

PRÈS DE 2000 VISITEURS ONT FONDU DE PLAISIR

LES AGETTES Le rendez-vous se veut représentatif de la production de nos alpages. Le cap des 100 fromages à raclette a été franchi samedi pour la 15^e édition de Racl'Agettes.

PAR CHARLES.MEROZ@LENOUVELLISTE.CH / PHOTOS LUCIEN.GRANDJEAN@GMAIL.COM

Plus de 200 meules, environ 10 000 raclettes, 600 kg de pommes de terre et quelque 2000 visiteurs: Racl'Agettes n'a pas fait dans la demi-mesure samedi à l'occasion de sa 15^e édition. «Nous avons franchi le cap des 100 fromages d'alpages différents écoulés en quinze ans d'existence. Depuis 2003, nous avons toujours proposé neuf alpages par année. Notre manifestation se veut représentative de la production cantonale de fromages à raclette. C'est notre carte de visite, à côté du caractère convivial du lieu, bien sûr», insiste Stéphane Crettaz, vice-président du comité d'organisation. Lorsqu'on l'interroge sur ce petit plus qui confère à Racl'Agettes cet esprit si caractéristique, Stéphane Crettaz est formel: «La dégustation s'effectue dans une assiette en bois et avec des services en bois. Chaque set comprend un verre de dégustation, un poivrier et un bocal de cornichons. Voilà, c'est simple...»

Les fromages à raclette estampillés AOP gagnent toujours plus de terrain en Valais. Les organisateurs entendent-ils surfer sur cette vague? «Ce n'était pas notre critère principal jusqu'à maintenant. En 2018, nous envisageons cependant de proposer une série complète de produits labellisés», note Stéphane Crettaz.



LENOUVELLISTE.CH
NOTRE GALERIE PHOTO

Les sourires sont de circonstance chez les amateurs de fromage à raclette de nos alpages. Lorsque qualité et convivialité sont au rendez-vous. LUCIEN GRANDJEAN