

L'huile de noix

Une bouteille d'huile de noix sur une table de noyer feraient la joie des palais les plus délicats et des amateurs de mobilier traditionnel les plus exigeants. La redécouverte des saveurs d'antan ainsi que la recherche des éléments propres à la véritable tradition valdôtaine sont en train de revenir en vogue et font l'objet d'une considération croissante et de plus en plus attentive. L'exposition sur l'huile de noix, qui en décrit les propriétés, les vertus et les multiples utilisations, contribue à relancer ce produit aussi dans une perspective de tourisme culturel et, pourquoi pas, même dans la gastronomie la plus raffinée et exclusive.



D'autres produits méritent également d'être concernés par un intérêt renouvelé et d'entrer à plein titre dans la cuisine typique, avec toute les qualités de l'authenticité : Huile *de saveur, de lumière et de santé* est en effet le volet d'une exposition de plus grande envergure, *Conserver le souvenir... se souvenir pour conserver*, portant sur la conservation traditionnelle des denrées alimentaires, réalisée par le BREL (Bureau régional pour l'Ethnologie et la Linguistique) de l'Assessorat de l'Éducation et de la Culture, dans le cadre du Projet Interreg III A Italie-France *Paysages... à croquer*.

Un parcours, englobant plusieurs sites et parsemé de différentes initiatives sur le sujet de l'alimentation, est donc en train de se créer, impliquant, chacun dans son secteur, mais dans un but commun de développement et d'exploitation rationnelle des ressources, l'agriculture, la culture, le tourisme.

L'huile de noix jouit, dans ce contexte, d'une place d'honneur : nectar exquis, devenu désormais rare car ne représentant plus une exigence vitale, il est toujours apprécié et encore présent, presque comme une relique, sur ta table d'une élite privilégiée de Valdôtains.

Dans un domaine qui semblerait appartenir davantage à l'agriculture, la culture joue un rôle fondamental pour renouveler le prestige du noyer, de son fruit et de ses dérivés, avec le vœu que l'huile de noix, ainsi que la transmission de la mémoire et du savoir, continue à filer sans interruption du pressoir dans le seau.

Teresa CHARLES

Assesseur à l'Éducation et à la Culture