

# LE PAYS ROMAND

GENÈVE, VAUD, VALAIS



LOTSCHENTAL (Valais)

PHOTO GIEGEL O. C. S. T.

## LA FRANCE A TABLE

GASTRONOMIE ET TOURISME



Le Lac de Champex

PHOTO O. DARBELLAY

## VACANCES EN SUISSE



*Détente*

*Joie  
de Vivre*



S'ADRESSER  
aux Agences de Voyages  
et à l'

### OFFICE NATIONAL SUISSE DU TOURISME

PARIS - 37, Boulevard des Capucines - Tél. OPE. 63-30

NICE - 22, Boulevard Victor-Hugo

75, Rue Royale - BRUXELLES

## Escapade outre Jura

*Pour la seconde fois — la France de Meuse étant la première — nous sortons des frontières nationales, en consacrant le présent numéro aux cantons de Genève, Vaud, Valais, qui complète donc, pour le PAYS ROMAND, la documentation de notre précédent numéro (cantons de Neuchâtel, Fribourg et Jura Bernois) paru il y a trois mois.*

*Pourquoi ces numéros hors France, pourront nous dire ou écrire certains de nos lecteurs? C'est pour aller au devant de ces questions que nous rédigeons cet avant-propos. Il sera fort court d'ailleurs car peu de Français ignorent les multiples et indiscutables affinités existant entre nos voisins de la Suisse Romande et eux-mêmes: affinités de langue, de littérature, de mœurs et de coutumes et aussi affinités gastronomiques. Bien entendu, elles existent surtout avec les habitants des provinces voisines de Franche-Comté, de Savoie et des Pays de l'Ain.*

*C'est donc un peu de notre France qui se prolonge au delà du Jura et, voulant donner satisfaction à certaines personnalités en consacrant ces deux numéros à des cantons Suisses, nous espérons bien ne pas provoquer d'incident diplomatique!.. Il n'y a pas de tentative d'annexion... et c'est seulement avec amitié que nous invitons les cantons Romands à la Table de la France, comme nous l'avons fait dans le passé pour la Petite France de Meuse.*

*Voilà donc pourquoi nous éditons ces deux numéros avec l'espoir qu'ils donneront satisfaction à nos lecteurs Suisses et Français.*

*Les dirigeants du Tourisme Suisse nous incitaient même à étendre notre programme aux cantons de Suisse Alémanique et au Tessin. Nous avons dû décliner provisoirement cette offre sympathique qui démontre l'intérêt porté à notre revue. Ce n'est qu'un Au Revoir, Cher Monsieur Bittel, et nous pensons bien revenir en Suisse dès que nous le pourrons.*

Gaston SAINOT

# LA FRANCE A TABLE

PARAISSANT TOUS LES 2 MOIS

GASTRONOMIE  
TOURISME  
FOLKLORE

GASTON SAINOT. DIRECTEUR

BUREAUX ET RÉDACTION  
11, RUE QUENTIN-BAUCHART  
PARIS (8<sup>e</sup>)

TÉLÉPHONE : ÉLYSÉES 90-91  
C. C. POSTAUX 7184.44 PARIS

N° 56

# S

## O M M A I R E :

ABONNEMENT ANNUEL :  
(6 numéros)

FRANCE & COLONIES 1.260 fr.  
BELGIQUE.. Frs Belges . 300 fr.  
U. S. A. . . . . \$ 6,00  
CANADA . . . . . \$ 6,00  
AUTRES PAYS . . . . . 1.500 fr.

VENTE AU NUMÉRO  
FRANCE . . . . . 250 fr.

Adresser toute demande à  
LA FRANCE A TABLE  
11, rue Quentin-Bauchart, 11  
PARIS-8<sup>e</sup>  
Tél. : ÉLYSÉES 90-91  
C. C. POSTAUX 7184.44 PARIS

Pour la Belgique :  
P U B L I M E X  
94, r. de l'Aqueduc - BRUXELLES  
Téléphone : 37-52-12  
C. C. POSTAUX 3968.45

Reproduction et traduction  
réservées.  
Copyright by  
LA FRANCE A TABLE - PARIS

10-1955

**PROPAGANDE**  
SOCIÉTÉ À RESPONSABILITÉ  
LIMITÉE AU CAPITAL DE  
2.346.000 FRANCS.  
**COLLECTIVE**  
Reg. du Commerce: Seine 347.483 B  
Inscrit au Répertoire Producteurs

Gaston SAINOT	Escapade outre Jura	1
VILLARD de THOIRE	Itinéraires Genevois	3
J.-D. GALLAND	Charme du Vignoble Genevois	11
A. G.	La Région du Léman	17
Dr Fr.-M. MESSERLI	La Fondue	18
Itinéraire Touristique		23-24
G. OLIVET	Les Vins Vaudois du bassin du Léman	27
F. LIARD	En dehors des grands classiques	28
Maurice BUDRY	Te Voici, Vigneron! (chanson)	30
M. R. GOTTRAUX	Saint-Saphorin	33
R. M. COURVOISIER	La Gastronomie en Pays de Vaud	35
C. F. RAMUZ	Le Vignoble Vaudois	38
Ernest NAEF	A Vevey, la Fête des Vignerons	39
Dr Fr.-M. MESSERLI	Les Confréries Bachiques Vaudoises	43
P. DARBELLAY	Le Valais	47
B. OLSOMMER	En Valais, coup d'œil sur la Gastronomie	49
JAQUES-DALCROZE	Mon Hameau (chanson)	50
Jean SIANE	Les Vins du Valais	53
Pierre MOURGUES	Confitures	60
Chronique de la Confrérie des Frères en gueule		61

RECETTES . . . . . 35, 36, 63, 64, 65, 66, 67, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75  
INFORMATIONS . . . . . 76, 77

PHOTOS de : Aéroport de la Blecherette. Anjard, Jean Arlaud, Artas, J. Bauty, Bénédikt Rast, E. Berger, Beringer et Pampaluchi, V. Bouverat, M. Chiffelle, O. Darbellay, Jean Décaillet, Ch. Dubost, Dutoit, B. Fransioli, Giegel (O.C.S.T.), E. Gos, Gyger et Klopfenstein, Georges Jaeger, A. Jansen, de Jongh, Max Kettel, Kunz, Lacroix, J. Luscher, Ed. A. Martin, Molard, Off. Central Suisse du Tourisme, Off. Nat. Suisse du Tourisme, A. Perren-Barberini, J. Perusset, Pilet, Ramseyer, R. U. A. Graber, G. Sainsot, Sté Dével. de Leysin, Union Valaisanne du Tourisme, Franz Villiger, Witzig, Otto Wyrsh.

