



Isabelle Dubosson et sa famille produisent chaque année environ 3000 meules de fromage à raclette à l'alpage de Champot, face aux Dents du Midi.

LES GENS D'ICI

L'agricultrice est l'une des chevilles ouvrières des championnats du monde de la raclette dont la première édition se déroulera fin



octobre à
Morgins.
Rencontre
sur ses terres,
à l'alpage
de Champ sot.

PAR **LISE-MARIE.TERRETTAZ**
@LENOUVELLISTE.CH
PHOTO **SACHA.BITTEL**
@LENOUVELLISTE.CH



**Le fromage touche les gens,
et pas qu'ici. Certains sont
prêts à faire des centaines
de kilomètres pour faire
partie du jury
des consommateurs."**

ISABELLE DUBOSSON
CORESPONSABLE DU CONCOURS
DES CHAMPIONNATS DU MONDE
DE LA RACLETTE

**Isabelle Dubosson
est un peu 'victime'
de ses compétences,
et elle tire le bateau!"**

CHRISTOPHE BERRA
PRÉSIDENT DU COMITÉ D'ORGANISATION

FÉRUE DE RANDO La Morginoise a gravi la Haute Cime, l'une des Dents du Midi, avec ses parents, son oncle Roger et Michal, leur ouvrier. DR



VOYAGEUSE En hiver, Isabelle Dubosson aime parcourir le monde. Ici avec sa maman Sylvie au château de Highclere, en Angleterre. DR

«Isabelle est notre ambassadrice de charme!» Christophe Berra ne tarit pas d'éloges sur celle qui est le visage médiatique des premiers championnats du monde de la raclette prévus du 27 au 29 octobre à Morgins. S'il y voit «la cerise sur le gâteau», le président du comité d'organisation de ce nouveau rendez-vous se refuse toutefois à réduire la

jeune femme à un joli minois. «Elle est entière, elle a du caractère et elle fait partie depuis le départ du processus qui a conduit à organiser ce concours et à lui donner une dimension mondiale. Elle est un peu «victime» de ses compétences, et elle tire le bateau!» «Ambassadrice, sûrement. De charme, je ne sais pas», tempère la trentenaire avec cette

modestie qui la caractérise. Isabelle Dubosson l'avoue, elle n'aime pas trop se mettre en avant. Celle qui affirme ne pas avoir «la dzape d'un Eddy Baillifard» a néanmoins accepté de s'exposer, notamment lors de l'émission de la RTS «Les di-codeurs», pour mettre en lumière cette manifestation qui animera la vallée dans une saison jusqu'ici creuse et servira de vitrine à la région, au can-



ton et aux richesses de ce terroir qu'elle a chevillé au cœur.

Une exploitation familiale

Isabelle Dubosson n'est pourtant pas tombée petite dans le chaudron en cuivre, même si sa famille exploite l'alpage de Champsot sur Morgins depuis trois générations. «Mon grand-papa l'a racheté en 1945, papa l'a repris en 1987 et mon frère l'a rejoint dès 2016. Je donnais des coups de main sporadiques mais papa et Christophe ne comptaient pas vraiment sur moi», raconte-t-elle.

En 2019, le décès tragique de son frère, emporté par une avalanche alors qu'il pratiquait son deuxième métier, celui de patrouilleur, l'a conduite à quitter son travail de conseillère clientèle dans la banque pour reprendre le flambeau. «J'ai aidé durant un été, sans rien promettre. Je ne pensais pas que ça me plairait mais après un deuxième été, j'ai décidé de me lancer.» Elle rejoint Châteauneuf et obtient en 2022 son CFC d'agricultrice avant de poursuivre sa formation à Grangeneuve pour décrocher un brevet.

