



GRAVÉ DANS MON CŒUR.

Les Visages du Valais.

Une femme qui fabrique son fromage: entre Belle Epoque et énergie des Alpes

La scène ressemble à une image de carte postale de la Belle Epoque: devant le glacier du Rhône surplombant la vallée de Conches, se dresse le Grand Hôtel Glacier du Rhône, au cœur du village de Gletsch chargé d'histoire et de légendes. En y regardant bien, on découvre derrière l'ancienne dépendance du Grand Hôtel une petite cabane de montagne, dans laquelle Monika Blatter (50 ans), originaire de la Vallée de Conches, produit chaque été près de deux tonnes de fromage dont le goût témoigne de sa passion et de l'authenticité de l'alpage de Gletsch.

«Il y a neuf ans, après le décès de mon mari, je n'en pouvais plus», explique la femme au regard chaleureux, installée dans son salon à Ulrichen. «Je voulais vendre le domaine agricole.» Mais l'aîné et le benjamin de ses trois fils ont demandé à leur mère de tenir le coup jusqu'à ce qu'ils soient adultes et puissent eux-mêmes reprendre l'exploitation. Ce qui s'est produit l'année passée. Monika Blatter peut dorénavant se consacrer entièrement à sa passion: la fabrication de fromage sur l'alpage de Gletsch. «L'été dernier, je ne suis descendue qu'une seule fois dans la vallée en quatre mois», déclare la fromagère en riant. «Je suis tellement heureuse là-haut!» Cependant, la lève-tôt n'éprouve aucun sentiment de solitude: «Je vais tous les jours en ville.» C'est ce qu'elle dit quand elle prend son repas de midi au Grand Hôtel. Elle a de très bons contacts avec les hôteliers, tout comme avec les hôtes de l'établissement, les touristes et les voyageurs qui font halte à la gare historique de Gletsch sur leur trajet en train à vapeur de la Furka, entre Oberwald et Realp. Ses clients sont exclusivement des particuliers du Valais et de toute la Suisse. Une seule ombre au tableau: en plus des fromages à pâte molle, à raclette ou à pâte dure, elle aimerait aussi produire du fromage à rebibes. Mais en raison de la forte demande, il lui reste trop peu de meules à faire mûrir...

Dans les années 1990, son mari et elle ont pris l'alpage en fermage – après qu'il eut passé de la dynastie des hôteliers Seiler au canton – avec quelques vaches et l'aide de leurs employés. Aujourd'hui, de juin à septembre, Monika élève une vingtaine de vaches et transforme quasiment toute seule 20'000 litres de lait en deux tonnes de fromage. «J'ai surtout besoin d'aide pour porter les lourdes boilles de lait», explique la sympathique Concharde. «Mon dos ne me le permet pas!»

Se réjouit-elle de rentrer chez elle en automne? «Non, pas du tout», répond Monika du tac au tac. «Je ressens déjà de l'excitation en mai quand je pense au début de la saison en juin!» En automne, elle passe une grande partie de son temps à marcher et «à découvrir de nouvelles choses». Pour la fille de paysans de Reckingen, il ne s'agit cependant pas des pyramides mayas ou du Taj Mahal, mais d'une cabane qu'elle a aperçue de loin lors d'une randonnée sur le Hungerberg l'automne passé. «Je vais aller la voir de plus près cet automne», dit Monika Blatter avec une joie que seule la perspective d'un été sur l'alpage peut surpasser.

Vous désirez en savoir davantage? Nous vous transmettons volontiers de plus amples informations ou organisons une interview avec Monika Blatter.