

Quelle est l'origine de la raclette ?

La raclette est un plat très connu et qui vient de la Suisse. Les origines de ce plat traditionnel datent du Moyen Âge dans les montagnes suisses, plus précisément dans le canton du Valais. Il est devenu extrêmement populaire dans les stations de ski et depuis plusieurs années dans les vallées et les villes.

Selon la légende, l'histoire de la raclette remonte à plusieurs siècles, quand les bergers helvètes (suisses) se retrouvent, par temps froids, autour d'un bon feu, avec leur en-cas : du pain, du fromage et du vin, comme déjeuner.

L'un d'entre eux, Léon, aurait eu envie d'un repas chaud. Comme il n'avait pas d'ustensiles de cuisine avec lui, il a eu l'idée de faire cuire son fromage directement sur le feu. C'est ainsi que le fromage « rôti » aurait été inventé.



Du fromage rôti à la raclette

Dans son livre "*Le grand livre des fromages*", Juliet Harbutt écrit, au sujet du fromage à raclette : « Jusqu'au XIXe siècle, ce fromage aussi appelé bagnes ou conches était connu sous le nom de valais. Traditionnellement, dans les chalets des montagnes valaisannes, on coupait la meule en deux, on en posait la moitié sur une pierre plate devant la cheminée et

on l'approchait du feu. Quand il commençait à fondre en faisant des bulles, on le raclait avec une spatule en bois pour le faire couler sur des pommes de terre chaudes. [...] ».



Mais rendons à César ce qui lui appartient. Si le fromage est suisse, le mot « raclette » vient du verbe « racler ». C'est le poète Perollaz qui a baptisé ce plat du nom de raclette, lors de l'Exposition Cantonale Valaisanne de 1909.

La raclette d'un point de vue historique

Les premières traces de raclette en Valais remontent à la fin du XVIème siècle. Grâce à un médecin de Sion, Collinus, on apprend que ce fromage n'a pas beaucoup de qualités nutritives mais que, malgré tout, les valaisans avaient l'habitude de faire rôtir ce fromage devant un feu. L'histoire s'enrichit, dès le XVIIIème siècle. Mais il faut attendre 1874 pour qu'apparaisse le terme de raclette.

Jusqu'en 1921, date de l'invention du four à raclette, le fromage fondait tranquillement à la chaleur des bûches. Selon l'historien Pierre Filliez, autrefois, c'était une véritable fête que de faire une raclette. On faisait la raclette lors de la fête de la mi-août, lorsque les premiers fromages à raclette étaient faits. Et on présentait les fromages des différentes vallées, des différents alpages, au curé de la paroisse pour que celui-ci les bénisse. C'est en 1964, lors de l'Exposition Nationale de Lausanne, que le Valais a fait connaître à toute la Suisse ce plat qu'est la raclette.

La raclette aujourd'hui

Grand classique des repas d'hiver, souvent associé aux vacances à la montagne et au ski, la raclette descend des pistes et se consomme un peu partout. L'ouverture de la saison correspond à l'arrivée des premiers frimas.

Les professionnels observent, ces dernières années une explosion des ventes. Si la raclette du valais a une AOP depuis 2003, on en produit dans toutes les Alpes suisses et françaises. Plus d'un tiers des Français mettent la raclette en première place sur la liste de leurs plats préférés et depuis l'an dernier les chiffres donnent le vertige : pas moins de 34.000 tonnes de fromage à raclette ont été consommées en France et les ventes d'appareil à raclette ont explosés dans le même temps.

