REVUE DE PRESSE

10ème édition de Fromage & Cime

SOMMAIRE

10ème édition : l'année de tous les records 3

Communiqué de presse....4

Web 7

www.fromageetcime.com – août 2014....7

www.ovronnaz.ch – août 2014....8

www.schweizeralpkaese.ch – août 2014 9

Passeport Valaisan, Newsletter – août 2014 10

www.tempslibre.ch – 8 septembre 2014 11

Echappées Belles – 9 septembre 2014 12

Le Nouvelliste Online – 15 septembre 2014 13

Presse écrite 14

Une vitrine digne de son statut
Le Nouvelliste – 9 juillet 2014 14

Une 10ème édition et un nouveau concours
Le Carrefour – août 2014....15

Raclette à la carte
La Gazette – septembre 2014 16

Fromage & Cime à Ovronnaz (VS)
Le Menu – 1er septembre 2014....17

Fromage & Cime
Terre & Nature – septembre 2014 17

Le premier concours de raclettes
Le Nouvelliste – 10 septembre 2014 18

Bestes Raclette
Walliser Bote – 11 septembre 2014....19

L'alpage de Charmontane primé
Le Nouvelliste – 15 septembre 2014 20

Le premier Fromage& Cime d'OR décerné
Le Carrefour – septembre 2014....21

Le coin de la médiathèque
Le Nouvelliste – 18 septembre 2014 22

Télévision 23

Couleurs locales – 9 septembre 2014 23

Couleurs locales – 15 septembre 2014 23

Réseaux sociaux....24

Facebook....24

Twitter....26

Instagram....27

Actions promotionnelles dans la presse
Visibilité de nos sponsors 29

Fromage & Cime 2014

10ème édition : l'année de tous les records

31 exposants, 21 fromagers provenant des quatre coins du canton, 2'450 visiteurs, 9'356 raclettes servies et un soleil radieux !

L'édition 2014 de Fromage & Cime peut se résumer ainsi. La qualité et la variété des fromages représentés (plus de 30 fromages différents), des produits du terroir pour tous les goûts ont donc permis à cette manifestation de souffler ses 10 bougies de la plus belle des manières.

Cette 10ème édition de "Fromage & Cime" fut à nouveau une magnifique vitrine pour les producteurs de ces fromages, parfois méconnus, et pas assez mis en avant. L'espace d'une journée, les producteurs ont pu, avec fierté, présenter leurs produits, répondre aux questions parfois très techniques des visiteurs et surtout partager leur passion du fromage à raclette.
Dans le cadre de cette édition anniversaire, le comité d'organisation avait décidé de lancer un concours du meilleur fromage à raclette. Pour rappel, un jury composé de professionnels de la gastronomie, de professionnels du fromage et d'amateurs éclairés s'était réuni le mardi 9 septembre pour une dégustation guidée par Madame Anne-Claude Luisier, ingénieure en denrées alimentaires. A cette occasion, 22 fromages concouraient pour être élus « premier Fromage & Cime d'OR ».

Le meilleur fromage à raclette de l'arc alpin est issu de l'alpage de Charmontane. Cet alpage, situé dans la Vallée de Bagnes, voit ses bêtes pâturer le long du barrage de Mauvoisin entre 1'700 et 2'500 mètres. Chaque jour, le lait est transporté de Charmontane à la laiterie de Lourtier où le fromager, Monsieur Carlos da Fonseca, fait parler tout son savoir-faire. Monsieur da Fonseca remporte donc le premier trophée du « Fromage & Cime d'OR» en devançant l'alpage de Chassoure de la Famille Rochat (au-dessus de la Tzoumaz) et l'alpage de Chaupalin sur les hauts des Crosets à 1'700 mètres d'altitude, propriété de la Famille Defago.

Nous sommes donc très heureux de vous présenter, ci-dessous, la revue de presse de cette 10ème édition de Fromage & Cime.

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

10ème édition :
Ovronnaz – Fromage & Cime

Le dimanche 14 septembre 2014, la station d'Ovronnaz se transformera à nouveau l'espace d'une journée en véritable « capitale du fromage » du Valais et de la Suisse Romande. Ce sera déjà la 10ème édition de « Ovronnaz - Fromage & Cime ».

De nombreux fromages à raclette en dégustation

Cette manifestation unique est dédiée à la dégustation et à la découverte de **la plus large palette de fromages valaisans réunis en un seul lieu en Valais**. Le point fort de la manifestation est de donner la possibilité aux hôtes de déguster sous forme de raclettes, **plus de 30 fromages différents** provenant de tout le canton du Valais.

