



Découvrir le canton du Valais en Août 2025

## Description

Le canton du Valais est situé dans la partie sud-ouest de la Suisse, très proche de l'Italie et de la France et très bien relié par un système de routes et de transports fonctionnant toute l'année, même comme hiver. Un canton suisse plein de vallées, de glaciers, de villages en bois, de pistes de ski, de bons vins et de bonne nourriture. Un morceau d'Europe qui reste à découvrir.

## Valais : Le meilleur endroit pour le fromage à raclette et la brisole en Suisse

En fait, la principale caractéristique du Valais est d'être embrassé par le soleil pendant environ 300 jours par an et c'est pour cette raison, également grâce à la nature non contaminée et à l'attention totale portée à la préservation des traditions par la population locale, qu'il existe de nombreux produits typiques que l'on peut déguster pendant des vacances ou un long week-end en Valais.

## Canton du Valais : Produits typiques à déguster

Un voyage en Valais ne peut, en effet, faire l'impasse sur la dégustation des nombreux produits typiques disponibles tout au long de l'année. Choisissez d'abord une entreprise pour une [location de voiture](#) Suisse 2025. Une fois ceci fait, voici les incontournables pour ceux qui voyagent en quête de bonne chère, afin de ramener un souvenir vraiment unique de cette région de Suisse.

## Raclette

Plat par excellence du Valais, la raclette est littéralement préparée en « grattant » la surface du fromage placée à côté d'une source de chaleur, pour en extraire une crème délicate et savoureuse à déguster avec du pain de seigle, de la charcuterie locale, des pommes de terre au four avec pelure, des cornichons.

## raclette

Selon la légende, la raclette a été créée par un vigneron valaisan qui, un jour d'hiver, décida de chauffer le fromage sur la flamme au lieu de le manger cru. Aujourd'hui encore, les fromagers valaisans utilisent une recette ancienne et traditionnelle pour transformer le lait non traité en un produit fin et authentique que le Valais a à offrir : La Raclette du Valais AOP.

Le fromage qui peut être utilisé pour la raclette est appelé, par la réglementation, Raclette du Valais AOP, un fromage gras à pâte mi-dure, à base de lait de vache cru entier qui doit être caillé au plus tard 24 heures après la traite des vaches. La production du lait et donc du fromage se fait exclusivement dans le canton du Valais. Le fromage à raclette fond à 40°C et est naturellement sans gluten et sans lactose.

## Assiette valaisanne

Un autre plat incontournable en Valais est l'Assiette Valaisanne, un plat copieux composé de charcuterie et de fromages locaux qui est servi comme repas principal. La particularité de l'Assiette est la viande fumée qui doit être strictement suisse et d'origine IGP. La tartinaade froide, conçue pour être partagée et qui est au centre de toute réunion autour d'un verre, comprend plusieurs trésors gastronomiques authentiques de la région, notamment de la viande séchée du Valais IGP, du jambon cru du Valais IGP, du lard cru du Valais IGP, du fromage Raclette du Valais AOP, du pain de seigle du Valais AOP et de la saucisse sèche du Valais. Plus précisément :

## Viande séchée du Valais

Produit séché préparé avec de la cuisse de bovin suisse à laquelle on ajoute du sel et des épices de différents types selon le producteur. La viande est séchée pendant une période allant de 5 à 16 semaines selon sa taille, elle est alors pressée pour libérer l'excès d'air et prendre la forme rectangulaire traditionnelle.

## Jambon cru du Valais

La viande est frottée avec un mélange de sel, d'épices et d'herbes aromatiques, puis laissée au repos dans un endroit frais et sec. Après le séchage, on procède à la maturation et le processus dure globalement de 6 à 10 semaines. Le jambon cru du Valais IGP n'est jamais fumé.

## Lard du Valais

La particularité du lard du Valais est l'utilisation de la poitrine de l'animal qui est d'abord recouverte de sel et d'épices puis mise en saumure dans des récipients au frais, puis séchée. Au total, le processus complet dure au moins 4 semaines. Le lard du Valais IGP n'est jamais fumé.

---

## BrisolÃ©e

Le Valais Ã©tait autrefois le plus important producteur de chÃ¢taignes de Suisse et la tradition de manger des chÃ¢taignes en automne est encore trÃ¨s forte. Elle est consommÃ©e dans ce qu'on appelle la brisolÃ©e, qui est prÃ©parÃ©e uniquement en automne avec des chÃ¢taignes fraÃ¢ches. Il s'agit de chÃ¢taignes grillÃ©es servies avec de la viande sÃ©chÃ©e et du fromage, du pain de seigle valaisan et des pommes fraÃ¢ches.

## BrisolÃ©e

### Pain de seigle valaisan AOP

Le seigle s'adapte Ã tous les climats et c'est pourquoi il a toujours trouvÃ© un terrain fertile dans le canton du Valais. Le pain de seigle, qui est aujourd'hui une AOP, a toujours jouÃ© un rÃ´le important pour les habitants du Valais car sa production Ã©tait assez bon marchÃ© et le produit pouvait Ãªtre stockÃ© pendant de longues pÃ©riodes. Aujourd'hui en Valais, 50 boulangers sont certifiÃ©s AOP et il leur appartient de prÃ©parer un pain de seigle qui ne peut Ãªtre dÃ©fini comme tel et comme AOP que s'il rÃ©pond aux critÃ©res suivants :

- Il est fabriquÃ© avec au minimum 90% de farine de seigle ;
- Il ne contient que des ingrÃ©dients naturels : eau, sel, farine et levure.
- Pain de seigle du Valais

## Vin

Le Valais est la rÃ©gion suisse la plus importante en termes de production de vin, grÃ¢ce aux plus de 5000 hectares de vignobles dissÃ©minÃ©s dans la vallÃ©e. La culture sur les pentes des montagnes, en contact direct avec le soleil, entraÃªne la prÃ©sence de 55 cÃ©pages cultivÃ©s en Valais (31 blancs et 24 rouges) pour un total de 80000 vignobles dispersÃ©s dans toute la rÃ©gion.

## Categorie

1. location de voiture
2. Tourisme

## Date

2026/04/12

**date crÃ©Ã©e**

2025/05/08

## Auteur

blogueur