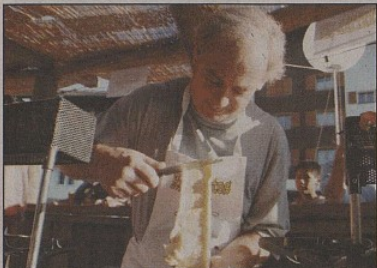


Racleur, sauf en famille...



Jean Lager est un racleur très recherché. LE NOUVELLISTE

VINCENT FRAGNIÈRE

Jean Lager ne louperait Racl'Agettes pour rien au monde. S'il avoue ne rien connaître à la fabrication du fromage, il adore le racler. *«J'ai commencé, par hasard, à 18 ans. Et je n'ai plus pu m'en passer.»* Dans la région, il est même devenu un racleur très recherché. *«Il n'y a qu'aux fêtes de famille qu'on me laisse tranquille»*, plaisante ce manœuvre en génie civil de 48 ans.

Samedi, pour la troisième édition de Racl'Agettes, il a raclé pendant quatre heures cinq fromages de l'alpage de Rouaz.

tion personnelle, il préfère du fromage de laiterie chez Valdor. *«Rassurez-vous, j'achète aussi des fromages d'alpage, même si je sais que je prends un risque. Jusqu'à aujourd'hui, il a toujours été payant.»*

Racleur demandé, Jean Lager est aussi *«un mordu de la corne»*. L'hiver, il ne peut s'empêcher de donner *«un coup de main»* à l'étable d'un ami de Salins. L'été, l'inalpe de la Combyre est devenu incontournable. *«Mon père avait du bétail. Mais ma profession m'a empêché de reprendre l'exploitation familiale. Heureusement que je*

«Je ne suis pas d'accord avec ceux qui prétendent qu'Ovronnaz et son «Fromage et cime» nous pique des clients.»

La veille, il avait passé une grande partie de sa soirée à nettoyer les 72 fromages des neuf alpages représentés aux Agettes. *«Une pièce qui n'a pas trois mois est très difficile à racler correctement. Heureusement, ici, il n'y en a presque pas.»*

En trois ans, Jean Lager touche du bois. Il n'est jamais tombé sur des fromages *«inraclables»*. *«Que ce soit ceux de Méribé, de Serein ou de Rouaz, je n'ai jamais eu de problème.»* Pourtant, pour sa consumma-

tion personnelle, il préfère du fromage de laiterie chez Valdor. *«Rassurez-vous, j'achète aussi des fromages d'alpage, même si je sais que je prends un risque. Jusqu'à aujourd'hui, il a toujours été payant.»*

«Je ne sais si on a cartonné, mais en tout cas, je ne suis pas d'accord avec ceux qui prétendent qu'Ovronnaz nous pique des clients.»

Avant de s'en retourner à ses fourneaux, Jean Lager ne peut s'empêcher de sourire. *«Heureusement qu'ils sont à gaz, parce que je suis nul pour racler au feu de bois...»*

1200 ENTRÉES POUR 90 FROMAGES

500 visiteurs en 2003, 700 en 2004 et 1200 en 2005. La formule de Racl'Agettes ne cesse de séduire. *«Nous avons encore de nombreux détails à améliorer, mais la très grande majorité des échos sont très positifs»*, estime Stéphane Crettaz, président de la commune et membre du comité d'organisation. Cette année, les organisateurs ont dû puiser dans les réserves pour assouvir l'appétit de 1200 personnes. *«Au total, nous avons raclé près de 90 fromages alors qu'une septantaine étaient prévus au programme.»* Quant au nombre de raclettes mangées, Stéphane Crettaz les estime à 10 000. *«Presque toutes les personnes que j'ai rencontrées m'ont dit avoir dégusté les neuf fromages proposés...»*