Datum: 06.06.2017

Cuisines suisse.
LE MENU

Le Menu
5000 Aarau
062/ 544 92 85
www.lemenu.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 13'012
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 24
Fläche: 257'223 mm²

Auftrag: 1095510
Themen-Nr.: 540.020

Referenz: 65644229
Ausschnitt Seite: 1/9

Une passion pour l'agneau

C'est en Valais, au cœur du Lötschental, que Karin et Dani Ritler ont réalisé leur rêve: vivre de leur passion pour l'agneau et la nature sans jamais transiger sur la qualité. Voici l'histoire d'un long voyage au dénouement heureux pour les épicuriens, les producteurs, les animaux et l'environnement.

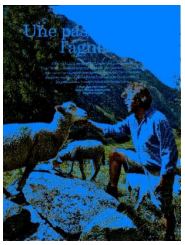
Texte: Jean-Pierre Ritler
Photos: Thomas Andenmatten, Jean-Pierre Ritler

Datum: 06.06.2017

Cuisines suisse.
LE MENU

Le Menu
5000 Aarau
062/ 544 92 85
www.lemenu.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 13'012
Erscheinungsweise: 10x jährlich



Seite: 24
Fläche: 257'223 mm²

Auftrag: 1095510
Themen-Nr.: 540.020

Referenz: 65644229
Ausschnitt Seite: 2/9

Partie de campagne

Ragoût d'agneau à la sauce au Cornalin et aux betteraves jaunes

1 kg d'épaule d'agneau coupée en dés
huile d'olive
3 gousses d'ail
farine pour saupoudrer
3 dl de vin rouge valaisan (Cornalin)
env. 5 dl de bouillon de légumes
romarin
serpolet
1 poireau
3–4 cs de miel
sel aux herbes sauvages Danis Lamm
4 betteraves jaunes
2 cs de beurre
1 cs de sucre

Faire revenir les dés de viande dans l'huile d'olive. Peler les gousses d'ail, les hacher puis les ajouter à la viande. Saupoudrer de farine et mouiller avec le vin. Verser le bouillon, porter brièvement à ébullition et transvaser dans une braisière. Ajouter les herbes avec la tige. le poireau grossièrement émincé et le miel, saler. Cuire la viande au four toute une nuit à 80 °C. Parer les betteraves et les couper en 6 ou 8 quartiers. Chauffer un peu de beurre dans la poêle et y faire fondre le sucre. Ajouter les betteraves, les glacer dans le mélange beurre-sucre puis les étuver jusqu'à ce qu'elles soient croquantes.
Sortir la viande de la braisière. Retirer les herbes et réduire la sauce jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Décorer avec les quartiers de betteraves.

Dani avec l'un de ses 160 moutons sur le Guggialp dans le Lötschental. Le paysan a tissé une relation étroite avec ses animaux et réfléchit à l'avenir.

Karin et Dani Ritler nous accueillent dans leur cave ornée de masques, au sein du hameau de Ried situé à 1500 mètres d'altitude au fin fond du Lötschental. Des figures menaçantes aux yeux vides nous scrutent depuis les murs en une grimace crispée. Un magnifique bouquet trône sur la table de cette pièce aux effluves de bois d'arole fraîchement raboté. Le bien et le mal, les démons et les esprits, la beauté et la grâce: voilà tout ce qui fait le Lötschental. Sans oublier le couple Ritler.

Karin parle d'une voix feutrée. Elle semble effacée, presque timide. Le paysan de montagne valaisan que l'on voit sur les photos est Dani, son mari, un homme pensif et calme. Le couple agit plus qu'il ne parle: les actes sont plus puissants que les mots. Et ce qu'il a construit ici atteste d'une force considérable. «C'est peut-être ça, notre différence. Nous nous investissons pleinement dans le Lötschental et dans ce que nous entreprenons, explique Dani. Pour réussir en tant qu'éleveur de moutons au fin fond de la vallée, il faut avoir de bonnes idées.»

