

Neuf fromages plus un

Samedi sous un ciel maussade mais sec, 1500 personnes ont acheté le passe de Racl'Agettes. Avec ce sésame, le gourmand reçoit une assiette en bois, un poirrier, un verre à pied et un bocal de cornichons. «Au vu de cette météo grise, je suis vraiment très content de ce chiffre», confie Stéphane Crettaz, vice-président de Racl'Agettes et responsable du choix des fromages.

Armé de cette panoplie, le visiteur peut goûter à volonté dix fromages, du matin au soir. Le dixième, un brin exotique, était là pour la joie de la comparaison et pour marquer le dixième anniversaire du festival de raclette aux Agettes. C'est un fontine de la vallée d'Aoste qui a attiré nombre de curieux. Pour lui, lourd de 8 kilos contre 5 pour les Valaisans, il a fallu trouver des fours spéciaux. Au final, ce sont les fromages de Gauthier (Nax Mont-Noble) et Err de Lens qui ont eu les faveurs de la cote.

Pour marquer cette décennie, dix fromages, accompagnés de leur sac de pommes de terre, ont été tirés au sort.

Si la manifestation se déroule toujours le dernier samedi de septembre, c'est parce que c'est là que les fromages sont mûrs à point, digestes et goûteux.

«Je suis toujours surpris du nombre de jeunes qui nous sont fidèles», se réjouit Stéphane Crettaz. Les jeunes, mais aussi les Belges, les Neuchâtelois, les Francs-Montagnards, les Fribourgeois, le cercle hippique de Sion, un groupe de jeunes femmes qui



Pour cette dixième édition, un fromage à raclette du val d'Aoste s'était invité à la fête. LE NOUVELLISTE

enterraient la vie de jeune fille de l'une d'elles, tous ont répondu présent avec un bel enthousiasme.

A chaque édition, les organisateurs tiennent à ce que tout le Valais des alpages soit représenté. Du Haut-Valais au val d'Illiez, tous les alpages sont au moins présents une fois. La majorité d'entre eux sont situés sur la rive gauche du Rhône.

Pour les touristes de passage dans le village, c'est l'occasion de découvrir non seulement une vue incroyable sur la plaine, mais aussi de faire la connaissance avec plusieurs régions du Valais. De même, des stands de produits du terroirs ont accompagné la fête, donnant une note colorée à cette journée de la gastronomie fromagère. **OS**