Une vingtaine d'artisans-fromagers

Comme chaque année, un des points forts de « Ovronnaz – Fromage & Cime » sera constitué par la présence d'un grand nombre de producteurs de fromage de tout le Valais. Installés sous des pavillons indépendants et en fonction de leur provenance géographique, ils proposeront en dégustation les meilleurs de leurs fromages. En effet, cette année nous accueillerons une vingtaine d'artisans-fromagers qui feront découvrir à nos visiteurs « leurs nectars ».
Nos hôtes seront invités à se restaurer en achetant directement les raclettes « à la portion ». Le choix étant très large et unique, les différentes tentes ne seront pas en concurrence mais bien complémentaires. Un seul « bon repas » d'un montant de ***Frs 4.00 pour la portion de raclette*** sera en circulation.
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.

Des produits du terroir pour tous les goûts

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 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. Tout comme en 2013, la présence des fameuses chèvres naines de notre station devrait également combler petits et grands. Enfin, une vache géante attendra les plus jeunes et leur servira de terrain de jeu privilégié !

Un concours unique en Suisse

Afin de marquer d'une pierre blanche ce 10ème anniversaire, le comité d'organisation de Fromage & Cime s'est lancé un défi de taille ! 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 a été mis sur pied.**
Un jury composé de professionnels du fromage, de professionnels de la gastronomie et d'amateurs éclairés procèdera à la dégustation de 22 fromages à raclettes valaisans différents(!), à l'aveugle, le mardi 9 septembre 2014. Le résultat du concours sera proclamé lors de la partie officielle de la 10ème édition de Fromage & Cime, le dimanche 14 septembre 2014 à Ovronnaz. Assurément, le gagnant du premier Fromage et Cime d'OR verra son stand prisé par le large public attendu.

Pourquoi un tel concours ?

Claude Luisier, affineur de fromages renommé, le martèle depuis de nombreuses années :

« nos fromages à raclette sont de véritables produits de luxe vendus au prix de produits de grande consommation. Nos fromagers méritent une meilleure reconnaissance et cela passe également par une meilleure valorisation de nos fromages. A travers ce concours annuel, nous comptons participer à la mise en avant de ces produits exceptionnels et des artisans qui les réalisent. Cela permettra peut-être de vendre nos fromages au plus juste prix. D'ailleurs, plusieurs de nos partenaires (dont l'un présent dans toute la Suisse) se sont engagés à acheter le fromage gagnant avec une majoration substantielle du prix d'achat. A terme, nous espérons que ce concours deviendra une référence du genre et une véritable vitrine pour ces fabuleux produits».

Infos utiles pour la manifestation :

Date :	**dimanche 14 septembre 2014**
Horaires :	**de 10 h 00 à 17 h 00**
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 **Frs 4.00.—** pour la portion de raclette
Téléphone :	Ovronnaz Tourisme, 027 306 42 93
Mail :	info@ovronnaz.ch – www.ovronnaz.ch – www.fromageetcime.com
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.

Pour télécharger nos photos :

https://www.dropbox.com/sh/nokc6doigaw6a3a/AAAlS1C9ZY2i7mWHVBFeqUANa

Personnes de contact :

Responsable manifestation
Fabien Produit
fabien@ovronnaz.ch
079/625.88.68

Responsable presse
Clément Maignant
clement@ovronnaz.ch
079/159.93.56

En annexe :

Liste du jury pour le concours

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

Liste du jury de la 1ère édition du Fromage & Cime d'OR

Sept. Ils seront sept à prendre la responsabilité d'élire le fromager qui remportera la 1ère 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 :

Mélina Neuhaus, co-fondatrice et directrice de communication de l'agence de communication Elitia, est une amoureuse de la station d'Ovronnaz et de sa gastronomie. Elle y passe de nombreux séjours été comme hiver et œuvre comme ambassadrice de la région sur ses réseaux sociaux à chacun de ses déplacements. En parallèle à son poste auprès d'Elitia, Mélina Neuhaus agit en tant que consultante pour un journal économique romand et fait partie du comité directeur du ***Club de Femmes Entrepreneurs*** *(CFE) de Suisse. Mélina Neuhaus a également fondé le concept d'événements 2.0* ***Socialize****, destiné aux habitués des réseaux sociaux. L'un de ces évènements s'est articulé autour de la gastronomie.*

Mélina Neuhaus sera accompagnée de sa collaboratrice tout aussi épicurienne, Micaela Dos Santos, qui a découvert Ovronnaz grâce aux séminaires organisés par son agence à l'Hôtel des Bains d'Ovronnaz. Ce duo au féminin apportera son ***avis citadin sur les fromages qui seront dégustés.***