Un lit dans les alpages

Et des bonnes idées, le couple n'en manque pas. Par exemple, dès le mois de juin, il propose à ses hôtes de dormir en plein alpage, dans une tente luxueuse. «Nous plantons trois belles tentes spacieuses, meublées et dotées d'un poêle à bois et de lits confortables. De véritables petits chalets», raconte Karin. Mais ce n'est qu'une offre parmi bien d'autres: «Nos visiteurs peuvent faire du pain, participer à des jeux alpins, sculpter des masques, apprendre à cuisiner ou fabriquer leurs propres saucisses.» A l'automne, la *Hühnersuppenfest* (fête de la soupe de poulet) remporte elle aussi un franc succès. Karin révèle le secret de sa réussite: «Les besoins des clients ont beaucoup évolué ces dernières années. Ceux-ci ne veulent plus seulement manger, ils veulent vivre une expérience: ils souhaitent qu'on leur parle et qu'on les écoute, ils désirent nouer des contacts.» C'est donc avec fascination que les touristes venus de près comme de loin prêtent une oreille attentive aux histoires et aux pensées avisées de Dani. «Et puis, il y a le calme: la vie est devenue si trépidante que l'on aspire au silence», continue Karin. Les gens veulent faire une pause et se retrouver. Chez les Ritler, dans le Lötschental, ils trouvent en plus calme et sérénité.

Un passe-temps devenu métier

Les clients apprécient les offres proposées, le succès est là. «Ça y est, nous y sommes vraiment arrivés. Mais ça a été long», sourit Karin d'un air soulagé. Car l'entreprise n'était pas gagnée d'avance. Dani, couvreur-zingueur de formation, a grandi dans le village voisin de Blatten. Les moutons, qui n'étaient au début qu'un passe-temps, sont devenus peu à peu un métier au cours des 25 dernières années. Avec une étape décisive en 2004: la certification bio, une première dans le Lötschental.

Mais sa rencontre avec Karin a été plus déterminante encore. Cette cuisinière de métier a grandi dans le Salzkammergut autrichien avant de se rendre dans le Lötschental pour travailler au sein d'un hôtel. C'est là qu'elle a rencontré Dani, son âme sœur. Ils s'engagent tous deux pour un avenir meilleur et veulent offrir à leurs bêtes une vie saine dans une démarche de durabilité. «Je vois loin: je tente de créer une agriculture qui puisse intéresser les jeunes»,

ARGUS DATA INSIGHTS® WISSEN ZUM ERFOLG
ARGUS DATA INSIGHTS® Schweiz AG | Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
T +41 44 388 82 00 | E mail@argusdatainsights.ch | www.argusdatainsights.ch

Datum: 06.06.2017

Cuisines suisse.
LE MENU

Le Menu
5000 Aarau
062/ 544 92 85
www.lemenu.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 13'012
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 24
Fläche: 257'223 mm²

Auftrag: 1095510
Themen-Nr.: 540.020

Referenz: 65644229
Ausschnitt Seite: 3/9

Datum: 06.06.2017

Cuisines suisse.
LE MENU

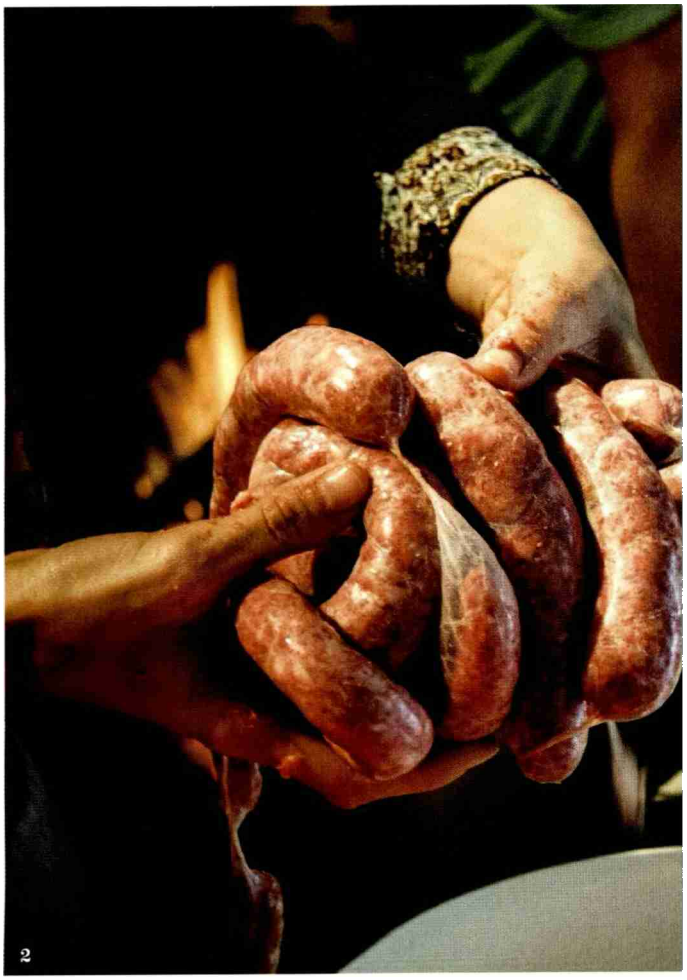
Le Menu
5000 Aarau
062/ 544 92 85
www.lemenu.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 13'012
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 24
Fläche: 257'223 mm²

