



La raclette est mise à l'honneur dans plusieurs événements du festival, ici à la Rocklette, dans le val de Bagnes. (MAUVOISIN, 15 AOÛT 2019/JEAN-CHRISTOPHE BOTT/KEYSTONE)

VIRGINIE NUSSBAUM  
X @Virginie\_nb

Qu'est-ce qui réunit le fromage à raclette, la bresaola, la truite marbrée slovène et les pizzoccheri? Les reliefs où ils sont nés: les Alpes. Si on connaît bien sa géographie, on pense moins souvent à la mythique chaîne de montagnes en termes gustatifs. Et pourtant, de la Suisse à la France, de l'Autriche à l'Allemagne, en passant par la Slovénie, les massifs alpins sont les terres escarpées d'un riche patrimoine alimentaire. Le PALP Festival l'a bien compris, lui qui excelle à marier, au fil de l'été valaisan, culture joyeuse et saveurs locales.

Pierre angulaire de sa 14<sup>e</sup> édition, Le Grand Marché des terroirs alpins s'installe ce week-end à Bruson, dans le val de Bagnes. On pourra écumer une soixantaine de stands de producteurs, mais aussi assister à des concerts et des conférences, participer à des ateliers... et même passer à table: le chef valaisan Alex Deprez concoctera pour les gastronomes un menu élaboré avec les produits du marché. Dans les assiettes, tomme de Savoie, sauce à l'ail noir du Pays-d'Enhaut, ou encore tarte à la châtaigne du Piémont, le tout arrosé par un bon cru – alpin, bien entendu...

#### Lait de vache et lait de chèvre

Une manière de mettre en lumière les produits et savoir-faire locaux. Plus qu'un événement, un mouvement: ces dernières années, de nombreuses initiatives sont nées pour promouvoir et sauvegarder le patrimoine alimentaire alpin. Avec, en tête de file, un projet, celui de l'inscrire au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco – ou plus précisément, dans son registre de bonnes pratiques. Une candidature rassemblant plusieurs pays qui mijote depuis 2016, et pourrait aboutir l'an prochain.

«Ce patrimoine, c'est plus que les plats: c'est tout le système alimentaire qu'il y a derrière», précise Cassiano Luminati, directeur du Polo Poschiavo, centre de compétences alpin. On parle ainsi des aliments eux-mêmes (la polenta, la viande séchée de chamois...), mais aussi des connaissances, des

pratiques, des filières et même des fêtes liées à leur consommation.

Mais qu'est-ce qui rassemble les cultures culinaires des Alpes suisses, slovènes ou allemandes? Un environnement qu'il a fallu apprivoiser, d'abord, autant pour ses reliefs que pour ses hivers. «Il a fallu être inventifs pour se nourrir et rendre certains aliments disponibles toute l'année», note Cassiano Luminati.

#### Solutions du futur

Certaines tendances se dessinent, comme les produits carnés et laitiers, portés par un élevage omniprésent, souligne Isabelle Raboud-Schüle, ethnologue et coautrice de *Paysages sensibles. Toucher, goûter, entendre, sentir, voir les Alpes* (2024). Même si les recettes ont évolué différemment d'une vallée à l'autre. «Au Tessin par exemple, l'un des fromages d'alpage caractéristiques mélange lait de vache

et lait de chèvre.» D'autres produits se sont implantés différemment d'un flanc de montagne à l'autre. «Si en Valais, la châtaigne n'est restée célèbre que pour la brisolée, dans les vallées du sud des Grisons et du Tessin, on en

Chaque région aurait-elle donc son patrimoine alimentaire? «Les Alpes ont une identité forte, plus que l'Arc lémanique par exemple, précise Isabelle Raboud-Schüle. Aussi parce que tout un imaginaire a été projeté sur les Alpes

le pain des pauvres dans la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle, on le sert aujourd'hui aux apéros de mariage!»

Des traditions bien ancrées et pourtant menacées, par les mutations de l'agroalimentaire comme de la société. «La transmission intergénérationnelle ne se fait plus en famille», explique Cassiano Luminati. La mission? Préserver activement ces pratiques, qui contribuent à l'activité économique et au tourisme des régions – «sans moutons, sans vaches, les Alpes ne seraient pas ce qu'elles sont!» –, mais aussi à la biodiversité et au développement durable. «À l'heure de l'économie circulaire et de l'anti-gaspillage alimentaire, ces savoir-faire sont finalement très modernes. Il y a des solutions pour le futur dans le patrimoine!»

