



Lire en ligne

La meilleure raclette sera-t-elle anglaise?

2023-10-19

Le premier championnat du monde de raclette se tient à Morgins du 27 au 29 octobre. 7 pays, 87 producteurs.

Texte: Siméon Calame | Photo d'illustration: Valais/Wallis Promotion - Pascal Gertschen

«On se fait une raclette?» Alors que les températures déclinent et que le soleil laisse place aux nuages, la question revient sur beaucoup de lèvres. À Morgins (VS), la réponse est très clairement «oui». Normal: on se rapproche des premiers championnats du monde de la raclette qui auront lieu du 27 au 29 octobre. C'est dans ce village du Val d'Illiez qu'est née il y a une année l'idée de créer un concours international, projet mené de front par la Région Dents du Midi et les communes de Troistorrents, de Val-d'Illiez et de Champéry. «Les 19 producteurs de raclette du Val d'Illiez ont l'habitude de participer à des concours nationaux, explique Christophe Berra, président du comité d'organisation. Plusieurs ont émis l'idée de créer une compétition qui prendrait place dans notre région et qui mettrait aux prises des fromages de plus loin.» (Grande photo ci-dessus: image d'illustration d'une raclette)

Bientôt de la raclette brésilienne. Classés en trois catégories (raclette au lait cru d'alpage, raclette au lait cru, autre fromage à raclette), ce ne sont pas moins de 87 producteurs qui s'affronteront lors de la compétition. Un jury, composé de 30 membres du public et de huit experts, dégustera l'ensemble des fromages et en sélectionnera trois par catégorie pour une dégustation finale, jugée uniquement par les huit experts. Les meules viennent de sept pays: Suisse (environ 80% du total), France, Italie, Belgique, Roumanie, Canada et Royaume-Uni. Mais Christophe Berra ne cache pas l'ambition du comité d'organisation d'inclure d'autres origines, comme le Brésil et les Etats-Unis, notamment. La définition d'un fromage à raclette est relativement vaste, mais Christophe Berra la résume en «un fromage à pâte mi-dure qui doit pouvoir fondre, mais pas devenir complètement liquide».

Dégustations et ateliers. Du vendredi soir au dimanche après-midi, ce n'est pas juste une compétition qui se tiendra dans la salle polyvalente et sur le terrain de football du village. «Nous voulons mettre la raclette à l'honneur, mais sans oublier le partage et la bonne humeur, assure Christophe Berra. Ainsi, en plus du concours, 19 fromagers seront présents pour faire déguster plus d'une trentaine de fromages, nous proposerons des ateliers pour enfants, des initiations au raclage, il y aura de la musique... Une vraie fête au village!»

>> www.regiondentsdumidi.ch



↳ Lire en ligne

