

**ÉVOLÈNE** Le meilleur, c'est lui! L'artisan boulanger Nicolas Métrailler a vu son labeur récompensé par la Confrérie valaisanne des Chevaliers du bon pain.

## Le premier chevalier au Pain d'or

JOELLE ANZÉVUI

Nicolas Métrailler est pour ainsi dire «tombé dans le pétrin familial!» S'il n'a jamais douté qu'il deviendrait un jour boulanger, succédant de la sorte à son père Ernest et à son grand-père Henri, son accession au titre de Chevalier du bon pain ne faisait certainement pas partie de ses rêves ou certitudes d'enfant.

Lors de la dernière édition de la Fête de la châtaigne à Fully, l'Evolénard de 44 ans – membre de l'Association valaisanne des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs – a non seulement été accepté par ses pairs chevaliers mais il s'est aussi vu gratifié du Graal du métier: un Pain d'or.

Attribuée pour la première fois, cette œuvre en bois et feuilles d'or réalisée par Francis Ebner de Brigue est destinée à récompenser le boulanger valaisan ayant obtenu le plus haut total de points lors de la dernière évaluation des pains. «J'ai prêté serment avec trois de mes confrères, raconte le lauréat, avant de recevoir les attributs de chevalier, soit un sautoir, un vitrail et un diplôme ainsi que le fameux Pain d'or. J'étais très ému. C'est une véritable reconnaissance pour mon travail et un hommage aussi à mon père qui m'a transmis sa rigueur du métier.»

### Un levain maison

Nicolas Métrailler a pris la relève de la boulangerie familiale il y a environ huit ans, avec quelques nouveautés à son actif, comme de saisonniers pain de courge, pain aux marrons ou encore la fougasse aux tomates et romarin. Les pains spéciaux multicéréales, paysan et seigle AOP sont sa spécialité. Ses talents de pâtissier sont également appréciés: des gâteaux de noces aux plus modestes tartelettes de fruits, élaborées avec une pâte sucrée maison. En été, il régale encore les touristes avec un assortiment de glaces de son cru.

L'artisan est connu pour son levain maison. «Le secret d'un pain



Avec une évaluation de l'ordre de 96%, Nicolas Métrailler d'Evolène a été sacré «meilleur artisan boulanger» de la volée 2013. LOUIS DASSELBORNE

qui a du goût et qui se conserve. Je m'applique à produire des pains craquants, joliment colorés, avec une mie aérée, sans odeur ni goût de levure. Pour moi, un bon pain,

tite Lou, Nicolas peut heureusement compter sur sa femme Emmanuelle quand il rejoint à 2 heures du matin, son laboratoire. «Etant moi-même épicu-

ces bien qu'ils aient à leur disposition deux authentiques artisans boulangers de village, perpétuant l'amour de leur métier.»

### Une gamme bio

A l'heure d'une entre-saison des plus creuses à Evolène, le boulanger ne regrette pas son investissement en faveur de la qualité: «Pas question de laisser tomber le soufflé. D'ici à la fin de l'année, j'élargirai mon assortiment à la gamme de pains bio: complet, seigle et épeautre. C'est dans l'air du temps!»

Si l'heureux lauréat du Pain d'or peut fièrement exposer son trophée dans sa boulangerie, ce dernier sera toutefois remis en jeu dans deux ans. «Pas sûr qu'il quitte Evolène, rétorque aussitôt Nicolas Métrailler avec un sourire en coin. Le meilleur boulanger dans le plus beau village de Suisse romande, c'est un titre qui se défend!»

### UN SCORE REMARQUABLE

La Confrérie valaisanne des Chevaliers du bon pain, qui compte à ce jour 39 membres, est présidée par le grand maître Albert Salamin de Grimetz. Elle se charge du prélèvement et de l'évaluation de pains tous les deux ans. Les professionnels qui obtiennent par trois fois au moins 270 points sur 300 sont alors intronisés chevaliers. «Nicolas Métrailler a rempli toutes ces conditions, commente Albert Salamin. Il s'est en outre vu décerner le Pain d'or pour son évaluation 2013, le meilleur score de la volée. Je suis particulièrement content que ce soit un vrai petit artisan boulanger qui ait remporté ce sacre. Les Evolénards ont beaucoup de chance; le second boulanger du village, Willy Chevrier, a été étoilé le même jour, à la suite de douze ans d'évaluation positive.»



ALBERT SALAMIN GRAND MAÎTRE VALAISAN DES CHEVALIERS DU BON PAIN

«Pour faire le pain qu'il fait, il faut aimer son métier et savoir faire preuve d'humilité»

c'est de la farine, de l'eau, du sel, du levain et une grande dose de passion.»

