

# Raclette comme pratique sociale

---

## Sommaire

|   |   |
|---|---|
| Raclette comme pratique sociale .....                   | 1 |
| Résumé .....  | 1 |
| Pour une histoire de la raclette.....                   | 1 |
| Les débuts de la promotion officielle du Valais.....    | 2 |
| Rôtir le fromage : acte quotidien ou acte de fête ..... | 3 |
| L'apport du four à raclette .....                       | 3 |
| La raclette rassemble.....                              | 4 |
| Un nouveau souffle.....                                 | 5 |
| Références .....  | 5 |
| Sources .....   | 5 |
| Multimédias.....  | 6 |
| <b>Photographies</b> .....                              | 6 |
| <b>Brevets</b> .....                                    | 7 |

## Résumé

---

Choisir un bon fromage, le trancher par son milieu. Saisir une demi-meule et l'approcher du feu pour la rôtir jusqu'à ce qu'elle s'attendrisse. A l'aide d'un couteau, racler la pâte fondue. Si la confection de la raclette est fort simple, elle a toutefois une haute valeur symbolique. Organiser une raclette est synonyme de fête. Aussi, les fromages d'alpage sont considérés comme une grande richesse.

Liée à une économie agro-pastorale, la pratique de la raclette n'est pas le seul apanage du Valais. Toutefois, elle a développé une signification particulière dans ce canton.

Ce texte propose de revenir sur l'histoire de la raclette en Valais, principalement à travers les travaux de recherche de Rose-Claire Schüle, Isabelle Raboud-Schüle et Pierre Dubuis.

## Pour une histoire de la raclette

---

En Valais, la plus ancienne description d'une raclette date de 1574, alors que les sources historiques attestent l'existence du fromage dans cette même région, dès la fin du IV<sup>e</sup> siècle avant Jésus-Christ<sup>1</sup>. Il s'agit d'une lettre de Gaspar Ambüel, médecin et pharmacien à Sion, destinée à Conrad Gessner. La traduction du latin est la suivante : « Tous les jours, une foule de gens afflue à cet endroit, nommé *Augsport*<sup>2</sup>, on y prépare un feu à l'aide de rameaux entassés de roses des Alpes<sup>3</sup>, car en ce lieu, on ne

trouve aucune autre espèce d'arbrisseaux ou d'arbres. On s'assoit, on tire de son petit sac ou de sa besace quelques provisions, chacun selon ses moyens et l'on fait fondre des fromages savoureux, gras, doux et tendres, à l'âpre saveurs... ». <sup>4</sup>

Le terme raclette, qui provient du patois ràcla (racler en français), apparaît dans les sources au cours de la deuxième moitié du XIXe siècle. Avant cette période, les écrivains et voyageurs qui arpentent les Alpes se contentent de décrire la raclette dans leurs récits. Toutefois, les descriptions conservées attestent que le fromage était bien rôti auprès du feu, à l'image de la lettre de Gaspar Ambüel.

Dans les années 1870, le terme raclette est connu, mais cité en italique dans la presse, ce qui atteste la provenance du patois. On trouve aussi les termes de fromage rôti ou fromage grillé.<sup>5</sup> En 1875, dans ses notes de voyage, Eugène Rambert écrit : « C'était le temps de la raclette, saison propice aux gais rendez-vous ». <sup>6</sup> Aussi, en 1888, dans l'ouvrage, *Ascensions et flâneries, de Schwyz à Schwyz par Sion*, il livre le texte suivant : « Si vous m'en croyez, gourmets délicats, vous irez à Sion au temps de la raclette. Les fromages sont descendus de la montagne ; on en prend un, gras et fait à point, - c'est à bien choisir que se connaît le talent, - puis on le coupe en deux moitiés égales, dont on promène la tranche sur un large brasier. Quand elle est bien dorée, bien rousse, bien fondante, en pleine ébullition, on la racle d'un coup rapide de lame de couteau, l'on étend tout ce que le couteau a enlevé sur une mince tranche de pain noir, et voilà la raclette. Chose toute simple et chose exquise ! ». <sup>7</sup>

En 1888, Victor Tissot dépeint dans son ouvrage *La Suisse inconnue*<sup>8</sup> une raclette servie la veille de la désalpe de l'alpage de Torrent, dans le val d'Anniviers.<sup>9</sup>