Auftrag: 1095510
Themen-Nr.: 540.020

Referenz: 65644229
Ausschnitt Seite: 4/9



1 L'impressionnante cave aux masques, salle à manger des hôtes. **2** L'une des multiples offres proposées: la fabrication de saucisses d'agneau. **3** La créativité de Karin s'exprime tant dans ses recettes que dans leur présentation.

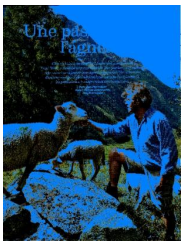
ARGUS DATA INSIGHTS® WISSEN ZUM ERFOLG
ARGUS DATA INSIGHTS® Schweiz AG | Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
T +41 44 388 82 00 | E mail@argusdatainsights.ch | www.argusdatainsights.ch

Datum: 06.06.2017

Cuisines suisse.
LE MENU

Le Menu
5000 Aarau
062/ 544 92 85
www.lemenu.ch

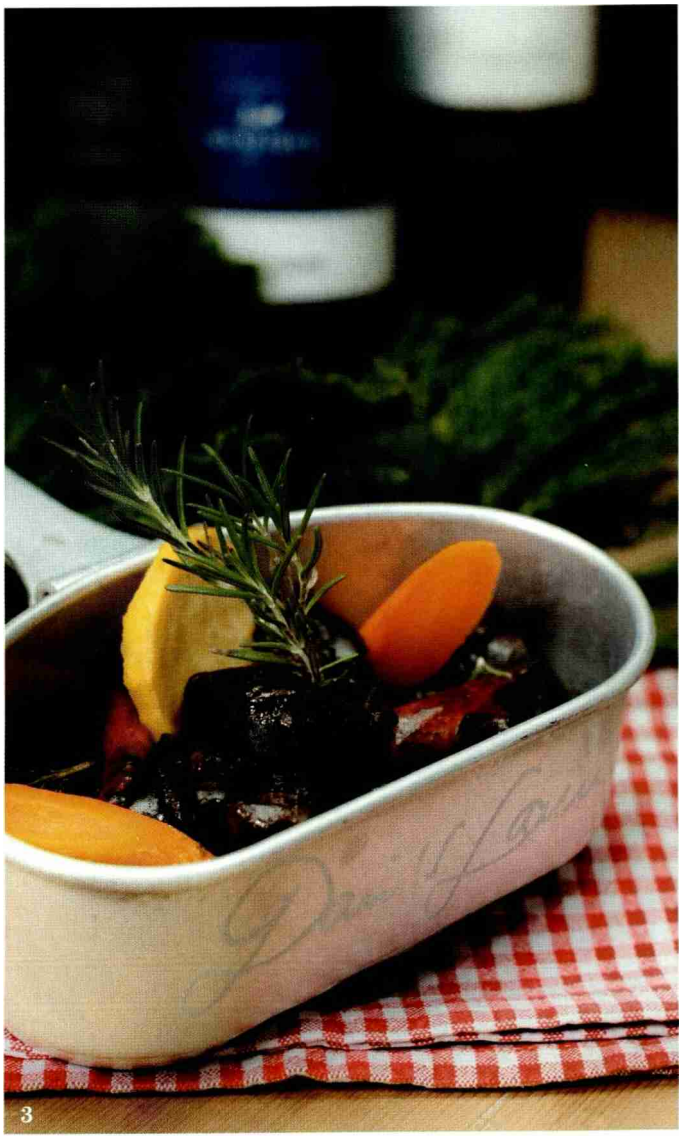
Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 13'012
Erscheinungsweise: 10x jährlich