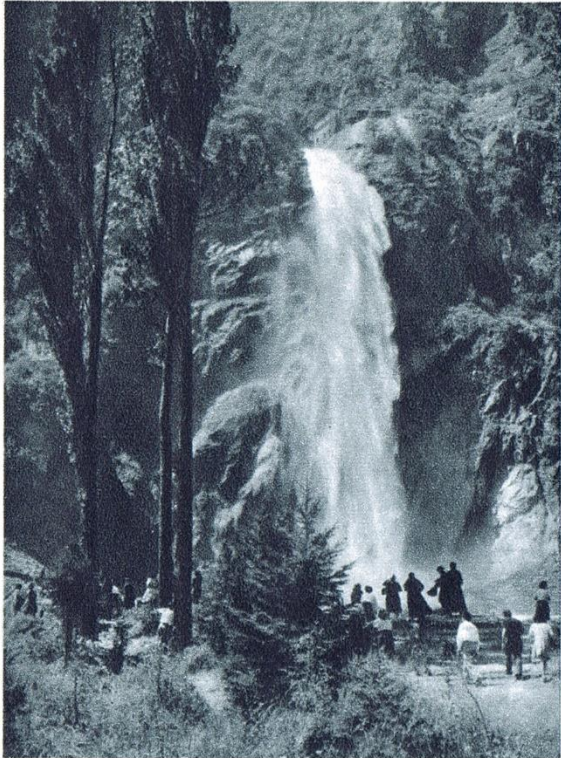
DESSINS de L. Bonnotte, J. Ferriou et G. Villa - CARTE de A. Mourey

PRÉSENTATION DE RENÉ FLEURY

# LE PAYS ROMAND

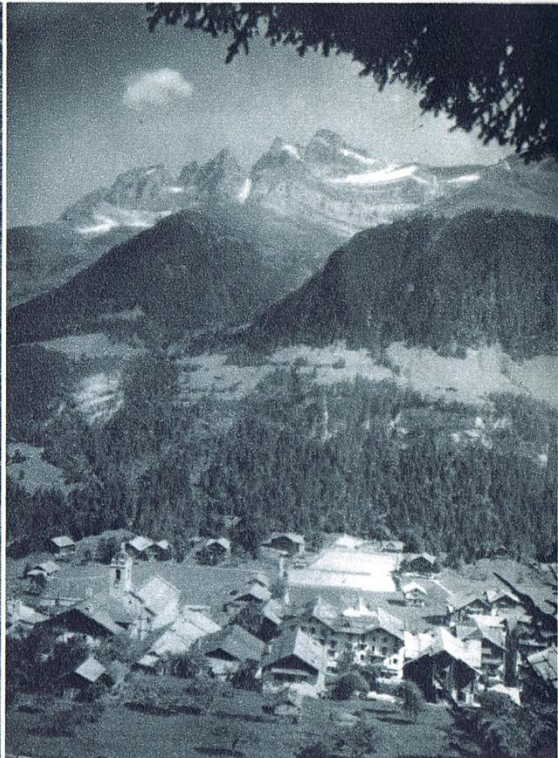
GENÈVE, VAUD, VALAIS

PHOTO BERINGER ET PAMPALUCHI



Cascade de Pissevache

PHOTO EMILE GOS



Champéry



PHOTO O. DARBELLAY

La Forclaz



# LE VALAIS

## Paradis du Tourisme

par P. DARBELLAY

Directeur de l'Union Valaisanne de Tourisme

Voyageur en quête de paix, de grandeur, de beauté; pèlerin de la route blanche cherchant l'espace, le soleil, la lumière; esprit fatigué aspirant à la détente : songe à la douceur de ce pays qui t'appelle. Quel territoire est mieux fait pour les vacances, plus reposant dans ses joies vives, plus harmonieux dans ses contrastes, plus subtil dans ses récréations?

Valais : c'est une sorte de sésame, de mot de passe pour entrer dans la terre promise.

Voici que déjà se dressent ces prodigieux donjons suspendus, étincelants de blancheur, au bord du ciel. Voici, minces guipures immatérielles dans le ciel toujours couleurs d'espérance, presque irréelles comme un paysage de Chine, les glaciers.

Quel étage choisir? Voyez tout en bas cette plaine du Rhône, corbeille de fleurs et de fruits sagement ordonnée. De l'Est à l'Ouest, elle n'a qu'une direction, la meilleure, dont elle s'écarte un peu comme à regret pour s'infléchir vers le Léman.

Le grand fleuve quelquefois rebelle déambule au milieu des vergers, des taillis, des jardins humides où la délicieuse asperge perce son limon onctueux : à peine au-dessus d'elle s'étend la première marche de ce prodigieux escalier qu'a construit le vigneron jusqu'au flanc de coteau.

La vigne! Parbleu, il en fallait à cette terre où les assiduités du soleil ont des reflets d'Andalousie. Choisissez-vous pour votre bonheur une de ces cités de pierres antiques où tant de poètes ont rêvé... Martigny, Sion, Sierre? Monthey, Saint-Maurice, Viège, Brigue vous ouvrent d'autres portes enchantées.

Partout des échancrures profondes invitent à l'exploration : Val d'Iliez ou du Trient, Bagnes, Entremont ou Ferret, Hérens, Val d'Anniviers, Saas, Löttschen ou Saint-Nicolas, Conches; pensez à la fraîcheur de ces replis boisés où se cachent tant de villages... Ailleurs la nature est dénudée, plus sauvage, déchiquetée par les torrents furieux, et les mazots noirs se dressent comme un défi. Ils surplombent des déserts de pierres.

L'eau est ou trop fougueuse ou trop rare, le soleil ardent, l'habitant rude et hospitalier, et ce pays taillé par une main sûre, ici dans le rocher, rarement en pleine terre, ce pays pour vous ne connaît pas la disgrâce de la mauvaise saison.

L'hiver suspend ses tentures, ses guirlandes, ses féeries aux bois, aux cryptes, aux monticules. Voilà accrochés aux cascades, aux grottes, aux toits ces stalactites de cristal. Et c'est alors un monde inventé, un prodigieux monde de verre et de fourrure blanche où les farandoles de skieurs s'élancent dans les cirques énormes, glissent comme vif-argent sur les pentes moelleuses, virent et reviennent, paraissant rebondir au loin sur les vagues d'hermine, ces vagues vierges, comme des balles de caoutchouc. L'air est cinglant, le soleil rit d'un rire âpre et glacé et toutes ces crêtes qui scintillent sont l'image de la splendeur de Dieu.

