

29.09.2014, 00:01

Le brebis a convaincu les gourmets de Racl'Agettes



Les racleurs du fromage de brebis n'ont pas chômé. LE NOUVELLISTE

[Réagir à cet article](#)

Pour sa douzième édition qui se tenait samedi, Racl'Agettes a innové en proposant un fromage de brebis. Les plus de 2000 personnes présentes ont apprécié. *"Il est moins lourd qu'un fromage au lait de vache. C'est vraiment une belle découverte"*, explique Roselyne de Sépibus, amatrice venue avec des amis. Avant sa toute première bouchée, Florian Petter, un jeune Saxonin, était confiant. *"Je connais déjà les yogourts au lait de brebis et je les préfère à ceux au lait de vache. Donc je suis sûr que ça doit être très bon."* Le verdict vient confirmer ce qu'il pensait. *"C'est parfumé. Mais ça n'a rien à voir avec du chèvre. La texture est magnifique, mais je pense que je ne pourrais pas en manger quinze."*

Intrigués, les amateurs de fromage ont dû parfois s'armer de patience pour déguster le fromage de la Fromathèque de Martigny. La queue aura souvent été la plus longue des neuf fromages en dégustation. *"On n'a pas le temps de relever la tête"*, confiait l'un des racleurs. Comment juger le raclage de ce fromage de brebis? *"C'est simple, ça glisse mieux que les fromages au lait de vache. Quand il chauffe, on pourrait croire qu'il est très gras, mais il n'y a pas d'huile du tout dans les assiettes. C'est donc une belle réussite à mes yeux."*

Du côté du vice-président du comité d'organisation, on se félicite de ce choix, comme des autres. *"Depuis douze ans, nous avons présenté des fromages de 90alpages. C'est notre rôle de faire découvrir des nouveautés, et ce fromage de brebis a permis à de nombreux amateurs de raclette de manger quelque chose d'inconnu"*, explique Stéphane Crettaz. Les clients se réjouissent déjà des nouveautés de 2015. SJ