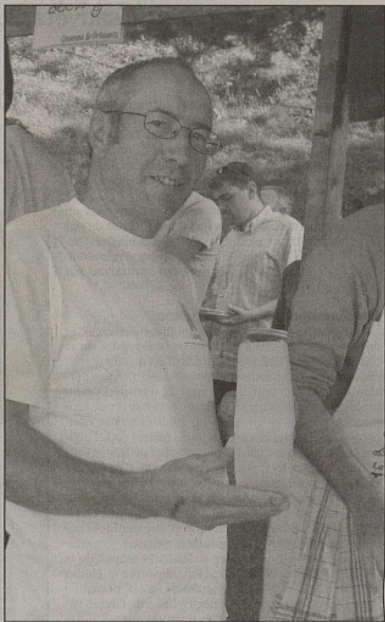


Sous le soleil, la raclette



Jean-Claude Crettaz, secrétaire-caissier de la montagne d'Eison est fier du choix des gourmands. LE NOUVELLISTE

CHARLY-G. ARBELLAY

Il y avait comme une senteur d'alpage qui a enveloppé samedi le village des Agettes.

«*Raclette, qui veut une raclette?*» La fête des meules grasses dont le ferme profil était présenté au foyer a eu un vif succès (voir ci-dessous). Ce mets exquis, la petite pomme de terre virgule et le verre de fendant qui l'accompagnaient, a créé une franche bonne humeur. «*Je suis un mangeur de fromage! Lorsque j'ai proposé Rac'l'Agettes à la SD, tout le monde était sceptique. Il n'y aura personne! Les fromages vont nous rester sur les bras. Et, nous sommes pourtant à la quatrième édition*», a relevé Stéphane Crettaz, président de la commune et vice-président du CO. «*Neuf fromages à déguster c'était suffisant! La formule a beaucoup plu. Elle est conviviale. Certains visiteurs hors canton n'auraient jamais connu Les Agettes sans cette fête.*»

Le choix des amateurs. Parmi les fromages préférés des gourmands figuraient le simplon, l'orchéraz et l'eison. Ce dernier provient de l'alpage de la commune de Saint-Martin. A Rac'l'Agettes, il a fait l'unanimité et s'est taillé une belle réputation. Qu'a-t-il de supérieur aux autres? La réponse viendra du secrétaire-caissier de l'alpage, Jean-Claude Crettaz.

«*La montagne d'Eison, étagée entre 2000 et 2700 m d'altitude sur la rive droite de la Borgne, offre une flore exceptionnelle. Grâce à l'installation de conduites, nous avons beaucoup amélioré la production herbagère et le résultat est là!*» La montagne d'Eison alpe plus de 100 vaches de la race d'Hérens complétées par quelques tachetées. Elles produisent 5000 kg de fromages réservés d'abord aux propriétaires du bétail. «*Nous vendons la quantité qu'ils nous demandent. Cette année, 1200 kg ont été mis sur le marché. C'est le 15 août que Stéphane Crettaz nous a réservé dix pièces pour cette manifestation. Nous avons été très honorés d'avoir été choisis parmi les alpages sélectionnés.*» Jean-Claude Crettaz est heureux du choix des dégustateurs. Il en fera part à son comité présidé par Roger Moix. «*Notre alpage va bien! Nous travaillons beaucoup à son amélioration, notamment à la rénovation du hameau de l'A Vieille.*» Tout à sa joie, le secrétaire s'est mué en poète culinaire. «*Sous la caresse de la chaleur, la raclette s'amollit, rissole et dore. La pâte chaude du fromage s'étale, fondante et blonde, sur l'assiette.*»

A noter encore que «la table qui tourne toute seule» était présentée en première valaisanne lors de cette manifestation. Inventée par Bernard Micheloud et les constructeurs Roger Rey et Francis Devantéry, elle a fait sensation.

Une raclée de huit heures

«*Nous avons égalé, si ce n'est pas dépassé les 1200 visiteurs gourmands, amateurs de fromage à raclette et nous sommes très satisfaits. Cette année, de nombreuses personnes des cantons voisins sont venues nous rendre visite, notamment les Jurassiens et Fribourgeois*», a relevé avec satisfaction Stéphane Crettaz. «*Il faut rendre un hommage mérité à nos soixante personnes bénévoles du Valais central, sans qui tout cela ne serait pas réalisable. Certaines ont raclé sans interruption durant huit heures.*» Succès aidant, le président des Agettes peut déjà annoncer une bonne nouvelle aux amateurs de fromages. «*Cette fête au village sera reconduite le 29 septembre 2007, quelques semaines avant les élections au Conseil national.*» L'ambiance sera encore plus chaude.