



**Réservez
dès maintenant**



**CHAMPIONNATS
DU MONDE
DE LA RACLETTE**

27-29.10

MORGINS

racletteworldchamps.com

HUGO



LE VÉRITABLE CORNICHON SUISSE



DU LOCAL
DANS LE
BOCAL



LE SHOP DES CORNICHONS SUISSES

Route d'Ollon 14-16 à Aigle

HUGOREITZEL.CH



MOT DE LA PRÉSIDENTE DE COMMUNE

On connaissait Morgins la sportive, place à Morgins la gourmande !

Située sur le territoire de la Région Dents du Midi, la station de Morgins a déjà eu le plaisir d'accueillir plusieurs événements sportifs d'importance régionale, nationale et même internationale. Arrivée du Tour de Romandie, passage du Tour de France, coupe du monde de ski alpinisme, fête cantonale ou romande de lutte suisse... autant d'événements qui font de Morgins, et plus largement de la Région Dents du Midi, un espace tourné vers la montagne et la multitude d'activités qu'elle offre.

Mais la montagne ne serait rien sans le monde agricole, qui entretient nos paysages et nous nourrit. Un secteur qui, avec le tourisme, revêt une grande importance pour notre économie locale. Si notre région est connue pour être un territoire qui invite à la pratique sportive, elle est aussi une terre de produits du terroir que nous devons promouvoir.

Avec sa société coopérative La Cavagne, née en 2006, et sa société d'agriculture du val d'Illiez, née en 2017, la Vallée d'Illiez a montré son attachement à son terroir et au monde de l'agriculture mais aussi la capacité de ses habitants à se fédérer autour de projets communs.

Quoi de plus naturel que d'accueillir maintenant un événement d'importance internationale qui, à coup sûr, saura fédérer toute une vallée et mettre à l'honneur LE produit du terroir par excellence : la raclette !

Merci au Comité d'organisation qui s'active depuis de longs mois à l'organisation de cet événement ainsi qu'à tous les bénévoles qui vont contribuer à son succès.

Bonne chance à tous les producteurs qui prendront part à cette première édition des Championnats du Monde et régaler nos papilles.

Bienvenue à vous tous, invités officiels, amateurs de raclette, habitants de la région ou visiteurs de passage.

L'ensemble des acteurs de la Région Dents du Midi se fait un plaisir de vous accueillir le temps d'un week-end gourmand à Morgins.

Corinne Cipolla

Le fromage suisse est de qualité.

Car on peut toujours nous faire confiance.



MOT DU PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION

Du rêve à la réalité

Comme presque toutes les bonnes idées, c'est parti d'une discussion presque anodine entre amis et collègues sur la manière d'animer notre région et d'étendre l'offre touristique de la Vallée d'Illeze jusqu'à l'arrière automne. Vous savez, cette période où il commence à faire froid, où la neige ne blanchit encore que les sommets des Dents du Midi, où l'on ressent un peu plus que d'habitude le besoin de mettre du soleil dans les cœurs, parce que la nature se fait plus rude.

Et la lumière fut ! La raclette, c'est l'une des choses qu'on fait le mieux, ici. Elle est évidemment bien meilleure que celle de nos voisins, même si ceux-ci prétendent précisément le contraire... Qu'à cela ne tienne : on va goûter ! Et tant qu'à faire, on va étendre la dégustation de ce plat iconique valaisan au-delà des frontières du Vieux-Pays. La France, bien sûr. L'Italie, évidemment. Mais finalement, pourquoi se limiter aux pays proches ? Grisés par une nouvelle tournée de Petite Arvine, nous nous sommes alors dit : et pourquoi pas des Championnats du Monde ? Le rêve était formulé. Il restait juste un détail : en faire une réalité.

En toute discrétion, durant l'été 2022, un petit groupe de têtes bien faites, composé de producteurs de fromage, de spécialistes du tourisme, de soutiens politiques et agricoles s'est constitué. Cette petite équipe a posé les bases de l'événement, en a sécurisé la propriété intellectuelle puis, dès l'automne, a passé le flambeau à un Comité d'organisation en bonne et due forme qui, depuis, s'est attelé à la tâche avec passion.

Nous espérons que cet événement deviendra la fierté du val d'Illeze. Qu'il sera l'opportunité d'accueillir nos fidèles hôtes et beaucoup de nouveaux visiteurs à l'occasion d'un rendez-vous gustatif rassembleur mettant en valeur le savoir-faire des agriculteurs d'ici et d'ailleurs. Bienvenue !

Henri-Pierre Galletti



Ma ferme, mon travail et mes machines: une assurance tout-en-un.

Nous assurons votre exploitation agricole, votre travail et vous-même en tant que particulier.

Nous vous conseillons
volontiers.

Zurich,
Agence générale Enrique Caballero
Avenue du Théâtre 2
1870 Monthey
024 473 50 50
ag.monthey@zurich.ch
www.zurich.ch/caballero



MOT DU PRÉSIDENT DU COMITÉ D'ORGANISATION

Raclette SVP !

La Vallée d'Illeaz accueille, aux pieds de nos délicieuses Dents du Midi, la première édition des Championnats du Monde de la Raclette.

Celles et ceux qui œuvrent depuis une année au sein du Comité d'organisation vous attendent du 27 au 29 octobre 2023 à Morgins, en Valais, dans une ambiance festive et conviviale :

- › Pour vous proposer une compétition originale, internationale et impartiale,
- › Pour vous concocter un beau et chaleureux « village de la raclette » unique au monde,
- › Pour vous proposer des animations récréatives et musicales,
- › Pour flatter vos papilles et surprendre vos sens,
- › Pour vous aider à venir facilement et vous raccompagner comblé.

Votre présence nombreuse constituera la meilleure des reconnaissances pour les organisateurs, les membres de l'Association des Championnats du Monde de la Raclette, les partenaires et sponsors qui nous ont fait confiance et pour toutes les personnes qui, de près ou de loin, nous ont aidés et accompagnés dans ce chaudron.

Votre présence sera également une vraie marque de soutien et d'amitié envers ces femmes et ces hommes, qui par leur travail et leur passion, nous permettent de nous régaler tout au long de l'année autour de ce plat emblématique incontournable de nos alpages : la raclette.

Les Championnats du Monde de la Raclette :
Ne vous demandez plus pourquoi, mais dites-vous... pourquoi pas !

Au plaisir de vous rencontrer bientôt,

Christophe Berra

GARAGE
St-Christophe

TOYOTA

VOTRE AGENCE TOYOTA À TROISTORRENTS www.stchristophe.ch

/ BOOMERANG

helvetia.ch/monthey

**Participer.
Vivre
l'événement.
Apprécier.**

Frédéric Sigg
Conseiller en Assurance et Prévoyance

Agence principale Chablais VS
T 058 280 89 11, M 079 271 85 61
frederic.sigg@helvetia.ch

simple. clair. helvetia
Votre assureur suisse

Demandez-nous conseil!

PALLADIUM
de Champéry
CENTRE SPORTIF ET CULTUREL

18 CHAMBRES D'HÔTEL - RESTAURANT
SALLES DE SÉMINAIRE - HALLE DE CURLING
ESCAPE GAME - FITNESS - PISCINES -
PATINOIRE - HALLE POLYVALENTE -
MUR DE GRIMPE ...

PALLADIUMDECHAMPERY.CH



Géomètres & Mensuration

GEODESIS

GRB | GEOSAT | INGEO | CARTOVISION | GDCGEO

MONTHÉY | SION | NENDAZ | VAL DE BAGNES

OBJECTIFS & VALEURS

OBJECTIFS

- › Fédérer le monde agricole, touristique et économique autour d'un plat valaisan mythique
- › Promouvoir plus largement le fromage à raclette et mettre en avant les richesses culinaires du Valais à travers le monde
- › Faire vivre une expérience extraordinaire à tous les participants au concours et aux visiteurs
- › S'appuyer sur le potentiel agrotouristique de la Vallée d'Illeiez et présenter les entités agricoles, telles que la société coopérative La Cavagne, la société coopérative de promotion et vente des produits agricoles du val d'Illeiez (PROMOVI) et la Société Agricole de la Vallée d'Illeiez (SAVI)
- › Offrir une plateforme à divers acteurs économiques pour valoriser leur activité
- › Faire un pas de plus vers un tourisme 4 saisons et dynamiser une période plus calme
- › Organiser un événement exemplaire en termes de qualité et de durabilité

APPROCHE & VALEURS

- › Compétition internationale
- › Mise en valeur du terroir
- › Ouverture
- › Qualité
- › Convivialité
- › Accessibilité
- › Authenticité



SERVICES TECHNIQUES ALPINS SA
Rte du Gd-St-Bernard 8, CH-1933 SEMBRANCHER
T +41 27 780 11 80 www.stasa.ch



BOULANGERIE - PÂTISSERIE <

KIOSQUE <

TEA ROOM <

BAR A VINS <

STATION SERVICE <

Famille Pierre Rey-Mermet
Rte de la Vallée 7 - 1873 Val-d'Illiez

T: 024 477 28 75
barlamascotte@gmail.com



*La Mascotte en journée,
le Charly's en soirée...!*



Ouvert du mardi au samedi dès 16h00

> Vins valaisans > Snacks > Soirées à thèmes
> Babyfoot > Fléchettes



Michaël Rey-Mermet - Rte de la Vallée 32 - 1873 Val-d'Illiez



Le Victoria
MORGINS

www.levictoria.ch

Louez la maison pour vos anniversaires, mariages, etc...
Un cadre unique, grande salle à manger, salon, bar, 40 chambres...

