

RACL'AGETTES Trente-six jours pour une 9^e édition.

Tous les fromages d'alpage AOC au menu

La 9^e édition de Racl'Agettes a lieu ce samedi à La Vernaz, sur la commune des Agettes, de 11 à 22 heures.

Comme lors des éditions précédentes, les fromages d'alpage sont à l'honneur. «*Cette année, nous présentons les trois seuls fromages d'alpage du canton qui ont obtenu l'AOC*», se réjouit Stéphane Crettaz, le responsable marketing et fromages de la manifestation.

Il y aura donc des fromages portant les mentions Illiez 6 sur le talon; il provient de l'alpage de Bersoix. Le Champsoit 3 est aussi produit dans le val d'Illiez. Le troisième AOC est fabriqué à l'alpage du Cœur, situé sur la commune de Liddes.

Cette année, un produit un peu «exotique» est aussi au menu aux Agettes. Il s'agit du fromage de l'alpage de la Wispille. «*Il s'agit d'un alpage appartenant aux Savviésans, mais qui se situe sur le canton de Berne*», rappelle Stéphane Crettaz.

Les autres fromages proviennent de Novèlètt (Evolène), Marais (Anniviers), Aletsch, Mandralèche (Lens) et Chermontane (Bagnes). «*Une partie de ces fromages ne se trouvent pas dans le commerce. Même des gens du coin éprouvent de la peine à en trouver. Parfois, il faut que tout le comité d'un alpage se mette ensemble pour pouvoir nous fournir une vingtaine de pièces*», explique l'ancien président des Agettes.



L'assiette en bois est devenue l'emblème de Racl'Agettes. LDD

L'an passé, malgré un temps peu clément, 125 fromages avaient été raclés. Cette année, la météo annonce du beau temps pour samedi, ce qui devrait permettre aux organisateurs de dépasser le chiffre de 1200 gourmets atteint en 2010. Trente-six jours à raclettes vont fonctionner simultanément pour contenter tout le monde.

Selon la formule éprouvée, pour 25 francs, le visiteur a droit à une assiette en bois, qui est devenue la carte de visite de la manifestation, un verre de dégustation portant l'emblème de Racl'Agettes, un poivrier, un bocal de cornichons et... des raclettes à volonté. **JYG**