Un héritage bien vivant qu'il faut avant tout documenter. Directeur du Centre régional d'études des populations alpines (Crepa),

### «À l'heure de l'économie circulaire et de l'anti-gaspillage alimentaire, ces savoir-faire sont finalement très modernes»

CASSIANO LUMINATI, DIRECTEUR DU POLO POSCHIAVO, CENTRE DE COMPÉTENCES ALPIN

fait de la farine, on la consomme grillée ou bouillie.» Plat incontournable au sud des Alpes, la polenta au maïs a quant à elle été reléguée en Valais, au fil des ans, au statut de nourriture «juste considérée comme bonne pour les cochons!»

par les intellectuels, les poètes et les peintres depuis Rousseau. Des symboles que les populations locales se sont réappropriés.» En érigeant entre autres certains produits au rang d'emblèmes fédérateurs, comme le pain de seigle. «Alors qu'il était considéré comme

Yann Decorzant évoque le projet transnational AlpFoodway, qui a notamment permis de répertorier des recettes sous forme de fiches accessibles en ligne. «On est allés voir des dames qui fabriquaient les merveilles de carnaval. Cela a aussi permis de faire prendre conscience aux gens de la valeur de leur savoir-faire. Il n'y a pas que la gastronomie française, italienne ou japonaise qui compte!»

#### Concours et innovation

Investir les mémoires, et le terrain, avec des projets qui se multiplient. La réintroduction de certaines céréales ou fruits, comme les fraises et framboises en Valais – longtemps centrales avant d'être remplacées par celles de la plaine; la mise en place de formations rassemblant agriculteurs, producteurs et chefs; ou encore l'ouverture, en 2020, du Culinarium Alpinum. Nichée dans un ancien couvent à Stans, dans le canton de Nidwald, cette institution propose des cours, des séminaires et même un restaurant doublé d'une auberge. «L'idée est de valoriser les produits du terroir, créer un réseau de soutien pour tous les producteurs et entamer un dialogue supranational autour des défis et des opportunités dans les régions alpines», détaille Lukas Kilcher, membre du conseil consultatif du Culinarium Alpinum.

Le prochain grand rendez-vous, ce sera en novembre: le concours Alp'24, qui verra un jury récompenser les meilleurs produits du terroir alpin, tandis que le public pourra les déguster en flânant dans les étals d'un grand marché. «L'élément concours crée aussi un esprit entrepreneurial. Il ne faut pas seulement sauvegarder ce qu'on connaît de l'histoire, mais aussi promouvoir l'innovation dans les Alpes!»

De la candidature à l'Unesco, Lukas Kilcher espère qu'elle permette d'appuyer la Suisse, et le Culinarium Alpinum, dans leur mission. À laquelle tout le monde peut participer à son échelle, rappelle Cassiano Luminati. «Chacun peut aider à sauvegarder le patrimoine... en le mangeant!»

**Grand Marché des terroirs alpins**, Bruson, dans le cadre du PALP Festival, samedi 15 et dimanche 16 juin de 10h à 17h.

## Le goût des Alpes

**GASTRONOMIE** Ce week-end, le PALP Festival propose, dans le village de Bruson en Valais, de découvrir la richesse culinaire de l'Arc alpin, de la Suisse à l'Autriche en passant par la Slovénie. Un patrimoine qui sera peut-être bientôt inscrit à l'Unesco

## Des Alpes-de-Haute-Provence au Valais, les vins alpins ont-ils des similitudes?

**ŒNOLOGIE** A Bruson, le PALP Festival met aussi en lumière les vins des Alpes, issus des sept pays que regroupe cette région supranationale. Au menu, des nectars aussi nombreux que variés, mais qui se ressemblent

GRÉGOIRE BAUR  
X @GregBaur

Le chiffre est impressionnant. L'Arc alpin ne compte pas moins de 144 cépages autochtones. Si certains d'entre eux ne sont plus cultivés aujourd'hui, cela démontre tout de même la grande variété vinicole des régions qui constituent cette zone montagnaise étendue sur sept pays. De l'aromatique petite arvine du Valais à l'épicé grüner veltliner autrichien, de l'acidité naturelle du complet grison à l'exotisme de la pinela slovène, de la tannique mondeuse noire savoyarde au corpulent lagrein du Haut-Adige. Mais ces nectars, aussi divers soient-ils, ont-ils des similitudes? En d'autres termes, le vin alpin existe-t-il?