BROY
ALP



BROYAGE DE BROUSAILLE ET FORESTIER
ROGNAGE DE SOUCHE | SURSEMIS | DIVERS

Alexis Premand
079 331 42 14



PORTE-OUTILS RADIOCOMMANDÉ – ACCÈS DIFFICILES ET ÉTROITS



Tous les comptes
GRATUITS

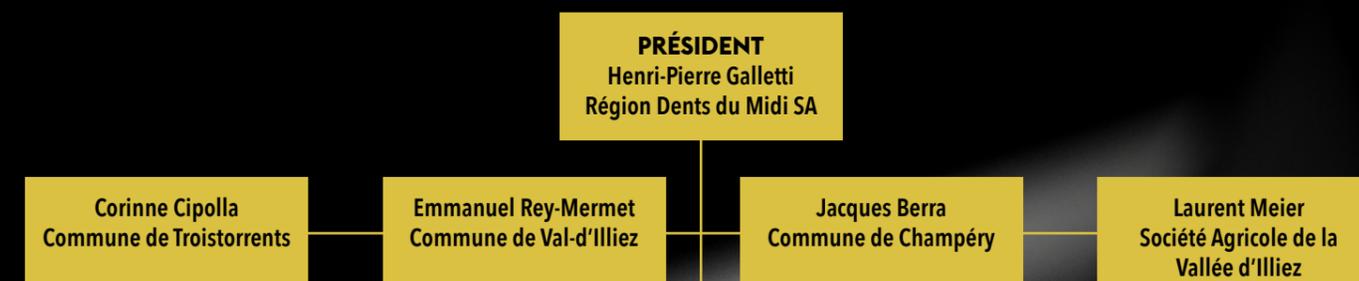
Être sociétaire -
C'est profiter
d'avantages
exclusifs!

raiffeisen.ch/pack-societariat

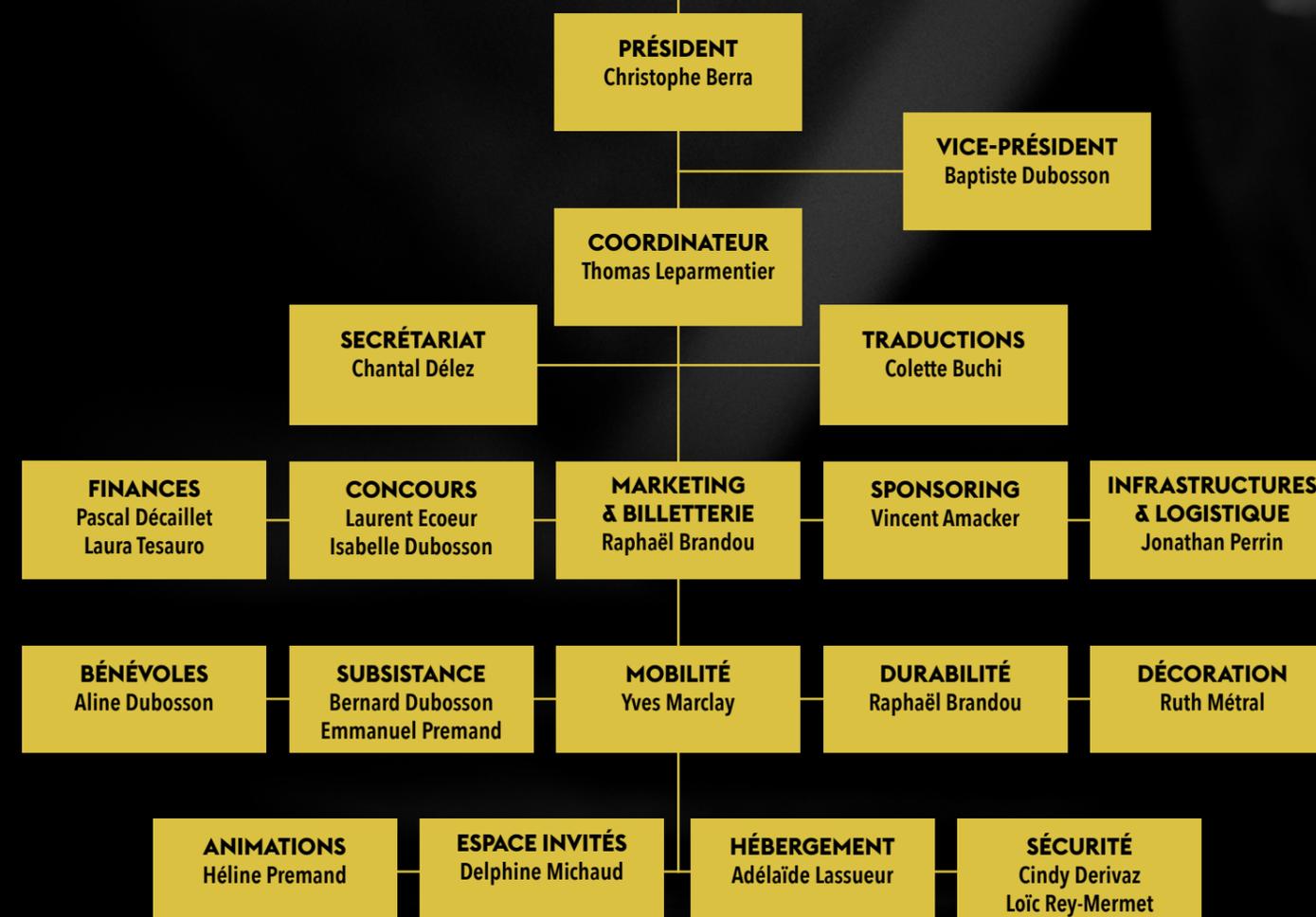
**Banque Raiffeisen
de Troistorrents-Morgins**

Place du Village 5
1872 Troistorrents
T 024 476 87 38
troistorrents-morgins@
raiffeisen.ch

L'ASSOCIATION



LE COMITÉ D'ORGANISATION



LA RADIO NUMÉRO 1 EN VALAIS

 Rhône^{fm}

R

UN AMBASSADEUR D'EXCEPTION



EDDY BAILLIFARD

LE PAPE DE LA RACLETTE

Nous ne pouvions rêver à un meilleur ambassadeur pour notre manifestation, tant Eddy Baillifard est considéré comme le « Pape de la Raclette » bien au-delà du Valais, voire même des frontières suisses. En effet, en 2015 lors de l'exposition mondiale de Milan, en 2016 lors de l'Euro de football à Paris et en 2018 lors des Jeux Olympiques de Pyeongchang en Corée du Sud, Eddy Baillifard représentait fièrement la raclette dans son rôle d'ambassadeur no 1.

Eddy Baillifard, une personnalité chaleureuse, un Valaisan profondément attaché à son canton, un véritable passionné de fromage. Quasiment né dans une meule avec son grand-père, premier fromager à Bruson dans le Val de Bagnes, il exploite aujourd'hui le Raclett'House, un lieu incontournable qui propose à la fois un restaurant servant des plats du terroir valaisan ainsi qu'un service d'hébergement. Et partout où la raclette est à l'honneur, Eddy n'est jamais loin pour partager sa passion.



La Cavagne
Terroir du Val d'Illiez

MAGASINS BAR DU TERROIR

TROISTORRENTS & CHAMPÉRY

TROISTORRENTS

Produits du terroir
Cave d'affinage
Coffrets cadeaux

Un endroit authentique pour votre événement
Lieu de réception & de rencontres
Meeting pour les entreprises
Apéro-shopping le week-end
Activités & dégustations



  LACAVAGNE.CH

Agence Immobilière MAYTAIN

Location | Vente | Administration | Gérance

024 477 24 21 Morgins



NOS ÉTIQUETTES POUR VOS FROMAGES

LENZLINGER.COM

Noyers 11 • CH-2000 Neuchâtel • 032 731 93 31
info@lenzlinger.com

STU
R.UDRESSY
GARAGE - CARROSSERIE



Le N° 1 des compactes



Collombey - Troistorrents

024 472 15 77

www.udressy.ch

HORIZON BOIS

CHARPENTE / TOITURE / MENUISERIE

ROUTE EN BOEUFERRANT-NORD 43 / 1870 MONTHÉY

INFO@HORIZONBOIS.CH / 024 471 48 08

PROVINS
DEPUIS 1930

PROVINS

PROVINS

GAMAY AOC VALAIS
COQUERET
PROVINS - SION - SUISSE
CHARTRE D'EXCELLENCE

FENDANT AOC VALAIS
PIERRAFEU
PROVINS - SION - SUISSE
CHARTRE D'EXCELLENCE

PROVINS.CH

FENDANT PIERRAFEU & GAMAY COQUERET
LES PLUS FIDÈLES COMPAGNONS DE VOTRE RACLETTE.

UNE AMBASSADRICE D'EXCEPTION



ISABELLE DUBOSSON

FROMAGÈRE & AGRICULTRICE

Isabelle Dubosson est responsable de la production de fromage à raclette à l'alpage familial de Champsot sur les hauts de Morgins. Elle s'occupe également du bétail qui pâture sur l'alpe de mai à octobre.

Jeune femme ambitieuse et dynamique, Isabelle avait initialement prévu son futur professionnel en milieu bancaire avec une formation commerciale en poche. À la suite du décès de son frère Christophe, elle décide de s'impliquer totalement dans l'exploitation familiale.

En 2019, la famille Dubosson a reçu le prix du Mérite agricole de l'État du Valais. Isabelle reprend ensuite le chemin de l'école d'agriculture de Châteauneuf pour obtenir son CFC d'agricultrice. Avec l'aide de ses parents et de sa sœur, le fromage à raclette de cet alpage obtient de nombreuses distinctions au fil des ans.

Conjointement avec Laurent Ecoeur, fromager-exploitant de la 3^e génération de la ferme des Lisats au-dessus de Val-d'Illiez, Isabelle est responsable de l'organisation du concours des Championnats du Monde de la Raclette et s'implique avec passion au sein du Comité d'organisation.

