

LE CHÂBLE «Bagnes, capitale de la raclette» en sera à sa 10^e édition samedi 21 et dimanche 22 septembre. De sacrées festivités en perspective.

Ode au fromage à raclette de chez nous!

CHARLES MÉROZ

La SD du Val de Bagnes et Bagnes Agritourisme ont décidé de marquer les esprits à l'occasion de la 10^e édition de «Bagnes, capitale de la raclette» les samedi 21 et dimanche 22 septembre prochain au Châble. «Pour célébrer cet événement, nous avons invité les dix communes qui, à ce jour, avaient répondu à notre invitation, à savoir Vétroz, Fully, Saint-Léonard, Savièse, Sion, Salquenen, Ayent, Riddes, Isérables et Lens», indique Gaston Barben, président du comité d'organisation. Toutes disposeront d'un pavillon d'honneur dans le périmètre de la fête aux côtés des Caves de l'Etat du Valais du domaine du Grand Brûlé, de la fromagerie du vacherin Mont d'Or de L'Auberson, de la banque Raiffeisen de Bagnes-Vollèges à l'occasion de son 90^e anniversaire et de Cérébral Valais qui fête son demi-siècle d'existence en 2013. Un budget

de 200 000 francs est consacré à cette manifestation dont le bon déroulement sera assuré par quelque 150 bénévoles.

Un sacré choix pour les visiteurs

Le Raclette sera naturellement à l'honneur en ce week-end dédié aux produits du terroir. «Au total, quatorze fromages d'alpage et huit de laiterie seront proposés à la dégustation, sans compter les fromages de chèvres et de brebis», souligne Thierry de Salvador, président de Bagnes Agritourisme. «Les fromageries de Champsec, Verbier, Lourtier, Liddes et Etiez, ainsi que celles de Mille et d'Orsières seront au rendez-vous. Les deux producteurs d'origine bagnarde qui exploitent les alpages de Fournoutze, à Bovernier, et de l'Au d'Arbignon, à Collonges, seront également de la fête», précise Eddy Baillifard, vice-président du groupement. Désormais établi à Champsec, le maître fromager ne manque pas l'opportunité de vanter les quali-



Thierry de Salvador, président de Bagnes Agritourisme, Gaston Barben, président du comité d'organisation, Eloi Rossier, président de la commune de Bagnes, et Eddy Baillifard, fromager désormais établi à Champsec et vice-président de Bagnes Agritourisme (de g. à dr.), présentent l'affiche officielle de la manifestation. LE NOUVELLISTE

LE KIOSQUE À MUSIQUE EN DIRECT DU CHÂBLE

Le Kiosque à musique, l'émission culte de Jean-Marc Richard, sera diffusé en direct le samedi 21 septembre dès 11 heures sur les ondes de La Première depuis la salle du CO de Bagnes, au Châble. Trois ensembles de la région ont été invités à se produire à cette occasion: la fanfare La Concordia de Bagnes, le groupe folklorique Nos Atro Bon Bagna et le chœur de dames La Romaine, de Martigny. Trois formations en provenance des autres régions linguistiques du pays ont aussi été conviées à participer à cette émission qui sera filmée et rediffusée à 18 h 10 sur RTS 1. **CM**

tés des meules estampillées *dégagent de la flore.* Un stand spécial intitulé «Fromages d'ailleurs» sera par ailleurs aménagé avec, en vedette, une quin-

zaine de fromages du Portugal et un groupe folklorique de la communauté lusitanienne de Martigny. «Nous voulons favoriser les échanges entre la population indigène et les ressortissants portugais qui représentent la communauté étrangère la plus importante à Bagnes», justifie Olivier Volluz, délégué local à l'intégration.

Grand cortège le dimanche après-midi

Ce week-end, inscrit dans le cadre de la Semaine du goût, sera marqué par toute une série

d'animations musicales et chorales assurées sous deux tentes érigées au cœur du Châble. Mais le moment fort du rendez-vous sera le grand cortège du dimanche après-midi. Plus de 150 reines des alpages de Bagnes et des dix communes invitées, des ensembles folkloriques et différents groupes sillonneront les rues du Châble à partir de 14 h 15. **o**

Samedi 21 septembre dès 12 heures et dimanche 22 septembre dès 11 heures. Forfait possible avec RegionAlps. Tous les détails sur www.bagnesraclette.ch

LA FROMATHÈQUE Deux artisans unissent leurs savoirs à Martigny-Croix.