Des noms prestigieux résonnent : Zermatt, Montana, Crans, Champéry, Verbier, Saas-Fée, Loèche-les-Bains, Morgins... Avec des joies rustiques, toutes les aises, tous les jeux, et pour ceux qui en désirent, toutes les mondanités.

Séjour des rois et des reines, des ministres, des magnats du sucre et du pétrole. Mais pour tous, l'Alpe démocratique étend ses champs de neige, et ses crêneaux de glace ne favorisent que l'aristocratie du sport.

Mais bientôt la saison des fleurs renversera sous l'azur limpide la cassette de Schéhérazade. De la plaine parée comme une jeune mariée, toute blanche d'abricotiers, toute rose d'amandiers ou de pommiers, la mosaïque adorable gagnera peu à peu les hauteurs : au pied des névés ruisselants s'ouvrira, regard des anges, la perce-neige, le crocus. Et quand juin, général ardent, livrera en bas la grande bataille du soleil, toute l'Alpe embaumée resplendira comme un étendard de paradis. Des myriades de fleurs auront jailli dans les rocallles. Vous voilà, promeneur enivré, étendu sur un mamelon chaud, parmi les gentianes, un oreiller de thym sous la tête, écoutant la musique légère du vent dans les mélèzes... Aucun « Verbot » n'enlaidit ces parterres, et seule la voix des enfants joyeux trouble parfois la paix des profondeurs montagnardes.

Les mêmes noms que tout à l'heure sont brodés sur ces nappes fleuries, le nom de ces stations fameuses. Mais il y en a bien d'autres! Fionnay, Finhaut, Trient, La Fouly n'évoquent-ils pas les sapins, cette bonne odeur de résine? Champex, le concerto du vent et de l'eau? Et Salvan, Saint-Luc, Chandolin, Grimentz, Evolène, Les Haudères, Arolla, Simplon, Falseralp, Riederalp, Belalp, toute la magie des heures alpines? On ne sait quels noms choisir, quelles couleurs, quelles senteurs, quelles images, quels villages, quels mirages! Tout est si intense et si beau!

Et quand vient l'automne un peu mélancolique rien ne vaut ces rêveries près des étangs dorés, ces promenades au cœur du vieux pays, lourdes de fruits de vermeil. Finges, la grande forêt de pins, mystérieuse et paisible, sommeille sous le Corbetschgrat. Bientôt vont commencer les vendanges...

Ainsi riche et si divers en chaque saison, le Valais vous attend. Il est resté tel que Dieu l'a voulu et tel que l'ont vu Haller, Rousseau, Goethe, et tant d'autres, dont plus près de nous Rilke, Ramuz et enfin celui que nous avons perdu à Lens voici bientôt un an — Dieu que le temps passe! — qui a tant aimé le Valais qui le lui a bien rendu, notre admirable Paul Budry.

Le voici ce pays tourmenté et pourtant serein, presque inchangé depuis ses origines. Sans doute n'ignore-t-il rien des commodités les plus modernes : routes, chemins de fer, téléphériques, télésièges, téléskis et monte-pentes, engins mécaniques qui escaladent les contreforts des Alpes, conduisant les alpinistes à pied d'œuvre, épargnant aux skieurs la fatigue de la montée pour ne leur offrir que l'ivresse de la descente; sans doute son hôtellerie et ses stations sont-elles pourvues du dernier confort.

Il n'en reste pas moins qu'elle a gardé, cette contrée, n'est-ce pas là l'essentiel? son caractère qui lui a toujours valu de si nombreux amis, avec sa nature fruste et grandiose, ses cocasseries savoureuses, ses malices rustiques et... certaines têtes près du bonnet.

P. DARBELLAY

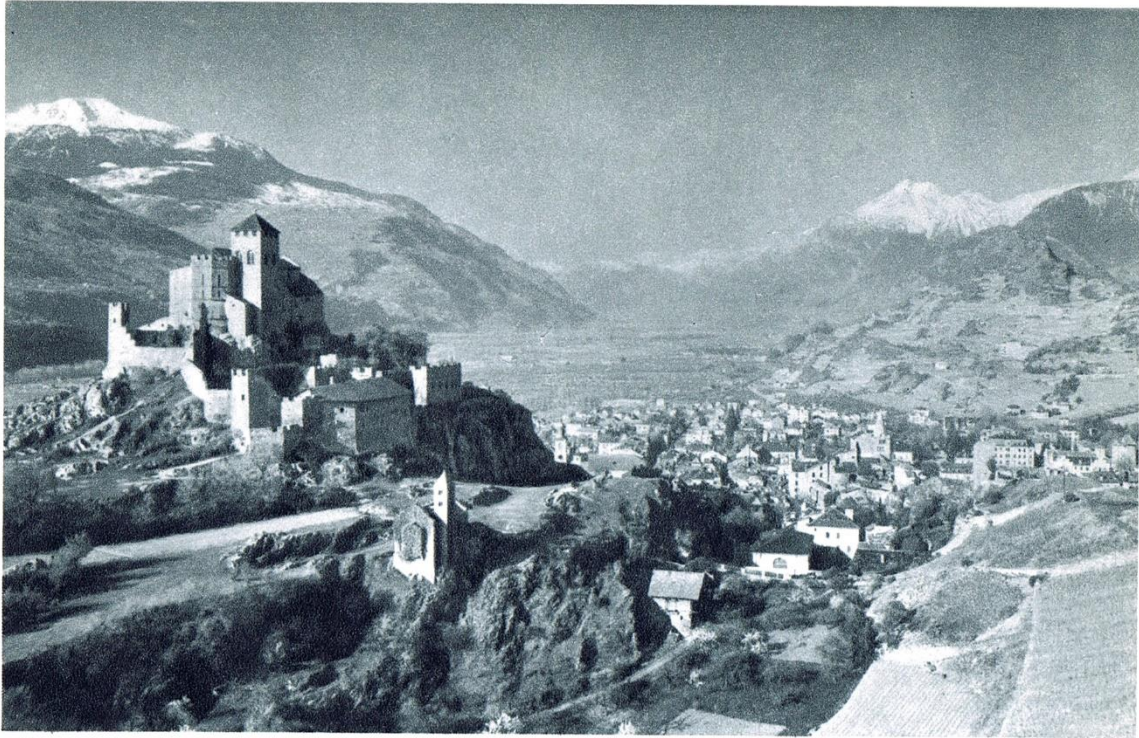


PHOTO GYGER ET KLOPFENSTEIN

PHOTO UNION VALAISANNE DU TOURISME

SION



BRIGUE - Château de Stockalper

# EN VALAIS

## Coup d'œil sur la Gastronomie

par B. OLSOMMER

Pour situer notre petit pays enfant terrible de la Suisse, il suffit de deux repères : les sources du Rhône et le Cervin. Voilà qui appelle des idées de montagne et de glacier. C'est juste, d'un côté. Mais nos vignes et nos vergers sont pour ainsi dire du midi, et il faut remarquer que le froid n'est pas dans nos habitudes.

