

## 10 choses que vous ne savez certainement pas sur la raclette du Valais AOP.

Sion, le 19 novembre 2020. La saison hivernale approche à grands pas. Afin de vous préparer au mieux à affronter le froid, que diriez-vous de déguster le plat hivernal par excellence : la raclette ? Bien qu'elle se déguste de préférence à plusieurs, elle est « Covid compatible » si le racleur respecte les mesures sanitaires avant de racler. En plus du tablier et du couteau, ce dernier doit avoir dans son nouvel attirail un masque de protection et du désinfectant. La raclette peut aussi se déguster sous forme de raclonnette à deux ou à plusieurs avec du fromage coupé en tranches. Avant de passer à la dégustation, nous vous proposons de vous mettre l'eau à la bouche et de vous en apprendre un peu plus sur ce plat typiquement valaisan. Vous ne le saviez peut-être pas mais la raclette est née en Valais tout à fait par hasard. Nous la devons à un certain Léon qui aurait malencontreusement oublié une meule de fromage près du feu créant ainsi la première raclette au monde. En 1574, la pratique du fromage fondu était déjà connue dans le canton. D'autres mystères se cachent derrière ce fromage mythique. Nous allons vous en révéler quelques-uns pour que vous puissiez briller lors de vos prochaines soirées raclette. Voici 10 choses que vous ne savez certainement pas sur la raclette du Valais AOP:

1. Doit-on dire le ou la raclette ? On parle de la raclette pour désigner le plat à base de fromage fondu. Le fromage à raclette est lui appelé le Raclette.
2. Le Raclette du Valais bénéficie depuis 2007 d'une AOP qui certifie que le fromage est produit et affiné en Valais. Il provient uniquement de lait de vaches ayant mangé de l'herbe valaisanne (fourrage ou pâturage). Il est également labellisé marque Valais garantissant des produits de qualité supérieure qui sont issus de producteurs de la région, soucieux de leur impact sur le territoire.
3. Il est possible de vérifier en tout temps la provenance et la date de fabrication d'une meule de fromage grâce à une indication d'origine gravée sur le talon du fromage (par exemple Bagnes, Gomser, Wallis 65, etc.).
4. Le Raclette fond à une température de 40°C.
5. Une meule de Raclette pèse environ 5 kilos pour un diamètre de 30 centimètres.
6. Les premières traces de fromage en Valais remontent au 4<sup>ème</sup> siècle avant J.C. A l'époque romaine, il était utilisé non pas pour faire des raclettes mais comme monnaie d'échange.
7. Le Raclette est un fromage sans lactose et sans gluten élaboré à base de lait cru. Ce dernier n'a donc pas été thermisé, ce qui permet au fromage de garder tous les arômes du lait. Le goût typique et corsé du Raclette provient notamment de la fabrication traditionnelle, de la riche flore des régions alpines et du climat méditerranéen dont bénéficie le Valais.
8. Le plus vieux fromage à raclette encore existant a 145 ans. Deux meules datant de 1875 sont conservées dans une cave de Grimetz dans le Val d'Anniviers.
9. Chaque année un concours récompense les meilleurs fromages à raclette des fromageries et des fromageries d'alpage. Noté sur 20 points par un jury d'experts, il permet de mettre en avant la qualité du Raclette du Valais AOP. En 2019, le jeune fromager Julien Mariétan de l'alpage de La-Pâle (Val d'Illicz) a obtenu la note de 20 sur 20 pour son fromage.
10. La raclette inspire bon nombre d'innovations en Valais comme le robot créé par l'institut de recherche Idiap à Martigny appelé Roboclette ou avec des événements mis sur pied par le PALP festival comme l'Electroclette ou le Rocklette.

Plus d'informations sur la raclette: [www.valais.ch/raclette](http://www.valais.ch/raclette)

### Contact

Service de presse  
Valais/Wallis Promotion  
[presse@valais.ch](mailto:presse@valais.ch)  
027 327 35 89