### Un épicien au fournil

Et de la passion il en faut car le métier est ingrat. Papa d'une pe-

rien, j'apprécie de transmettre les plaisirs de bouche. Les gens ont encore le respect du travail bien fait; y compris les jeunes qui viennent réclamer leurs croissants à l'aube. Il est juste regrettable que certains restaurants du coin continuent de s'approvisionner en grandes surfa-

**RACE D'HÉRENS** Les plus beaux taureaux vont parader ce samedi à l'école d'agriculture.

## Une journée où les taureaux sont à l'honneur

Le 73e marché-concours des taureaux de la race d'Hérens a bel et bien lieu aujourd'hui samedi à la ferme de l'école d'agriculture de Châteauneuf. «Nous ne sommes pas arrivés au minimum de 100 bêtes que nous voulions, mais avec 85 taureaux inscrits, le marché-concours doit avoir lieu pour que la tradition perdure», exprime Alain Alter, président de la Fédération d'élevage de la race d'Hérens.

Depuis l'introduction de la Description linéaire et classification en 2013 (DLC: méthode professionnelle qui saisit les critères morphologiques d'une bête), les éleveurs n'ont plus l'obligation d'amener leurs bêtes au marché-concours. La manifestation est donc devenue une réunion de fond sur la race d'Hérens. Elle dé-



Le roi des taureaux de l'année dernière: «Till» de Marco Bregy. NFA

### PROGRAMME

**9 h 30-12 h:** présentation des animaux par les propriétaires.  
**12 h-13 h:** pause  
**13 h-13 h 30:** Règlement des concours  
**13 h 30-15 h:** les trois plus belles bêtes de chaque catégorie paraded sur le ring.

pend avant tout de la volonté des éleveurs d'y participer. «C'est l'occasion d'échanger sur toutes les thématiques de notre race à travers un moment agréable et une vitrine de bêtes impressionnantes.» Même sans obligation, les éleveurs de taureaux relèvent l'importance de

la réunion de ce jour, comme le confirme Bertrand Pillet, l'un d'entre eux. «Il faut préserver cette tradition. Nous sommes fiers d'élever ces bêtes essentielles à la renommée de la race d'Hérens.»

### Concours de beauté

Le marché-concours ne détermine aujourd'hui plus si les mâles sont acceptés comme reproducteurs. C'est une forme de concours de beauté. Les taureaux qui apparaîtront sur le ring aujourd'hui à Châteauneuf ont déjà satisfait à certaines exigences minimales. «C'est un jugement sur tout l'extérieur de la bête. Les experts évalueront à l'œil la forme du corps, la bonne charnure, la santé des membres, etc.», conclut Alain Alter.

## LONGEBORNE Portes ouvertes à l'ermitage



La cuisine de l'ermitage, après sa restauration. DR

Le cloître de Longeborgne sera pour la première fois, accessible demain au public. La journée débutera par une messe à 10 heures, présidée par l'évêque de Sion Mgr Jean-Marie Lovey. A l'issue de la célébration religieuse, les visiteurs découvriront les locaux intérieurs, récemment restaurés, avant de partager le verre de l'amitié.

Parallèlement aux travaux entrepris par la commune de Sion, le canton et la Confédération, pour la consolidation et la sécurisation des rochers sur le chemin d'accès à l'ermitage; les logements dans le bâtiment datant de 1948, les archives, la cuisine et la salle à manger dans les rochers ont fait peau neuve entre 2011 et 2013. Leur inauguration se révèle donc une occasion unique pour découvrir la face cachée de cet ermitage, réputé pour sa plus importante collection d'ex-voto du Valais. **JA/C**

### MÉMENTO

#### BRAMOIS

#### Grand marché de la courge ce samedi.

Organisé de 7 h 30 à 12 h par la Coopérative fruitière, ce grand marché automnal suggère moult tartes et soupes à la courge ainsi que la dégustation de pommes. Vente sur place d'un grand choix de variétés de pommes, poires, raisins, coings, légumes de garde, jus de fruits, miel, fromages et saucisses artisanales. Informations au 027 203 11 43 ou en consultant le site [www.cfbraimois.ch](http://www.cfbraimois.ch)

PUBLICITÉ

**l'argilly**  
Soirée Dégustation  
Gastronomie & Vins

L'Argilly met à l'honneur

**cave les Sentes**  
serge leymoz sierre

Apéritif  
-  
Menu 7 services  
-  
Sélection de vins

Mardi 4 novembre 2014 à 19h  
150 Fr. par personne menu et vins  
Réservation obligatoire  
027 207 27 17