



Momento (La Libre Belgique)

10.07.2010

Circulation: 56808

255546

Page: 18-19

1049

Momento

# Le Valais, une montagne d'histoires

Au cœur des Alpes, entre 400 et 4 000 mètres d'altitude, la région du Valais mérite le détour pendant la belle saison.

## Sur la montagne Magali Mouthuy

DES COINS DE MONTAGNE comme sur les cartes postales... Etendues d'herbe verte, versants couverts de pins, pointes enneigées, le tout rehaussé d'un ciel bleu. Au cœur des Alpes, entre 400 et 4 000 mètres d'altitude, la région du Valais mérite le détour pendant la belle saison, où foisonnent nature, traditions et folklore.

Visiter le Valais, c'est voyager dans le temps. La très riche histoire de cette région est évidemment liée à sa configuration géographique. Montagnes, vallées, glaciers. Les Valaisans ont bien dû s'adapter. "Au cours des saisons, ils transhumaient entre les différents paliers d'habitation." En basse altitude, les vignes. En moyenne, les campagnes, et, en haute, l'élevage. "Les Valaisans éleveurs étaient aussi vigneron. Ils étaient sur les chemins toute l'année. Leur village se trouvait en semi-altitude. Ils descendaient pour charrier le raisin sur les mulets qui remontaient ensuite dans les villages. Puis ils montaient avec les vaches vers les alpages."

Qui dit Valais, dit donc vin : pinot noir, chasselas (fendant), gamay, petite arvine, humagne rouge ou blanc... Jusqu'à 800 mètres d'altitude, les coteaux pentus sont couverts de cépages. La culture viticole remonte à plusieurs millénaires. On en trouve déjà des traces au temps des Romains, mais c'est au IV<sup>e</sup> siècle que le modèle du vignoble valaisan se développe. Son essor est alors favorisé par la religion chrétienne : les vignes deviennent l'occupation de nombreux monastères. Aujourd'hui, les vignobles ont toujours leurs spécificités. Les bisces, qu'on retrouve le long des sentiers de randonnée, sont de petits canaux aménagés au XIII<sup>e</sup> siècle pour irriguer les vignes. "Au début du XX<sup>e</sup> siècle, le vin était inhérent à la vie quotidienne : on le buvait très jeune, plus souvent que l'eau, et il servait de médicament." Ces dernières décennies, la production et l'exportation des vins valaisans ont certes diminué, mais ceux-ci restent fort

appréciés. Pour exemple, le fendant s'exporte très bien en accompagnement de la raclette...

Passons les 800 mètres : les chemins conduisent dans les forêts, pâturages, et plus haut les alpages. Le parc naturel de Finges, situé entre 530 et 4 000 mètres d'altitude, offre un bon résumé de la biodiversité à découvrir dans les Alpes valaisannes. En été, beaucoup d'espèces ornithologiques peuvent y être observées : rapaces, chouettes, huppés, gypaètes... Pour ce qui est de la flore, le panel est très varié. D'un côté, des zones humides, des collines, quelques étangs grouillant de libellules et des grenouilles. "Reyner Maria Rilke venait s'y reposer", rapporte un autochtone septuagénaire. A la fin de l'été, un torrent actif alimente le Rhône, encore sauvage dans cette région. Plus loin, les forêts de pins sylvestres invitent à la balade. Puis soudain un grand espace de steppes. C'est que le climat chaud peut se révéler très sec en certains endroits du Valais.

Les chalets qui parsèment les versants racontent également la vie valaisanne. Certains datent du Moyen Âge. Grimentz, à 1 500 mètres dans les montagnes, regorge de ces petites habitations charmantes qui se sont élevées au cours des siècles, comme le racontent les poutres de mélèze. "On enlevait le toit et on ajoutait un étage. Chaque étage est fait avec le bois d'un charpentier différent." Dans les parois, on discerne d'anciennes ouvertures aujourd'hui rebouchées. Très croyants, les habitants perçaient de petites ouvertures, une "boquelle", pour que l'âme du mort puisse s'échapper. Près des maisons, des greniers avaient pour vocation de stocker les provisions : la farine, le pain, la viande y séchaient... Ils étaient construits sur pilotis pour éviter aux souris de venir se rassasier sur leur compte. A présent, on y range le matériel de ski, pour l'hiver...