Chacun de nos clients excelle dans son métier.
Notre expertise est de vous offrir toute notre attention et toutes
nos compétences pour que votre entreprise puisse prospérer.



FIDAG AVEC VOUS

www.fidag-sa.ch

Fidag

AUDIT | EXPERTISES ET CONSEIL | COMPTABILITÉ | FISCALITÉ

LES CATÉGORIES

Les Championnats du Monde de la Raclette verront s'affronter des producteurs d'ici et d'ailleurs. Nous rassemblons ainsi le temps d'un week-end le monde de la raclette au pied des Dents du Midi.

Les Championnats du Monde auront pour mission de couronner les meilleurs fromages selon des catégories définies telles que raclettes au lait cru, raclettes au lait cru d'alpage et autres fromages à raclette. Le jury chargé de noter les fromages en compétition sera composé dans un premier temps de professionnels du monde du fromage, de la gastronomie et de consommateurs qui se sont inscrits au préalable.

Les meilleurs fromages dans chacune des 3 catégories seront ensuite départagés, en phase finale, par un «super-jury» composé d'experts reconnus sur le plan international dans le milieu du fromage.



RACLETTE AU LAIT CRU D'ALPAGE

Fromage fabriqué en alpage entre le 15 juin et le 15 juillet et uniquement avec du lait cru d'alpage.



RACLETTE AU LAIT CRU

Fromage fabriqué uniquement avec du lait cru.



AUTRE FROMAGE À RACLETTE

Fromage à pâte mi-dure.

KÄMPF

Fournitures Laitières Sàrl
Installation & maintenance
Emballages alimentaires

2345 Les Breuleux
www.kaempf.swiss

BUCHARD

VOYAGES



EDUCARRE
FORMATIONS D'ADULTES

educarre.ch

CAVE



Le Basset



VINS DE SENS

LEYTRON



nicolas corger

INGÉNIEURS CIVILS EPF/HES/SIA

Agence de Monthey
Avenue des Alpes 8, 1870 Monthey
T 024 473 74 80
www.vaudoise.ch



NOUVEAU



LOCATION
NACELLE **28m**
079 355 48 18

Peinture - Sablage - Traitement du bois
Rénovation intérieure et extérieure

GILLIOZ

JEANNOT

024 477 48 00 - 079 355 48 18
jeannotgillioz@gmail.com
Route de Bas-Vièze 29
1875 MORGINS - VS

gilliozpeinture.ch

BIO3G

L'AGRONOME

DONNER À LA NATURE LES MOYENS
D'EXPRIMER SON POTENTIEL !

SOL VÉGÉTAL ANIMAL

Grand-Rue 49 - 2607 CORTÉBERT / Tel. 032 489 33 33
bureau.suisse@bio3g.com - www.bio3g.com

REJOIGNEZ-NOUS !



Raclette? Plutôt deux fois qu'une.



cremo⁺

LISTE DES PARTICIPANTS

RACLETTE AU LAIT CRU D'ALPAGE

-  Alp Armen (BE)
-  Alpage d'Emaney (VS)
-  Alpage d'Onnaz (VS)
-  Alpage d'Orzival (VS)
-  Alpage de Bavon (VS)
-  Alpage de Berroix, Dents-du-Midi 36 (VS)
-  Alpage de Champareins (VS)
-  Alpage de Champso 2, Dents-du-Midi 12 (VS)
-  Alpage de Chaupalin (VS)
-  Alpage de Colombire (VS)
-  Alpage de la Caux (VS)
-  Alpage de la Chaux (VS)
-  Alpage de la Jeur-Loz (VS)
-  Alpage de la Pâle (VS)
-  Alpage de la Peule (VS)
-  Alpage de Loutze (VS)
-  Alpage de Malève (VS)
-  Alpage de Moiry (VS)
-  Alpage de Mondralèche (VS)
-  Alpage de Novelly (VS)
-  Alpage de Pointet (VS)
-  Alpage de Ripaille (VS)
-  Alpage de Rouaz (VS)
-  Alpage de Tanay (VS)
-  Alpage de Tsalan d'Arbaz (VS)
-  Alpage de Savolaire, Dents-du-Midi 16 (VS)
-  Alpage de Zanfleuron (VS)
-  Alpage du Sex (VS)
-  Alpage Er de Lens (VS)
-  Alpage L'Au de Morge (VS)
-  Alpage Lapis, Dents-du-Midi 31 (VS)
-  Alpage Le Pont, Dents-du-Midi 30 (VS)
-  Alpage les Bochasses, Dents-du-Midi 10 (VS)
-  Alpage Tovassière, Dents du Midi 17 (VS)
-  Estrema d'alpeggio Valle d'Aosta
Extreme d'Alpage Vallee d'Aoste
-  Ferme du Linga (Haute-Savoie)
-  Fromagerie Bouchet (Haute-Savoie)
-  Gaec Barbossine (Haute-Savoie)
-  Gaec la ferme de Caroline (Haute-Savoie)
-  La Ferme à Gaby (VS)
-  Les caves de Pont d'Ain (Ain)

RACLETTE AU LAIT CRU

-  Atelierul de branza Narcheese
-  Crans-Montana (VS)
-  EARL les Noisetiers (Haute-Savoie)
-  Ferme de Cretta (VS)
-  Ferme de Mimont (VS)
-  Ferme La Meuraille (VS)
-  Fromagerie Bouchet (Haute-Savoie)
-  Fromagerie d'Anniviers (VS)
-  Fromagerie d'Héremence (VS)
-  Fromagerie de Brignon (VS)
-  Fromagerie de Champsec (VS)
-  Fromagerie de Châteauneuf (VS)
-  Fromagerie de Liddes (VS)
-  Fromagerie de Lourtier (VS)
-  Fromagerie de Martigny (VS)
-  Fromagerie de Simplon-Dorf (VS)
-  Fromagerie de Tourtemagne, Cremo (FR)
-  Fromagerie de Verbier (VS)
-  Fromagerie des Haudères (VS)
-  Fromagerie du Plateau
-  Fromagerie du Presbytère
-  Fromagerie Le Pont, Dents-du-Midi 30 (VS)
-  Fromagerie VSL Etiez (VS)
-  Gaec Barbossine (Haute-Savoie)
-  Gaec des Deux Chapelles (Rhône)
-  La Fermette Arbaz (VS)
-  Laiterie Centrale de Savièse (VS)
-  Laiterie d'Orsières (VS)
-  Sennerei Visperterminen (VS)
-  Sennereigenossenschaft Grengiols (VS)
-  Walker Bergkäserei AG (VS)

AUTRE FROMAGE À RACLETTE

-  Cremo (FR)
-  Fromagerie Corcelles-Le-Jorat (VD)
-  Fromagerie Linford (NE)
-  Fromagerie Moléson (FR)
-  Fromagerie Seiler Sélection
by Wyssmüller® Maître Fromager (FR)
-  Kappacasein Dairy and Montgomery's
-  Käserei Aergera Tentlingen (FR)
-  Les caves de Pont d'Ain (Ain)
-  Milco (FR)
-  Molkerei Gstaad (BE)
-  Terre de fromages
-  Walker Bergkäserei AG (VS)



LES COMPÉTITIONS

RACLETTE AU LAIT
CRU D'ALPAGE

RACLETTE AU LAIT
CRU

AUTRE FROMAGE
À RACLETTE



PHASE ÉLIMINATOIRE

Jury consommateurs & Jury professionnels

TEXTURE - APPARENCE - ARÔME - IMPRESSION GÉNÉRALE - GOÛT



PHASE FINALE

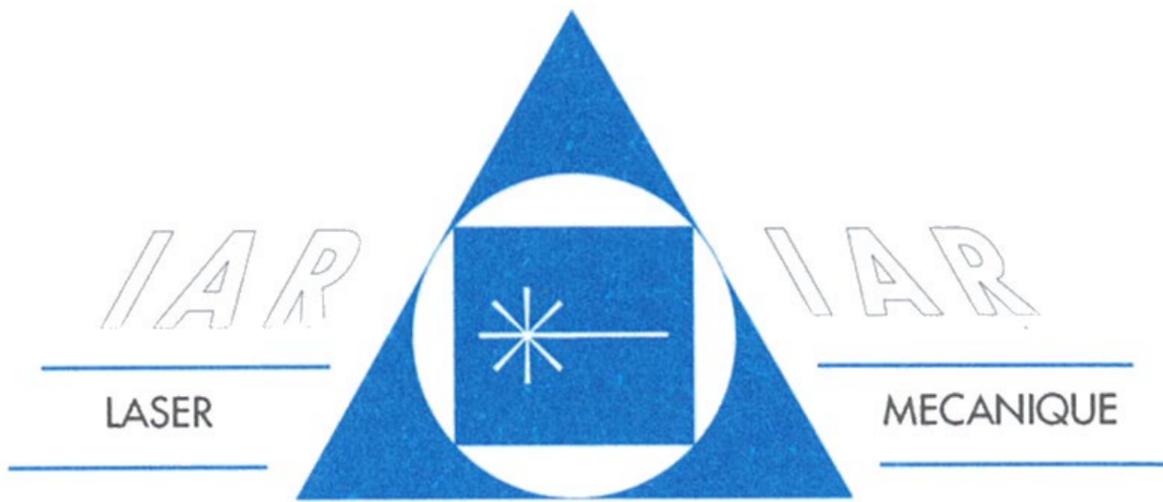
Super-jury



TORRENT

CONSTRUCTION / ASSAINISSEMENT / DÉMOLITION / RÉNOVATION

MONTHÉY
COLLOMBÉY
+41 24 471 46 87
bernard-torrent.ch



Viandes sur ardoise
Filet mignon flambé
Fondues
Bressane, Bacchus
et Bourguignonne
Chasse en automne