Philippe Ligron, chef de cuisine et titulaire d'un brevet fédéral suisse et d'un brevet de maîtrise français, est aussi un enseignant né qui souhaite transmettre sa passion pour tout ce qui touche à son métier. Après sa formation professionnelle en Allemagne, en France et en Suisse, il a obtenu un diplôme fédéral d'aptitude pédagogique, complété par un CAS et s'est engagé dans des recherches dans le cadre de l'Institut Fédéral de Hautes Etudes en Formation Professionnelle. ***En plus de ses cours à l'EHL****, Philippe Ligron assure des missions partout dans le monde pour le Lausanne Hospitality Consulting et développe de nouveaux produits en collaboration avec Lausanne Hospitality Research. Conférencier pour des associations professionnelles,* ***il est aussi chroniqueur et consultant culinaire pour la Radio Suisse Romande.***

Daniel Goy est avant tout un ***maître fromager et un consultant en fromageries****. Il est en charge de la station de recherche « Agroscope » de Liebefeld dans le canton de Berne. Exécution d'essais dans la fromagerie pilote, collaboration dans le projet « transfert des connaissances et consultations », vulgarisation et transfert des connaissances dans le canton de Vaud sont quelques-unes des activités qu'il effectue dans le domaine du fromage.*

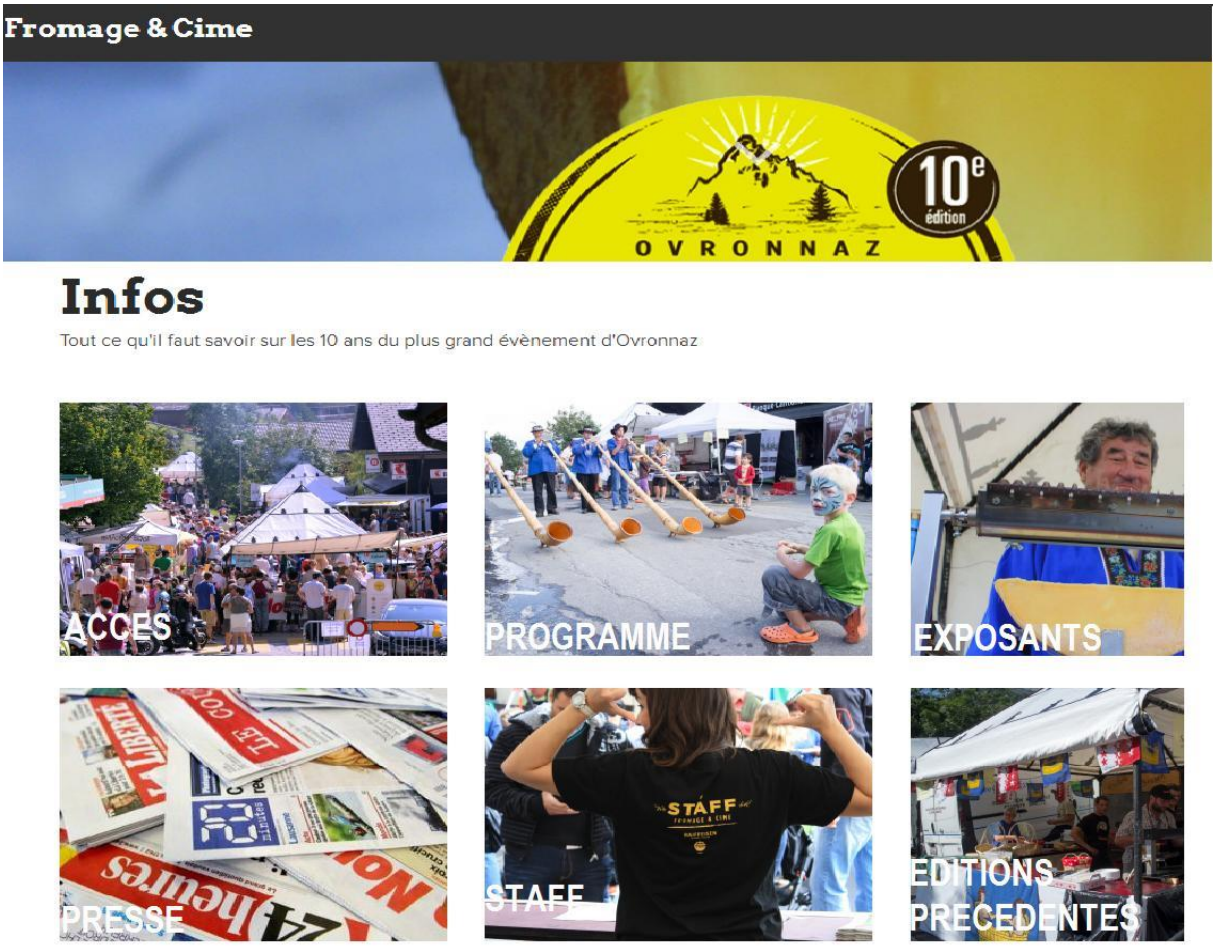
A quatre ans, Zoran Shewarlitch grillait son premier poisson. Ingénieur repenti, il est aujourd'hui ***animateur et producteur TV, chroniqueur gastronomique*** *à la radio mais aussi pour les magazines romands Profil, Fémina on-line et Paradis, de même que pour Le Must au Québec, ainsi que pour le site Terravin. Régulièrement, il quitte le bord du lac de Neuchâtel pour assure des reportages gourmands à travers le monde.*