Nouvel écrin pour les produits du terroir

A l'enseigne de La Fromathèque, une nouvelle vitrine dédiée à la promotion, à la dégustation et à la vente des produits du terroir s'apprête à voir le jour en cette fin de semaine à Martigny-Croix.

L'initiative est à mettre à l'actif de deux artisans de la région, un producteur de fromages, Yan Sutterlin, et un commerçant en salaisons et fromages du Valais, Bertrand Gabioud, qui ont décidé de s'associer pour mener à chef une démarche ambitieuse au départ de la route du Grand-Saint-Bernard.

Un emplacement idéal

Le projet confié aux bons soins de l'architecte Thierry Jacquérior («Le Nouvelliste» du 10 janvier 2013) a débouché sur la mise à disposition d'un espace aux lignes résolument contemporaines, érigé à un emplacement stratégique d'une artère internationale empruntée tous les jours par plus de 20 000 véhicules. Les deux partenaires ont investi deux millions de francs dans l'opération.



Yan Sutterlin (à g.) et Bertrand Gabioud mettront en valeur les produits du terroir et du vignoble valaisans dans les locaux de La Fromathèque (à l'arrière-plan). LE NOUVELLISTE

Bâtiment aménagé sur deux niveaux

Les travaux de construction qui ont débuté en novembre dernier sur une parcelle de 1200 mètres carrés se terminent donc cette semaine. Une vingtaine de places de parc ont été créées autour de l'espace aménagé sur deux niveaux. Le premier abrite

un bar à vin, un local de fabrication du fromage et un magasin destiné à la vente des produits du terroir, des fromages aux salaisons, en passant par les yogourts, les fruits, les jus de fruits, les eaux-de-vie et les bières artisanales. Les vins valaisans provenant d'une vingtaine d'encaveurs entre Monthey et Sierre y

sont à l'honneur. «Plus de 1500 bouteilles sont exposées en permanence. Il est possible d'acheter à l'emporter ou de consommer sur place. Un système de vins du mois a aussi été mis sur pied», résume Bertrand Gabioud.

Un carnotzet d'une quarantaine de places et une cave d'affinage d'une capacité de 4000 pièces de fromage ont pris place au rez inférieur qui sert «de lieu de stockage de notre propre production et d'une sélection de fromages de laiteries et d'alpages de tout le Valais», aux dires de Yan Sutterlin.

Tous les matins à partir de 9 heures, le public aura en outre la possibilité d'assister à la fabrication du fromage par l'ancien maître de Chamoille. La matière première sera acheminée directement sur place à Martigny-Croix par le producteur de lait bio de Bruson, Jean-Luc Deslarzes. **o CM**

Ouverture au public ce vendredi 13 septembre. Tous les jours à partir de 9 heures. Site internet: www.lafromatheque.ch

CHAMPEX'STIVAL

La première ce samedi

La première édition du festival de musique Champex'Stival aura lieu ce samedi 14 septembre 2013 sur les bords du lac de Champex.

Dès 14 heures, des groupes représentant divers courants musicaux (accordéon, jazz, pop, blues, rock) se produiront sur quatre scènes installées devant des établissements publics du centre de la station. Une programmation destinée à tous les publics, des plus jeunes aux plus matures.

Dès 19 heures, sur la scène principale, le festival prendra une couleur résolument plus rock. Quatre groupes valaisans – The Last Moan, Slyness, Worry Blast, Progstone – s'y produiront avant de laisser la place à des Dj ('The Lobotomist et Mike Got') pour une fin de soirée électro.

Tous les concerts sont gratuits et les festivaliers trouveront sur place de quoi se restaurer et se désaltérer. Informations et programme détaillé sur www.champexstival.ch. **o OR**

MÉMENTO

DORÉNAZ

Atelier conte. Samedi 14 septembre de 14 h à 18 h 30, Catherine Beysard vous convie à un atelier-conte à la Maison des contes et légendes de Dorénav. Infos et inscriptions au 024 472 50 51 ou par mail (soleiltielfe@hotmail.com).

SAXON

La fête au home samedi. La 23^e fête annuelle du home-atelier Pierre-à-Voir aura lieu ce samedi 14 septembre à partir de 11 h. Cette manifestation se veut une occasion de rencontre entre les résidents, les collaborateurs et la population des communes environnantes. Diverses animations sont prévues (productions musicales, jeux). Sur place, stands de boisson et restauration.