



Le val de Bagnes en prenant son temps

Slow Food lance un programme de tourisme œnogastronomique. Reportage dans le premier village Slow Food Travel en Suisse: Sarreyer, en Valais.

TEXTE VÉRONIQUE ZBINDEN



A gauche: Isabelle Gabioud récolte des plantes en altitude, fleur par fleur et feuille par feuille, selon leurs propriétés et leur saveur. Ci-dessus: une vue dévoile Sarreyer.

Elle a profité du confinement pour coloniser une nouvelle parcelle mise à disposition par un agriculteur: entre mauve et sauge scolarée, hysope et thym citron, épilobe et souci, c'est un foisonnement de parfums, un bouquet géant à flanc de montagne qui attire des nuées d'abeilles. La cueilleuse Isabelle Gabioud a créé un délicieux jardin comestible en terrasse, en bordure du village de Sarreyer, à 1300 mètres d'altitude.

Isabelle s'est formée à l'art des simples avec les Anciens et cueille aussi de nombreuses variétés sauvages dans les montagnes voisines de Bagnes et de l'Entremont, dont elle tire des tisanes et des sirops. On retrouve également sa cueillette à la carte du resto villageois, dans les élixirs de la distillerie voisine et dans les desserts du chocolatier local.

Le Café du Mont-Fort à Sarreyer est désormais l'épicentre de la première communauté Slow Food de Suisse. Les artisans et paysans du village se sont regroupés dès 2019 pour mieux fédérer leur offre. Quand Jean-Marc Imhof (*lire l'interview en page 35*), à l'origine du projet Slow Food Travel, s'est présenté, ils ont saisi l'occasion du formidable potentiel et de la visibilité qu'offrait ce réseau international...

Tout un patrimoine local

Ces dernières années, le vieux moulin à eau a été réhabilité par une association

qui tente de relancer la culture indigène du seigle. Un four banal (*ndlr: référence au droit du Moyen Âge*) a été réaménagé dans l'ancienne laiterie du village, avec un réfectoire et une cuisine à disposition de la communauté: les familles y cuisaient, par tournus trois fois l'an, leur fameux pain de seigle marqué de leurs initiales. Des visites se font, des ateliers s'y tiennent désormais, l'occasion de confectionner par exemple la cressin bagnarde, spécialité locale évoquant la tresse avec sa riche pâte aux œufs, agrémentée de raisins au rhum.

De nombreuses activités sont proposées afin de découvrir, goûter et faire revivre tout ce patrimoine local: ateliers de découverte des plantes, balades et cuisine sauvage, confection d'huiles de massage. Deux fromageries artisanales transforment la traite des troupeaux de vaches et de brebis de la vallée et offrent de découvrir la fabrication et déguster la raclette sur place.

La distillerie de Sarreyer, à l'origine d'un gin médaillé récemment et d'une absinthe aux parfums essentiellement régionaux, se visite également. Un chocolatier inventif travaille la ganache avec des herbes sauvages et organise des ateliers pour les enfants.

Et la carte du Café du Mont-Fort décline tous ces produits locaux: polenta rustique, quinoa valaisan, filet de cerf au génépi, agneau Nez → Page 35



«Une cuisine du coin et du cœur»: tel est le credo du Café du Mont-Fort, à Sarreyer (VS).



→ Noir du Valais ou poissons d'un pêcheur de Cully, crème brûlée à l'aspérule, tisanes, eaux-de-vie, bières...

Slow Food regroupe différentes activités de cette première communauté pionnière sous forme de forfaits, y ajoutant par exemple l'hébergement et le déplacement. Une jeune femme a créé sa petite entreprise de cosmétiques et savons naturels; certains jeunes choisissent de revenir au village.

Le budget global de Slow Food Travel – qui permettra peut-être de rattraper le retard de la Suisse sur ses pays voisins en termes de tourisme œnogastronomique – est de plus de 800 000 fr. sur trois ans. Un montant investi par le fonds de la Confédération Innoutour qui soutient l'innovation dans le tourisme, Slow Food Suisse, l'Etat du Valais et Valais/Wallis Promotion. Le Valais est très impliqué dans ce partenariat, avec une dizaine de cuisiniers membres de l'Alliance des chefs de Slow Food et autant de spécialités figurant sur l'Arche du goût des produits patrimoniaux à protéger, tels le pain de seigle, la saucisse fratze, certains cépages

autochtones et des races indigènes tel le mouton Nez Noir ou la vache d'Hérens», souligne Jean-Marc Imhof. Pour l'initiateur du projet à Slow Food Suisse, «l'idée de ces voyages est de découvrir un territoire dans toute sa diversité gastronomique, œnologique, agricole, culturelle». Le projet pilote Slow Food Travel a été lancé en 2019. Il entre cet automne, au lendemain du semi-confinement, dans sa phase de concrétisation.

Pour rappel, Slow Food est né à Rome en 1986 en réaction à un projet de fast-food sur la splendide piazza Navona. Le mouvement est présent désormais dans 160 pays, à travers plusieurs centaines de projets, dont une fondation pour la biodiversité. Après avoir centré son action sur la défense des bons produits artisanaux, il est voué à la défense d'une vision éthique de toute la chaîne de l'alimentation, de la production à la consommation – soit du «bon, propre et juste» selon les mots du fondateur charismatique Carlo Petrini. ●

 www.slowfood.ch



L'ingénieux moulin de Sarreyer date du début du XIX^e siècle.

«Pour une réflexion sur notre mode de vie»

Comment est née l'idée des voyages Slow Food et à qui s'adressent-ils?

Né en Carinthie, au sud de l'Autriche, le projet Slow Food Travel a vocation à essaimer dans le monde; c'est le cas désormais en Italie et en Suisse. Producteurs, artisans, logeurs et restaurateurs se fédèrent en communautés autour de la notion d'une alimentation «bonne, propre et juste». Ils le transposent avec le soutien des responsables touristiques. Il s'agit de développer et proposer des expériences durables en accord avec la charte fondatrice du mouvement.



Jean-Marc Imhof
Responsable du projet Slow Food Travel

Comment la pandémie change-t-elle la donne?

Les problèmes sanitaires résultent souvent de déséquilibres dans la biosphère. Et l'agriculture industrielle contribue à une part impor-

tante des émissions de gaz à effet de serre. Slow Food Travel vise à favoriser la compréhension des enjeux liés à l'alimentation et contribuer à une prise de conscience de l'importance de la biodiversité pour la survie de notre espèce.

En militant pour une agriculture artisanale, à échelle humaine, on soutient des modes de production respectueux de l'environnement.

Les forfaits de Slow Food Travel proposent des aliments locaux, durables et favorisent les transports à faible empreinte écologique. Le projet a pour vocation de

générer une réflexion sur notre mode de vie.

Après le Valais, quelles seront les prochaines destinations?

Le Val Poschiavo, avec ses paysages spectaculaires et son agriculture à 100% bio, se prête à devenir une destination Slow Food Travel. Maintes possibilités existent en Suisse, notamment via des synergies avec les «Grands Sites du Goût» (*ndlr: territoires qui placent gastronomie et vins comme porte-drapeau*). Nous souhaitons cependant consolider le projet en Valais avant de l'étendre ailleurs. ●