



Le fromager de Verbier Roger Dubosson et ses employés Marc Quennoz et Marc Dubosson, fiers de présenter la distinction obtenue lors du Swiss Cheese Awards. SACHA BITTEL

SWISS CHEESE AWARDS Le numéro un des fromages AOP du canton, c'est le «Bagnes 1», vainqueur du championnat suisse du fromage.

Le meilleur raclette du Valais

JEAN-YVES GABBUD

«Bagnes 1», le fromage fabriqué à la laiterie de Verbier, est le meilleur fromage à raclette du Valais AOP. Il a obtenu ce titre lors du championnat national du fromage Swiss Cheese Awards, qui s'est déroulé la semaine dernière à Rapperswil.

Ce concours, qui a lieu tous les deux ans, a réuni 817 fromages, dont 17 fromages à raclette du Valais, lesquels ont été dégustés aussi bien froids que fondus. Urs Guntern, le gérant de l'Interprofession raclette du Valais AOP, rapporte avec plaisir les propos d'un membre du jury qui a estimé que les fromages à raclette valaisans ayant participé à cette édition se situent à un très haut niveau de qualité.

Surprise au rendez-vous

Face à ce premier prix, le fromager de Verbier Roger Dubosson ne cache pas sa satisfaction... ni sa surprise. Il raconte: «Je ne savais même pas que notre fromage participait à ce concours! C'est la coopérative Alpgold qui nous a inscrits. J'ai reçu un téléphone des organisateurs pour que je me rende à Rapperswil toucher ce prix.»

Le fromager bagnard, qui insiste toujours sur son origine vald'illienne, se réjouit. «Je ne suis pas très branché prix, parce que je trouve que de nombreuses laiteries fabriquent du très bon fromage. Mais par rapport à notre travail, aux efforts des paysans, à l'interprofession, c'est une belle reconnaissance. Ce prix est une récompense pour tout le val de Bagnes.»

Le fruit de la sévérité

Pas de recette secrète pour fabriquer le meilleur raclette, mais des ingrédients importants. «Avec un bon produit au départ, on peut faire un bon fromage. Nous faisons de gros efforts sur la qualité du lait. Cela passe tout d'abord par le fourrage. Les producteurs ont compris que s'ils veulent un prix du lait correct (ils touchent 1 franc par litre livré) ils doivent faire un effort de ce côté-là. Et puis, tous les jours, nous contrôlons le lait. J'ai toujours eu la réputation d'être sévère sur ce point. Ce prix récompense ces efforts. Aujourd'hui, les paysans sont aussi fiers que moi de ce succès.»

Ce lait qui compose le «Bagnes 1» est issu d'un secteur qui va de Verbier aux villages du Châble, Villette et Cotterg. L'équipe de la laiterie de Verbier, forte de quatre employés, va chercher le lait directement chez les producteurs de la vallée, alors que les couleures de Verbier livrent eux-mêmes à la laiterie. Les 850 000 litres de lait collectés permettent de fabriquer 17 000 pièces de fromage «Bagnes 1» par an, ainsi que des tommes et quelques autres produits. La cave peut accueillir jusqu'à 5600 pièces.

Bagnes en vitrine

Le fromage de Bagnes fait décidément fort.

Cet été, un autre concours de fromage à raclette a eu lieu à Ovronnaz, dans le cadre de Fromage & Cime. Les critères des deux concours diffèrent, par contre le lieu de production des vainqueurs sont proches, puis-

LES AUTRES PRIX

Pour les raclettes du Valais AOP, deux fromages ont obtenu une distinction après «Bagnes 1». Il s'agit de la fromagerie de Visperterminen pour son raclette appelé «Heida» et la fromagerie Walker Bergkäserei de Bitsch pour son «Gomser 1».

La fromagerie Cremo de Sierre a obtenu deux diplômes dans les autres catégories, avec la «Vignerolle campagnarde» et le «Marenda gourmet». **JVG**

que les deux fromages sont issus de la commune de Bagnes. A Ovronnaz, c'est un fromage de l'alpage de Chermontane, situé près de Lourtier, qui l'a emporté. A Rapperswil, c'est donc un fromage de Verbier qui a gagné.

Il n'y a aucune concurrence entre les fromagers de la vallée, assure Roger Dubosson. «Nous sommes des amis. C'est là un élément très important à mes yeux.»

Le fromager évoque un regret. «Ici à Bagnes, nous avons un trésor dans nos alpages, mais les éleveurs ne produisent pas assez de lait l'été. C'est dommage, parce qu'une bonne partie des fromages que nous pouvons produire arrivent au top l'hiver, quand les touristes sont là.»

Vingt-huit ans de métier

Roger Dubosson a entamé son activité à la laiterie de Verbier il y a vingt-huit ans. Aujourd'hui, il vit avec sa famille au-dessus de son lieu de travail. Son fils Marc a rejoint les rangs du personnel.

En près de trois décennies, l'approche du public a considérablement changé. «Il y a vingt-huit ans, c'était rare qu'un client demande un fromage à raclette. Le fromage était essentiellement consommé à la main. Maintenant, on vend essentiellement du raclette. Avec la fête Bagnes, capitale de la raclette, le phénomène a pris de l'ampleur. Dans la station de Verbier, les restaurateurs jouent bien le jeu. Ils sont fiers de pouvoir servir le fromage d'ici.» **◉**