association de fabricants de viande séchée du Valais s'est constituée. 48 bouchers désirant obtenir ce label se sont affiliés.

Et ce mercredi 3 mars 2004, une commission de dégustation s'est réunie pour la première attribution des IGP.

Quatre critères étaient analysés:

- 1) l'aspect visuel: aspect de la coupe, couleur, homogénéité de la couleur.
- 2) l'odeur.
- 3) la texture: consistance en bouche.
- 4) le goût: franchise du goût, et teneur en sel.

La commission se compose de cinq membres et de deux suppléants désignés par le comité de l'Association des producteurs de viande séchée du Valais IGP.



Chaque maison a sa recette, ses épices.

mamin

Petit rappel

■ La Suisse possède depuis 1997 une base légale pour protéger le nom de ses produits traditionnels. L'appellation d'origine contrôlée (AOC) et l'indication géographique protégée (IGP) permettent de réserver un nom géographique à un produit issu d'un terroir délimité qui lui confère sa qualité et son caractère. Mais obtenir un de ces labels n'est pas une mince affaire.

Des critères très stricts sont définis dans un cahier des charges. Pour obtenir l'AOC, un produit doit prouver qu'il est intimement lié à l'histoire d'un terroir et à ses hom-

mes. Que tous ses ingrédients proviennent de ce terroir, que sa fabrication et sa transformation se déroulent dans cette même région d'origine.

Pour l'IGP, l'élaboration du produit à lieu dans sa région d'origine, mais sa matière première peut provenir d'une autre région de Suisse (exclusivement). L'identité du produit IGP doit reposer sur une recette ancestrale. Lorsque toutes ces conditions sont remplies, le produit est labellisé AOC ou IGP. Il est alors sous le contrôle de l'OIC (organisme intercantonal de certification) qui le surveille et le protège.

Leur tâche n'est pas si simple. La dégustation se fait à l'aveugle sur des échantillons anonymes.

La notation doit se faire par rapport aux critères IGP uni-

quement et non en tenant compte de son goût personnel.

Le but de l'IGP étant de garantir la fabrication d'un produit de caractère lié au terroir et au savoir-faire ancestral.

Chaque maison a sa recette, ses épices. Certaines usent plus d'herbes que d'autres. L'objectif de l'IGP est de garder la diversité et non d'imposer un goût unique.

Analyse et contrôle

Après cette analyse sensorielle, une analyse chimique (valeur Q2 - rapport entre la teneur en eau et la teneur totale en protéines - PH au cœur de la pièce et taux de nitrates résiduels) et un contrôle sur le site de production achèvent le processus d'attribution.

L'obtention du sigle IGP n'apporte pas seulement la protection d'un produit et de son nom. Elle conforte et rassure le consommateur dans son choix.

C'est un gage de qualité et de provenance de l'aliment. Elle est aujourd'hui plus que jamais indispensable!

FM