

# La Râclette

Paroles de M. OSCAR PERROLLAZ. Musique de M<sup>me</sup> MARGUERITE PERROLLAZ, Sion.

*Avec entrain.*

*f* 1. Blon-de râ-clette En gou-te - let - tes  
 2. Sous l'é - tin-celle Quand la den - tel - le  
 3. On l'as - saisonne, On la dit bon-ne,  
*ff* 4. Sur nos assiettes, En gou-te - let - tes,

Sur nos as - siet - tes So - lide a-tour; Mets vé - né - ra - ble, Au nom ai - ma - ble,  
 Cour - be son ai - le Pour se fran - ger, Que l'on se hà - te, Ou bien se gâ - te  
 Et l'on chan - ton - ne Loin des sou - cis. Le fendant coule, Le temps s'é - cou - le  
 Blon - de râ - clet - te, Chère au pa - lais, Dans la pa - trie, Comme une a - mi - e,

*mf*  
 Tou - te la table At - tend son tour. Le feu pé - til - le,  
 La dou - ce pâte Prête à man - ger. Que l'on s'ap - prêt - te  
 Et no - tre boule S'é - chauffe aus - si. Sur - vis à l'à - ge  
 Tu fais par - tie Du vieux Va - lais. FIN

Vois comme il bril - le, A - ler - te fil - le Viens te - garder, Sois sans repro - che,  
 A - vec four - chet - tes, Et que l'on mette For - ce poivrons. Pour que ça glis - se  
 O bon fro - ma - ge! Gent a - pa - na - ge De nos a - jeux. Ta gloire est fai - te

*long*  
 L'ins - tant est pro - che Que l'on s'ap - pro - che Sans plus tar - der.  
 Au go - sier, lis - se, Il faut l'é - pi - ce Et la bois - son.  
 Dans tou - te fê - te, Sois l'in - ter - prêt - te D'un peuple heureux.

## DESCRIPTION DE LA RACLETTE

La râclette est le mets national valaisan. D'origine inconnue, mais de tradition fort ancienne, cette royauté gastronomique et populaire n'a jamais vu méconnaître son autorité et elle ignore les révolutions. La confection en est simple; il faut d'abord se procurer un bon fromage gras du Valais, une de ces pièces respectables de Bagnes ou de Conches, âgé de 2 ou 3 mois, afin que les outrages du temps n'aient encore altéré ni son cœur, ni sa carapace; ceci fait, on coupe la pièce par le milieu, puis on l'approche d'un feu vif, — foyer rustique, creusé en terre, du bon vieux temps ou fourneau cylindrique *ad hoc* de nos jours. — Sous la caresse de la flamme, le bon fromage s'émeut, s'attendrit, se rissole, se dore; quand il est à point — et il y a là une occasion délicate à saisir par le plus ténu de ses cheveux, — une jeune fille, en costume de Savièze ou d'Evolène, indispensable en la circonstance, et qui est pour les yeux ce que la râclette est pour le palais, une jeune fille, disons-nous, s'empare de la pièce, l'appuie sur son bras gauche d'un geste gracieux et, de la main droite, râcle sur l'assiette la pâte succulente et à demi fondue. Le couteau fait tomber les bords croustillants du fromage, que l'on appelle « religieuses » ou « dentelles » puis, vite, un coup de poivre, une bonne pomme de terre fumante, qui prend à cette occasion solennelle le nom de « grive » et que l'on relève d'un poivron, velu et juteux, et l'on envoie ce régal dans les profondeurs de l'estomac, appuyé d'une forte rasade de muscat ou de fendant.

JULES MONOD.