Aux yeux de la médecine orientale, presque tous nos aliments sont chauds. Le vin, les noix, le fromage; le miel aux plantes des Alpes, le pain de seigle qui garantit des dents saines, la viande séchée, le jambon suspendu à la cave dans sa robe de brocart fané parmi l'éclat jaune et rouge des pommes « Canada » et « Franc-Roseau », qui apportent sur les grands marchés de France et jusqu'à Marrakech les arômes juteux de ce territoire.

Toutes nourritures simples mais délectables, dont la vertu se passe d'autant mieux d'adjutants qu'ici de beaux appétits l'exaltent, bien aiguisés au grand air, fortifiés par l'exercice et le climat tonique.

Mais voici, au tout premier échelon de la préparation culinaire, un mets original du Valais : la raclette. Prenez la moitié d'un fromage crémeux de nos alpages, approchez-la de la braise, et raclez à l'aide d'une palette ou d'un couteau la couche fondue. La petite flaque qui tombe alors sur l'assiette, c'est la raclette. On engloutit très chaude cette bouchée princière avec un quart de pomme de terre, et on l'arrose d'un bon coup de « fendant », le vin blanc franc et généreux de nos coteaux. Et à la suivante ! La mesure normale est de sept ou huit. Les champions avalent le triple en économisant la pomme de terre.

On sert la raclette avec quelques accessoires vinaigrés, cornichons, oignons, poivrons ou champignons; il est d'usage de la faire précéder d'un assortiment de viande séchée, de lard et de jambon, auquel certains substituent, pendant la saison des asperges, cette autre gourmandise du pays.

On recommande, pour le dessert, des pêches ou des abricots flambés.

Quant au plat valaisan, il faut entendre par là une généreuse étuvée de choux ou choucroute et de viandes diverses, de lard, de jambon, de saucisses.

Rien de spécifique, si ce n'est que toutes ces viandes, en principe, ont été séchées à l'air, et que l'air du Valais fait merveille, surtout quand les pièces sont suspendues dans les « racards ».

PHOTO JEAN DÉCAILLET



La Raclette

Mais que dites-vous d'une truite du Rhône? Comment la préférez-vous? Au bleu... Elle a l'air surprise dans son envol pour remonter la chute, arquée par le bond, si proche de la vie qu'on a presque le sentiment du péché en la dépouillant de sa robe d'un bleu de joyau antique. Surgit alors cette admirable sobriété de chair pâle sur laquelle va ruisseler le beurre noir. Régal d'artiste. Mais c'est par une faute de goût que quelques aubergistes commencent à l'inscrire au menu sous le nom de « danseuses du Rhône ». Il y a, dans l'art culinaire comme partout ailleurs, des associations dont il faut se défier. Ou bien prendrez-vous un buisson d'écrevisses? Si vous aimez les champignons, vous vous régalez de nos morilles, bolets, chanterelles, et d'autres espèces. Là-

dessus, un poulet de nos élevages, un cabri diablé, du gibier... Un cuissot de chamois à l'« ermitage », un coq de bruyère parfumé aux aiguilles d'arole? La confiture d'airelles cuite dans la « dôle » va bien avec le gros gibier.

Et pour terminer, la palette des fromages, et les fruits. Ceux-ci abondent, et selon la saison on vous servira des fraises, des cerises, des abricots, des framboises, du raisin et ces succulentes petites pêches des vignes. Une « William's » parmi d'autres poires, des pruneaux, des pommes. La « Canada » en particulier sert à la préparation d'exquises pâtisseries.

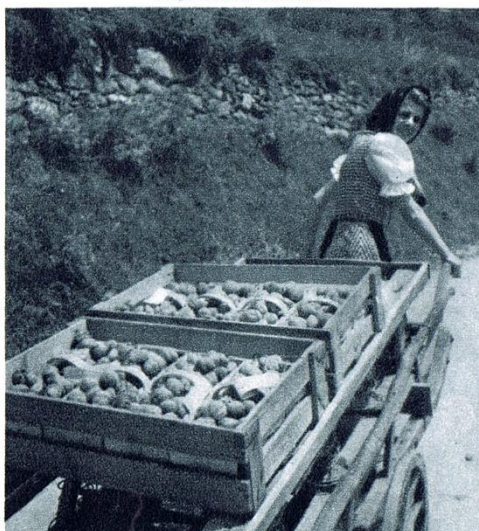
Dans nos grands hôtels, les chefs s'inspirent certes des excellents préceptes de la cuisine française, en utilisant les très nombreuses ressources gastronomiques du pays.

Mais il faut dire qu'en général notre table est rustique, qu'on reçoit souvent ses amis à la cave, où l'on taille dans les fromages, les jambons, les pièces de viande séchée pour donner une petite compagnie solide au vin.

Le vin, dans cette région de vignoble, occupe forcément la première place.

Que ce soit la dôle, heureux mariage de pinot noir originaire de Bourgogne et de gamay du Beaujolais, deux cépages qui ont trouvé chez nous une seconde patrie et pris un nouveau caractère; ou le fendant (chasselas), le johannisberg, ou ces crus plus rares et si remarquables nommés ermitage, arvine, amigne, humagne, païen, glacier, ils font l'orgueil de notre pays.

PHOTO JEAN DÉCAILLET



Récolte des Fraises - Vallée de Bagnes

B. OLSOMMER

# MON HAMEAU.

Texte et Musique  
de  
**JAQUES-DALCROZE.**

Moderato, ma non troppo.

1<sup>er</sup> COUPLET.



1. Quand je pense à mon vil-la-ge Là-bas  
au val d'An-ni-viers, Ô li-re don-dé! Je n'ai plus goût  
à l'ou-vrage Et mon cœur se met à pleu-rer. Là -  
haut. là - haut, C'est mon ha-meau. Que le  
temps me du-re Par-mi la ver-du-re De re-voir mon ha-meau.

2

J'ai descendu à la ville  
Pour chercher à y gagner,  
O lire dondé.  
Mais je n'y suis pas tranquille  
Et j'ai le cœur tout rebouillé  
Là-haut, là-haut,  
C'est mon hameau.  
Que le temps me dure  
Parmi la verdure  
De revoir mon hameau.