Rte de Morgins 62
1872 Troistorrents
024 477 18 28
www.thiesaz.ch
Instagram Facebook
GRAND PARKING

www.thiesaz.ch Instagram Facebook



FABRICATION et VENTE
de FROMAGE à RACLETTE

Restaurant Touassière, Morgins (VS) 079 371 78 42
Joanie & Emanuel Rey-Mermet 024 477 46 57

SPÉCIALITÉS et PRODUITS DU TERROIR

Accès en voiture depuis Morgins (15mn) ou à pied (1h45 via Chemin des Ponts)

www.touassiere.com



FERME DES LISATS

PRODUITS FRAIS DE LA VALLÉE D'ILLIEZ

Famille Ecoeur Laurent & Magaly

079 425 48 84



HELVETIA
hotel residence

Route de Bas-Vièze 13 | 1875 Morgins / Switzerland
T. +41 24 565 1875 | info@helvetiahotel.ch

Suivez nous! Facebook Instagram



Blanchut & Monnet Sàrl

Ferblanterie - couverture - sanitaire - chauffage
Solaire thermique - travaux hydrauliques

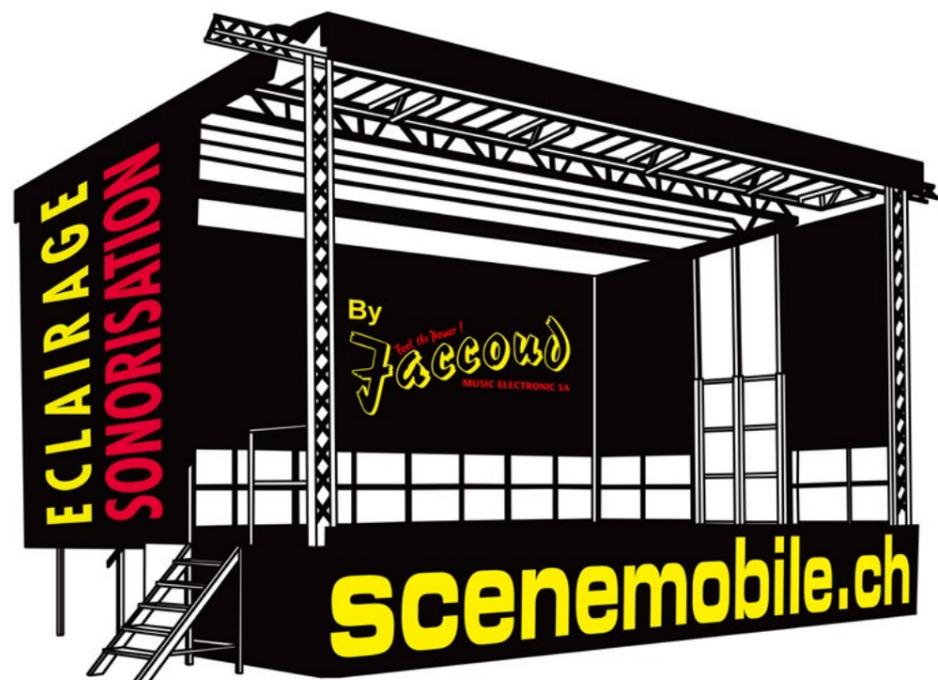
Blanchut : 079/ 243 75 02
Monnet : 078/ 804 72 27
Fax : 024/ 471 45 50

info@blanchut-monnet.ch
www.blanchut-monnet.ch

Chemin de Verrey 2
1873 Val-d'Illiez

TTM

Fours à raclette suisses



+41 79 953 11 39
www.scenemobile.ch

POUR LE PUBLIC

Les Championnats du Monde de la Raclette proposent au public de profiter d'une journée « 100% raclette ». Les visiteurs peuvent suivre les compétitions et participer à la remise des prix. En parallèle, un **village de la raclette** permet de déguster différents fromages (24 au total) et de participer à des animations ainsi qu'à des ateliers qui mettent à l'honneur les saveurs du terroir et les traditions locales. Des animations musicales et des espaces dédiés aux enfants viendront agrémenter ces Championnats du Monde de la Raclette pour en faire un rendez-vous convivial et familial.

Les fromages présentés dans le village de la raclette sont tous inscrits aux concours. Cependant, les fromages évalués dans le cadre des compétitions ne seront pas tous représentés dans le village de la raclette.

BILLETTERIE

FORMULE 1

Adulte	CHF 15.-
Enfant de 10 à 16 ans	CHF 5.-
Enfants -10 ans	OFFERT

Ce ticket inclut :

- › Le transport dans la Vallée d'Ille et Châtel (A/R)
- › L'accès aux trois jours d'événement (qualité garantie, même en cas de mauvaises conditions météorologiques, car les espaces sont entièrement couverts)
- › Le suivi des compétitions
- › L'accès à la remise des prix
- › L'accès aux ateliers spécifiques animés par des professionnels (inscription en ligne ou sur place) :
 - › Cuisine autour du fromage
 - › L'art de racler
 - › Démonstration de la fabrication de fromage
- › Les différentes déambulations folkloriques : musique champêtre, fanfare, sonneurs de cloche, cor des alpes, lanceur de drapeau
- › L'accès à des concerts de musique live
- › L'accès au bal populaire
- › Plus d'une vingtaine de stands raclette différents
- › L'accès aux autres animations (contes pour les enfants, châteaux gonflables...)

FORMULE 2

Adulte	CHF 19.-
Enfant de 10 à 16 ans	CHF 5.-
Enfants -10 ans	OFFERT

Ce ticket inclut :

- › Le transport depuis Aigle - Collombey Monthey - Saint-Maurice - Saint-Gingolph (A/R)
- › L'accès aux trois jours d'événement (qualité garantie, même en cas de mauvaises conditions météorologiques, car les espaces sont entièrement couverts)
- › Le suivi des compétitions
- › L'accès à la remise des prix
- › L'accès aux ateliers spécifiques animés par des professionnels (inscription en ligne ou sur place) :
 - › Cuisine autour du fromage
 - › L'art de racler
 - › Démonstration de la fabrication de fromage
- › Les différentes déambulations folkloriques : musique champêtre, fanfare, sonneurs de cloche, cor des alpes, lanceur de drapeau
- › L'accès à des concerts de musique live
- › L'accès au bal populaire
- › Plus d'une vingtaine de stands raclette différents
- › L'accès aux autres animations (contes pour les enfants, châteaux gonflables...)



Des billets seront en vente sur place. Cependant, nous vous conseillons d'acheter votre entrée à l'avance, en ligne ou dans l'un des offices du tourisme de la Région Dents du Midi (Champéry ou Morgins), afin d'éviter trop d'attente à l'accueil/billetterie de l'événement.

RÉSERVEZ
MAINTENANT



GRAU 100 ans ELECTRICITE

- Installations électriques
- Electroménager
- Service après-vente
- Photovoltaïque
- Bornes de recharge
- Domotique
- Télématique
- Téléphonie mobile

Grau Electricité SA
Avenue de l'Industrie 8
1870 Monthey
+41 24 471 80 80
info@grau-electricite.ch
www.grau-electricite.ch
www.grau-electromenager.ch
Succursales à Aigle,
Morgins et Villars

Blanchisserie LE FLOCON

Route de France 19
+ 41 76 446 16 23

Location de linge

Libre service et sur demande :

Couette, oreiller, literie, tenue de ski, etc...

Morgins **Tout Tip Top** Sàrl

www.m3t.info

Entretien intérieur

Gardiennage (clé confiance)

Nettoyage - Contrôle général - Réceptions livraisons

Nettoyage après chantier - Travaux divers

Conciergerie PPE

Entretien extérieur

Espaces verts - Aménagement - Fleurs - etc...

Déneigement complet (escaliers - toit)

Services personnalisés

TAXI - Aide au transport - Achats divers - Réparations - etc...

Franck Peillex

Route de Bas-Vièze 26
CH-1875 MORGINS

+ 41 79 283 33 13

m3t@bluewin.ch

LES FROMAGES À DÉGUSTER

PLACE DE L'AFFINAGE

- › Alpage du Pont
- › Alpage de Lapisa
- › Ferme des Lisats
- › Alpage de Champot
- › Raclette à la Williamine (géré par le Comité d'organisation des Championnats du Monde de la Raclette)

LE VILLAGE DE LA RACLETTE

- › Laiterie de Verbier
- › Laiterie Walker
- › Alpage de Champot 2
- › Alpage de Berroix
- › Alpage de la Pâle et Ferme de Cretta
- › Alpage d'Onnaz
- › Alpage L'Au de Morge
- › Alpage de Pointet
- › Alpage de Chaupalin
- › Laiterie d'Orsières
- › Fromagerie de Brignon et Alpage de Novelly
- › Alpage de Mondralèche et Er de Lens
- › Alpage de la Loutze
- › Fromagerie d'Anniviers et Alpage de Moiry
- › Ferme du Linga (France)
- › Fromagerie de Martigny

3 producteurs supplémentaires viendront compléter le village de la raclette.





Château de Villa

Le Meilleur du Valais



CHAUFFAGE • SANITAIRE
ADDUCTION D'EAU

MORGINS • MONTHEY • MASSONGEX

+ MAÎTRISE FÉDÉRALE +

Route du Larret 18 - 1870 MONTHEY - T 024 477 49 02

www.gollut-hydrotec.ch

PAIEMENT SUR PLACE

LE BRACELET COMME MOYEN DE PAIEMENT

Avec le système JM Contactless, vous êtes muni d'un bracelet qui sert de porte-monnaie électronique et d'accès à la manifestation.

Dès votre arrivée sur le site de l'événement, vous pourrez obtenir votre bracelet en échange de votre billet d'entrée, et procéder à la recharge du porte-monnaie intégré. Il fera également office de pass pour entrer et sortir de l'enceinte de l'événement et accéder aux transports publics pour votre trajet retour.