La promotion de ***son premier livre, Facecook*** *(Xenia, 2012), avait bénéficié d'une impressionnante couverture par la presse romande. Son nouvel ouvrage,* ***« Zoki les bons fourneaux »*** *est en passe de réaliser le même succès (Glénat 2014).*

Imier Collaud, ***consultant en fromagerie pour le Canton de Neuchâtel*** *a également accepté notre invitation.*

Le Valais est un pays de saveurs. C'est pourquoi, nous comptons sur la présence de Gabriel Gex-Fabry, ***président des Saveurs du Valais****. Pour rappel, Le label "Saveurs du Valais" est attribué aux restaurateurs souhaitant mettre en valeur des mets régionaux et authentiques.*

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 semaine précédant la manifestation, plus de **750 sessions par jour** se sont ouvertes sur le site officiel de Fromage & Cime. Notre présence importante dans la presse, sur les médias-sociaux et sur la RTS n'y est certainement pas étrangère.

Le jour de la parution des photos de cette nouvelle édition (le 16.09), nous avons **eu 2'150 visites comptabilisées**. Un record !

www.ovronnaz.ch – dès juillet 2014
Web

Fromage & Cime

Dimanche 14 septembre 2014

La station d'Ovronnaz se transformera à nouveau l'espace d'une journée en véritable « capitale du fromage » du Valais et de la Suisse Romande. Ce sera la 10ème édition de « **Fromage & Cime** »

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

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

De 10h à 17h I Centre de la station
Entrée libre
www.fromageetcime.com

Les 10 jours précédant la manifestation, plus de **450 sessions par jour** se sont ouvertes sur la section « Fromage & Cime » présentée sur le site Internet d'Ovronnaz Tourisme.

www.schweizeralpkaese.ch – août 2014
Web

Passeport valaisan
Walliser Pass

C'est la rentrée !

Le team du Passeport Valaisan est de retour et a mis à jour son Agenda du Valais afin de te présenter continuellement des événements sympas en Valais !

Nous te proposons plusieurs événements en ce mois de septembre comme le Salon des Vins organisé par VINEA à Sierre, Fromage & Cîme à Ovronnaz ou encore la Fête du Goût à Sion! Tu peux retrouver la liste des prochains événements dans notre Agenda du Valais online en cliquant ici.

Découvre sans plus attendre les privilèges qui t'attendent toi et tes amis en cette rentrée 2014!

Fromage & Cîme : 10ème édition

Dimanche 14 septembre 2014, la dixième édition de Fromage & Cîme se déroulera à Ovronnaz.

Des stands de raclette tenus par des fromagers provenant de tout le Valais rempliront le centre du village. Passe manger une bonne raclette avec tes amis ou ta famille!

Le fameux passeport valaisan a ses fans ! Ils sont **8'500** à avoir découvert notre manifestation dans la newsletter de la « rentrée ».

www.tempslibre.ch – 8 septembre 2014
Web

Fromage & Cime

Dimanche 14.09.2014

10ème édition

La station d'Ovronnaz se transformera à nouveau l'espace d'une journée en véritable « capitale du fromage » du Valais et de la Suisse Romande. Ce sera la 10ème édition de « Fromage & Cime »

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

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

Age conseillé

Tout public

Cet article fut consulté, sur le site tempslibre.ch, plus de **31'500 fois**. Une excellente vitrine pour notre manifestation.

GRANDE MANIFESTATION LE 14 SEPTEMBRE ! (/gastronomie--vins/grande-manifestation-le-14-septembre)