3

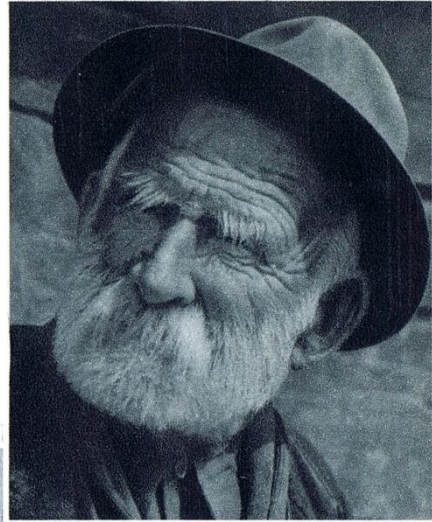
C'est bien sûr que par Lausanne  
On est mieux pour s'amuser  
O lire dondé.  
Quand on est de la montagne  
On ne peut jamais l'oublier,  
Là-haut, là-haut,  
C'est mon hameau.  
Que le temps me dure  
Parmi la verdure  
De revoir mon hameau.

Tous droits réservés. Copie interdite. Reproduit avec l'autorisation des Editions Foetisch Frères S. A., à Lausanne (Suisse). Cette mélodie est publiée pour chant et piano, chœur mixte, chœur d'hommes et chœur à 3 voix égales a cappella.

Pour la France, en vente aux Editions A. Zurfluh, 73, Boulevard Raspail, à Paris (6<sup>e</sup>).



Paysan d'Anniviers



BETTMERALP

PHOTO O. C. S. T.

PHOTO BENEDIKT RAST



PHOTO O. C. S. T.



Vendanges près de Sion

PHOTO UNION VALAISANNE DU TOURISME

PHOTO O. C. S. T.



Chèvre Valaisanne  
mi-blanche, mi-noire



Inalpe aux Grands Plans-sur-Verbier - Lutte de Reines



Vignoble de Chamason

PHOTO MAX KETTEL

## Les Vins du Valais

par Jean SIANÉ

Dis-moi ce que tu bois, je te dirai qui tu es... Pasteur a fait justice depuis longtemps des accusations portées contre le vin : *le vin est la plus saine, la plus hygiénique des boissons*, a-t-il pu écrire et nul ne l'accusera de complaisance à l'égard d'on ne sait quelle propagande. L'illustre savant connaissait les vertus des gentils vins d'Arbois, son pays; il connaissait les vertus du vin. Ce parfait honnête homme rendit ainsi le plus autorisé des hommages au jus fermenté de la vigne.

Mais il en est des vins comme de toutes choses et même comme de toutes bonnes choses. L'abus est toujours source de misère et ceux qui usent mal du vin jettent le discrédit sur une boisson qui ne saurait pourtant être rendue responsable de la faiblesse humaine.

Et puis, il faut bien le dire, il y a vin et vin et les uns sont aigrelets, d'autres, mal soignés, font faire la grimace, d'autres encore sont de grands breuvages qui donnent à l'homme de la force et de la joie. De l'avis de tous les connaisseurs de vins, les vins valaisans sont parmi les meilleurs que l'homme puisse offrir à ses amis.

\* \* \*

Fils de la terre et du soleil, le vin requiert un sol favorable, de la chaleur et de la lumière. La vigne est une plante délicate qui ne saurait s'accommoder ni de trop d'humidité, ni du brouillard, ni des sols trop lourds. Elle aime que le « brisier » chauffe la terre, emmagasinant sous le soleil les calories qu'il restituera, la nuit, autour de lui. Elle aime les murailles qui se chauffent, elles aussi, dans la violence de l'après-midi... Une

terre trop grasse peut favoriser la quantité de la récolte : la quantité, ici, n'est rarement obtenue qu'au détriment de la qualité. Il faut une très heureuse conjonction de circonstances favorables pour que la vigne produise de grands vins.

Cette conjonction, le Valais a la chance insigne de la voir pleinement réalisée entre la colline sèche des Follatères et les dernières parcelles de Sierre et de Salquenen, sur les coteaux de la rive droite.

Le climat d'abord : on connaît le brusque épanouissement du printemps, dans la vallée. La neige était descendue jusqu'au bord du fleuve : tout à coup, le *föhn* souffle. En deux ou trois jours tout change; la terre noire paraît, les amandiers fleurissent, les sèves déjà bouillonnent. On était en hiver : il fait brusquement chaud. Certaines journées de mars sont presque brûlantes. Les abricotiers mettent partout leurs flammes roses; la plaine, en avril, n'est plus que pétales. Et la vigne se dépêche; elle débourre, elle pousse, elle se hâte.

Mai est un mois d'été; juin, juillet brûlent. Il ne pleut plus, ou presque plus. La vallée tout entière flambe dans un soleil qui ne connaît pas de vacances. Trente degrés à l'ombre, trente-deux, trente-cinq... Les pierres sont si chaudes qu'on n'ose plus les toucher. Les figues mûrissent au mois d'août, contre la muraille. On imagine la joie des grappes.

A la Saint-Jacques, c'est-à-dire à la fin de juillet, on cherche déjà quelques graines qui auront tourné pour les déposer devant la statue du saint, à côté d'un épi, à la chapelle de Drône. Tout le mois d'août à se chauffer à cette flamme qui ne

baisse pas, tout septembre encore! Ah! le beau mois de septembre, dans la transparence immobile, dans la chaleur devenue seulement plus humaine. Le vigneron se promène avec la sonde : chaque jour, il se fabrique des tonnes de sucre dans les grappes bien gonflées, bien lisses et dorées. Chaque jour... la rosée achève de les polir. Elles sont prêtes : Octobre sonne la cloche joyeuse des vendanges.

Tel est ce climat de feu, tels sont ces mois de chaleur et de lumière sans quoi la vigne ne produit que des grappes sans génie.

Mais le sol, lui aussi, se prête excellemment aux exigences de la vigne.

Il faut bien entendre ici ces sols pierreux de la rive droite, ces coteaux qui s'élèvent de la plaine vers les premiers villages. Sol maigre, sol pauvre et sec, sol pierreux où la pioche chante parce qu'elle heurte sans cesse ces schistes caillouteux où la chaleur se concentre. Là, ni le blé, ni la pomme de terre ne sauraient croître. Il faut une plante aux racines avides et profondes qui sait aller loin chercher les sèves dont elle a besoin pour nourrir son fruit.