CHARGEMENTS

Vous pouvez charger votre bracelet

- › aux caisses : en cash, par TWINT ou cartes de débit/crédit
- › directement depuis votre smartphone : par TWINT*
- › Il vous sera aussi possible de précharger votre compte avant l'événement, en ligne. Pour cela, un courriel de notre prestataire billetterie Infomaniak vous sera envoyé.

REMBOURSEMENTS

Vous pouvez vous faire rembourser le montant non utilisé sur votre bracelet de plusieurs manières :

Remboursement sur votre compte bancaire avec le formulaire à remplir

Pour cela, à l'aide de votre smartphone, vous avez deux possibilités :

- › soit scanner votre bracelet* ; vous serez alors dirigé directement vers le formulaire de remboursement.
- › soit saisir le lien suivant dans votre navigateur jmco.ch/refund qui vous dirigera vers le formulaire de remboursement (en saisissant le numéro qui se trouve au dos de votre bracelet).

Nous vous rembourserons quelques jours après la manifestation. Délai pour compléter le formulaire : dimanche 5 novembre 2023.

Chargement par TWINT → ne rien faire

Il s'agit de la manière la plus simple pour vous faire rembourser.

En effet, le solde de votre compte sera automatiquement versé sur votre compte lié à TWINT dans les jours qui suivent la manifestation.

* vous devez scanner votre bracelet en apposant votre smartphone sur la plaque, après avoir activé l'option NFC (tâtonner si nécessaire pour détecter la puce)



Les Saveurs
des Dents-du-Midi

Bernard Dubosson

Spécialités de Campagne
1872 Troistorrents (VS)
☎ 079 480 22 30



BAR - RESTAURANT - CLUB
GROUPE T-OU

Morgins

T-BAR
Ouvert 7/7 - dès 16h
Burger maison - tapas - salade - wrap
Restauration en continu
Sur place ou à l'emporter

T-BACCHUS
Ouvert 7/7 - dès 8h
Fondue Bacchus, fondue variée, suggestion du jour
Carte vivante et originale

T-LÀ
RESTAURANT - PIZZERIA
Votre nouvelle table à Morgins !
Après plusieurs mois de travaux, Max et toute son équipe vous accueilleront dans ce nouveaux restaurant au pied des pistes
024 477 50 80

SAF-CLUB
Du jeudi au dimanche
23h30 - 05h00

MISSILIEZ SA
1870 MONTHÉY
Un hiver tout en contrôle!
Avec la gamme de fraises à neige Honda

www.missiliez.ch
info@missiliez.ch
024/471.29.39

HONDA ENGINEERING FOR Life

LA PATATE
Pommes de terre en libre service
24H / 24H

Famille Pascal Fracheboud, av. de la côte 28, 1896 Vouvry
079/462.59.06

AVEC NOS AUTOMATES
L'ESPRIT LIBRE, PARTOUT

“ Nous n'avons pas fait les courses, et alors? „

“ J'ai oublié mon neuf-heures, et alors? „

“ J'ai pas le temps de m'arrêter manger, et alors? „

www.tout-o-mat.ch

tout o mat

SEL DES ALPES

Le meilleur sel pour les meilleurs fromages !

SEL DES ALPES
SEL FIN FEINES SALZ

Flour des Alpes
GOURMET

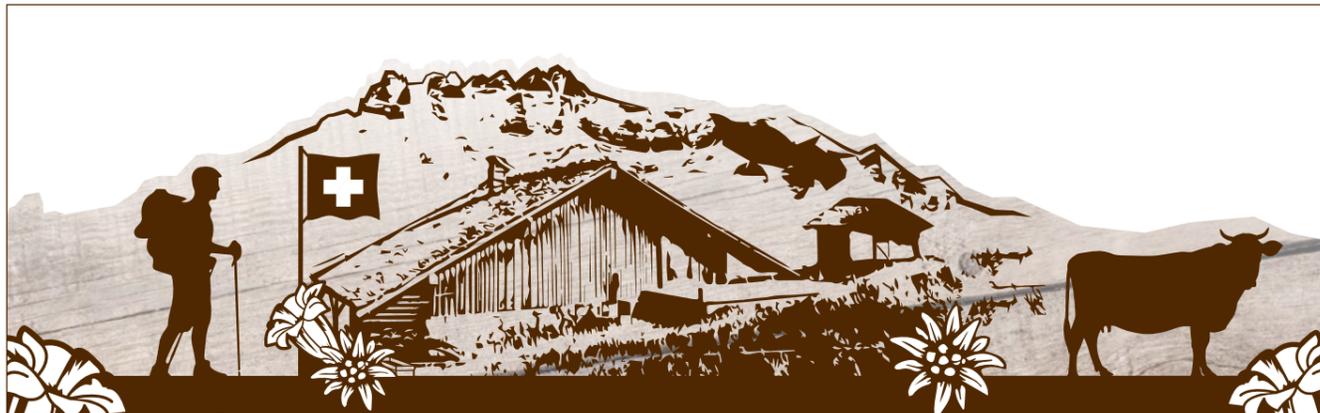
www.seldesalpes.ch

DeLaval
ELCO MECANIQUE SA

Elie Corthay 078/628 85 94

DELTA FROID

Installations frigorifiques
026/413 26 17 - 079/508 00 70
1634 La Roche



GÎTE ALPAGE LA CHAUX



“ Remontez le temps et découvrez le charme authentique d’un chalet d’alpage de 1871. ”

*Banquets de mariages
Fêtes de famille
Anniversaires
Sorties d’entreprises
Réunions*

*Conférences
Produits boutique
Animations
Logement
Patrimoine*

EN ÉTÉ - Accessible en véhicule (grand parking), VTT, randonnée pédestre
EN HIVER - Accessible à ski, ski de randonnée, raquette

Réservation restaurant 079 899 15 74
Administration 079 224 50 75

Gîte Alpage La Chaux - Route du Jorat 99 - 1872 Troistorrents (VS) - info@la-chaux.ch

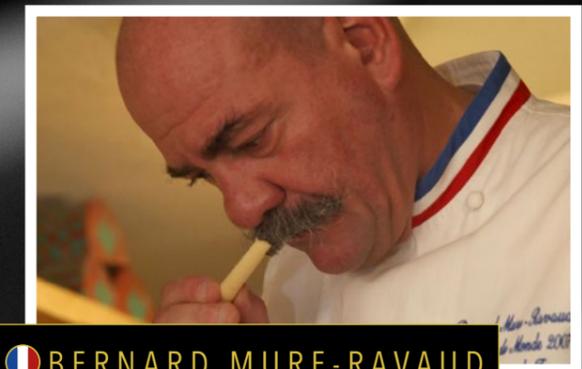


JURY DE LA PHASE FINALE



LAETITA GABORIT

Depuis sa plus tendre enfance, Laetitia Gaborit montre une grande fascination pour le fromage et les produits de qualité. Après avoir réalisé différentes expériences professionnelles dans le domaine, elle décide de se lancer le défi d’obtenir le titre de Meilleur Ouvrier de France Fromager. Grâce à son savoir-faire et son dynamisme, elle décroche ce titre avec succès en 2007 en devenant de surcroît la plus jeune femme à avoir obtenu cette distinction.



BERNARD MURE-RAVAUD

Derrière les moustaches les plus célèbres de la planète fromage se cache un homme passionné par son travail. Bernard Mure-Ravaud découvre dans sa jeunesse le métier de fromager, vocation qu’il décidera de ne plus quitter. Rien ne le destinait à la grande carrière de maître fromager que la France entière lui connaît aujourd’hui. En 2007, Bernard Mure-Ravaud reçoit deux titres majeurs, celui de Champion du Monde des fromagers et surtout, la distinction officielle de Meilleur Ouvrier de France, titres qui marquent une étape cruciale dans sa carrière.



Installateur Photovoltaïque De votre région !

Rejoignez la révolution verte et exploitez la puissance illimitée du soleil avec les solutions d'énergie solaire de Energy Green

Avantages de l'énergie solaire :

- ✓ Renouvelable et durable
- ✓ Indépendance énergétique
- ✓ Économies à court terme
- ✓ Suppression de la facture

**DEMANDER UNE OFFRE
Photovoltaïque GRATUITE**



Energy Green Sàrl
Avenue de la Gare 15
1870 Monthey



024 472 19 87

079 715 82 32

www.energy-g.ch

JURY DE LA PHASE FINALE



+ EDDY BAILLIFARD

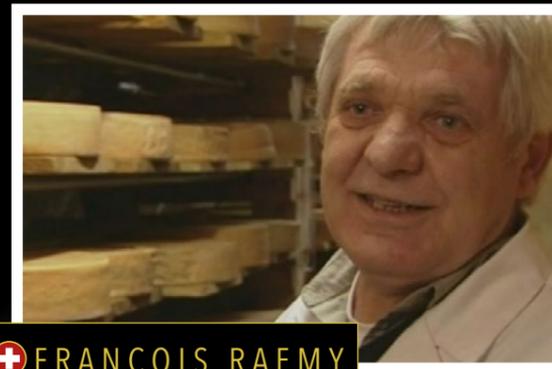
Eddy Baillifard nourrit dès son plus jeune âge un réel engouement pour le bétail et le fromage. Il décide d'en faire son métier en devenant fromager et en ouvrant un restaurant dans le Val de Bagnes. En 2015, Eddy devient ensuite l'ambassadeur de la Raclette du Valais AOP. Il est également à l'origine du « Roboclette », le fruit d'une collaboration entre les chercheurs de l'Idiap de Martigny et l'entrepreneur Nicolas Fontaine. Ce robot reproduit la gestuelle et le coup de main de son co-créateur, Eddy Baillifard.



