

DÃ©couvrir le canton du Valais en Ã©tÃ© 2025

Description

default watermark

Le canton du Valais est situÃ© dans la partie sud-ouest de la Suisse, trÃ¨s proche de lâ??Italie et de la France et trÃ¨s bien reliÃ© par un systÃ¨me de routes et de transports fonctionnant toute lâ??annÃ©e, Ã©tÃ© comme hiver. Un canton suisse plein de vallÃ©es, de glaciers, de villages en bois, de pistes de ski, de bons vins et de bonne nourriture. Un morceau dâ??Europe qui reste Ã dÃ©couvrir.

Valais : Le meilleur endroit pour le fromage Ã raclette et la brisolÃ©e en Suisse

En fait, la principale caractÃ©ristique du Valais est dâ??Ãªtre embrassÃ© par le soleil pendant environ 300 jours par an et câ??est pour cette raison, Ã©galement grÃ¢ce Ã la nature non contaminÃ©e et Ã lâ??attention totale portÃ©e Ã la prÃ©servation des traditions par la population locale, quâ??il existe de nombreux produits typiques que lâ??on peut dÃ©guster pendant des vacances ou un long week-end en Valais.

Canton du Valais : Produits typiques Ã dÃ©guster

Un voyage en Valais ne peut, en effet, faire lâ??impasse sur la dÃ©gustation des nombreux produits typiques disponibles tout au long de lâ??annÃ©e. Choisissez dâ??abord une entreprise pour une location de voiture Suisse 2025. Une fois ceci fait fait, voici les incontournables pour ceux qui voyagent en quÃªte de bonne chÃ¨re, afin de ramener un souvenir vraiment unique de cette rÃ©gion de Suisse.

Raclette

Plat par excellence du Valais, la raclette est littÃ©ralement prÃ©parÃ©e en Â« grattant Â» la surface du fromage placÃ© Ã cÃ´tÃ© dâ??une source de chaleur, pour en extraire une crÃ¨me dÃ©licate et savoureuse Ã dÃ©guster avec du pain de seigle, de la charcuterie locale, des pommes de terre au four avec pelure, des cornichons.

raclette

Selon la lÃ©gende, la raclette a Ã©tÃ© crÃ©Ã©e par un vigneron valaisan qui, un jour dâ??hiver, dÃ©cida de chauffer le fromage sur la flamme au lieu de le manger cru. Aujourdâ??hui encore, les fromagers valaisans utilisent une recette ancienne et traditionnelle pour transformer le lait non traitÃ© en un produit fin et authentique que le Valais a Ã offrir : La Raclette du Valais AOP.

Le fromage qui peut Ãªtre utilisÃ© pour la raclette est appelÃ©, par la rÃ©glementation, Raclette du Valais AOP, un fromage gras Ã pÃ¢te mi-dure, Ã base de lait de vache cru entier qui doit Ãªtre caillÃ© au plus tard 24 heures aprÃ¨s la traite des vaches. La production du lait et donc du fromage se fait exclusivement dans le canton du Valais. Le fromage Ã raclette fond Ã 40Â°C et est naturellement sans gluten et sans lactose.

Assiette valaisanne

default watermark

Un autre plat incontournable en Valais est lâ??Assiette Valaisanne, un plat copieux composÃ© de charcuterie et de fromages locaux qui est servi comme repas principal. La particularitÃ© de lâ??Assiette est la viande fumÃ©e qui doit Ãªtre strictement suisse et dâ??origine IGP. La tartinade froide, conÃ§ue pour Ãªtre partagÃ©e et qui est au centre de toute rÃ©union autour dâ??un verre, comprend plusieurs trÃ©sors gastronomiques authentiques de la rÃ©gion, notamment de la viande sÃ©chÃ©e 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 sÃ¨che du Valais. Plus prÃ©cisÃ©ment :

Viande sÃ©chÃ©e du Valais

Produit sÃ©chÃ© prÃ©parÃ© avec de la cuisse de bovin suisse Ã laquelle on ajoute du sel et des Ã©pices de diffÃ©rents types selon le producteur. La viande est sÃ©chÃ©e pendant une pÃ©riode allant de 5 Ã 16 semaines selon sa taille, elle est alors pressÃ©e pour libÃ©rer lâ??excÃ¨s dâ??air et prendre la forme rectangulaire traditionnelle.

Jambon cru du Valais

La viande est frottÃ©e avec un mÃ©lange de sel, dâ??Ã©pices et dâ??herbes aromatiques, puis laissÃ©e au repos dans un endroit frais et sec. AprÃ¨s le sÃ©chage, on procÃ¨de Ã la maturation et le processus dure globalement de 6 Ã 10 semaines. Le jambon cru du Valais IGP nâ??est jamais fumÃ©.

Lard du Valais

La particularitÃ© du lard du Valais est lâ??utilisation de la poitrine de lâ??animal qui est dâ??abord recouverte de sel et dâ??Ã©pices puis mise en saumure dans des rÃ©cipients au frais, puis sÃ©chÃ©e. Au total, le processus complet dure au moins 4 semaines. Le lard du Valais IGP nâ??est jamais fumÃ©.

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 quâ??on appelle la brisolÃ©e, qui est prÃ©parÃ©e uniquement en automne avec des chÃ¢taignes fraÃ®ches. Il sâ??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 sâ??adapte Ã tous les climats et câ??est pourquoi il a toujours trouvÃ© un terrain fertile dans le canton du Valais. Le pain de seigle, qui est aujourdâ??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. Aujourdâ??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 sâ??il rÃ©pond aux critÃ¨res suivants :

default watermark

- 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, entraÃ®ne 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
2026/11/26
date crÃ©Ã©e
2025/05/08
Auteur
blogueur