



Championnat gourmand

Des fromages roumains et canadiens défient les rois de la raclette

Il fallait oser: venir défier les rois du fromage à raclette dans leur propre fief. Le pari lancé par les organisateurs du premier championnat du monde dédié au plus valaisan des plats est d'ores et déjà gagnant: des producteurs français, mais aussi des Italiens, des Belges, un Canadien, un Roumain et un Anglais ont répondu à leur appel.

Samedi prochain, ce seront près de 90 fromages qui passeront sur le gril du jury, à Troistorrens, dans le Chablais valaisan. Flaveur, aspect, tenue ou encore consistance sont autant de caractéristiques sur lesquelles les fromages seront jugés, sous leur forme fondue uniquement. L'engouement local est fort: «Tous les producteurs de la vallée d'Illiez, à l'exception d'Isabelle Dubosson et moi qui coorganisons le concours, sont représentés», se réjouit Laurent

Écoeur, membre du comité et président de Promovi, société coopérative de promotion et de vente des produits agricoles de la vallée.

L'enjeu pour cette première édition était d'attirer des artisans extérieurs au Valais. Les raclettes du Vieux-Pays constituent près des deux tiers des produits en course, répartis dans trois catégories: lait cru, lait cru d'alpage et autres raclettes. Mais l'appel a été entendu plus largement. On trouve aussi une raclette vaudoise, création de la fromagerie de Corcelles-le-Jorat, et d'autres venus des cantons de Neuchâtel, Fribourg, Berne et Obwald.

Des régions plus surprenantes se sont aussi manifestées. «En Italie, on connaît la fontina du val d'Aoste. Mais c'est vrai qu'un fromage roumain est plus exotique,

sourit Laurent Ecoeur. En réalité, le producteur a appris à fabriquer aux Crosets, dans le val d'Illiez. Il y a tellement pris goût qu'il a continué dans son pays.» Quant au Canada, ce sont souvent des Suisses exilés qui ont amené leur savoir-faire avec eux. Les producteurs de l'AOP valaisanne craignent-ils ces concurrents: «Si on ne voulait pas prendre le risque, on aurait organisé le championnat valaisan, pas mondial, rigole l'éleveur de Morgins. C'est une richesse d'avoir une telle diversité. Mais c'est sûr que, pour la fierté, ce serait bien qu'un Valaisan gagne. On est confiant: dans beaucoup d'exploitations du canton, les gestes se transmettent de génération en génération. Il y a une longue tradition de la raclette.» **David Genillard** Troistorrens, ve 27-di 29 oct. Infos: www.regiondentsdumidi.ch



Hubert Marclay est inscrit dans la catégorie «lait cru d'alpage».