

VIANDES SÉCHÉES.

LE GOÛT DE L'EXCELLENCE.



GRAVÉ DANS MON CŒUR.

LA SUBTILITÉ DES SAVEURS.

Délices du terroir aux recettes jalousement gardées depuis le 16^e siècle, la Viande séchée, le Jambon cru et le Lard sec du Valais sont les précieux trésors de l'homme et de son savoir-faire ancestral.

Traditionnelles

Raffinées

Savoureuses

Généreuses

Aromatiques

Uniques

Un savoir-faire ancestral.

L'apparition des viandes séchées du Valais est intimement liée aux conditions climatiques de la région. La méthode de salaison et de séchage de la viande est apparue dès le 16^e siècle en raison du besoin crucial des populations de constituer des réserves de nourriture durables durant l'hiver.

Production familiale transmise de génération en génération depuis 1550 environ, cette méthode devient peu à peu une activité à part entière, exercée par des professionnels qualifiés dont le

savoir-faire ancestral atteste de l'expérience acquise au cours de siècles d'histoire valaisanne.

La dénomination « Viande séchée du Valais » est utilisée pour qualifier une spécialité produite à base des meilleurs morceaux de cuisses de bovin.

Le jambon et le lard connaissent la même évolution que la viande bovine séchée à partir des années 1950 et deviennent « Jambon cru du Valais » et « Lard sec du Valais ».

Un ancrage dans le terroir.



La Viande séchée du Valais est protégée en tant qu'IGP (indication géographique protégée) depuis 2003; le Jambon cru du Valais et le Lard sec du Valais le sont quant à eux depuis 2015.

Les AOP-IGP sont par nature des produits à forte identité qu'ils puisent dans leur origine géographique. Les AOP et les IGP sont des signes de qualité protégés par la loi suisse.

Le saviez-vous ?

Si la Viande séchée, le Jambon cru et le Lard sec du Valais sont confectionnés selon des méthodes ancestrales, leur goût unique est le résultat de la passion, de la patience et du savoir-faire de chaque producteur.

Les viandes sont enduites d'un mélange d'épices et d'herbes aromatiques dont seuls les producteurs ont le secret. C'est cette mixture – dont la recette est précieusement gardée – qui donne à chaque morceau ses saveurs uniques et si particulières.



Viandes séchées du Valais : portrait.



Produits à base de **viande**
de **bœuf** ou de **porc suisse**
uniquement



Élaboration réalisée
exclusivement **en Valais**



5 à 16 semaines de séchage



30 à 50% de perte de poids
lors de la confection



35 producteurs
labellisés en Valais



Produites **depuis**
1550 environ

Tradition et convivialité.

Les saveurs uniques de la Viande séchée du Valais IGP, du Lard sec du Valais IGP et du Jambon cru du Valais IGP se marient à merveille dans l'authentique Assiette Valaisanne. Accompagnée de Pain de seigle valaisan AOP et de quelques morceaux de Raclette du Valais AOP, cette séduisante trilogie sera appréciée par vos convives – tant en plat principal qu'en entrée traditionnelle, goûter convivial ou encore apéritif.



Préparation

- Trancher la **Viande séchée**, le **Jambon cru** et le **Lard sec du Valais IGP**.
- Couper le **Raclette du Valais AOP** et le **Pain de seigle valaisan AOP** en tranches.
- Préparer le tout sur une planchette ou une assiette.
- Garnir l'assiette avec des **cornichons** et des **petits oignons**.
- Compléter éventuellement avec de la **Saucisse du Valais**.
- Servir avec du **beurre**.

Ingrédients

Quantités indicatives pour
1 portion en plat principal

- 40g de Viande séchée du Valais IGP
- 40g de Jambon cru du Valais IGP
- 20g de Lard sec du Valais IGP
- 50g de Raclette du Valais AOP
- 100g de Pain de seigle valaisan AOP

Plus d'idées de recettes sur
[valais.ch/recettes](https://www.valais.ch/recettes)



Suisse. Naturellement.



Plus d'informations sur
viandesechee.ch



GRAVÉ DANS MON CŒUR.