## Les débuts de la promotion officielle du Valais

---

En 1909, à l'occasion de l'Exposition cantonale de Sion, la raclette est consacrée « mets national valaisan ». C'est à partir de cet événement que l'image du fromage rôti, accompagné d'une pomme de terre et servi par une jeune femme en costume se fixe et se diffuse.<sup>10</sup> Par ailleurs, la chanson composée pour l'Exposition et intitulée « La Râclette », est accompagnée d'un texte de Jules Monod : « La râclette est le mets national valaisan. [...] Il faut d'abord se procurer un bon fromage gras du Valais [...] on coupe la pièce par le milieu, puis on l'approche du feu vif. [...] quand il est à point [...] une jeune fille, en costume de Savièze ou d'Evolène, [...] s'empare de la pièce, l'appuie sur son bras gauche d'un geste gracieux et, de la main droite, râcle sur l'assiette la pâte succulente et à demi fondue. Le couteau fait tomber les bords croustillants du fromage, que l'on appelle « religieuses » ou « dentelles » puis, vite, un coup de poivre, une bonne pomme de terre fumante, qui prend à cette occasion solennelle le nom de « grive » et que l'on relève d'un poivron, velu et juteux, et l'on envoie ce régal dans les profondeurs de l'estomac, appuyé d'une forte rasade de muscat ou de fendant ». <sup>11</sup>

Dès lors, la raclette accompagne le vin et les fruits pour la promotion officielle du Valais et prend le chemin de la ville, en investissant les stands de foires et de comptoirs.

Raclette, Evolène, vers 1950 Pierre Gauchat, Coll. Rose-Claire Schüle, Médiathèque Valais – Martigny



## Rôtir le fromage : acte quotidien ou acte de fête

---

La rotia – appelée aussi raclette du berger ou du montagnard – se distingue de la raclette. Elle consiste à



faire rôtir sur le feu un morceau de fromage, tomme ou sérac, placé au bout d'un bâton taillé. Ce plat était apprécié sur l'alpage ou sur l'étage des mayens, alors que les bergers gardaient le bétail. « Durant l'automne, lorsqu'il faisait froid, on faisait un feu et on profitait de griller le fromage au bout d'un bâton. On avait toujours un couteau sous la main et on prenait le bois de l'arbre le plus proche. Toutefois, on évitait ceux qui pouvaient donner une odeur trop forte au fromage. On utilisait plutôt du frêne ou du verne », se souvient Placide Dayer, berger durant sa jeunesse à Hérémente.

*Raclette, Evolène, vers 1950 Pierre Gauchat, Coll. Rose-Claire Schüle, Médiathèque Valais - Martigny*

Cette solution est la plus simple et sans doute la plus ancienne, alors que la raclette, avec l'acte de trancher un fromage d'alpage, est réservée aux jours de fête.<sup>12</sup> Les fromages d'alpage sont considérés comme les meilleurs, mais ils ont aussi une grande valeur affective et collective. La raclette est donc plutôt réservée aux jours de fêtes, désalpes ou assemblées bourgeoises.<sup>13</sup>

A l'exemple d'Hérémente, le témoignage de Placide Dayer informe que la raclette était un véritable repas de fête de famille dans les années 1960 : « On montait un foyer, et la demi-meule de fromage était posée sur une pierre, près du foyer. On appelait ça raclette et on la mangeait sur une assiette. C'était un vrai menu pour les fêtes de famille, un repas dont on se réjouissait vraiment, car au quotidien, l'alimentation était plus simple ». Il est intéressant de noter que dans la même région, vers 1980, la viande remplace petit à petit la raclette au menu des fêtes. Les sociétés ou les familles achètent alors des appareils à broche pour cuire la viande. La raclette est parfois servie comme entrée, ou selon les habitudes, la viande occupe le repas de midi et la raclette celui du soir, ou inversement.

## L'apport du four à raclette

---

Le four à raclette électrique a passablement influencé la pratique de la raclette, car il devient possible de la manger à l'intérieur. Les restaurants, cantines, carnotzets, salles bourgeoises, mais aussi les cuisines familiales se l'approprient.

L'idée du four à raclette provient des Services industriels de Sion, en 1921. Le sierrois Valentin David perfectionne le modèle ; il place le fromage à la vertical sous le corps de chauffe, et ajoute un bras articulé pour faciliter la manipulation de la pièce de fromage. Commercialisé dès 1958, le système remporte un vif succès et le four où le fromage est placé à l'horizontal devant le corps de chauffe – comme on le fait au feu



de bois – est peu à peu abandonnés.<sup>14</sup> Le four de Valentin David est breveté, ainsi que d'autres modèles développés dans le canton.