09/09/2014

OVRONNAZ: ENTRE CIMES ET... FROMAGE

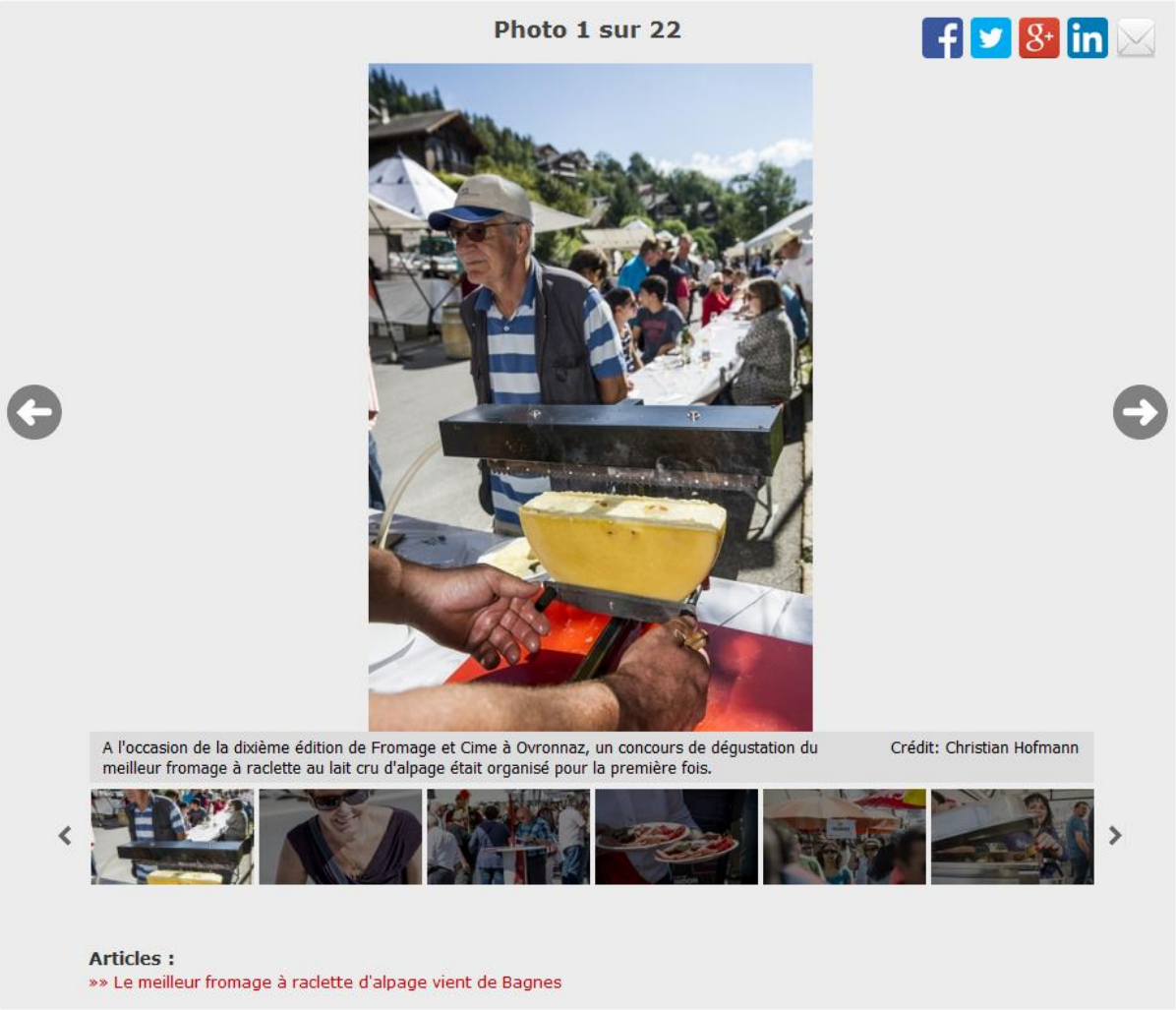
Dans un cadre ravissant de cimes enneigés, au cœur des Alpes, dans un panorama grandeur Nature dominant la vallée du Rhône, à 30 kilomètres seulement de Martigny et à quelques virages de Saint-Pierre de Clage, la radieuse station d'Ovronnaz s'apprête à célébrer le dimanche 14 septembre la dixième édition de « Ovronnaz – Fromage & Cime », une manifestation festive où le fromage est roi !

Cette station de ski, idéalement orientée plein sud, qui s'étend sur un splendide cirque d'où l'on aperçoit la chaîne des Muverans se transforme chaque année à pareille époque en capitale valaisanne du fromage où l'on peut, avec plus d'une vingtaine d'alpages différents déguster les meilleures raclettes de Suisse parmi les quelque trente fromages du meilleur cru, agrémentés de bons produits du terroir (viande séchée et vins de qualité).

Ovronnaz accueillera pour la circonstance un nombre important de producteurs de fromages valaisans qui, arboreront leurs mines réjouies et fières, bien installés sous de beaux pavillons indépendants. Vous êtes gourmets et en quête d'authenticité, en famille ou entre amis ? Alors, allez vous restaurer et acheter directement au producteur de délicieux fromages qui fleurent bon la noisette, dans une atmosphère chaleureuse et conviviale. Vous verrez, même les petits n'ont pas été oubliés!

Colette de Lucia

Pour plus de détails, cliquez sur Fromage & Cime, Ovronnaz Tourisme (http://fromageetcime.com/)



Cette galerie a été visionnée 858 fois !

