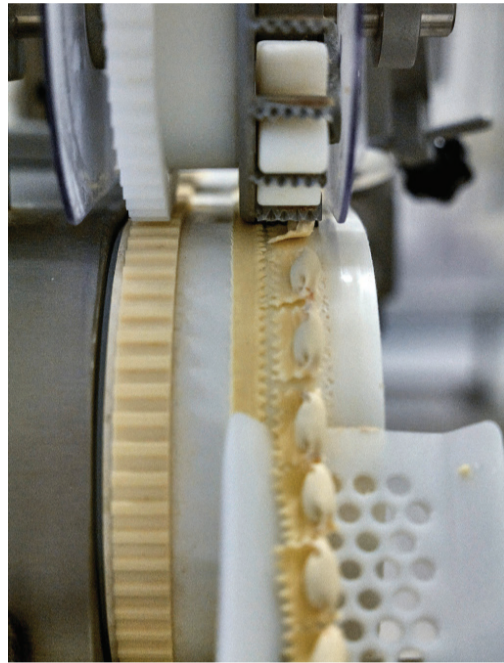


DE SAISON À Eyholz, dans le Haut-Valais, Benno Baldo et ses employés produisent des pâtes fraîches qui ont conquis les gourmets loin à la ronde. Ces spécialités sont concoctées avec une majorité d'ingrédients locaux.

Les Plins à la viande d'Hérens allient terroir valaisan et savoir-faire italien



Hachée finement, la viande est mélangée à des herbes aromatiques, des épices, du fromage, de la pomme de terre et du sel. Quant aux pâtes, la masse est laminée trois fois pour obtenir une épaisseur optimale, explique Benno Baldo.



© PHOTOS SEDRIK NIEMETH

Attention, addictif! Faire frémir brièvement les Plins à la viande d'Hérens dans un soupçon d'eau salée, ou les sauter à la poêle avec un peu de beurre provoque déjà un plaisir olfactif certain. Un délicat fumet embaume la cuisine avec des arômes carnés, d'herbes fines, d'épices douces et de fromage d'alpage. Après deux ou trois minutes, il est temps de les déguster avec un filet d'huile d'olive ou, mieux encore, avec un jus de viande bien corsé. Et pourquoi pas dans un bouillon de viande.

Ces délices, on les doit à l'entreprise Pasta Destefano, qui a vu le jour en 2011 à Eyholz, non loin de Viège (VS). Aux commandes, Benno Baldo, un fringant senior au regard bleu acier, qui ne se verrait pas faire autre chose que des pâtes fraîches. Secondé par ses fidèles employés à la production, il régale bien des gourmets. Jugez plutôt: l'entreprise produit une quinzaine de sortes de pâtes presque exclusivement à base de produits valaisans – exception faite des farines de blé dur et de riz, et de la truffe piémontaise. Une production en constante

augmentation depuis 2011. À ses débuts, Pasta Destefano commercialisait un peu plus d'une tonne par an de pâtes fraîches en Valais. Aujourd'hui, la marque a conquis les autres cantons romands avec quelque 15 tonnes de marchandise écoulées par année.

Les raisons de ce succès? «Nous proposons des produits d'exception, confectionnés avec les meilleurs ingrédients, par des experts de la fabrication de pâtes fraîches. Denis bénéficie d'une grande expérience en matière de farces. Marco est Piémontais. Personne d'autre que lui ne peut apprêter une pâte aussi exquise», martèle Benno Baldo en gardant un œil sur le travail de ses recrues de haut vol.

Savant mélange

Pour réaliser les fameux Plins, la qualité de la viande d'Hérens est primordiale. Elle est achetée à l'entreprise Méral qui se fournit auprès d'une boucherie de Martigny. Hachée finement, mais pas trop, elle est mélangée à des herbes aromatiques, des épices sans aucun allergène, de la purée de

pomme de terre, du fromage d'alpage valaisan et du sel de Bex. Pour la pâte, la farine de blé dur est incontournable. On y ajoute de la farine de froment des moulins de Naters, de l'œuf de chez Cocorico à Aproz, et de l'eau. La masse est ensuite laminée trois fois pour atteindre l'épaisseur optimale. Disposée en rouleaux sur une machine de fabrication italienne, la pâte est guidée sur un tapis roulant et découpée automatiquement à la bonne forme. La farce est distribuée depuis un cylindre par le truchement d'un tuyau. Un deuxième passage permet d'adjoindre la partie dentelée.

Les Plins passent ensuite sous un rideau de farine de riz qui empêchera les pâtes de coller entre elles. Ils sont enfin prêts à être conditionnés dans des contenants dans lesquels un gaz est injecté pour la conservation. À leur arrivée sur les étals des magasins, ils peuvent être gardés vingt-cinq jours ou congelés pour un usage ultérieur.

Plusieurs déclinaisons

Si les Plins à la viande d'Hérens sont l'un des produits phares de Pasta Destefano, l'entreprise propose aussi un florilège de variétés alléchantes. Les incontournables sont disponibles toute l'année, à l'instar des pâtes au fromage à raclette et au fromage d'alpage. Des combinaisons spéciales sont produites au printemps et à l'automne. À la belle saison, les amateurs goûteront sans hésiter les Plins aux asperges, et ceux à la ricotta, au citron et à la menthe. Ceux à la viande de cerf, au potiron, aux champignons des bois, ou à la truffe régaleront les gourmets dès septembre.

LE PRODUCTEUR BENNO BALDO

Benno Baldo, un «boomer» qui devrait aujourd'hui profiter d'un repos bien mérité, est originaire de Venise par son père et d'Autriche par sa mère. Ce polyglotte, qui s'exprime couramment en français, a choisi de s'établir en Suisse voici trente ans avec sa femme turinoise. Il a longtemps œuvré comme conseiller d'entreprises jusqu'au jour où des amis italiens lui ont suggéré de développer des pâtes fraîches en Suisse. Gourmand devant l'éternel, Benno Baldo n'a pas hésité longtemps. Il se félicite tous les jours de son choix. Et la retraite? «Je n'y pense pas. Je n'arrêterai pas tant que je suis en vie. J'aime par-dessus tout créer des produits gourmets avec des matières premières locales.»

+ D'INFOS www.pastadestefano.ch

Les consommateurs neuchâtelois ne sont pas en reste. Une farce au saucisson star de ce canton leur est consacrée. Et ceux qui ne peuvent pas se passer de gruyère ont également droit à leurs Plins intégrant ce fromage.

Pasta Destefano produit par ailleurs des spécialités à la demande, notamment pour des hôtels de Zermatt avec du fromage de Riffelalp, ou pour un commerce de Verbier avec du raclette de chez Dubosson à Verbier-Village (VS).

MANUELLA MAGNIN

DE PETITS CHAUSSONS TRÈS ANCIENS

Les Plins ou *agnolotti del Plin* sont des pâtes aux œufs farcies dont le nom vient du geste qui consiste à pincer le petit chausson à la fin de la préparation entre le pouce, l'index et le majeur pour éviter que la farce ne s'échappe. Leur origine se situe dans la région de Monferrato, Alessandria et Asti. On en trouve également jusqu'à Pavie en Lombardie. La version la plus connue des agnolottis est celle de la région des Langhe. Initialement, on utilisait des viandes rôties à la broche pour confectionner la farce. Ces pâtes étaient autrefois servies pendant la période de Noël et lors d'occasions spéciales. Elles étaient consommées sans assaisonnement, ou accompagnées d'une tasse de bouillon et d'un verre de vin.