«Il est difficile de définir une typicité des vins des Alpes, puisque ce sont des

cépages très différents», indique l'ampélogue et généticien de la vigne José Vouillamoz. C'est lui qui a dressé, il y a plusieurs années, la liste des 144 cépages autochtones de l'Arc alpin. Et c'est également lui qui proposera un voyage œnologique à travers les Alpes, ces samedi 15 et dimanche 16 juin, dans le cadre du Grand Marché des terroirs alpins du PALP Festival, à Bruson dans le val de Bagnes.

#### Une certaine élégance

Mais, si on ne peut pas relever des marqueurs aromatiques communs à ces nectars, cela ne signifie pas qu'ils n'ont pas de similitudes. Et pour cause: les conditions dans lesquelles mûrissent les raisins sont très similaires. Les vignobles des Alpes sont plantés à des altitudes élevées. De 400 mètres à 1090 mètres, en ce qui concerne celui de Visperterminen dans le Haut-Valais, l'un des plus hauts d'Europe. «L'amplitude thermique entre le jour et la nuit (soit l'écart de température entre ces deux périodes de la journée) y est très importante. Or, elle permet de maintenir une acidité plus élevée

dans les vins», souligne José Vouillamoz. Qui précise que c'est cette caractéristique météorologique, due à la topographie, qui fait que l'on retrouve une belle acidité et de la fraîcheur dans tous les vins des Alpes. «Cela leur confère de la vivacité et de la buvabilité.»

#### Diversité née de l'autarcie

Une seconde similitude a trait aux climats de ces vallées alpines. S'ils peuvent différer de l'une à l'autre, en ce qui concerne la pluviométrie par exemple, ils se rejoignent sur deux points: les hivers sont plus froids que dans d'autres régions du globe et les étés très chauds. La combinaison de ces deux facteurs est idéale pour obtenir des vins élégants. «La maturité phénolique (le moment où les arômes, les tanins, qui donnent sa structure au vin, et les anthocyanes, qui lui confèrent sa couleur, atteignent leur concentration optimale) et la maturité alcoolique (la teneur optimale en sucres) doivent survenir en même temps pour obtenir cette élégance», précise José Vouillamoz. Or, les caractéristiques des

vignobles alpins favorisent cette concomitance des maturités, grâce notamment à une maturation des arômes plus lente et plus homogène. Une réalité qui confère à ces crus une certaine délicatesse.

Les vins alpins se caractérisent donc par une acidité positive et des arômes plus délicats. Et ce, qu'ils soient blancs ou rouges. Car il n'existe pas de spéci-

ficité concernant la couleur des vins alpins. «Le Valais est historiquement une terre à blanc, alors que la vallée d'Aoste limitrophe est une terre à rouge et qu'en Savoie c'est du 50-50», souligne José Vouillamoz. Car, rappelons-le, la diversité vinicole est importante dans l'Arc alpin. Elle est due à l'isolement de ces vallées durant de nombreux siècles. «Elles vivaient en autarcie. Toutes les spécialités culinaires, que ce soient les viandes séchées, les fromages ou encore le pain de seigle étaient fabriquées dans le but de subsister lors des périodes difficiles, comme l'hiver», indique José Vouillamoz. Dans les vignes, cette autarcie a engendré de nombreux croisements. «Tous les cépages étaient mélangés dans les vignobles, ce qui a donné naissance à cette grande diversité, au fil des siècles», précise l'ampélogue. A contrario, Genève n'a aucune spécificité ampélographique. «La région étant très plate et ouverte géographiquement ainsi que commercialement, les cépages y ont été introduits d'ailleurs. Il n'y existe donc aucun cépage indigène.»

**«Dans les Alpes, l'amplitude thermique entre le jour et la nuit est très importante. Elle permet de maintenir une acidité plus élevée dans les vins»**

JOSÉ VOUILLAMOZ, AMPÉLOGUE ET GÉNÉTICIEN DE LA VIGNE