Le Nouvelliste Online a publié trois articles consécutifs concernant la manifestation (le 10, le 14 et le 15 septembre). L'article du 15 septembre, dont la galerie ci-dessus vient en complément, a d'ailleurs été l'article le plus lu du quotidien online :

Le Nouvelliste – 9 juillet 2014
Presse écrite

OVRONNAZ Les organisateurs de Fromage & Cime veulent récompenser le meilleur raclette d'alpage valaisan.

Une vitrine digne de son statut

CHARLES MÉROZ

A l'instar des vins du Valais, les fromages à raclette vont bientôt avoir leur concours. L'idée, originale et inédite, a été lancée par les organisateurs de Fromage & Cime à l'occasion de la 10e édition prévue le dimanche 14 septembre prochain à Ovronnaz. «*Le but de cette initiative est de mettre à l'honneur les fromages d'alpage valaisans qui, au bénéfice d'un herbage exceptionnel, sont d'une très grande finesse gustative. Pour l'heure, une dizaine de fromagers nous ont déjà fait parvenir leurs inscriptions*», souligne Fabien Produit, directeur de l'office du tourisme de la station des hauts de la commune de Leytron.

A base de lait cru

Les producteurs de fromages à raclette AOP n'ont pas l'apanage de Fromage & Cime. «*La contrainte principale est que le fromage à raclette doit être fabriqué à partir de lait cru d'alpage exclusivement. Seuls les alpages situés en Valais peuvent y participer. Chaque année, nous accueillons une vingtaine de fromagers qui présentent leurs produits à base de lait de vaches, de chèvres ou de brebis. Ils viennent de l'ensemble du Valais romand, de Saint-Gingolph au fond du val d'Hérens*», rappelle Claude Luisier. Pour l'expert-affineur qui sert de référence aux organisateurs de la manifestation, la mise sur pied d'un tel concours revêt une dimension particulière, en ce sens que «*nos fromages à raclette d'alpage sont de véritables produits de luxe vendus au prix de produits de grande consommation. A travers ce concours annuel, nous comptons participer à la mise en vitrine de ces produits exceptionnels et des artisans qui les réalisent. Cela permettra peut-être de vendre nos fromages au plus juste prix.*»

Alexandre Crettenand, municipal du tourisme à Leytron, Claude Luisier, l'expert-affineur de la manifestation, et Fabien Produit, directeur de l'office du tourisme d'Ovronnaz (de g. à dr.), sont déjà prêts à déguster les meilleurs fromages à raclette d'alpage. LE NOUVELLISTE

Un jury de professionnels

Concrètement, les fromages seront examinés par un jury composé de professionnels et d'amateurs éclairés qui procéderont à une dégustation à l'aveugle le mardi 9 septembre 2014. Le gagnant sera connu le dimanche 14 septembre lors de Fromage & Cime. «*Le vainqueur bénéficiera de retombées directes et d'un soutien marketing de notre part à travers la pose d'un visuel sur son stand. Notre manifestation attire entre 2000 et 2500 personnes qui auront ainsi l'assurance d'avoir accès à ce qui se fait de mieux ce jour-là*», souligne Fabien Produit. Le concours est appelé à durer. «*Notre intention est en effet de le rendre pérenne*», confirme le directeur de l'OT.

Etroitement associée à l'événement, la commune de Leytron entend s'impliquer encore davantage dans ce type de manifestations. «*Notre volonté est de mettre des moyens supplémentaires à disposition pour assurer le succès d'un rendez-vous d'importance comme Fromage & Cime. Nous voulons nous concentrer sur des manifestations porteuses qui attirent beaucoup de monde en station de manière à pouvoir jouir d'une certaine envergure en matière d'animation*», relève Alexandre Crettenand, municipal en charge du tourisme et président de la SD d'Ovronnaz.

Infos sur www.ovronnaz.ch

L'AVIS DE

EDDY BAILLIFARD
VICE-PRÉSIDENT DE L'INTERPROFESSION DU RACLETTE DU VALAIS AOP

«Une plus-value incontestable»

«On ne peut que saluer ce type de démarche qui apporte une plus-value incontestable aux produits distingués. De plus, les organisateurs ont fixé comme condition que le fromage ait trois mois de maturation au minimum. Pour un fromage à raclette, c'est le temps d'affinage à observer pour qu'il déploie ses qualités gustatives. Au niveau de l'interprofession, une idée du même genre fait actuellement l'objet d'une réflexion. Il n'est donc pas exclu qu'un tel concours soit un jour organisé pour le raclette du Valais AOP, comme c'est déjà le cas pour les vins du Valais.» CM

Grâce au concours du meilleur fromage à raclette, Fromage & Cime a su se positionner très tôt dans les médias (juillet).