PHILIPPE MOREAU

Depuis son enfance, Philippe Moreau est en immersion avec des produits culinaires de grande qualité, au contact de grands restaurants, et particulièrement dans le milieu du fromage. En 2003, il réalise son rêve en reprenant la petite fromagerie de son quartier à Liège, abandonnant son poste de chef de chantier en génie civil. Depuis maintenant une vingtaine d'années, le milieu du fromage lui permet de vivre son idéal à travers les voyages, les rencontres et les découvertes. En 2010, il acquiert le titre de Vice Premier Fromager de Belgique et suit plusieurs formations proposées par des fromagers français.

JURY DE LA PHASE FINALE



 FRANÇOIS RAEMY

François Raemy est un fromager du monde ! Après 23 ans à la tête de la fromagerie de Gumefens dans le canton de Fribourg, il décide de parcourir cette Terre qu'il chérit. Tout d'abord, il part comme berger-fromager dans les Hautes Pyrénées, le Pays Basque et la Corse. Puis il décide de s'envoler vers la Nouvelle Zélande, l'Australie et la Tasmanie. Vient ensuite la Mongolie et son désert de Gobi avec ses laits de yacks, brebis, chèvres, rènes, juments et chamelles. Il fera enfin un rapide passage par le triangle Laos-Birmanie-Thaïlande à plus de 2500 m d'altitude avec du lait de vache.



 ROGER DUBOSSON

Roger Dubosson est né dans la Vallée d'Illiez, plus précisément à Troistorrens où il y a grandi avec ses frères et sœurs. Par la suite, il décide de partir à Fribourg pour apprendre le métier de fromager, domaine qu'il ne quittera plus en gérant pendant 36 ans la laiterie de Verbier. Un Maître fromager qui aime transmettre son savoir-faire et ses traditions.



Hotellerie Suisse
Valais – Wallis
Portes du Soleil



Partenaire de
votre réussite



JURY DE LA PHASE FINALE



+ ANDRÉAS LEIBUNDGUT

Maître fromager avec diplôme fédéral, Andréas a fabriqué plusieurs spécialités fromagères suisses dans différentes fromageries. Il a également été fromager indépendant dans une petite fromagerie villageoise dans la Broye fribourgeoise. Actuellement, l'une de ses activités principales est la direction de l'organisation des Swiss Cheese Awards, le concours national des fromages suisses qui se déroule tous les deux ans. La dernière édition s'est déroulée à Bagnes en 2022, dans le cadre de la Fête de la Raclette du Valais AOP.



+ EDITH BEUTLER

Edith Beutler nous vient tout droit de Suisse alémanique. Elle est analyste sensoriel à l'institut de recherche Agroscope depuis 1997. Son travail consiste à effectuer des tests pour s'assurer qu'un produit plaira autant au niveau du goût, du toucher, de l'odorat ou de la vue. Au centre de recherche de Liebefeld, Edith est responsable des produits laitiers et du miel. Edith, passionnée de cuisine et amoureuse des bonnes choses, préside le Concours Suisse des produits du terroir à Courtemelon dans le Jura. Elle fait également partie du Jury des Swiss Cheese Awards.

ÉCONOMIE ALPESTRE DU VALAIS ROMAND



Lattion Bruchez ingénieurs SA
bureau d'ingénieurs civils dipl. EPF SIA

LBI Muraz
Route des Brèches 14
1893 Muraz
024 472 81 18

Eric Lattion
Pierre Bruchez
Grégoire Bruchez

LBI Bagnes
Chemin des Rives 2
1934 Le Châble
027 776 51 20



Vieux Fromages Sàrl

Laurent Vieux

Chemin de la Ry 17
1893 Muraz/Collombey

Tél. 024 472 75 23
Fax 024 472 88 23



MOUNTAIN THIRST QUENCHER

ARTISAN BRASSEUR
DU VILLAGE DE MORGINS

Brasseur de la bière officielle des
Championnats du Monde
de la Raclette



7peaksbrasserie.ch

Bière artisanale brassée avec passion à 1300m



PHASE

5

Direction des travaux & Architecture
Troistorrents - Verbier

www.phase-5.ch



TRANSPORTS



Paysagiste **LV** Piscines
Lattion & Veillard SA

UN ÉVÈNEMENT DURABLE

Minimiser notre empreinte environnementale, contribuer au respect des exigences sociales, et promouvoir le développement touristique et économique de la région.

En s'appuyant sur l'Agenda 2030 du Canton du Valais, le Comité d'organisation des Championnats du Monde de la Raclette s'engage à mettre en place, dès cette première édition, des mesures permettant de proposer un événement à vocation durable et responsable. Ces mesures viennent renforcer les engagements concrets pris depuis de nombreuses années par la destination Région Dents du Midi et l'ensemble de ses acteurs, comme l'accès facilité pour les utilisateurs des transports publics, la valorisation des talents régionaux, ou encore la gestion de la consommation de l'eau, de l'énergie, des déchets, de la biodiversité, de l'engagement social et du développement économique local. Une évaluation sera effectuée pendant l'événement afin d'identifier le potentiel d'amélioration et d'optimiser les futures actions. L'intégration participative des différents protagonistes (partenaires, visiteurs, bénévoles, etc.) constituera une source d'idées créatives pour le Comité d'organisation. D'autre part, le regroupement des indicateurs servira de base pour la rédaction d'un carnet de route qui facilitera le suivi des mesures d'édition en édition.

EXEMPLES DE MESURES MISES EN ŒUVRE

Gestion des déchets

- › La vaisselle sur le site de la manifestation est à 95% réutilisable, 5% est en papier ou carton
- › Des stations de tri et de reprise des déchets alimentaires sont mises en place

Indicateurs :
% de vaisselle réutilisable
quantité de déchets par participant
% de déchets valorisés

En partenariat avec :
Satom SA (GastroVert)
Retripa
Commune de Troistorrents

Transports

- › L'accès à Morgins pendant les 3 jours de l'événement sera facilité par la mise en place d'un concept de mobilité incluant une offre de transports publics aller-retour spécialement conçue pour l'occasion (depuis la Vallée d'Illiez / Châtel / Saint-Maurice / Saint-Gingolph / Aigle / Collombey / Monthey)

Indicateurs :
% de participants arrivés en transports publics

En partenariat avec :
RegionAlps
Transports Publics du Chablais

Éthique & social

- › Mise en avant des producteurs et fournisseurs régionaux et sélection de produits issus du bassin local, tels que des sodas locaux, des produits de la marque Valais ou encore la bière « La Meule » produite pour l'occasion par la brasserie 7Peaks à Morgins, première et seule brasserie certifiée B Corp en Europe continentale.
- › Production de produits et supports auprès des ateliers protégés de la fondation Saint-Hubert, et notamment la réalisation des panneaux de signalisation et d'information en bois, de provenance suisse, et réutilisables.
- › Réalisation, lors de cette 1ère édition, d'un bilan de la consommation énergétique de l'événement afin de concrétiser dès la prochaine édition la mise en place d'une stratégie de compensation liée à l'impact carbone de l'événement.
- › Collaboration avec Slow Mobile CH pour proposer des ateliers de cuisine autour du fromage et enseigner aux enfants de manière conviviale et ludique les propriétés d'aliments sains et durables au gré de leur transformation. Il s'agit notamment de sensibiliser les jeunes et leurs parents à des enjeux sociétaux importants, tels que le changement climatique, la perte de biodiversité ou le gaspillage alimentaire.



Restaurant
La Pive
"Chez Isa"

Notre restaurant vous accueille avec plaisir du mardi au dimanche midi.
Retrouvez chaque semaine nos menus du jour
ainsi qu'une carte riche et variée.

Fermeture de pré-saison
Du vendredi 27 Octobre après-midi au lundi 27 Novembre 2023

Restaurant La Pive | Route de la patinoire 6 | 1875 Morgins  +4124 477 12 08

✚ MAÎTRISE FÉDÉRALE ✚

Bellon Frères SA
TROISTORRENTS
CHARPENTE - MENUISERIE

Le bois... Notre passion!

Bellon Frères SA
Chemin de l'Atelier 2
CH-1872 TROISTORRENTS

Tél. 024 477 16 02
Fax 024 477 36 38
Mobile 079 331 39 68
bellon.freres@bluewin.ch

www.bellonfreres.ch

HUGUENIN ✚ FROMAGES

MAÎTRES AFFINEURS DEPUIS 1958

Import Export
CH-1844 Villeneuve
+41 21 960 44 64



chez votre fromager



isovin

isovin garde vos
bouteilles au frais
www.isovin.ch



*Ménage à 3 entre Bière,
Vin et Restauration*



www.divins.ch

Route de la Patinoire 17
1875 Morgins
024/477 33 03



Le Steakhouse de Morgins

www.meathicgrill.ch

Route de France 22
1875 Morgins
024/477 10 33



Alpage « Le Pont »

