

L'Hymne à la divine Raclette

Par le Cyber-marmiton Philou des Neiges

Chers auditeurs, chers téléspectateurs, chers internautes et autres combinaisons dorées, Amen !

Je veux vous parler de la Raclette, que dis-je, de la *divine* Raclette !

La Raclette, que l'on supposa à tort (pour des raisons bassement commerciales d'obédience « sports d'hiver ») imaginée par d'hypothétiques bergers savoyards, qui un jour de bastringue ou plutôt une nuit, entre Apremont et chèvres à tout va, oublièrent leur niche éventrée et une demi-tome au coin de la braise. De cette rencontre dit-on naquit ce plat ô combien fameux, où l'on découpe délicatement la surface fondante d'un fromage naturellement crémeux, à l'aide d'un couteau robuste, que l'on a préalablement approché du feu, telle la cire cartésienne. Miracle ! Ce fondu en lamelle, on le « pose » (et là je tiens à signaler le geste technique, dont je suis d'ailleurs un des meilleurs spécialistes au monde, consistant à « poser » ; dans beaucoup de métiers, on doit savoir poser, comme son café par exemple – d'où l'expression familière « pose-café » ; hem, notez bien que le Père Basile « pose » le cabillaud dans la farine, et qu'il ne le roule pas ; aussi bien, et c'est un truc que je lui ai appris, moi – si, si, ce n'est pas une boutade, et je ne m'en fais pas gloriole – que la variante de la Raclette consiste justement à « poser », à savoir un Reblochon [de « reblochi » qui, en Savoyard, veut dire « traire » qui est un frometon à pâte non cuite, tandis que le fromage dit « à raclette » est, lui, cuit.] sur les pommes de terre – nous y reviendrons).

Je disais donc, que ce délicieux magma savoureux, on le pose, sur quoi ? - eh bien sûr à peu près sur tout ce qu'on veut : du jambon, de la saucisse, des cornichons, du thon, des œufs, des blancs de poulet, de la salade, et bien sûr : de la pomme de terre ! On a la Nicola, qui convient pour tout ce qui est à la vapeur, la Charlotte... en général, il vaut mieux choisir une pomme de terre jeune, nouvelle donc, et pas si grande si l'on veut qu'elle ne se délite pas à la cuisson. Ah, la recette ? eh bien, de nos jours, on n'emploie plus de braise ni de couteau (à part dans un certain resto dont le Père Basile vous dira aussi des nouvelles, que les Dieux de la Galaxie le bénissent), mais des fours électriques tout conçus exprès pour ; quant aux pommes, là vous avez le choix : soit de les faire au four traditionnel avec la pelure toujours, soit de les faire à l'eau ; et pour les veinards qui ont une cheminée, alors rien ne vaut d'envelopper les divines Patates dans du papier alu au coin du feu (là on voit des petits lutins qui dansent autour du brillant des enveloppes de métal, et l'on entend le doux cri du Dieu Feu qui crépite : bref tout est réuni pour invoquer la divine Raclette).

Ah oui, toi Raclette ! Qui provoque l'effondrement des papilles sous la douce pression de tes crémeuses impressions, doublée de la charnue contribution des viandes goûteuses de la charcutaille, et du tapis suave de cette sacrée Patate ! Quand les convives, enivrés du nectar blanc, mélangent leurs gamelles et font ripaille dans l'assiette voisine ! Quand la douce chaleur de l'âtre picote les yeux et qu'un frais trait de pinot gris parle au gosier ! Oh divine Raclette, je t'aime !