Le vigneron, du reste, vient au secours de sa terre. Trop sèche, elle aurait bien de la peine à préserver jusqu'en octobre sa vendange si l'homme n'allait pas chercher à la lointaine rivière l'eau dont la vigne a besoin. Elle mourrait de soif! Il a ouvert de petits canaux; l'eau chante dans le bisse, s'avance, de parcelle en parcelle, tombe d'un « tablard » à l'autre. La vigne l'accueille, la boit, avidement, se gorge de cette boisson qu'elle transforme, qu'elle fait monter jusqu'à ses grappes... « Chaleur et humidité » : le Valais réussit à réconcilier ces sœurs ennemies pour la plus grande gloire de son vin.

On comprend dès lors que ces grappes soient de qualité rare et donnent naissance à des « spécialités » qui font l'honneur et la joie des collectionneurs.

\* \* \*

Les Romains déjà avaient compris que le Valais serait la terre par excellence de la vigne et du vin.

Ce sont eux, à n'en pas douter, qui introduisirent les premiers barbus sur les coteaux du Rhône, eux qui enseignèrent aux indigènes à dresser les premières murailles, eux qui leur apprirent les vertus d'un breuvage incomparable.

Certes, nul témoignage formel ne l'atteste, mais le nom des plants primitifs semble bien remonter au temps lointain où Virgile chantait la gloire du Falerne.

Que serait donc notre Amigne sinon une « *Vitis aminea* »?

Comment ne pas reconnaître une « *Vitis Rhetica* » dans la Rèze un peu âpre dont les Anniviards tirent le fameux Glacier?

L'Humagne, l'Arvine, le Rouge du Pays pourraient bien être pareillement de vieille noblesse romaine auprès de laquelle la noblesse des Croisades dont se réclament les personnages de Proust n'est qu'invention toute moderne...

Pourtant le plus connu des vins valaisans est d'humble naissance. C'est le Fendant magnifique. Ses origines nous sont familières. Il est entré en Valais dans la giberne d'un soldat. Le service étranger ramenait en nos montagnes quelques chansons, quelques habitudes de vie mondaine, le goût de la parure; un jour, il nous fit don d'un plant de vigne.

Le Bien-Aimé baisait les mains de la Pompadour. Versailles jetait ses derniers feux. Mal payés, les soldats rentraient à la maison. L'un d'eux s'avisait de se dédommager en nature : il arracha quelques tiges de chasselas, au passage, les planta dans sa parcelle, s'aperçut que l'air valaisan

leur convenait. La douceur des grappes, en automne, récompensa la patience de l'homme. Il invita ses amis; les dames s'aperçurent que ces grappes étaient comme elles : charmantes, douces, en apparence, un brin traîtresses. Comme les grappes se fendillaient, très mûres, ce chasselas allait trouver son nom. L'usage, excellent officier d'état civil, prit sa plume d'oie et écrivit sur son registre : Fendant.

La belle conquête! On l'accueillit partout; la rèze, paysanne un peu rude, n'eut plus qu'à se laisser vieillir. Il n'y eut plus d'yeux que pour ces belles grappes blondes, que pour ces tresses importées de France. C'est que le vin tenait toutes les promesses du raisin : fin, pétillant, spirituel, de bonne garde, il s'accommodait de toutes les circonstances; chaud, il réchauffait le cœur sans faire bouillir le sang, comme ces rouges ardents dont il faut se méfier. Vin de tous les jours, mais vin tout aussi bien des fêtes, le Fendant entre au salon comme au chalet, à l'église comme à l'auberge. Partout chez lui, bon enfant, joyeux compère, il est à l'image de ce peuple lui-même, vif, prompt, simple, avec, dans son regard, de la lumière.

On n'abandonna pas les vieux plants, on continua de donner de l'Humagne aux malades pour les guérir ou les aider à passer sur les rivages d'où personne ne revient; l'Evêque de Sion, Prince temporel et spirituel, continua de remettre aux mamans qui lui venaient présenter leur toute fraîche progéniture, deux flacons de Rouge du Pays; entre amis, les jours de noces et de baptême, on garda l'habitude d'ouvrir la bouteille poussiéreuse d'Arvine aux mystérieuses amertumes... Mais le Fendant ne fut pas moins, depuis lors, l'animateur de toutes les fêtes de l'amitié et le compagnon de tout travail.

Après lui, par quelle voie du miracle? arriva en Valais le Johannisberg. Né natif des Pays de l'Est, ce sujet de François-Joseph ou de Marie-Thérèse a gardé chez nous un peu de la finesse de la cour de Vienne, où il n'alla jamais qu'en flacons car ses grappes mûrissaient dans la vallée du Rhin. Mais ce paroissien de l'autre fleuve s'est parfaitement acclimaté sur les « tablards » de Chamoson ou de Conthey, de Montorge ou de Lentines. Il a tout à fait oublié même la langue de ses origines et personne ne s'aviserait de l'appeler Sylvaner... Le Johannis, comme on dit en notre époque où le cinématographe n'est plus que le ciné, scelle les rencontres rares et parfume les fins de repas. Les dames en sont friandes car il possède leur élégance et ses propos sont toujours farcis d'allusions...

La Bourgogne, encore, nous délégua ses « pinots ». Ils forment un couple dont on pourrait dire qu'il est princier. Lui, le Pinot Noir, trouve dans sa somptuosité de velours et de rubis, un prestige de grand seigneur. Vin souverain, chaud, bouqueté, il accompagne surtout les grands repas à l'heure des venaisons sombres. Mêlé à du Gamay, qui est un vieux rouge du pays, il se féminise, devient de la Dôle. La Dôle est ardente, puissante, généreuse. Elle sait attendre son heure dans les caves sourdes, et, revenant à la lumière après dix ans d'exil, tout à coup s'épanouit, étale ses charmes et ses rondeurs de matrone rubiconde. Rubens l'eût aimée...

Elle, c'est la Malvoisie, le pinot gris, comme disent les gens qui ont des titres en ampélogie. La belle fille! La joyeuse hôtesse! La perfide et flatteuse marquise! Elle vous sourit, elle vous séduit, elle vous chauffe le cœur jusqu'à l'ébullition et tout à coup vous vous apercevez qu'elle se moque de vous. Votre compliment reste suspendu à vos lèvres. Soyez méfiants à son adresse. A moins que vous ne vouliez vous perdre.

