



De la grappe au pain

Dans le parc naturel Pfyng-Finges au cœur du Valais, l'artisan boulanger Paul Mathieu et sa femme Anneliese emploient l'huile et la farine de pépins de raisin pour élaborer plus d'une douzaine de spécialités.

Texte: Dominik Flammer Photos: Samuel Trümpp



Les pépins de raisin confèrent au pain une acidité subtile.

Voilà bientôt cinq ans que Paul Mathieu tire le meilleur des pépins de raisin, ceux-là même issus des grappes qui mûrissent sur tous les coteaux ensoleillés du Parc naturel Pfyng-Finges, au cœur du Valais. Installé à Loèche, ce boulanger fait le tour des caves vinicoles pour s'y procurer le marc de raisin noir dont il retire les petites graines, qu'il fait ensuite sécher avant de les presser. Non seulement pour en recueillir l'huile fruitée, mais surtout pour transformer en farine les tourteaux, résidu de l'extraction du liquide doré. L'expérience en valait la peine, puisque cette farine entre aujourd'hui dans la composition de plus d'une douzaine de spécialités mises au point par Paul Mathieu: pains, douceurs, biscuits apéritifs, tous entièrement élaborés à partir de produits de la région. Le pain à la farine de seigle et de pépins de raisin a déjà gagné ses lettres de noblesse, tandis que la gamme s'est enrichie récemment de cosmétiques incorporant les petites graines. La farine de pépins de raisin, non panifiable, employée à hauteur de 7% environ, sert uniquement d'exhausteur de saveur et donne à la pâte une légère note acidulée. Elle convient à merveille à la toute dernière création signée par la Maison Mathieu, elle aussi un pur produit du parc naturel. Pour les 80 ans de l'entreprise familiale, le boulanger à l'imagination fertile a créé une pizza à la farine de pépins de raisin, à la tomate locale et à la raclette valaisanne, qu'il garnit à la sortie du four de jambon et de viande séchée du cru avant de la parsemer de quelques gouttes de son huile fétiche.



L'auteur, scénariste et food scout Dominik Flammer (52 ans) s'intéresse depuis 30 ans à l'histoire de l'alimentation. L'héritage culinaire de l'espace alpin est au cœur de son travail. publichistory.ch

Parc naturel régional Pfyng-Finges

Superficie:	277 km ²
Communes:	12 (canton du Valais)
Habitants:	11 200

S'il fallait décrire le Parc naturel régional Pfyng-Finges en un mot, ce serait «diversité». Glaciers, steppes rocheuses, milieux humides: grâce au climat chaud et sec du Valais central, ce parc qui s'étend de Gampel à Sierre offre à ses visiteurs des spectacles naturels d'une rare variété. La forêt de Finges, particulièrement

impressionnante, est l'une des plus grandes pinèdes des Alpes et un sanctuaire de la biodiversité en Suisse. Le parc recèle aussi plusieurs sites d'intérêt culturel, dont les vignobles et le château de Loèche.



parks.swiss

SE RENDRE À LOÈCHE

De Delémont	2 h 33
De Lausanne	1 h 25
De Sion	18 min

