

**OVRONNAZ**



## **DOSSIER DE PRESSE 2015**

**Fromage & Cime**  
**C/O Ovronnaz Tourisme**  
Case postale 2096 – 1911 Ovronnaz  
Tel : +41 (0)27/306.42.93 – [info@ovronnaz.ch](mailto:info@ovronnaz.ch)

*La raclette est aux valaisans ce que la crêpe est aux bretons.*

*11<sup>ème</sup> édition :*

## *Ovronnaz – Fromage & Cime*

**Le dimanche 20 septembre 2015**, la station d'Ovronnaz se transformera à nouveau l'espace d'une journée en véritable « capitale du fromage ». Ce sera la 11<sup>ème</sup> édition de « Fromage & Cime ».

Au pied des Muverans, en 2014, plus de **2'450 personnes** se sont retrouvées à Ovronnaz pour déguster plus de 30 fromages à raclettes différents ! **9'356 raclettes furent servies durant la journée !**

### **Une vingtaine d'artisans-fromagers**

Cette manifestation unique en Valais est dédiée à la dégustation et à la découverte de **la plus large palette de fromages réunis en un seul lieu.**

Cette année, nous accueillerons **plus d'une vingtaine d'artisans-fromagers** qui feront découvrir à nos visiteurs « leurs nectars ». Ces producteurs de fromage d'alpage viendront principalement du canton du Valais, mais aussi des invités venus de l'Arc alpin.

En effet, en plus des producteurs valaisans, des fromagers de trois autres régions sont invités à faire découvrir leurs productions : l'Oberland bernois, le Jura et la Savoie.

### **De nombreux fromages à raclette en dégustation**

Le point fort de la manifestation est de donner la possibilité aux hôtes de déguster sous forme de raclettes, **plus de 30 fromages différents.**

Installés sous des pavillons indépendants et en fonction de leur provenance géographique, les producteurs proposeront en dégustation les meilleurs de leurs fromages. Le choix étant très large et unique, les différentes tentes ne seront pas en concurrence mais bien complémentaires.

Nos hôtes seront invités à se restaurer en achetant directement les raclettes « à la portion ».

Cette portion de **raclette sera proposée au tarif de Frs 4.00** . Les visiteurs pourront acheter les « bons repas » aux caisses de la manifestation, puis les échanger directement sur les stands des fromagers de leur choix.

### **Des produits du terroir pour tous les goûts**

Les producteurs proposeront également leurs produits en vente directe, notamment les fromages à raclette, les fromages de chèvres, les tommes, les seracs, les yoghourts, les beurres et autres.

Pour agrémenter cette journée dédiée aux fromages, plusieurs autres produits du terroir viendront enrichir l'offre culinaire du jour : la fabrication du pain au feu de bois par les deux boulangers du village, un stand de fruits et légumes, un stand de viandes sèches et de produits de salaison tenu par les bouchers locaux.

Accompagnant bien sûr idéalement les fromages, la palette des vins de la région sera présentée sur plusieurs stands par les encaveurs des communes viticoles de Leytron, Saillon, Fully et Vétroz.

### **Les plus jeunes ne sont pas oubliés !**

La présence de grimeuses ainsi que de la Lud'Ovronnaz (ludothèque) permettra aux plus jeunes de s'amuser et se dépenser en toute sécurité. La présence des chèvres naines devrait également combler petits et grands. Enfin, une vache géante attendra les plus jeunes et leur servira de terrain de jeu privilégié !

**Fromage & Cime  
C/O Ovronnaz Tourisme**

Case postale 2096 – 1911 Ovronnaz  
Tel : +41 (0)27/306.42.93 – info@ovronnaz.ch

### Un concours unique en Suisse

A l'image des vins du Valais qui, grâce à leurs concours, se taillent une belle notoriété en Suisse et à l'étranger, **un concours de la meilleure raclette** sera organisé pour la 2<sup>nd</sup>e année consécutive : **« Fromage & Cime d'OR ».**

Cette année, le concours est ouvert à tous les producteurs de fromages à raclette, du Valais et d'ailleurs.

Un jury composé de professionnels du fromage, de la gastronomie et d'amateurs éclairés procédera à la dégustation d'une vingtaine de fromages à raclettes, à l'aveugle, le lundi 14 septembre 2015. Le vainqueur du « Fromage & Cime D'Or 2014 », l'Alpage de Charmontane (Valais) remettra son titre en jeu.

Le résultat du concours sera proclamé lors de la partie officielle de la 11<sup>ème</sup> édition de Fromage & Cime, le dimanche 20 septembre 2015 à Ovronnaz. Assurément, le gagnant du second Fromage et Cime d'OR verra son stand prisé par le large public attendu.

### Intéressé à couvrir la dégustation du jury, le lundi 14 septembre ?

N'hésitez pas à prendre contact avec nous afin que nous organisions votre venue. Nous nous ferons un plaisir de vous accompagner à cette occasion. A noter que la liste du jury se trouve en annexe du présent dossier de presse.