Champéry

alpagelepont.ch



FIDUCIAIRE
ASSURANCES
CONSEILS

Mikaël Vieux

Spécialiste en finance et comptabilité • Brevet fédéral

Z.I ROSSES 16 • CASE POSTALE 8 • 1893 MURAZ
TEL : 024 471 56 51 • INFO@MVFIDUCIAIRE.CH



**ALPAGE
LAPISA**

Hubert et Maureen
MARCLAY

1874 Champéry
Tél. +41 24 479 36 43
Mobile +41 79 516 45 33
Mobile +41 79 386 34 15
www.lapisa.ch

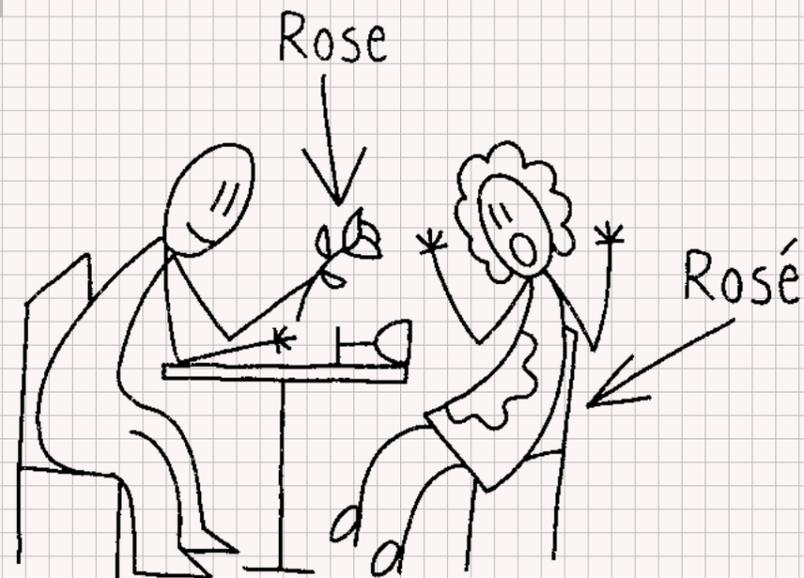
BICHSEL

www.bichsel-ag.ch

CH-3506 GROSSHÖCHSTETTEN

KÄSEREIBEDARF • CHEESE FACTORY EQUIPEMENT
EQUIPEMENT LAITIER • ARTICOLI PER CASEIFICIO

Croquis du sinistre



Quoi qu'il arrive – nous vous aidons
rapidement et simplement. mobilier.ch

Patrick Dubosson
Conseiller en assurances et prévoyance
T 024 473 43 43
patrick.dubosson@mobilier.ch

Bureau Troistorrens
Place de Village 7
1872 Troistorrens
T 024 473 43 30
bas-valais@mobilier.ch

la Mobilière

PARKINGS & ACCÈS EN VOITURE

INFORMATIONS IMPORTANTES :

- › La Route de la Patinoire sera fermée du jeudi 26.10 à 13h00 jusqu'au lundi 30.10 à 20h00.
- › Le parking de Bellevue sera réservé aux partenaires & invités le samedi 28 et le dimanche 29.10.
- › Pour les habitants de Morgins qui ne possèdent pas de parkings privés, les véhicules devront être stationnés au parking Helvetia avant le vendredi 27.10 à 10h00. Pour ces véhicules, le parking ne sera pas payant.





Votre partenaire
mobilité

LES TPC

partenaire
de vos sorties



Utilisez les Transports Publics
du Chablais pour vos déplacements
durant le **Championnat du Monde
de raclette** à Morgins.

Profitez de vos soirées et rentrez
en toute sérénité !

www.tpc.ch/CDMR



KIT RACLETTE!

COMMANDEZ EN QUELQUES CLICS.



Le prochain champion du monde de la raclette, c'est vous !

Telle la raquette de Roger Federer, votre botte secrète, c'est notre
kit raclette! Un moulin à poivre en mélèze valaisan, un sac pour
pommes de terre et six verres à vin. De quoi vous assurer
un titre de champion du monde des racleurs!



Kit raclette à commander sur boutique-valais.ch
ou via le code QR.



GRAVÉ DANS MON CŒUR.

TRANSPORTS

CHF 19.- AVEC TRANSPORTS DEPUIS LA PLAINE

Votre billet valable pour les 3 jours de l'événement incluant les transports publics aller-retour depuis St-Maurice - St-Gingolph - Aigle - Collombey - Monthey - Morgins pour CHF 19.- seulement !

- › À faire valoir à l'aller, en présentant le billet d'entrée Infomaniak au contrôleur (train et/ou navette)
- › À faire valoir au retour, en présentant le bracelet de l'événement au contrôleur (train et/ou navette)

Bus navette TPC Aigle - Morgins

Durant les 3 jours de l'événement, des bus navettes seront engagés entre Aigle et Morgins avec arrêts à Monthey CFF et Troistorrents Gare.

	Départs d'Aigle	Retours de Morgins
27.10	dès 17h30	de 18h35 à 23h30
28.10	dès 08h30	de 09h35 à 00h35
29.10	dès 08h30	de 09h35 à 19h35

toutes les deux heures

Correspondances assurées



- › À Aigle avec les trains CFF IR et régionaux en direction de Lausanne / Brig.
- › À Monthey avec les trains régionaux de RegionAlps en direction de St-Gingolph et St-Maurice / Brig.

Bus de ligne TPC Collombey - Morgins (ligne 61)



À Collombey, correspondances assurées avec les trains régionaux de RegionAlps en direction de St-Gingolph et St-Maurice / Brig ainsi que les trains AOMC de/vers Aigle.

CHF 15.- AVEC TRANSPORTS DANS LA VALLÉE D'ILLIEZ + CHÂTEL

Votre billet pour les 3 jours de l'événement incluant les transports publics aller-retour depuis Champéry - Val-d'Illiez - Troistorrents - Morgins & Châtel pour CHF 15.- seulement !

- › À faire valoir à l'aller, en présentant le billet d'entrée Infomaniak au contrôleur (train et/ou navette)
- › À faire valoir au retour, en présentant le bracelet de l'événement au contrôleur (train et/ou navette)

Bus navette Châtel village - Lac de Vannes - Morgins

27.10	de 16h00 à 00h00
28.10	de 10h00 à 00h00
29.10	de 10h00 à 20h00

toutes les 30 minutes

Transports publics Champéry - Val-d'Illiez - Troistorrents - Morgins



Train de la ligne R26
Champéry - Val-d'Illiez - Troistorrents



Bus TPC de la ligne 61
Troistorrents - Morgins

LUNABUS - BUS DE NUIT (PAYANT)

Le retour en bus pour les fêtards !

Nuits de vendredi à samedi et de samedi à dimanche.

- › Navette 1 : Morgins - Val-d'Illiez - Champéry
- › Navette 2 : Morgins - Troistorrents - Aigle
- › Places limitées, pas de possibilité de réservation.
- › Non inclus dans le prix du billet, et engendre un coût supplémentaire à régler sur place.



Favorisez les transports publics et réservez votre billet en ligne !

VOTRE PARTENAIRE POUR LA PUBLICITÉ EXTÉRIEURE

www.neoadvertising.com



neo advertising

Terre Nature

Friand d'actualités 100% locales ?

Abonnez-vous
& recevez chaque jeudi l'hebdo de la vie au vert

En ligne abos.terrenature.ch
Par e-mail abonnement@terrenature.ch
Par tél. 0842 800 288



Terroir - Agriculture - Nature - Jardin - Animaux - Balades - Loisirs

Retrouvez-nous sur terrenature.ch   

Oui Chef

ACADÉMIE

Huit jeunes talents de Suisse romande s'affrontent dans ce
concours culinaire télévisé présidé par des chefs cuisiniers de renom.



LA TÉLÉ
VAUD FRIBOURG

Diffusion dès le 1^{er} octobre, tous les dimanches à 18h et 20h.

Avanthey SA
M + F
Route de Larret 19 - 1870 Monthey

Chauffage
Sanitaire
Ferblanterie
Couverture
Ventilation

Tél. 024 471 41 04 info@avanthey.ch

Véhicules et machines de travail

Usinage de pièces mécaniques

021 967 20 10
webermecanique.ch

WEBER MECANIQUE
NOVILLE

Démarcation routière

GUIDETTI SA MF **MONTHEY**
GYPSERIE – PEINTURE

www.guidetti.ch Tél. 024 471 35 81 guidetti@netplus.ch

ECOEUR
TERRASSEMENTS SA

Terrassements - Génie civil

1873 Val-d'Illiez | Natel: 079 347 30 03
Troistorrens - Morgins | www.ecoeur-terrassements.ch

GALEO
SWITZERLAND
WE TAKE CARE & PROTECT YOUR WEALTH
since 2002

Galeo SA - Blvd Georges-Favon, 19 - 1204 Genève - Tél: +41 22 752 32 12 - www.galeo.ch

LAUGIMMO SA
VENTE - ACHAT - DEVELOPPEMENT - ARCHITECTURE D'INTERIEUR
024 477 12 34
WWW.LAUGIMMO.CH INFO@LAUGIMMO.CH

Trombert Dominique
Transports SA et manutentions

Déneigement - Terrassement - Malaxeur - Camion-grue 40m
Surbaissée / semi-remorques - Multilifts-bennes de 5 à 40 m³

Ch. du Mirois 12 - 1873 Les Crosets - Val-d'Illiez
Natel 079 301 24 16 - trombertd@netplus.ch

Nous sommes fiers de soutenir
La première édition des
« Championnats du Monde de la Raclette »

Belle fête à tous

MDK
IMMOBILIER
FIDUCIAIRE

Rte de la Fin 46
1874 Champéry
+41 24 479 1777

Rue du Château 1
1870 Monthey
+41 24 472 4242

VOTRE PARTENAIRE IMMOBILIER LOCAL
www.mdk.ch

uspf, iv, ASSOCIATION DES IMMOBILIERES SUISSES, mdkimmobilier



TWENTY SIX
SWITZERLAND

La bière artisanale
des 26 cantons



PROCHE DE VOUS

canal9.ch

NOS DONATEURS

PARTICULIERS

Adélaïde Lassueur
Alain Berthoud
Alexandra & Maurice Besson
André Grenon
Anja Jatou
Corinne Cipolla
Dominique Premand
Etienne Délez
Françoise Métrailler
Freddy Claret
Frédérique Dubosson
Jean-Baptiste Udressy
Joel Granger
Julien Morand
Laurent Ecoeur
Lucienne Granger
Marie-Elisabeth Cipolla
Max Perrin
Muriel Favre-Torelloz
Nathalie Richard
Raphaël Brandou
Richard Gex-Fabry
Samuel Cipolla
Sandra Gillibert
Sandra Sterchi
Sandrine Richard
Sonja Collet
Thomas Leparmentier

ENTREPRISES

CIMO
Lenzlinger Etiquettes
Mayor Publicités
Narcisse Bourban
TV Loisirs



GEPIMMO SA

la gestion de votre patrimoine immobilier

+41 27 324 42 00 ■ www.gepimmo.ch

vente

location

estimation

administration de PPE

Pour la nouvelle télécabine de Morgins



Portes du Soleil
Champéry - Les Crosets
Champoussin - Morgins



schmidli
GÉNIE CIVIL | CONSTRUCTION

MICHAUD & MARIJUX SA
GÉNIE CIVIL & BÂTIMENT
Monthey - Troistorrens
1980

CM **CARRAUX-MORET**
CONSTRUCTIONS SA
BÂTIMENT - GÉNIE CIVIL
www.carraux-moret.ch

TORRENT

WEEKEND RACLETTE

Du 27.10 au 29.10.2023 - séjour d'1 ou 2 nuits à choix.