Impossible de conclure sur le Valais sans parler de la capitale du Canton, Sion. La tradition et le folklore imprègnent encore son vieux centre historique. Il n'est pas rare de

croiser des sociétés de gymnastique, de fanfare, de tir, endimanchées dans des costumes de l'aristocratie d'antan. Nées avec la religion et liées à la politique, les traditions perdurent avant tout à travers les activités sociales. Ces dernières années, la ville se remet à neuf. Nouvelles artères, dispositifs d'approvisionnement en eau chaude et en électricité.

Mais le Valais, c'est également une gastronomie, un air pur, la tranquillité des montagnes. Bref, de quoi rassasier les yeux et les oreilles fatigués des villes grises et bruyantes...

## Épinglé

**Le combat de reines.** Bien typique de Sion, il se tient au début de l'été et attire 12 à 13 000 personnes. Une cinquantaine de vaches s'affrontent dans des arènes naturelles. Et pas n'importe lesquelles : il s'agit de la vache d'Hérens, plus souvent chérie par les amateurs de combat que par les éleveurs, producteurs de lait ou de viande. Ce qui lui sert avant tout ? Ni son pis ni sa chair, mais ses cornes. Cette vache trapue au pelage noir se retrouve principalement dans le Valais et le Val d'Aoste.

Des combats définissent chaque année la reine cantonale de la saison. "Dès que deux bêtes se retrouvent face-à-face et ne se connaissent pas, elles vont combattre avec leurs cornes, pour établir une hiérarchie", explique un passionné. Mais ce n'est pas seulement une question de tradition : "Le troupeau va bien quand il a une reine qui le mène dans les pâturages." Pendant tout l'été, le berger n'aura qu'à guider la reine.

Petite info pour ceux qui approcheraient de près les vaches d'Hérens : elles adorent qu'on leur caresse les dents !





## Les "plus" de Momento

### LE VIN DES GLACIERS

Il a été élevé près des glaciers, à plus de 1000 mètres d'altitude. A l'origine, des tonneaux oubliés... l'un date de 1865. On le retrouve plus tard : il a une couleur et un parfum prononcés. On le goûte : sec et acide... On l'apprécie. A boire en habituant le palais par des vins de différents paliers.

### LA VIANDE SÉCHÉE

La viande séchée, spécificité du Valais, se retrouve souvent sur les plateaux d'apéritifs. Première étape : la salaison de la viande. On sale et on épice. Ensuite, le séchoir, pour laisser sortir le jus. Enfin, direction le pressoir pour donner une jolie forme... Temps précédant la dégustation : parfois plus d'un an.

