



Si on demande à un Valaisan ce qui fait la saveur de sa vinade séchée, outre le bon air du pays et la qualité de son porduit, il vous répond que c'est un secret de famille bien gardé ou bien vous sort d'un ton supérieur : »sel et épices».

Mais quelle que soit la réponse, on n'est pas plus avancé si l'on veut se débrouiller tout seul avec sa propre viande.

On n'a plus qu'une chose à faire, c'est d'effectuer un essai après l'autre. Finalement, j'en suis arrivé à un résultat qui ne vaut peut-être pas la bonne vieille recette d'autrefois mais à quelque chose d'assez bon avec du sel et des épices. Et je divulguerai mon secret à mes enfants.

Lorsque j'ai essayé mon premier Wagyu Beef (ou plus exactement l'ai laissé fondre en bouche tant sa chair était tendre), il m'est venu la folle idée de mettre la vinade à sécher à l'air. Jamais n'avais-je tenté expérience aussi coûteuse, mais cela en a valu la peine. Même dans cet état, les fibres de vinade séchée restent tendres, la graisse absorbe magnifiquement la saveur des épices et fond sur la langue avec un petit goût de noix vraiment exquis. Bref, un goût très particulier. En somme une spécialité.

A Zermatt, si la viande est assaisonnée et séchée sur place, elle n'en provient pas moins du Chili et on ne peut l'appeler viande séchée du Valais. Ainsi, pour qu'il n'y ait pas la moindre confusion et pour qu'on ne fasse pas de mauvais jeu de mots avec »Wagymatt« ou »Zerrbeef«, on s'est arrêté à un terme tout fait : »Le Nax«. Ce qu'il signifie est un bon vieux secret de famille, bien qu'en réalité c'est du bon Wagyu Beef, l'air pur du Valais, du sel et des épices.

Christof Nienstedt