N'allions-nous pas oublier le bon vieux Muscat



Plateau de Crans-Montana

PHOTO CH. DUBOST



Zermatt et le Cervin

PHOTO A. PERREN-BARBERINI

doré qui poussé un peu, mousse et pétille comme du champagne, et l'Hermitage qui remonta la vallée du Rhône, abandonnant son Tain natal et prenant ici air de grand seigneur, un peu amer? Et voilà notre gamme jouée jusqu'à sa dernière note, sur le clavier du coteau valaisan où chaque « tablard » jette le son cristallin d'une mélodie particulière.

\* \* \*

Ces vins n'ont peut-être pas toujours été vinifiés comme ils le méritaient et c'est pour cette raison sans doute qu'ils n'eurent pas, dans le passé, la réputation à laquelle ils sont en droit de prétendre.

Le vigneron encavait lui-même sa récolte; il se contentait de quelques transvasages quand le besoin s'en faisait sentir, mais ignorait les raffinements de la science moderne.

Heureux de boire lui-même le produit de sa vigne, il imaginait volontiers que sa cave était la meilleure sans se soucier de tirer le résultat maximum de ce que la nature mettait à sa disposition.

Depuis bien des années, heureusement, il n'en est plus ainsi et, depuis lors, les vins valaisans ont fait merveille bien au delà des frontières nationales.

Aujourd'hui, un bouteiller sans Fendant, sans Dôle, sans Malvoisie et quelques autres spécialités du terroir du Haut-Rhône ne saurait plus être qu'une bibliothèque privée de la présence des plus belles éditions...

Mais il est nécessaire encore de rendre hommage au vigneron sans qui nous serions privés de l'une des plus sûres joies de l'existence.

Que de peines coûtent ces vins que nous dégustons, le sourire aux lèvres!

Dès que la neige s'est retirée de sa parcelle, l'homme de la terre descend de son village. Il porte dans sa hotte la pioche et la pelle et, jusqu'après les vendanges, il ne connaîtra plus guère de repos.

Il faut remonter la terre, porter la terre dans la hotte, porter le fumier du chemin où l'amena le char sur le « tablard », piocher, tailler, refaire le mur, ébourgeonner, vivre du matin au soir plié en deux sur le sol, désherber, attacher, sulfater... Et l'on n'est jamais tranquille parce que l'ennemi rôde toujours.

L'ennemi c'est le gel du printemps, toujours possible, et chaque année, les mêmes angoisses recommencent. Chaque année, vers la fin avril, le thermomètre se met à descendre; jusqu'où descendra-t-il? Justement, les pousses sont toutes fraîches; elles sont sensibles comme des fleurs. Qu'il tombe quelques gouttes d'eau, que l'air se refroidisse d'un degré encore et sur le vieux cep noir, nous ne trouverons plus que quelques feuilles recroquevillées, noires comme du tabac. Ces vendanges d'avril nous laisseront dans la misère.

L'ennemi ce sont les mauvais jours qui semblent, parfois, nous arriver justement pendant la floraison. Il a fait longtemps beau; la petite grappe ouvre son pistil; elle va être fécondée. Mais il faudrait du beau temps... Et comme fait exprès, le temps boude. Alors, la coulure, de nouveau nous menace.

Puis viennent les maladies, toutes sortes de maladies, des insectes, des vers, des champignons, toutes sortes de saletés qui s'acharnent sur la petite grappe. Alors, nous n'avons plus un moment de bon. Il faut mélanger les bouillies, prendre la « brante », sulfater, resulfater, souffrir, sulfater encore. Une méchante petite pluie d'orage suffit à libérer des millions de papillons. Un jour de retard et ce sera trop tard. Il faudrait être partout

à la fois, il faudrait que les journées aient quarante-huit heures. Dépêchons-nous, dépêchons-nous!

Une qui n'oublie jamais de pousser, c'est la mauvaise herbe. Elle ne perd pas une minute, celle-là, elle grandit, elle porte ombrage au cep, à la grappe qui réclame air, soleil, lumière. De nouveau à nous plier en deux, de nouveau à désherber, à piocher. Dieu! Qu'il fait chaud! Notre peau n'est plus brune: elle est noire. Et nous sommes secs comme l'écouvillon.

Il fait si chaud que la vigne aussi a soif. Il faut aller chercher de l'eau, la suivre dans le bisse, n'en pas égarer une goutte, la conduire sur la parcelle, l'y surveiller, l'y déplacer, le jour, la nuit, sans relâche, et tout, toujours, recommencer.

Juin, juillet, août... Pourvu que l'orage n'exagère pas! Pourvu qu'il ne détruise pas la vigne où, maintenant, nous pouvons picorer! Non, tant que la vendange n'est pas dans la cave, nous ne sommes jamais tranquilles.

Pourvu que septembre soit beau! Car c'est en septembre que se fait la qualité. Si, par malheur, il se mettait à pleuvoir une, deux semaines de suite, que resterait-il de tous nos soins, de toutes nos tendresses? Un vin de petite qualité... Et voici de nouveau que nous nous tourmentons, interrogeant le calendrier, interrogeant le ciel. Les jours passent, la grande date se rapproche. Ce n'est pas trop tôt!

Ainsi, chaque année, ainsi saison après saison... Et quand le vin est dans la cave, on nous dit qu'il est bon mais qu'on ne trouve pas à le vendre.

Parce que le vin d'ailleurs, parce que le vin des pays où il pousse comme chez nous la mauvaise herbe arrive chez nous à bon marché et personne ne pense que si notre vin ne se vend pas c'est toute notre famille qui sera dans la misère.

Un rude métier!

Mais déjà nous recommençons: ces ceps sont trop vieux; il faut les changer. Nous défonçons, retournons la terre à grande profondeur. La bise siffle, la neige va descendre: est-ce que nous ne devons pas travailler quand même pour avoir, sur cette parcelle où nous peinons, dans quelques années, de nouveau du vin?

Telle est la vie du vigneron, sans cesse en alerte, sans cesse menacée, et rude, et dure, et peinante. Et toujours ce souci quand ce que l'on a produit avec courage et amour a de la peine à se vendre...

