

**COMMUNIQUÉ DE PRESSE du 06.10.2023**  
**1<sup>ère</sup> édition des Championnats du Monde de la Raclette !**

Du 27 au 29 octobre 2023, Morgins accueillera la 1<sup>ère</sup> édition des Championnats du Monde de la Raclette, qui mettront en valeur et en compétition les producteurs locaux et étrangers pour le plus grand bonheur des amateurs de ce plat emblématique.

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

Le temps d'un weekend, Morgins se transformera en épice centre mondial de la raclette. Comme son nom l'indique, les Championnats du Monde de la Raclette mettront en compétition des meules nationales et internationales. Pour cette première édition, 7 pays seront représentés : 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 sélectionnés seront évalués selon 3 catégories :

- **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.

Dans un premier temps, les fromages passeront par une phase éliminatoire jugés par un jury composé de professionnels du monde la restauration (fromagers, crémiers, restaurateurs) et de consommateurs grand public, inscrits au préalable et tirés au sort. Dans un second temps, 20% des meilleurs fromages dans chacune des 3 catégories seront ensuite départagés, en phase finale, par un «superjury» composé d'experts reconnus sur le plan international dans le milieu du fromage : Laetitia Gaborit (FR), Bernard Mure-Ravaud (FR), Eddy Ballifard (CH), Philippe Moreau (BE), François Raemy (CH), Roger Dubosson (CH), Andréas Leibundgut (CH) et Edith Beutler (CH).



*Les meilleurs fromages à raclette se donnent rendez-vous à Morgins © Evoq Eddy Ballifard fera partie du jury d'expert. © Région Dents du Midi*

Le weekend ne sera cependant pas exclusivement focalisé sur la compétition. En parallèle, le village de la raclette permettra de déguster les différents fromages d'alpage, et proposera des animations et des ateliers qui mettent à l'honneur les saveurs du terroir et les traditions locales. De plus, des animations musicales et des espaces dédiés aux enfants seront de la partie 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).