Désormais, avec ses parents Jojo et Sylvie et sa sœur aînée Aline qui a aussi mis le pied à l'étrier, elle gère 75 vaches laitières et une cinquantaine de génisses qui viennent à Champsot en estivage. «Nous transformons 80% du lait et livrons le reste. Nous fabriquons

3000 pièces de raclette par an. Deux tiers sont affinés sur place et un tiers à la cave d'affinage PROMOVL.»

Un métier multitâches

Elle avoue s'être prise au jeu. «Au départ, le bétail, ce n'était pas forcément mon truc. Mais à force d'être là tous les jours, tu t'y attaches», sourit-elle, tout en soulignant combien elle apprécie de travailler en famille dans ce cadre magnifique, face aux Dents du Midi.

«On ne s'en lasse jamais. L'été, nous y vivons un peu en ermites, même si beaucoup de gens viennent acheter du fromage et nous dire bonjour avec l'apéro. On ne redescend au village que quand la neige arrive et on remonte ici au moins une à deux fois par semaine en hiver, à raquettes, en peaux de phoque...»

Le métier la séduit par sa diversité. «L'agriculture, c'est mille tâches. On s'occupe des bêtes, on fait le fromage, on est un peu mécanicien, un peu électricien, on fait du bureau (trop, à mon goût)... Il faut aussi bien savoir quoi faire si une vache a mal au pied que gérer un client qui n'est pas content.»

Si ce cahier des charges dense laisse peu de temps pour des hobbies, Isabelle apprécie le reste de l'année de découvrir des contrées lointaines ou de randonner dans son coin de pays. Elle ne dédaigne pas un match aux cartes ou un bain de foule au carnaval de Monthey

et à la Foire du Valais. «Sortir à la Foire, c'est un bon moyen de se remettre dans le bain, de renouer avec notre côté social quand on quitte l'alpage.»

«Engouement incroyable»

Elle s'interrompt le temps de prendre l'appel téléphonique d'une personne souhaitant œuvrer comme bénévole lors des championnats du monde. Deux cent cinquante volontaires sont nécessaires pour assurer la réussite de cet événement qui, elle l'espère, perdurera.

«Nous n'avons pas eu besoin de les chercher, c'est fantastique! Cette manifestation suscite un engouement incroyable mais il faut dire que le fromage touche les gens, et pas qu'ici. Certains sont prêts à faire des centaines de kilomètres pour faire partie du jury des consommateurs», s'enthousiasme la coresponsable du concours.

Egalement représentante de la Société agricole du val d'Illiez au conseil d'administration de Région Dents du Midi, la Morginoise se réjouit de voir que la sauce prend. «On est parti d'une page blanche et il a fallu tout construire, en donnant une crédibilité à cet événement. Nous n'étions pas trop de vingt au comité d'organisation pour bien faire. Mais ce sera une belle carte de visite pour la région puisqu'on attend 4000 personnes sur le week-end voire – on se prend à y croire – par jour. J'ai hâte!»



Le raclette roi du 27 au 29 octobre

Du 27 au 29 octobre, Morgins se transformera en capitale de la raclette. Ces championnats du monde mettront en compétition une nonantaine de meules issues de sept pays: Suisse, France, Italie, Belgique, Roumanie, Canada et Grande-Bretagne. «Nous sommes encore en négociation avec le Kirghizistan mais c'est compliqué au niveau logistique», précise Isabelle Dubosson. Les fromages seront évalués en trois catégories (lait cru d'alpage, lait cru, autres), d'abord lors d'une phase éliminatoire par un jury de consommateurs et de professionnels du monde de la restauration. Les meilleurs (20%) de chaque catégorie seront départagés en finale par un superjury composé d'experts reconnus dans le milieu. Autour de la salle de la Jeur, le Village de la raclette permettra de déguster cinq fromages de la vallée vendredi soir et vingt-quatre valaisans, français «et quelques surprises» samedi et dimanche.

Des animations et des ateliers mettront à l'honneur les saveurs du terroir et les traditions locales, sans oublier les animations musicales et les espaces dédiés aux enfants.

Programme complet sur racletteworldchamps.com