

COMMUNIQUÉ DE PRESSE du 29.10.2023

Les Championnats du Monde de la Raclette couronnent des fromages suisses !

La 1^{ère} édition des Championnats du Monde de la Raclette est sur le point de clôturer un weekend record qui aura rassemblé plus de 10'000 visiteurs et amoureux de fromage fondu dans la station de Morgins. La compétition a récompensé 9 fromages et décerné les 3 titres de Champions du Monde à des fromages helvètes !

Une compétition internationale et 3 couronnés !

Pour cette première édition, 7 pays ont été représentés et ont mis leurs fromages en compétition : la Suisse, bien évidemment, et ses voisins limitrophes, France et Italie, mais également la Belgique, la Roumanie et le Canada et la Grande-Bretagne. Les fromages alignés sur la grille de départ ont été dégustés, analysés et notés par un jury composé d'experts, de professionnels de la restauration et des consommateurs issus du grand public. Les 87 fromages en compétition ont été départagés selon des critères très précis : texture, apparence, arôme, impression générale et goût. Après une phase éliminatoire, le super jury a couronné les fromages suivants :

- **Raclette au lait cru :**
 1. Fromagerie Le Pont (Champéry, Valais, Suisse)
 2. EARL Les Noisetiers (Leschaux, Haute-Savoie, France)
 3. Fromagerie de Liddes (Liddes, Valais, Suisse)

- **Raclette au lait cru d'alpage :**
 1. Alpage de Tanay (Vouvry, Valais, Suisse)
 2. Alpage Er de Lens (Lens, Valais, Suisse)
 3. La Ferme à Gaby (Champoussin, Valais, Suisse)

- **Autre fromage à raclette**
 1. Fromagerie Seiler Sélection by Wyssmüller Maître Fromager (Giswil, Obwald, Suisse)
 2. Milco SA (Vuisternens-en-Ogoz, Fribourg, Suisse)
 3. Walker Bergkäserei AG (Bitsch, Valais, Suisse)

Le super jury était composé de : Laetitia Gaborit, Meilleur Ouvrier de France Fromager (FR), Bernard Mure-Ravaud, Maître Fromager et Meilleur Ouvrier de France (FR), Eddy Ballifard, ambassadeur de la Raclette du Valais AOP (CH), Philippe Moreau, Vice Premier Fromager de Belgique 2010 (BE), François Raemy (CH), fromager globe-trotteur, Roger Dubosson, maître fromager (CH), Andréas Leibundgut, membre de FROMARTE (CH) et John Haldemann, analyste sensorielle à l'institut de recherche Agroscope (CH).

Plus de 10'000 personnes pour célébrer la raclette

Tout au long du weekend, plus de 10'000 visiteurs venus de Suisse, de France et d'ailleurs ont fait le déplacement jusqu'à Morgins pour célébrer le plat emblématique valaisan dans une ambiance conviviale et festive. Une ferveur populaire durant les 3 jours de l'événement, qui se traduit par plus de 30'000 raclettes servies, 4 tonnes de pomme de terre livrées pour le weekend et 6 palettes de cornichons et d'oignons consommées.

Les Championnats du Monde de la Raclette en chiffres :

- 10'000 visiteurs
- 30'000 raclettes servies
- 4 tonnes de pommes de terre à l'ouverture des portes
- 6 palettes de cornichons et oignons
- 8 animations et ateliers affichant complet durant les 3 jours

Photos du weekend : <https://www.swisstransfer.com/d/65b3c1d2-34f1-4901-8d5c-c916ba0c025d>

Président du Comité d'organisation : Christophe Berra – christopheberra@hotmail.com – 079 303 45 47

Média : Raphaël Brandou – rbrandou@rddm.ch – 079 171 90 01