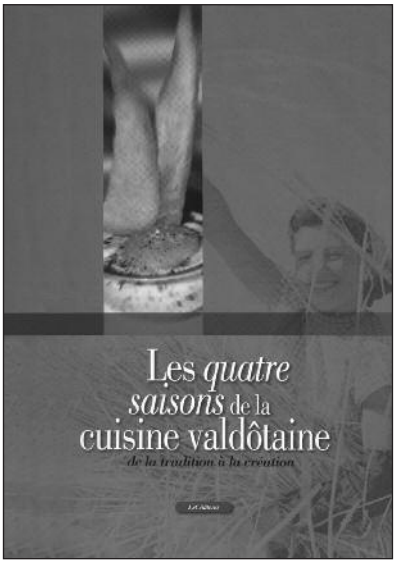
Les quatre saisons de la cuisine valdôtaine
de la tradition à la création



La recherche sur les vergers, les vignobles et les alpages, réalisée dans le cadre du projet communautaire *Paysages… à croquer*, prévoyait une ultérieure action de promotion des produits des paysages agricoles patrimoniaux.

Conscient de l'importance, au point de vue culturel, de la redécouverte et de la valorisation des produits qu'offre la nature, riches en propriétés nutritives et parfois même thérapeutiques, mais aussi partie intégrante d'un important patrimoine ancestral, l'Assessorat de l'éducation et de la culture a choisi la publication d'un ouvrage, qui se démarque pour son originalité, comme l'instrument le plus efficace pour atteindre cet objectif.

D'où l'idée d'impliquer dans cette opération l'Association des chefs de cuisine de la Vallée d'Aoste, avec laquelle l'Assessorat entretient régulièrement des rapports de collaboration, et de demander à ses associés de se mettre à l'épreuve dans une épreuve quelque peu inhabituelle, à même cependant de développer leur créativité et d'exalter leur adresse dans l'art culinaire.

Le projet éditorial est articulé en deux volets distincts avec cependant un dénominateur commun : les produits de la terre, disponibles au fil des saisons. Ces matières premières ont constitué le point de départ d'un travail de recherche, mené avec le support des témoignages oraux conservés dans les archives sonores du BREL, pour trouver des recettes traditionnelles dont les ingrédients contenaient les produits sélectionnés. La deuxième phase, au cours de laquelle l'inventivité des chefs de cuisine a pu s'exprimer plus librement, consiste en la présentation de nouvelles créations culinaires, qui utilisent ces mêmes produits, en nombre variable, selon l'inspiration de chacun.

Il ne nous paraît pas superflu, à une époque de standardisation excessive, de souligner ici, une fois de plus, l'importance, au point de vue culturel, de donner une nouvelle impulsion à l'utilisation des produits locaux et de leur réserver une place de choix dans la cuisine moderne. Nous avons choisi la voie du mariage

entre l'alimentation traditionnelle, trop souvent objet de mystifications, et l'alimentation actuelle, par le biais de la redécouverte d'ingrédients méconnus ou peu pris en considération.

Nous félicitons donc nos chefs qui, grâce à cet ouvrage, contribueront incontestablement à apporter sur les tables des Valdôtains un vent de nouveauté sous le signe de la tradition.

Laurent Viérin
Assesseur à l'éducation
et à la culture de la Vallée d'Aoste