

COMMUNIQUÉ DE PRESSE du 26.10.2025

La 2^{ème} édition des Championnats du Monde de la Raclette est sur le point de clôturer un weekend record qui aura comptabilisé près de 20'000 entrées rassemblant les amoureux de fromage fondu dans la station de Morgins. La compétition a récompensé 15 fromages et décerné 5 titres de Champion du Monde !

Une compétition internationale et 5 couronnés !

Pour cette deuxième édition, 12 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, le Canada, la Grande-Bretagne, le Liechtenstein, la République Tchèque, l'Autriche, l'Australie et le Japon. 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 150 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 d'alpage au lait cru de vache :**
 1. Alpage de la cave du Scex (Crans-Montana, Valais, Suisse)
 2. Alpage des Bochasses (Troistorrens, Valais, Suisse)
 3. Fromagerie de la Loutze (Chamoson, Valais, Suisse)
- **Raclette au lait cru de vache :**
 1. Fromagerie de Liddes (Liddes, Valais, Suisse)
 2. Fromagerie le Pont (Champéry, Valais, Suisse)
 3. Wallis 65 Turtmann (Turtmann, Valais, Suisse)
- **Raclette au lait pasteurisé ou thermisé :**
 1. Milco SA (Vuisternens-en-Ogoz, Fribourg, Suisse)
 2. Fromagerie des Hauts de Savoie (Frangy, France)
 3. Fromagerie de Vuadens (Vuadens, Fribourg, Suisse)
- **Raclette au lait de brebis**
 1. Fläcke-Chäsi GmbH (Beromünster, Lucerne, Suisse)
 2. Autour du Buis des Cabasses (Verrières, France)
 3. Fromagerie Moléson SA (Orsonnens, Fribourg, Suisse)
- **Raclette au lait de chèvre**
 1. Fromagerie Beaudé (Montferrat, France)
 2. Fromagerie de Martigny (Martigny, Valais, Suisse)
 3. Odermatt Käserei (Dallenwil, Nidwald, Suisse)

Le super jury était composé de : Laetitia Gaborit, Meilleur Ouvrier de France Fromager, Bernard Mure-Ravaud, Maître Fromager et Meilleur Ouvrier de France, Eddy Ballifard, ambassadeur de la Raclette du Valais AOP, Philippe Moreau, Vice Premier Fromager de Belgique 2010, François Raemy, fromager globe-trotteur, Roger Dubosson, maître fromager, Andréas Leibundgut, membre de FROMARTE, Aleksandr Krupetskov, membre permanent du jury des World Cheese Awards et John Haldemann, analyste sensorielle à l'Agroscope.

380 bénévoles et plus de 20'000 visites cumulées pour célébrer la raclette

Tout au long du weekend, plus de 14'000 personnes 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 près de 50'000 raclettes servies (47'500 raclettes à l'heure d'écrire ses lignes), 3 tonnes de pomme de terre livrées pour le weekend, et 10 palettes de cornichons et d'oignons consommées.

- [Photos du weekend](#) (légendées et créditées)
- [Photos des podiums](#) (crédits photo : Alain Barblan / Romuald Manach)

Président du Comité d'organisation : Isabelle Dubosson – isabelleduboss@hotmail.com – 079 580 64 86

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