### Infos utiles pour la manifestation :

Date :	<b>dimanche 20 septembre 2015</b>
Horaires :	<b>de 10 h 00 à 17 h 00</b>
Lieu de la manifestation :	au centre la station d'Ovronnaz. Grands parkings gratuits à proximité. Suivre les indications dès l'entrée dans la station.
Prix :	Prix unique de <b>Frs 4.00.—</b> pour la portion de raclette
Téléphone :	Ovronnaz Tourisme, 027 306 42 93
Mail :	<a href="mailto:info@ovronnaz.ch">info@ovronnaz.ch</a> – <a href="http://www.ovronnaz.ch">www.ovronnaz.ch</a> – <a href="http://www.fromageetcime.com">www.fromageetcime.com</a>
Accès :	sortie autoroute Riddes ; n° 24
Météo :	la manifestation aura lieu par tous les temps. En cas de météo défavorable, les tentes de dégustation protégées permettront un bon déroulement de la manifestation.

### Personne de contact :

*Maiwenn Kerleau*  
[info@ovronnaz.ch](mailto:info@ovronnaz.ch)  
027/306.42.93

### En annexe :

Le concours « Fromage & Cime d'Or » : Les membres du Jury | le programme du concours

*La raclette est aux valaisans ce que la crêpe est aux bretons.*

**Fromage & Cime**  
**C/O Ovronnaz Tourisme**  
Case postale 2096 – 1911 Ovronnaz  
Tel : +41 (0)27/306.42.93 – [info@ovronnaz.ch](mailto:info@ovronnaz.ch)

## Liste du jury de la 2<sup>ème</sup> édition du Fromage & Cime d'OR

Le comité d'organisation est très heureux de vous présenter les membres de ce jury qui nous honorent de leur présence. Ils auront la responsabilité d'élire le fromager qui remportera la 2<sup>ème</sup> édition du Fromage & Cime d'OR.

**France Massy** a fait partie durant 13 ans des chefs valaisans distingués par GaultMillau. Passionnée d'écriture, elle quitte à 40 ans les fourneaux pour suivre une formation de journaliste. Journaliste du quotidien Le Nouvelliste, elle traite plus particulièrement les sujets de la gastronomie et la viti-viniculture.

**Mélina Neuhaus** a fondé le concept d'événements 2.0 Socialize, destiné aux habitués des réseaux sociaux, dont l'un des événements s'est articulé autour de la gastronomie. Co-fondatrice de l'agence de communication Elitia, elle y est directrice de communication.

**Zoran Shewarlitch** est animateur et producteur TV, chroniqueur gastronomique à la radio mais aussi pour les magazines romands Profil, Fémina on-line et Paradis, ainsi que pour le site Terravin.

**Philippe Rubin** anciennement chef boulanger- pâtissier, il est aujourd'hui responsable des achats du secteur fromager de la filiale Manor, à Bâle et adjoint du directeur de la division ultra frais et produits frais. Il est ainsi en contact fréquent avec le monde des artisans fromagers, que ce soit en production, distribution ou affinage.

**Imier Collaud** est consultant en fromagerie, à la tête du Conseil de Préfecture de Neuchatel pour la promotion de la Confrérie du Gruyère. Il réitère sa participation en tant que jury, appréciant la démarche du festival de faire se rencontrer les consommateurs et techniciens du fromage, pour toujours améliorer la qualité des produits.

**Gabriel Gex-Fabry** est président des Saveurs du Valais, dont le label est attribué aux restaurateurs souhaitant mettre en valeur des mets régionaux et authentiques.

**Daniel Goy** est avant tout un maître fromager. Il a été en charge de la station de recherche « Agroscope », dans le canton de Berne où l'exécution d'essais dans la fromagerie pilote était une de ses activités. Tout récemment retraité, il se consacre désormais à la consultation des alpagistes.

**Claude Luisier**, affineur reconnu de fromages, inventeur de « easyraclette » et membre fondateur de la manifestation Fromage & Cime sera le dernier membre du jury.

Ce concours et ce jury seront pilotés par Madame **Anne-Claude Luisier**, ingénieure valaisanne en denrées alimentaires. Depuis de nombreuses années, Anne-Claude Luisier met son expérience au service de domaines riches et variés tels que l'agroalimentaire, le tourisme ou la santé publique.

*La raclette est aux valaisans ce que la crêpe est aux bretons.*

## *Programme de la journée de dégustation Fromage & Cime d'OR*

**09.00-09.30\***

Accueil du jury par le comité de Fromage & Cime et par Madame Anne-Claude Luisier

\*\*\*

**09.30-10.00**

Introduction au concours par Madame Anne-Claude Luisier

\*\*\*

**10.00-12.00**

Début de la dégustation

\*\*\*

**12.00-13.00**

Cocktail dinatoire par le Traiteur « Le Jardin »

\*\*\*

**13.00-15.00**

Fin de la dégustation

\*\*\*

**15.00-16.00**

Délibération – fin officielle du concours destiné à élire le meilleur fromage à raclette

**\*09.00-09.30**

Accueil des représentants des médias

**Fromage & Cime  
C/O Ovronnaz Tourisme**

Case postale 2096 – 1911 Ovronnaz  
Tel : +41 (0)27/306.42.93 – info@ovronnaz.ch