

LE RACLETTE DU VALAIS AOP, L'ORIGINAL

C'EST 450 ANS D'HISTOIRE, 150 ANS DE RENOMMÉE,
17 ANS D'APPELLATION ET DES MILLIONS DE DÉGUSTATIONS !



Suisse. Naturellement.



Les Fromages de Suisse.

www.fromagesdesuisse.fr



RACLETTE DU VALAIS AOP

Le Raclette du Valais AOP n'est pas seulement un fromage, c'est un véritable patrimoine culturel. Il incarne l'esprit des alpages valaisans, la tradition fromagère suisse et l'art de vivre montagnard. Car comme le dit si bien la sagesse valaisanne : une vie sans raclette ne serait-elle pas une vie un peu moins savoureuse ? En 2024, le Raclette du Valais AOP célèbre un double anniversaire : les 450 ans de son existence en tant que fromage emblématique et les 150 ans de son nom officiel ! Une occasion parfaite pour entrer dans l'hiver et laisser place à ce fromage qui fait fondre le monde à la manière Suisse !



Un voyage à travers le temps

Le Raclette du Valais AOP, c'est l'histoire d'un fromage qui a su traverser les siècles sans perdre de sa saveur. De sa naissance dans les alpages valaisans à sa reconnaissance mondiale, il incarne la quintessence du savoir-faire suisse. Ce fromage est né d'une nécessité : celle de nourrir les travailleurs des montagnes. Utilisé à l'origine par les paysans pour régaler leur entourage avec un fromage fondu sur des pommes de terre, il a su perdurer au fil des siècles pour devenir un symbole culinaire reconnu à l'échelle mondiale.

Savoir-faire et terroir

Le Raclette du Valais AOP se distingue par son authenticité. Produit uniquement à partir de lait cru provenant de vaches des montagnes du Valais, ce fromage est le fruit d'un savoir-faire traditionnel transmis de génération en génération. Les agriculteurs livrent leur lait frais chaque matin à la fromagerie du village. Là, le maître-fromager en vérifie la qualité et le transforme en célèbre Raclette du Valais AOP, en alliant savoir-faire ancestral et moyens modernes. Les meules, retournées chaque semaine, mûrissent pendant au moins trois mois, libérant des arômes uniques, directement inspirés des prairies alpines et des fleurs sauvages qui composent le paysage valaisan. Ce fromage étant un produit purement naturel, il ne contient aucun agent conservateur.



Une dégustation dans les règles de l'art

Le Raclette du Valais AOP se déguste dans la tradition. Pour apprécier pleinement ses saveurs crémeuses et délicates, il est recommandé de le faire fondre à la chaleur et de l'accompagner de charcuteries de montagne, de cornichons et de pommes de terre. Ce moment convivial est un véritable rite en Valais, où chaque bouchée raconte une histoire.



ALORS, QUE VOUS SOYEZ PURISTE OU AMATEUR D'INNOVATIONS CULINAIRES, LAISSEZ-VOUS TENTER PAR CE FROMAGE, AVEC DEUX RECETTES INÉDITES ET FONDANTES PROPOSÉES PAR LES FROMAGES DE SUISSE.

CROQUE PERDU AU RACLETTE DU VALAIS AOP

Nombre de personnes : 4
Préparation : 15 min
Cuisson : 5 min pour chaque

INGRÉDIENTS :

3 œufs
4 tranches de jambon blanc
8 petites brioches
30 g de moutarde
50 g de beurre
30 cl de lait
8 tranches de Raclette du Valais AOP
Sel et poivre
Facultatif :
Confiture de cerises noires
Mâche



Pain brioche

PRÉPARATION :

Disposez les petites brioches coupées en deux sur le plan de travail. Aplatissez-les légèrement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Garnissez les bases des brioches avec un peu de moutarde, déposez 1 tranche de jambon et 1 tranche de Raclette du Valais AOP. Refermez les croques avec leur chapeau.

Fouettez les œufs avec le lait, salez et poivrez.

Faites chauffer une poêle avec un peu de matière grasse (beurre).

Trempez les croques de chaque côté dans le mélange œufs-lait puis disposez-les dans la poêle. Faites-les cuire dans la poêle jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Dégustez les croques perdus avec une touche de confiture de cerise noire et une salade de mâche.

CROQUETTE DE RIZ AU RACLETTE DU VALAIS AOP

Nombre de personnes : 4

Préparation : 25 min

Cuisson : 25 min

INGRÉDIENTS :

8 cubes de Raclette du Valais AOP

300 g de riz Arborio

25 cl de vin blanc

70 cl de bouillon de volaille

50 g de farine

2 œufs

50 g de chapelure

Sel et poivre

Salade

8 tranches de viande des Grisons

Huile de friture

PRÉPARATION :

Retirez la croûte du Raclette du Valais AOP et découpez-le en cubes puis réservez.

Faites chauffer le riz dans une sauteuse avec l'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez le vin blanc et laissez absorber le liquide. Ajoutez le bouillon chaud louche par louche jusqu'à ce que le riz soit cuit et le liquide totalement absorbé. Retirez du feu, ajoutez 3 cubes de Raclette du Valais AOP. Mélangez et placez au frais pendant 3h au minimum.

Enroulez chaque cube de fromage restant dans le riz refroidi et formez des boules avec les mains. Roulez chaque boule dans la farine, puis dans les œufs battus et enfin dans la chapelure pour les paner.

Faites frire les croquettes dans l'huile à 180°C jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Déposez-les sur une feuille de papier absorbant et servez encore chaudes avec des pousses de salade et la viande des Grisons.

Viande des grisons

L'ORIGINAL.

LE SAVIEZ- VOUS ?

C'EST EN 1874 que le terme « RACLETTE » est officiellement utilisé pour le fromage, marquant son entrée dans **LE PATRIMOINE CULINAIRE.**

On dit d'ailleurs qu'en Valais, **UNE SEMAINE SANS RACLETTE EST UNE SEMAINE PERDUE !**

LE RACLETTE DU VALAIS AOP EN CHIFFRE POUR BRILLER À TABLE !



**3 MOIS
D'AFFINAGE
MINIMUM**

4.8 / 5.2 KG



**LE POIDS
DE SA MEULE**



**15 OCTOBRE 2007 : DATE
D'ENREGISTREMENT DE L'AOP**

**2 027
TONNES**



**DE RACLETTE
DU VALAIS AOP
PRODUITES EN
2023**

100% naturel



**DU NOURRISSAGE
DES VACHES
AUX SOINS DANS
LA CAVE DE
MATURATION,
EN PASSANT PAR
LE TRAITEMENT
DU LAIT CRU.**

Toutes les informations relatives au Raclette du Valais AOP sont disponibles sur
www.raclette-du-valais.ch/fr-ch
www.fromagesdesuisse.fr

@FromagesdeSuisse

@FromagesdeSuisse



ellement.



Les Fromages de Suisse.

www.fromagesdesuisse.fr

