

Grand succès pour la 18^e édition de Racl'Agettes



Vue générale de la manifestation. | Photo Guillermin

Texte: Stéphane Crettaz
Photos: Jean-Pierre Guillermin

La 18^e édition de Racl'Agettes s'est déroulée le 24 septembre sous la pluie mais comme d'habitude dans un esprit chaleureux, convivial et sympathique.

Les 1500 amateurs de raclettes présents ont pu déguster, comme d'habitude, huit provenances de fromages du Valais : Chaupalin du Val d'Illiez, Sery Laly de Bagnes, Chassoure de Riddes, Siviez de Nendaz, Novelett d'Evolène, Colombire de Montana, Sorniot de Fully et pour compléter un fromage fabriqué en Roumanie, selon la méthode valaisanne, le fromage de Cornesti, près de Cluj.

Plusieurs alpages de notre canton occupent des fromagers originaires de la Roumanie, formés à l'école d'agriculture de Châteaufort et pratiquant dans nos fromageries d'alpages et de laiteries à la satisfaction de leurs employeurs et pour notre grand plaisir de dégustateurs de raclettes.

Racl'Agettes, en collaboration avec l'association de Nendaz & environs – Gherla & environs, a tenu à tirer un coup de chapeau à l'excellent travail effectué par l'école d'agriculture du Valais, dans la formation des fromagers, en proposant ce fromage à raclette, qui a été très apprécié par les personnes présentes.



Rémi Broccard, responsable de la cave. | Photo Guillermin



Stéphane Crettaz avec Pierre Métrailler et Pierre-Antoine Dussex accompagnant le fromager roumain Narcis Pintea.

**Rendez-vous est fixé
au 30 septembre 2023 pour la
19^e édition de Racl'Agettes**



Les racleurs bénévoles, en pleine action pour satisfaire les gourmets. | Photo Guillermin