En marge des fours brevetés, il existe des prototypes insolites, confectionnés de manière artisanale par des pionniers. C'est le cas de Camille Dayer, originaire de Pralong (Hérémece), en 1955. Electricien, il construit son four avec quelques chutes de tôle trouvées sur son lieu de travail, soit à l'usine d'Ecône (Riddes), soit au barrage de Mauvoisin.<sup>15</sup>

Dans la même région, le Musée d'Hérémece conserve le four dit des lignards, don de Marius Sierro (né en 1932). Pendant la période de construction du barrage de la Grande Dixence (1950-1961), un petit groupe d'hommes appelé les lignards, est chargé de surveiller le bon fonctionnement de la ligne électrique de Chandoline, qui part de Sion pour rejoindre le chantier. Pour varier de leurs habituels piques-niques, ils fabriquent un four à raclette avec du matériel trouvé sur le chantier, et avec l'aide du forgeron du site. Le corps de chauffe est ajouté par l'un des lignards, électricien. Sur leur temps de repas, ils s'installent au bas d'un poteau électrique, profitant du courant de la ligne pour faire marcher le four et racler leur fromage. Si l'on en croit le témoignage de l'un d'eux, sourire aux lèvres : « on aurait pu aller en prison pour ça ! ».<sup>16</sup>

## La raclette rassemble

Même si le four à raclette a fait évoluer la pratique de la raclette, il reste qu'elle est un moment de partage et de détente pour ceux qui y sont invités. Tour à tour, chaque convive attend son assiette, alors que le racleur, veille sur le fromage, un couteau à la main. L'attente favorise les déplacements et permet au groupe de se mélanger.

A l'intérieur, on l'apprécie dans le décor d'un vieux bistrot, d'un carnotzet, ou

encore dans une ambiance de cantine, avec de grandes tablées.



*Prototype de four à raclette électrique, invention de Camille Dayer, Pralong (Hérémece), 1955-56  
Famille Camille Dayer, Hérémece Photo : PALP Festival - Martigny*

A l'extérieur, organiser une raclette au feu de bois, que ce soit lors d'un événement particulier comme une désalpe, une rencontre de société ou à titre privé, en petit groupe, prend une toute autre saveur. Il faut choisir un lieu de plein air, préparer le feu, acheminer les aliments, qui souvent ne se limitent pas au fromage, mais permet le partage d'autres spécialités du terroir.

La composition de musique sur la base de sons du fromage. Les artistes contemporains ont l'opportunité de créer des œuvres sur ce thème, destinées à une exposition éphémère. On assiste ainsi à un tournant où la jeune génération se réapproprie une tradition forte afin de la perpétuer sous de nouvelles formes.

## Un nouveau souffle

---

La raclette est une tradition qui investit le rural, l'urbain et s'inscrit même dans le phénomène de globalisation. Actuellement, un vent de renouveau souffle sur la tradition. La jeune génération se l'approprié comme vecteur de liens sociaux, tout en la mêlant aux scènes de musiques actuelles. En exemple, le PALP Festival, qui organise ses événements sur l'ensemble du territoire valaisan durant la saison estivale, se propose de revisiter la raclette. Les organisateurs en font la force de leur programme avec deux événements phares. « L'Electroclette » est une soirée mêlant raclette et musique électronique en milieu urbain. « La Rocklette », en version rock, prend place sur les alpages pour immerger le public dans les paysages de production du fromage. Le festival tient à innover sur une tradition dont l'image identitaire est puissante, tout en perpétuant la convivialité propre à la raclette. Le public est varié, mêlant différentes générations. Les lieux de manifestation sont choisis pour leur côté insolite et la programmation musicale ouverte sur la scène internationale. Une attention particulière est portée à la mise en valeur de la raclette. La recette et les gestes ne sont pas dénaturés. Aussi, plusieurs fromagers sont actifs sur les événements pour présenter leurs produits et leurs savoir-faire. Les organisateurs cherchent à impliquer les visiteurs. A l'occasion de « L'Electroclette », le public est invité à des ateliers : confection de fromage, apprentissage des bons gestes pour racler, customisation de four à raclette,

## Références

---

1. J. Monod, 1909. La Râclette, Chanson populaire valaisanne dédiée à M.J Dufour, commissaire de l'Exposition. Sion : s.n.
2. I. Raboud, R.-S. Schüle, P.Dubuis, Fédération valaisanne des amis du patois, 1993. Assiettes valaisannes, nourritures d'hier et d'avant-hier. Sierre : Monographic.
3. E. Rambert, 1888. Ascensions et flâneries, de Schwyz à Schwyz par Sion. Lausanne : F. Rouge.
4. V. Tissot, 1888, La Suisse inconnue. Paris : E. Dentu.
5. M. Zufferey, 1986. Protection de l'appellation du Fromage à raclette valaisan, Département de l'Economie Publique du canton du Valais.