Seite: 24
Fläche: 257'223 mm²

Auftrag: 1095510
Themen-Nr.: 540.020

Referenz: 65644229
Ausschnitt Seite: 5/9



déclare Dani. A 49 ans, il est l'un des plus jeunes paysans de la vallée, ce qui le fait réfléchir. Ses 160 moutons passent l'été sur l'alpage Guggialp, entre 1800 et 2300 mètres d'altitude. «C'est sûr, la viande d'agneau est un produit de niche, mais nos clients en raffolent», nous confie Dani. Et son succès le confirme: il livre désormais sa viande à des grands restaurants ainsi qu'à des gourmets de toute la Suisse. Karin remarque, avec une voix soudain pleine de passion, que l'agneau ne cesse d'exploser: «C'est un mets branché! De plus en plus de personnes en mangent. C'est bon, c'est sain et c'est local!» Certes, le préjugé selon lequel le goût de cette viande est trop fort a la vie dure, «mais ce n'est que dans la tête!, s'exclame-t-elle. C'était vrai avant, parce qu'on abattait généralement des bêtes plus âgées. Mais ce n'est plus le cas depuis longtemps: aujourd'hui, l'agneau n'a pas le goût du mouton. Point final!», affirme-t-elle.

Quiconque veut le vérifier par lui-même peut se rendre chez Karin: cette hôtesse Swiss Tavolata (www.swisstavolata.ch) sert volontiers de délicieux plats d'agneau aux hôtes qui le souhaitent. Elle teste en outre sans cesse de nouvelles recettes. «Je sers le meilleur de l'animal à mes hôtes – de la tête à la queue». Y compris le foie, la langue et le cœur. «Le cœur est un abat passionnant à cuisiner! On le détaille en dés pour le préparer à la Stroganoff. C'est un délice». Cela vous tente? «Si vous ne le savez pas, c'est que vous aimez», dit-elle en souriant. Là aussi, tout est dans la tête.

Le paradis des gourmets

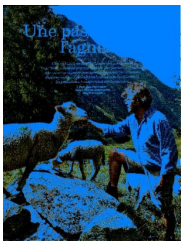
Nous voici à présent dans le magasin de la ferme «Presenti», situé juste à côté de la cave aux masques. Cette ancienne étable propose une sélection triée sur le volet d'articles de décoration, d'épicerie fine et de cadeaux. Karin y vend aussi ses services de fleuriste, comprenant la commande de fleurs et de bouquets ainsi que la décora-

Datum: 06.06.2017

Cuisines suisse.
LE MENU

Le Menu
5000 Aarau
062/ 544 92 85
www.lemenu.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 13'012
Erscheinungsweise: 10x jährlich



Seite: 24
Fläche: 257'223 mm²

Auftrag: 1095510
Themen-Nr.: 540.020

Referenz: 65644229
Ausschnitt Seite: 6/9

tion florale de cérémonies. Ce bric-à-brac de créativité est un réel plaisir pour les yeux et un petit paradis pour les gourmets. Car on y trouve aussi les produits de la famille Ritler: viande séchée et fumée, gendarmes, salsiz, gigots, filets ou côtelettes – le tout issu des agneaux bio de Dani. A cela s'ajoutent le serpolet, le miel du Lötschental, le pain aux fruits maison et les œufs bio provenant de l'élevage de poules dont s'occupe le fils de la famille, âgé de 19 ans.

Le fait que beaucoup de produits soient bio tient au Lötschental lui-même. Cette vallée inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO est belle, mais aussi saine: ici, pas de pesticides ni d'engrais chimiques – il n'y a pas plus bio! Mais cela signifie aussi plus de travail. La position de Dani est ici très claire: «Nous devons exploiter nos atouts. Bien sûr, ce serait plus facile pour nous de livrer les agneaux à une grande boucherie. Trois jours plus tard, nous aurions l'argent sur notre compte. Pour être vraiment rentables, il nous faudrait laisser tomber la vente directe, qui est très laborieuse.»