\* \* \*

Vins valaisans... Vins des rencontres familières. Fendant des trois décis, fendant des demis que l'on multiplie selon le nombre des amis assis à la même table du café ou sous la tonnelle. Vins des repas et des casse-croûte. Quel sage disait: « Un morceau de pain, un morceau de fromage, un verre de Dôle et me voilà, dans la paix des champs, le plus heureux des hommes? » Mais les invités arrivent; ils apportent des fleurs. Votre réponse, à vous, sur la table où vous les accueillez, c'est ce flacon de Johannisberg que vous venez de déboucher en guise d'apéritif, puis ce Fendant encore avec les hors-d'œuvre, ce Pinot Noir avec les viandes rouges, cette riche Malvoisie après le dessert... Toute la terre valaisanne est là présente avec ce qu'elle produit de plus secret, de plus riche et de plus somptueux. Le soleil des saisons, la lumière, la finesse d'un sol léger se sont joints pour que la joie rayonne dans votre maison. L'effort d'un vigneron attentif et courageux, la science des œnologues les plus avisés viennent au secours des offrandes de la terre et du climat. Il ne fallait pas moins du concours des uns et des autres pour que ce flacon de Dôle ou d'Amigne règne sur votre table dans toute la pureté d'un vin sans défaut.

Jean SIANE



Lötschental .

PHOTO O. C. S. T.



Kippel

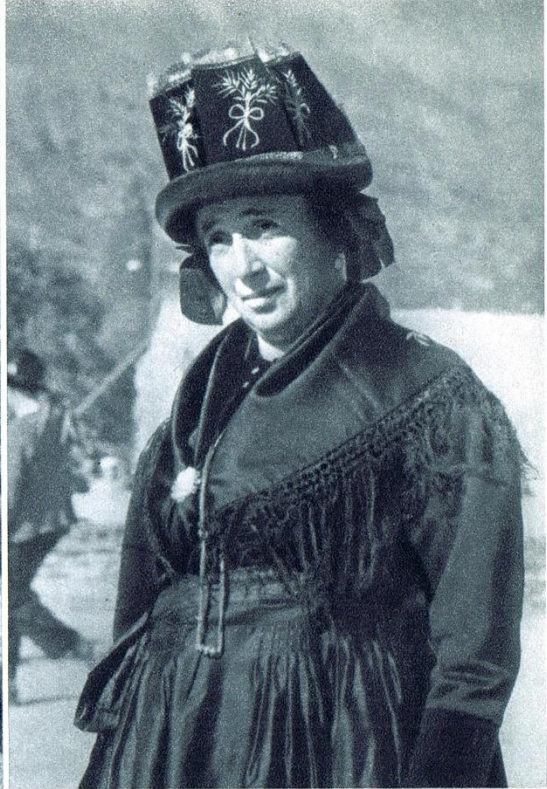
PHOTO O. C. S. T.

PHOTO WITZIG



Berceau Valaisan

PHOTO MAX KETTEL



Costume Haut-Valaisan



PHOTO J. LUSCHER

Au Val d'Hérens





Le Glacier du Rhône

PHOTO O. C. S. T.



Col du Grand St Bernard

PHOTO O. DARBELLAY

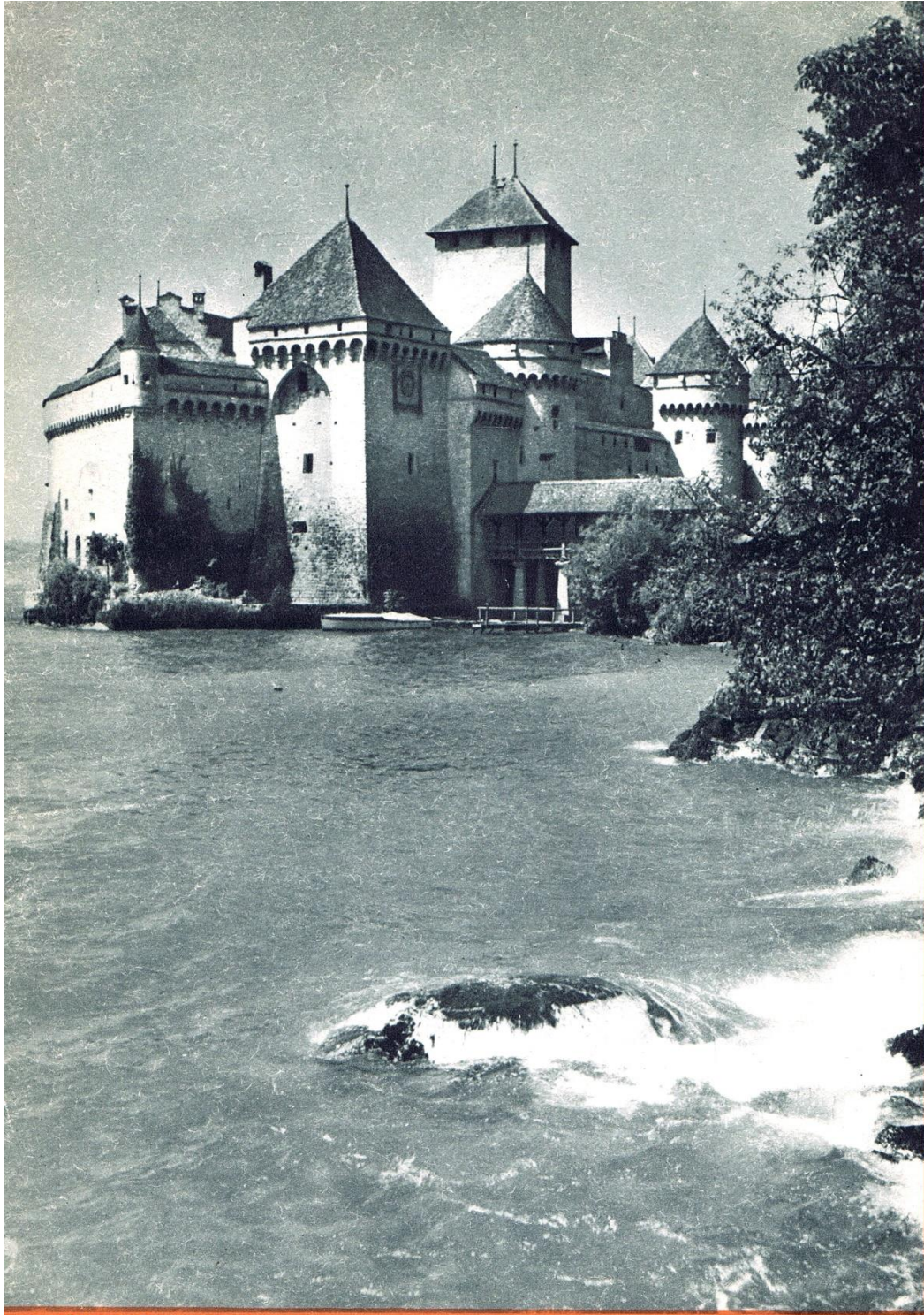


PHOTO OFF. CENTRAL SUISSE DU TOURISME

## Château de Chillon

FRANCE : le numéro : 250 Frs