## Sources

---

1. ↑ M. Zufferey, 1986. Protection de l'appellation du Fromage à raclette valaisan, Département de l'Economie Publique du canton du Valais.
2. ↑ Col d'Augsbord, reliant la vallée de Viège au vallon de Tourtemagne.
3. ↑ Rhododendrons
4. ↑ M. Zufferey, 1986. Protection de l'appellation du Fromage à raclette valaisan, Département de l'Economie Publique du canton du Valais.
5. ↑ I. Raboud, R.-S. Schüle, P.Dubuis, Fédération valaisanne des amis du patois, 1993. *Assiettes valaisannes, nourritures d'hier et d'avant-hier*. Sierre : Monographic, p. 99
6. ↑ Ibidem, p. 99
7. ↑ E. Rambert, 1888. Ascensions et flâneries, de Schwyz à Schwyz par Sion. Lausanne : F. Rouge, p. 238. E. Rambert, 1888. *Ascensions et flâneries, de Schwyz à Schwyz par Sion*. Lausanne : F. Rouge, p. 238.



8. ↑ V. Tissot, 1888, *La Suisse inconnue*. Paris : E. Dentu
9. ↑ I. Raboud, R.-S. Schüle, P.Dubuis, Fédération valaisanne des amis du patois, 1993. *Assiettes valaisannes, nourritures d'hier et d'avant-hier*. Sierre : Monographic, p. 99
10. ↑ Ibidem, p. 99
11. ↑ J. Monod, 1909. *La Râclette*, Chanson populaire valaisanne dédiée à M.J Dufour, commissaire de l'Exposition. Sion : s.n.
12. ↑ I. Raboud, R.-S. Schüle, P.Dubuis, Fédération valaisanne des amis du patois, 1993. *Assiettes valaisannes, nourritures d'hier et d'avant-hier*. Sierre : Monographic, p. 100
13. ↑ Ibidem, p. 100
14. ↑ Ibidem, p.100
15. ↑ Témoignage apporté par les descendants de Camille Dayer, Hérémente
16. ↑ Témoignage apporté par Placide Dayer, conservateur du Musée d'Hérémente

## Multimédias

### Photographies

- Raclette de l'union suisse du tourisme, Majorie, Sion, 1955  
Joseph Couchepin,  
Médiathèque Valais – Martigny
- Raclette pour l'inauguration de la cabane Illhorn, Val d'Anniviers, 1931  
Charles Krebsler, Médiathèque Valais – Martigny
- Madame et Monsieur Delatte, spécialistes de la raclette, vers 1975  
Treize Etoiles, Médiathèque Valais – Martigny
- Raclette à l'alpage, Chandolin, 1980  
Treize Etoiles, Médiathèque Valais – Martigny
- Four à raclette solaire, 1982  
Pascal Thurre, Treize Etoiles, Médiathèque Valais - Martigny
- Le repas des vendanges, Sion, 1973  
Oswald Ruppen, Treize Etoiles, Médiathèque Valais – Martigny
- Ordre de la Channe, Baden, 1974  
Charles Dubost Treize Etoiles, Médiathèque Valais – Martigny
- Raclette, Evolène, vers 1950  
Pierre Gauchat, Coll. Rose-Claire Schüle, Médiathèque Valais – Martigny



*Le repas des vendanges, Sion, 1973*

Oswald Ruppen, Treize Etoiles, Médiathèque Valais – Martigny

- Raclette servie à Oona Chaplin, Crans, 1956

Charles Dubost, Médiathèque Valais – Martigny

- Four à raclette électrique des lignards, chantier de la Grande Dixence, vers 1955  
Musée d'Héremence, don de Marius Sierro (né en 1932)  
Musée d'Héremence
- Prototype de four à raclette électrique, invention de Camille Dayer, Pralong (Héremence), 1955-56  
Famille Camille Dayer, Héremence  
PALP Festival - Martigny

## Brevets

- Archives de l'Etat du Valais, Brevets d'inventions 5/15, Valentin David, Sierre
  - Page 1
  - Page 2
  - Page 3
- Archives de l'Etat du Valais, Brevets d'inventions 5/174, Fernand Bruttin, Sion
  - Page 1
  - Page 2
  - Page 3
  - Page 4
- Archives de l'Etat du Valais, Brevets d'inventions 2/180, Isidore Zuffery, Sierre
  - Page 1
  - Page 2
- Archives de l'Etat du Valais, Brevets d'inventions 2/196, Firmin Rey, Chermignon
  - Page 1
  - Page 2
- Archives de l'Etat du Valais, Brevets d'inventions 5/205, Albert Meister, Sierre
  - Page 1
  - Page 2
  - Page 3

