

Un jour avec...

... Claude Luisier, traiteur et affineur

Dès l'instant où Claude Luisier, traiteur, affineur et restaurateur descend l'escalier de pierre qui mène à la cave voûtée de la maison de sa grand-mère à Leytron, le silence se fait religieux. Le voilà scrutant la robe dorée, la morgue et le poil de chat, puis tâtant délicatement les fromages à raclette... Avec 93 degrés d'humidité et une température de 10 à 15 degrés selon les saisons, le climat est idéal. «Regardez, murmure-t-il, comme le fromage vit! N'est-ce pas merveilleux?» Gestes rituels, amour, passion.

Fromages à raclette, tommes, délices de brebis et de chèvre... les joyaux du Valais se rassemblent ici en une palette de produits de terroir au lait cru où se reflète toute la

«Un fromage à raclette plus petit, c'est bien pratique!»

variété des herbages jusqu'à 2600 mètres d'altitude. Tout a commencé par l'achat d'une vache, avec trois copains. La vache a déroché, les fromages sont restés.

Et voici le dernier-né, un fromage à raclette de taille XS, pesant 2,5 kilos. Encore une idée de Claude Luisier qui n'a pas ménagé ses efforts pour convaincre des fromagers de lui fournir des pièces d'un autre format, plus adapté à la dimension des familles d'aujourd'hui, et susceptibles de prendre place dans le support d'un mini-four placé au milieu de la table. «C'est tout aussi convivial et amusant que la raclette et, surtout, les qualités gustatives d'une vraie raclette sont préservées. Point besoin de mobiliser un racler officiel, pratique donc pour les restaurants», explique-t-il.

Le four, il a fallu également le créer de toutes pièces au bon format. Des artisans valaisans et chinois s'y sont appliqués (www.easyraclette.ch). L'intérêt d'un grand distributeur a débouché sur un partenariat sous le label Gran Delizia et Claude Luisier forme les responsables de rayon.

Pourquoi ce fils de restaurateur à Ovronnaz, formé à l'École hôtelière de Lausanne et comme fromager d'alpage sur les traces de son ancêtre,



Claude Luisier dans son temple, tout un rituel. Il y entpose quelques merveilles gustatives rares.

se bat-il pour la sauvegarde et la promotion des fromages au lait cru ainsi que pour une qualité de service irréprochable? «Le fromage d'alpage, c'est du haut de gamme! Je suis un incondicional du lait cru en raison de la finesse des produits obtenus. Si vous comparez un foie gras et une terrine de canard, c'est pareil!», dit-il, expliquant qu'il est à la recherche de fromages de brebis et de chèvre aussi sous forme de fromage à raclette. Le public apprécie de se voir servir trois produits différents.

Claude Luisier compte bien que le Valais finira par obtenir une AOC. Suite au premier échec, il faudra miser sur «Raclette du Valais». Les secrets

«Le lait cru offre plus de finesse!»

d'une raclette crémeuse et non huileuse? Maturité, humidité et positionnement du fromage très près de la source de chaleur.

Sa vie trépidante le bouscule. Il exploite à Leytron l'ate-

lier de traiteur Le Jardin (www.lejardin.ch), fournissant banquets privés et fêtes villageoises, de Sierre à Genève, avec toujours le même souci de rigueur et le respect des produits de terroir de qualité. Herbes, légumes, fleurs et vins proviennent des propriétés familiales.

Leytron, village de l'Humagne, vient de fêter la Saint-Martin dans la tradition du tout à l'Humagne blanc ou rouge. Lotte, atriaux, choucroute, poire... «J'ai fait des essais de sauces avec le vin nouveau, la lie et le grain, pour retrouver le bon goût de terroir», précise Claude Luisier.

Claude Luisier assure la subsistance lors de fêtes et banquets médiévaux à Saillon. Il y exploite aussi le Vieux-Bourg, restaurant réputé pour ses plateaux de fromages géants, avec des mariages de vins blancs fabuleux et quelques spécialités saisonnières. Il tient encore le café de l'Union à Leytron, son stamm, avec salle de banquets. Il emploie quelque 15 personnes à plein temps et 40 extras.

Faire connaître fromages et vins valaisans au Palmeraie Golf Palace de Marrakech ou dans des caveaux valaisans avec de grands professionnels du goût comme Madeleine Gay,

«J'aimerais parfois lever le pied!»

de l'idée à la concrétisation, il ne fait qu'un saut de chamois, toujours mobile et prêt à s'engager corps et âme. Ce qu'il met en pratique aussi à la Société de développement d'Ovronnaz qu'il préside depuis trois ans. Ovronnaz-Fromage&Cime, c'est encore son idée.

Face à la nouvelle loi touristique censée réduire le nombre de destinations, il a des soucis. De quel côté devra se tourner Ovronnaz? La station s'est développée avec le thermalisme, de manière assez solitaire. Difficile de se situer dans le nouveau concept. Le réchauffement climatique requiert en outre d'être créatif et de se soucier du long terme. Un vrai défi! *Pierrette Weissbrodt*