



# Qui sera champion du monde de la raclette ?



Toute une région derrière le fromage à raclette. De g. à dr.: Christophe Berra, président du comité d'organisation, Eddy Baillifard, ambassadeur du Raclette du Valais AOP et président du jury, Isabelle Dubosson, co-responsable du concours, Henri-Pierre Galletti, président de Région Dents du Midi SA et Corinne Cipolla, présidente de Troistorrents.

| Région Dents du Midi



## Morgins

**Du 27 au 29 octobre, la station morginoise accueille le premier «Mondial» dédié au fromage star. 88 spécimens de sept pays sont en lice.**

Patrice Genet  
[pgenet@riviera-chablais.ch](mailto:pgenet@riviera-chablais.ch)

«Ça m'étonnerait beaucoup que ce ne soit pas un fromage valaisan qui l'emporte, mais ça peut arriver...» À l'autre bout du (sans) fil, Eddy Baillifard a la sortie taquine et le large sourire qu'on lui connaît. Pas étonnant de la part du pape bagnard du raclette, celui à qui le Valais doit sans doute plus qu'à tout autre l'acquisition du label AOP (appellation d'origine protégée) pour le roi de son patrimoine fromager.

Pas étonnant, parce que tout événement qui met en valeur ce produit est bon à prendre. Et les premiers Championnats du monde de la raclette, organisés du vendredi 27 au dimanche 29 octobre dans et autour de la salle de la Jeur à Morgins sont de cet ordre-là. «C'est la meilleure des périodes pour la tenue d'un tel rendez-vous, se réjouit Eddy Baillifard, qui officiera comme président du jury. Les paysans ont terminé leurs gros travaux d'extérieur, les fromages sont à maturité optimum... et il y a de la place

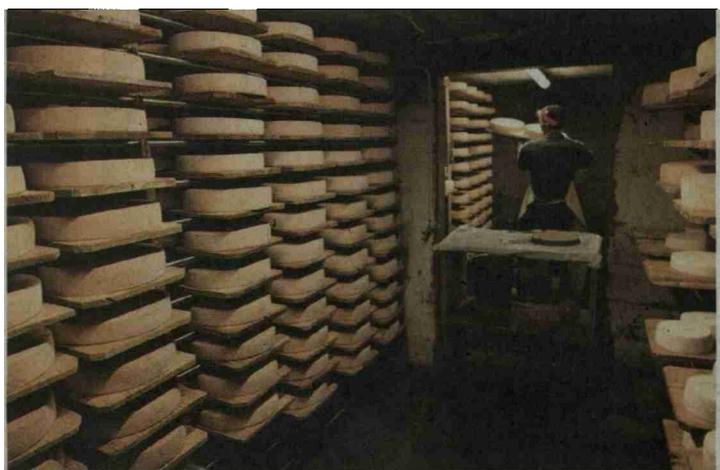
dans les hôtels pour accueillir les producteurs et les visiteurs. Du monde, il y en aura!»

### Susciter des vocations

L'augure ravit Christophe Berra, président du comité d'organisation. «Tout est parti d'une discussion avec la Société d'agriculture du val d'Illeiez (SAVI) et Région Dents du Midi (ndlr: destination touristique regroupant les stations de Champéry, Champoussin, Les Crosets, Morgins, Troistorrents et Val-d'Illeiez), explique l'hôtelier. Il s'agissait de mettre sur pied un événement pour animer l'arrière-saison. Or, il se trouve que les producteurs de fromage de la vallée font beaucoup de raclettes et que la période est idéale pour valoriser ce fromage.» De fait, c'est bien lui qui sera la star du week-end. «Le nombre d'exploitations diminue. Ce concours,

c'est une vitrine supplémentaire et une manière de susciter des vocations», relève Christophe Berra. Eddy Baillifard va dans le même sens: «L'avenir du métier est notre plus grand souci. Plus on rend ces produits visibles, plus cela dynamise la filière. Si on peut encourager des jeunes à reprendre des exploitations, ce sera tout bénéfice.»

Et c'est toute la vallée qui fait corps derrière cette première édition du «Mondial»: «Les 19 producteurs du val d'Illeiez sont inscrits à ces championnats, c'est vraiment génial!, se réjouit Christophe Berra. Cette forte délégation est pour nous le symbole d'un important soutien de la part de la profession.» De quoi lancer en beauté la saison de la raclette... «même si pour beaucoup d'entre nous, la saison de la raclette, c'est toute l'année», conclut Eddy Baillifard.



En cette période de l'année, les paysans ont terminé leurs gros travaux d'extérieur et les fromages sont à maturité optimum. | Litescape Media



Edition Gratuite tous-ménages

Riviera Chablais Hebdo / Edition gratuite  
1800 Vevey  
021/ 925 36 60  
<https://riviera-chablais.ch/>

Genre de média: Médias imprimés  
Type de média: Presse journ./hebd.  
Tirage: 93'913  
Parution: 12x/année



Page: 7  
Surface: 65'638 mm<sup>2</sup>



Ordre: 3001630 Référence: 89787136  
N° de thème: 276.031 Coupure Page: 3/3

## Le concours

88 fromages portés par presque autant de producteurs issus de sept pays (Suisse, France, Belgique, Italie, Roumanie, Angleterre, Canada) et divisés en trois catégories – raclette au lait cru d'alpage (42 fromages), raclette au lait cru (33), autres fromages à raclette (13). Voici pour les principaux chiffres de ces premiers Championnats du monde. Le concours se déroulera en deux temps. La

première étape verra les fromages passer par une phase éliminatoire où ils seront jugés par un jury composé de professionnels de la restauration et de consommateurs estampillés «grand public». Lors de la seconde phase, le top 20% de chacune des catégories sera départagé par un «super jury» constitué d'experts reconnus sur le plan international, parmi lesquels Eddy Baillifard, Laëtitia Gaborit, Meilleure Ouvrière de France fromager 2007

et Bernard Mure-Ravaud, Meilleur Ouvrier de France et Champion du monde des fromagers 2007. En parallèle de la compétition, un Village de la raclette permettra de déguster différents fromages d'alpage et proposera des animations et des ateliers autour des saveurs du terroir et des traditions locales. Concerts et espaces dé-

diés aux enfants sont également prévus. Prix d'entrée pour les trois jours (deux formules à choix): entre 15 et 19 francs pour les adultes, 5 francs pour les 10 à 16 ans, gratuit pour les moins de 10 ans.

Morgins, Salle de la Jeunesse et environs, du 27 au 29 octobre.



Scannez pour ouvrir le lien