### VOYAGER AVEC DU FROMAGE

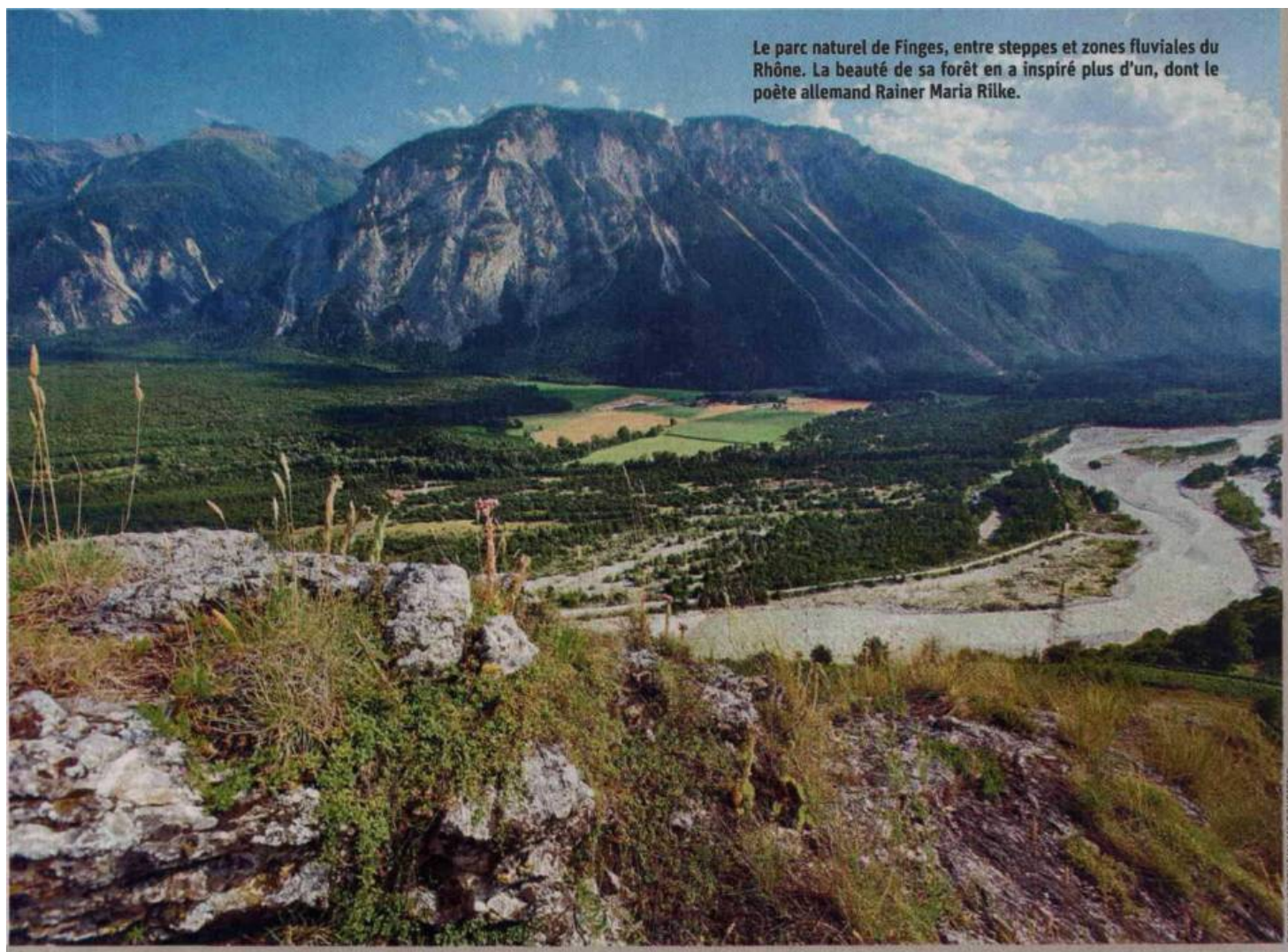
On racle la partie fondue de la demi-meule et on la mange avec du poivre et accompagnée de pommes de terre en chemise, été comme hiver. Le Valais compte presque autant de variétés de fromages à raclette que de "hameaux" : Saint-Gingolph, Liddes, Verbier, Lourtier, Grimentz, Tourtemagne...



**Suisse**  
**Valais Suisse**

**Situation :** canton du sud-ouest de la Suisse.  
**Superficie :** 5 224,5 km<sup>2</sup>.  
**Population :** 298 580 hab. (2007).  
**Altitude maximale :** Pointe Dufour (4 634 m).  
**Altitude minimale :** Lac Léman (372 m).





Le parc naturel de Finges, entre steppes et zones fluviales du Rhône. La beauté de sa forêt en a inspiré plus d'un, dont le poète allemand Rainer Maria Rilke.

ROLAND GETHYVALENS TOURISME

## DÉGUSTATION DE VINS

### Œnothèque, château de Villa

Rue S<sup>te</sup>-Catherine, 4, 3960 Sierre

Envie de toucher des lèvres les productions des vignobles valaisans ? Dans cette cave aménagée, il est possible d'établir sa palette de dégustation parmi 500 crus.

## SITE AGROTOURISTIQUE

Le plateau d'Ossona, dans la commune de Saint-Martin, prône une agriculture de montagne performante et respectueuse des bases naturelles de la vie. Soins aux animaux, cueillette de fruits, fabrication du fromage... Partagez les activités des exploitants. Accès à pied ! Renseignements sur [www.ossona.ch](http://www.ossona.ch).

## COMMENT S'Y RENDRE ?

Toutes les infos sur le tourisme en Suisse et comment y aller : [www.myswitzerland.com](http://www.myswitzerland.com). Pour tout renseignement, un numéro gratuit : 00800 100 200 30 ou [info@myswitzerland.com](mailto:info@myswitzerland.com). Pour les vols : [www.swiss.com](http://www.swiss.com). Pour les Swiss Pass (train) : [www.swisstravelsystem.ch](http://www.swisstravelsystem.ch).

©AuxiPress s.a./n.v.