En chiffres, le Nouvelliste c'est :

- **112'000 lecteurs par jour**
- **40'000 impressions par jour**

Le Carrefour – août 2014
Presse écrite

Une 10e édition et un nouveau concours

Fromage & Cime revient sur le devant de la scène le dimanche 14 septembre avec ses raclettes succulentes et son ambiance chaleureuse.

Comme chaque année, la dégustation de plus de 30 fromages différents provenant de tout le Valais fait de cette manifestation la plus grande concentration de fromages valaisans en un seul lieu. La vingtaine d'artisans-fromagers vous fera découvrir leurs nectars, tous ces produits qu'ils créent avec toute la passion qui les anime.

Les plus jeunes ne seront pas oubliés lors de cet évènement festif puisqu'ils auront à disposition les jeux de la ludo d'Ovronnaz pour s'amuser et se dépenser. En outre, ils pourront admirer les chèvres naines et découvrir une vache géante qui leur servira de terrain de jeu privilégié.

A côté des fromages à raclette, les héros de la journée, d'autres merveilles culinaires vous attendent : formage de chèvre, tommes, séracs, yoghourts, beurres etc. Et pour compléter cette offre multiple de laitages, d'autres produits du terroir viendront agrémenter l'offre culinaire de la journée

- fabrication du pain au feu de bois par les deux boulangers du village
- stand de fruits et légumes
- viandes sèches et produits de salaison proposés par les bouchers locaux
- les meilleurs crus des encaveurs de Leytron, Saillon, Fully et Vétroz

En première cette année, se tiendra un concours de la meilleure raclette ; à l'instar des vins et leur différents prix, médailles et appellations, le fromage à raclette aura également son concours. Composé de professionnels du fromage, de professionnels de la gastronomie et d'amateurs éclairés, le jury 2014 procédera à une dégustation à l'aveugle le mardi 9 septembre. Le résultat de ce concours sera annoncé officiellement lors de la journée Fromage & Cime, pendant la partie officielle. Il y a fort à parier que le stand du vainqueur sera rapidement pris d'assaut !

Claude Luisier (à gauche), affineur de fromages et Alexandre Crettenand, Président de la Société de Développement d'Ovronnaz, tous deux membres du comité F&C et instigateurs de ce nouveau concours.

Pour participer à ce concours les artisans-fromagers ont dû respecter certains critères dont la fabrication à partir de lait d'alpage exclusivement, la situation de l'alpage sur le territoire valaisan ainsi que la période de fabrication.

Ce sera sans nul doute une excellente opportunité de mettre en avant tous ces produits qui exigent un très grand savoir-faire et qui sont trop souvent « banalisés ». D'après Monsieur Claude Luisier, affineur de fromage réputé de Leytron, nos fromages à raclette sont de véritables produits de luxe qui méritent une meilleure reconnaissance.

Plusieurs partenaires commerciaux – dont un présent sur l'ensemble du territoire-se sont engagés à acheter le fromage gagnant avec une majoration substantielle de son prix d'achat.
Ce concours, qui est appelé à s'inscrire dans le temps, présente un atout de plus pour cette manifestation de Fromage & Cime qui draine déjà un public fidèle depuis ses débuts. Que ce soit pour découvrir le fromage vainqueur ou pour déguster la large palette des différentes raclettes, vous ne regretterez pas votre venue à Ovronnaz le 14 septembre prochain.

Carole Coupy
© photos Ovronnaz Tourisme

Le Journal Le Carrefour est tiré à **17'000 exemplaires** par mois.

La Gazette – septembre2014
Presse écrite

FROMAGE & CIME LA DIXIÈME ÉDITION

Raclette à la carte

OVRONNAZ Le dimanche 14 septembre, la station d'Ovronnaz se transformera à nouveau l'espace d'une journée en véritable «capitale du fromage» du Valais et de la Suisse romande. Ce sera déjà la 10e édition d'Ovronnaz – Fromage & Cime.

De nombreux fromages à raclette en dégustation

Cette manifestation unique est dédiée à la dégustation et à la découverte de la plus large palette de fromages valaisans réunis en un seul lieu en Valais. Le point fort de la manifestation est de donner la possibilité aux hôtes de déguster sous forme de raclettes, plus de 30 fromages différents provenant de tout le canton du Valais.

Une vingtaine d'artisans

Comme chaque année, un des points forts d'Ovronnaz – Fromage & Cime sera constitué par la présence d'un grand nombre de producteurs de fromage de tout le Valais. Installés sous des pavillons indépendants et en fonction de leur provenance géographique, ils proposeront en dégustation leurs meilleurs produits. Cette année, une vingtaine d'artisans-fromagers seront au rendez-vous.