Mais Dani ne veut pas raisonner ainsi. Il a donc rejoint Valais prime food AG, une jeune organisation vouée à la commercialisation

Pain aux fruits de Karin

800 g de pommes
140 g de sucre brun
250 g de raisins secs
150 g de noisettes entières
100 g d'abricots secs, en petits morceaux
100 g de pruneaux secs, en petits morceaux
1 cc d'épices pour pain aux fruits de Karin
0,5 dl de rhum
350 g de farine d'épeautre
2 pointes de couteau de bicarbonate de soude

Râper grossièrement les pommes non pelées. Ajouter le reste des ingrédients jusqu'au rhum inclus, laisser reposer 12 h à couvert. Mélanger la farine et le bicarbonate de soude,

Datum: 06.06.2017

Cuisines suisse.
LE MENU

Le Menu
5000 Aarau
062/ 544 92 85
www.lemenu.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 13'012
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 24
Fläche: 257'223 mm²

Auftrag: 1095510
Themen-Nr.: 540.020

Referenz: 65644229
Ausschnitt Seite: 7/9

Après de longues années d'efforts, Karin et Dani Ritler récoltent enfin le fruit de leur travail.

incorporer à la masse aux pommes et travailler jusqu'à l'obtention d'une pâte. Former quatre pains et les cuire env. 1 h 15 au four à 160 °C (air pulsé).

de produits valaisans d'une qualité irréprochable. «Grâce à cette collaboration, il est possible de commander nos articles sur Internet depuis les quatre coins de la Suisse, explique Karin. Les envois sont expédiés à 13 h et livrés le lendemain à domicile dans une boîte en polystyrène.» Les Ritler ont ainsi réglé leur problème de distribution et reçoivent en contrepartie d'excellents produits d'autres paysans valaisans que Karin peut vendre dans sa boutique.

Production de viande d'agneau, magasin de ferme, restauration, accueil d'hôtes, organisation d'événements... pour réaliser leur rêve, les Ritler ont développé un vaste éventail d'offres, se sont mis en réseau avec des personnes partageant leurs convictions et peuvent aujourd'hui, après des années de dur labeur, récolter le fruit de leur travail. «Tout va bien, sourit Karin. Il y a deux ou trois ans, nous ne savions pas encore si ça allait marcher. Mais maintenant, c'est bon.» Avec le succès vient aussi la reconnaissance: le couple est une figure de proue du site Internet de Valais/Wallis Promotion, son esprit d'innovation a été récompensé par l'AgroPrix de *Schweizer Bauer* et de *Terre et Nature* et les Ritler ont été nominés pour le «Best of Swiss Gastro Award». Ce qui prouve encore une fois que,

ARGUS DATA INSIGHTS® WISSEN ZUM ERFOLG
ARGUS DATA INSIGHTS® Schweiz AG | Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
T +41 44 388 82 00 | E mail@argusdatainsights.ch | www.argusdatainsights.ch

Datum: 06.06.2017

Cuisines suisse.
LE MENU

Le Menu
5000 Aarau
062/ 544 92 85
www.lemenu.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 13'012
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 24
Fläche: 257'223 mm²

Auftrag: 1095510
Themen-Nr.: 540.020

Referenz: 65644229
Ausschnitt Seite: 8/9

lorsque les faits parlent d'eux-mêmes, nul besoin de publicité.

www.danis-lamm.ch (en allemand)

1 Produits de la boutique «Presenti», où se mélangent saveurs et créativité. **2** Nature préservée: le Lötschental est inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2001. **3** A 1540 m d'altitude, le village de Blatten offre calme et air pu

ARGUS DATA INSIGHTS® WISSEN ZUM ERFOLG
ARGUS DATA INSIGHTS® Schweiz AG | Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
T +41 44 388 82 00 | E mail@argusdatainsights.ch | www.argusdatainsights.ch

Datum: 06.06.2017

Cuisines suisse.
LE MENU

Le Menu
5000 Aarau
062/ 544 92 85
www.lemenu.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 13'012
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 24
Fläche: 257'223 mm²

Auftrag: 1095510
Themen-Nr.: 540.020

Referenz: 65644229
Ausschnitt Seite: 9/9

2

3