

COMMUNIQUÉ DE PRESSE du 21.08.2025  
**2<sup>ème</sup> édition des Championnats du Monde de la Raclette**

Du 24 au 26 octobre 2025, Morgins accueillera la 2<sup>ème</sup> édition des Championnats du Monde de la Raclette, qui mettra en valeur et en compétition des producteurs helvétiques et étrangers pour le plus grand bonheur des amateurs de ce plat emblématique.

**Les meilleurs fromages à raclette de la planète se donnent rendez-vous à Morgins**

Le village de Morgins, dans la Région Dents du Midi, se transformera en temple mondial de la raclette et vibrera, le temps d'un week-end, au rythme des meules et des couteaux à raclette. Comme son nom l'indique, les Championnats du Monde de la Raclette réuniront des producteurs de tous horizons, venus défendre leur terroir et séduire les papilles des jurés et du public. A l'heure de rédiger ces lignes, plus de **150 fromages** issus de **13 pays** de **4 continents** sont déjà en lice pour décrocher le titre suprême (dont la Suisse bien évidemment, la France, l'Italie, la Belgique, la Roumanie, l'Autriche, le Liechtenstein, le Canada, la République Tchèque, la Grande-Bretagne, l'Australie, les Etats-Unis et le Japon !).

Les catégories en compétition :

- **Fromage à raclette au lait cru de vache d'alpage**  
Fromage fabriqué uniquement en alpage avec du lait cru d'alpage
- **Fromage à raclette au lait cru de vache**  
Fromage fabriqué uniquement avec du lait cru
- **Fromage à raclette au lait de vache thermisé/pasteurisé**  
Fromage fabriqué à pâte mi-dure
- **Fromage à raclette au lait de chèvre**
- **Fromage à raclette au lait de brebis**

Un **jury mixte** composé de professionnels de la gastronomie (fromagers, crémiers, restaurateurs) et de consommateurs grand public inscrits au préalable puis sélectionnés par tirage au sort, départagera d'abord les fromages lors d'une **phase éliminatoire**. Ensuite, un **super jury international** — formé d'experts renommés dans le milieu du fromage — prendra le relais pour élire les meilleures meules.

Cerise sur la raclette : un « **coup de cœur des enfants** » sera décerné pour la première fois dans la catégorie des fromages d'alpage.



Super Jury des Championnats du Monde de la Raclette 2023  
© Alain Barblan



Eddy Baillifard, Ambassadeur et membre du jury d'expert  
© Région Dents du Midi



### **Bon à savoir**

Les Championnats du Monde de la Raclette, ce n'est pas qu'une affaire de médailles puisqu'en marge de la compétition, le **village de la raclette** permettra de déguster les différents fromages d'alpage, et de participer à des ateliers ainsi qu'à des animations mettant à l'honneur les saveurs du terroir et les traditions locales. En outre, des animations musicales et des espaces dédiés aux enfants agrémenteront le week-end, pour faire des Championnats du Monde de la Raclette un rendez-vous convivial et familial.

Retrouvez toutes les informations sur [racletteworldchamps.com](http://racletteworldchamps.com).

### **Nouveautés de cette 2<sup>ème</sup> édition :**

- 13 pays représentés et plus de 150 fromages en compétition
- 2 nouvelles catégories : raclette au lait de chèvre et au lait de brebis
- 1 coup de cœur des enfants (jury enfants)
- 1 site agrandi et entièrement couvert avec encore plus de raclettes à déguster
- 1 compteur à raclettes géant
- De nouvelles animations (chasse au trésor, passeport raclette, etc.)

**Contact Présidente du Comité d'organisation :** Isabelle Dubosson – [isabelleduboss@hotmail.com](mailto:isabelleduboss@hotmail.com) – 079 580 64 86

**Contact Média :** Raphaël Brandou – [rbrandou@rddm.ch](mailto:rbrandou@rddm.ch) – 079 171 90 01