ESCAPADE GOURMANDE

Un séjour unique et l'occasion de goûter aux meilleurs fromages de la région et d'ailleurs. Plus d'une vingtaine de producteurs locaux présenteront leurs fromages à la dégustation. En marge de la compétition, de nombreuses animations et activités seront organisées et sauront ravir petits et grands ! Le tout dans une ambiance festive et conviviale !

-  -15% sur votre hébergement avec petit-déjeuner (1 ou 2 nuits) en hôtel 3* ou 4* ou autre hébergement
-  1 entrée aux Championnats du Monde de la Raclette
-  Transports publics gratuits entre les villages de Troistorrens, Val-d'Illiez, Champéry et Morgins
-  1 cadeau de bienvenue / personne

SÉJOUR EXCLUSIF*

La raclette, vous l'aimez crémeuse ou marquée d'une légère touche végétale et fruitée ? N'attendez plus pour réserver votre séjour dans la Région Dents du Midi et partir à la rencontre de ce plat emblématique et du savoir-faire des producteurs ! En marge de la compétition qui couronnera les meilleurs fromages selon des catégories prédéfinies, le village de la raclette proposera une vingtaine de stands de producteurs de fromages et de produits du terroir. Vous pourrez aussi profiter des nombreuses animations musicales et activités proposées sur le thème du fromage à raclette et du terroir.

-  -15% sur votre hébergement (1 ou 2 nuits avec petit-déjeuner)
-  Entrée aux Championnats du Monde de la Raclette pour toute la durée de la manifestation
-  Accès à l'espace VIP le dimanche
-  Transports publics gratuits entre les villages de Troistorrens, Val-d'Illiez, Champéry et Morgins
-  1 cadeau de bienvenue / personne

SAVEURS+ DENTS DU MIDI

SAVEUR DENTS DU MIDI

La marque Saveurs Dents du Midi prend corps dans la Vallée d'Illeiz. Cette région rocheuse se caractérise par la diversité de sa flore, de laquelle découle une gamme de produits artisanaux d'une qualité exceptionnelle.



Des artisans de caractère, authentiques mais résolument modernes, s'inspirent des traditions ancestrales d'une vallée latérale du Chablais valaisan, la Région Dents du Midi, afin d'y élaborer des produits uniques. Les produits conçus par ces artisans des prairies dévoilent une force marquée par les ressources naturelles disponibles dans la région. Leur fromage à raclette d'alpage, produit phare de la gamme Saveurs Dents du Midi, se distingue par ses notes florales si particulières.



La marque garantit :

- › Des matières premières de qualité issues des fermes et alpages du val d'Illeiz ;
- › Une production fermière et artisanale effectuée par les agriculteurs du val d'Illeiz ;
- › Un revenu équitable pour les producteurs ;
- › Le respect de l'environnement et du bien-être des animaux.



Le Goût sincère

KUNZLE

FIDUCIAIRE / GÉRANCE



LA RACLETTE POUR LES NULS

FABRICATION DU FROMAGE

Les fromageries des villages valaisans fabriquent le Raclette du Valais AOP à partir de lait cru entièrement naturel dans la plus pure tradition valaisanne et selon une recette ancestrale. Au fil des étapes, le lait cru entièrement naturel se transforme en Raclette du Valais AOP.

1. PRODUCTION DE LAIT

L'excellent lait naturel employé pour fabriquer le Raclette du Valais AOP provient de vaches d'Hérens, Brunnes, Simmental, Red Holstein et Tachetées noires.

La race d'Hérens, vive et combative, est aujourd'hui presque exclusivement élevée en Valais.

Ces vaches se nourrissent du foin et des herbages que produisent les prairies naturelles et les alpages. La richesse de la flore des pâturages montagneux et alpins du Valais fournit tous les ingrédients de base pour obtenir le meilleur lait. Nos vaches et nos étables font régulièrement l'objet de contrôles évaluant le bien-être animal et la qualité de notre lait est constamment vérifiée.

2. FABRICATION DU FROMAGE

Une ou deux fois par jour, les agriculteurs apportent à la fromagerie du village leur lait frais. Là, le maître-fromager en vérifie la qualité et le transforme en célèbre Raclette du Valais AOP, en alliant savoir-faire ancestral et moyens modernes. Ce fromage étant un produit purement naturel, il ne contient aucun agent conservateur.

La fabrication commence dans la cuve à fromage. Le fromager y chauffe doucement le lait tout en le remuant, puis ajoute de la présure et des ferments lactiques, qui font coaguler le lait. Il utilise un tranche-caillé pour découper la masse ainsi obtenue. Cette opération permet de séparer les fins grains de fromage, appelés le caillé, du petit-lait. Quand le caillé a atteint la consistance voulue, on verse la pâte dans les moules, que l'on retourne plusieurs fois pendant le pressage.

Lors de ce processus, le fromage perd du liquide. Chaque meule reçoit aussi un sceau de qualité, soit une gravure et un « passeport » (une marque en caséine). Cette dernière indique le numéro d'identification de la fromagerie, l'appellation d'origine et la date de production

Sur le talon de chaque meule, dans la croûte du fromage, est inscrite l'indication d'origine, par exemple Bagnes, Gosmer, Wallis 65, etc. Ainsi, il est possible de vérifier en tout temps la provenance et la date de fabrication d'une meule de fromage.

Après le pressage, le fromage est plongé dans un bain de saumure. Cette étape extrait encore davantage d'eau des bords de la meule et forme la croûte.

Le goût ainsi que la période et les conditions de conservation du Raclette du Valais AOP dépendent donc non seulement de la qualité du lait, mais aussi des différentes étapes de fabrication et de leur durée.

3. AFFINAGE

À l'issue du bain de saumure, l'affinage commence pour le Raclette du Valais AOP.

Afin de développer tout leur goût, à la fois frais et corsé, les fromages séjournent au moins trois mois en cave. Pendant ce temps, les maîtres-fromagers prennent grand soin des meules et les retournent régulièrement. Grâce à la richesse et à la diversité de la flore des montagnes et alpages valaisans, chaque meule révèle une palette d'arômes unique à la fin du processus. La dégustation du Raclette du Valais AOP revêt ainsi une expérience toute particulière.

4. CONTRÔLE DE LA QUALITÉ

Régulièrement, une commission d'experts vérifie soigneusement la qualité des meules.

Elle en examine l'apparence, la pâte, l'ouverture, le goût et l'aptitude à la fonte. Seuls les fromages de la meilleure qualité reçoivent la dénomination « Raclette du Valais AOP ».

Merci à l'auteur, RACLETTE DU VALAIS AOP

AVEC LE PRÉCIEUX SOUTIEN DE :

NOS SPONSORS



RAIFFEISEN



Fidag



NOS PARTENAIRES



NOS PARTENAIRES MÉDIAS





Location engins chantiers
Génie civil | Terrassements
Aménagements extérieurs
Déneigement

Ismaël Osmani
TRAXA SA
Chemin du Soleil 1 | 1873 Val-d'Illiez
M. 079 583 01 07 | info@traxa.ch



REMERCIEMENTS

Dans un sentiment de gratitude, le Comité d'organisation des Championnats du Monde de la Raclette remercie chaleureusement toutes les personnes qui ont œuvré à la réussite de cette 1ère édition. Notre reconnaissance va :

- › Aux Bénévoles
- › À Région Dents du Midi SA
- › Aux trois communes de la Vallée d'Illiez (Champéry, Val-d'Illiez et Troistorrens)
- › À la commune de Châtel
- › Aux institutions cantonales valaisannes
- › À l'Association des Championnats du Monde de la Raclette
- › Aux participants (fromageries, crèmeries, alpages, producteurs...) des Championnats du Monde de la Raclette
- › Aux membres du jury (amateurs, professionnels, gastronomes...)
- › Aux ambassadeurs
- › Aux participants du village de la raclette
- › Aux sponsors et partenaires
- › Aux annonceurs et donateurs
- › Aux commerçants
- › Aux trois Sociétés de Développement de la Vallée d'Illiez
- › À la Police Intercommunale des Dents du Midi
- › **Et enfin à vous tous, les visiteurs qui feront vivre cet événement !**

MEA CULPA

L'erreur est humaine et nous n'avons pas la prétention d'en être l'exception...
D'avance, nous vous prions de nous excuser si :

- › Nous vous avons oublié dans la liste des remerciements
- › Nous avons commis une erreur orthographique
- › Tout n'était pas à la hauteur de vos attentes.



www.ries-tech.ch

Technique Agricole & Manutention
Remorques
Machines communales & Espace vert

Z.I en Reutet 1 • 1868 Collombey

Tél. 024/471.10.10

info@ries-tech.ch



Venez découvrir notre expo 😊



Agricultural and Trailers Solutions



Une gamme complète de remorques
Rapport qualité/prix exceptionnel
Plus de 90 remorques en stock
Payez 10% du prix net en WIR

www.agriswiss.ch



TERRE DE DÉCOUVERTES

CHAMPÉRY LES CROSETS MORGINS CHAMPOUSSIN TROISTORRENTS VAL-D'ILLIEZ