

---

# Raclette comme pratique sociale

---



Pour l'inauguration de la cabane de l'Illhorn, Chandolin 1931  
© Charles Krebsler, Médiathèque Valais

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.

---

Localisation VS

Domaines Pratiques sociales

Version Juin 2018

Auteure Fabienne Défayes

---

Lebendige traditionen  
traditions vivantes  
tradizioni viventi  
tradiziuns vivas



La liste des traditions vivantes en Suisse vise à sensibiliser le public aux pratiques culturelles et à leur transmission. Elle se base sur la Convention de l'UNESCO pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel. La liste est élaborée et actualisée en collaboration avec les services culturels cantonaux.

---

Un projet de :



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'intérieur DFI  
Office fédéral de la culture OFC

---

## 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. 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 » [Col d'Augsbord, reliant la vallée de Viège au vallon de Tourtemagne], on y prépare un feu à l'aide de rameaux entassés de roses des Alpes [Rhododendrons], 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... » (cité de Marc Zufferey : Protection de l'appellation du Fromage à raclette valaisan. 1986).

Le terme « raclette », qui provient du patois « ràcla » (« racler » en français), apparaît dans les sources au cours de la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> 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 décrite dans la lettre de Gaspar Ambüel.

Dans les années 1870, le terme « raclette » est connu, mais cité en italique dans la presse, un fait qui atteste la provenance du patois. On trouve aussi les termes de « fromage rôti » ou « fromage grillé » (Isabelle Raboud et al. : Assiettes valaisannes, nourritures d'hier et d'avant-hier. Sierre, 1993, p. 99). En 1875, dans ses notes de voyage, Eugène Rambert écrit : « C'était le temps de la raclette, saison propice aux gais rendez-vous » (cité ibidem). 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 ! » (p. 238).

En 1888, Victor Tissot dépeint dans son ouvrage « La Suisse inconnue » une raclette servie la veille de la

désalpe de l'alpage de Torrent, dans le Val d'Anniviers.

## 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 femme en costume se fixe et se diffuse (Isabelle Raboud et al. : Assiettes valaisannes, nourritures d'hier et d'avant-hier. Sierre, 1993, p. 99). Par ailleurs, une chanson intitulée « La Râclette » est composée à l'occasion de l'Exposition (musique : Oscar Perrollaz / paroles : Marguerite Perrollaz). Le document est accompagné 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 ».

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, mais aussi les restaurants.

## Rôtir le fromage : repas du quotidien ou repas 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 Hérémenche.

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 (Isabelle Raboud et al. : Assiettes valaisannes, nourritures d'hier et d'avant-hier. Sierre, 1993, p. 100). 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, comme par exemple les désalpes ou les assemblées bourgeoises (ibidem).

A l'exemple d'Hérémente, le témoignage de Placide Dayer informe que la raclette est 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 peu à peu la raclette au menu des fêtes. Les sociétés locales 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 verticale 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 abandonné (Isabelle Raboud et al. : Assiettes valaisannes, nourritures d'hier et d'avant-hier. Sierre, 1993, p. 100). 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 (Hérémente), en 1955. Electricien, il construit son four avec quelques chutes de tôle trouvées sur ses lieux de travail, comme à l'usine d'Ecône (Riddes) ou

au barrage de Mauvoisin (témoignage apporté par les descendants de Camille Dayer, Hérémente).

Dans la même région, le Musée d'Hérémente conserve le four dit « des lignards », légué à l'institution par Marius Sierro (né en 1932). Durant les années 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 pique-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 », electricien. Sur le temps des repas, ils s'installent au pied d'une ligne électrique, profitant du courant pour faire activer 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 ! » (Témoignage apporté par Placide Dayer, conservateur du Musée d'Hérémente).

### **La raclette rassemble**

Même si le four à raclette à quelque peu modifié la pratique de la raclette, elle garde son aspect de fête et de partage. Tour à tour, les convives attendent de déguster leur fromage rôti. L'attente favorise les échanges.

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. Organiser une raclette au feu de bois à l'extérieur pour un événement spécial comme une désalpe, une rencontre de société ou à titre privé, permet de varier les ambiances.

### **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'approprie 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 Rockette », 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, 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.

---

#### **Informations**

Jules Monod: La Râclette, Chanson populaire valaisanne dédiée à M.J Dufour, commissaire de l'Exposition. Sion, 1909

Isabelle Raboud, Rose-Claire Schüle, Pierre Dubuis: Assiettes valaisannes, nourritures d'hier et d'avant-hier. Ed. Fédération valaisanne des amis du patois. Sierre, 1993

Eugène Rambert: De Schwyz à Schwyz par Sion. In : Ascensions et flâneries. Lausanne, 1888, p. 222–358

Victor Tissot: La Suisse inconnue. Paris, 1888

Marc Zufferey: Protection de l'appellation du Fromage à raclette valaisan. Département de l'Economie Publique du canton du Valais. Sion, 1986

[Raclette du Valais](#)

#### **Contact**

[IP Raclette du Valais](#)

Avenue de la Gare 2  
1964 Conthey