Les visiteurs seront invités à se restaurer en achetant directement les raclettes «à la portion». Le choix étant très large et unique, les différentes tentes ne seront pas en concurrence mais bien complémentaires. Un seul bon repas de 4 francs pour la portion de raclette sera en circulation.

Les producteurs proposeront également leurs produits en vente directe, notamment les fromages à raclette, les fromages de chèvre, les tommes, les séracs, les yogourts, les beurres et autres...

Des produits du terroir

Pour agrémenter cette journée dédiée aux fromages, plusieurs autres produits du terroir viendront enrichir l'offre gastronomique 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 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.

«Ce concours permettra peut-être de vendre nos fromages au plus juste prix.»
CLAUDE LUISIER
AFFINEUR DE FROMAGE

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 de se dépenser en toute sécurité. Tout comme en 2013, la présence des fameuses chèvres naines de la station devrait également combler petits et grands.

Enfin, une vache géante attendra les plus jeunes et leur servira de terrain de jeu privilégié!

Concours unique en Suisse

Afin de marquer d'une pierre blanche ce 10e anniversaire, le comité d'organisation s'est lancé un défi de taille! 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 a été mis sur pied. Un jury composé de professionnels du fromage, de professionnels de la gastronomie et d'amateurs éclairés procèdera à la dégustation de 22 fromages à raclettes valaisans différents, à l'aveugle, le mardi 9 septembre.

Ils vous attendent à Ovronnaz le 14 septembre: Claude Luisier, expert-affineur (au centre) en compagnie d'Alexandre Crettenand, municipal du tourisme (à gauche), et Fabien Produit, directeur de l'OT d'Ovronnaz. LDD

BON À SAVOIR

Où et quand
Ovronnaz, 14 septembre
Les horaires
10 à 17 heures
Le plus
La raclette à 4 francs
Le site
www.ovronnaz.ch

La Gazette est tirée à **29'000 exemplaires** par mois.

Le Menu – 1er septembre 2014
Presse écrite

Di 14.09

Fromage & Cime à Ovronnaz (VS)
Les meilleurs fromages du canton vous attendent à Ovronnaz. Et vous ne resterez pas la gorge sèche grâce à la présence des vignerons de la région.
www.ovronnaz.ch

La revue Le Menu paraît à plus de **13'000 exemplaires** par mois.

Terre & Nature – septembre 2014
Presse écrite

Fromage & Cime

Dimanche 14 septembre, à Ovronnaz (VS)

© DR

Ce dimanche, la station d'Ovronnaz se transformera à nouveau en véritable capitale du fromage du Valais et de la Suisse romande. Le point fort de la manifestation est de donner la possibilité aux hôtes de déguster, sous forme de raclettes, plus de 30 fromages différents provenant de tout le Valais. Vente de fromage à l'emporter, pain au feu de bois, sélection de produits du terroir, ambiance musicale et grande zone d'animations pour les enfants. Grands parkings à disposition. Infos: tél. 027 306 42 93 ou www.fromageetcime.com

• ***Dimanche 14 septembre de 10 h à 17 h, sur la place du Marché, à Ovronnaz.***

Terre & Nature, l'hebdomadaire engagé pour un monde respectueux de la nature, est tiré à **22'000 exemplaires** par semaine.

Le premier concours de raclettes

TERROIR Pour les 10 ans de Fromage et Cime, un jury d'experts va désigner le meilleur fromage à raclette d'alpage du canton. Pour la première fois, la dégustation, qui a eu lieu hier à Ovronnaz, s'est faite sous la forme de raclette et non pas de fromage mangé à la main. Le verdict sera révélé dimanche.

Les membres du jury notent onze critères retenus pour départager les raclettes en lice. SACHA BITTEL

JEAN-YVES GABBUD

C'est le premier concours de raclettes au monde. Et il a lieu à Ovronnaz cette semaine. Un jury d'experts a procédé hier aux dégustations. Dimanche, le nom du meilleur fromage à raclette sera révélé dans le cadre de la manifestation Fromage et Cime, dixième du nom.

Unique au monde

«Ce concours est unique au monde. Il existe déjà des dégustations de fromages à raclette, mais jusqu'ici il n'y a encore jamais eu de concours référencé de raclette chaude», assure Claude Luisier, cofondateur de l'événement.

«C'était le moment qu'un tel concours arrive!» lance l'affineur, qui raconte comment l'idée a germé. *«On réfléchissait à mettre en place un événement pour marquer les 10 ans de Fromage et Cime. Je reviens du Tessin et j'ai été frappé de constater que certains fromages d'alpage se vendent là-bas 35 francs le kilo, d'autres 25 francs, alors qu'en Valais on est très loin de ces prix. J'ai pensé à Vinea qui a permis de pousser en avant les vins valaisans. Notre concours de raclettes peut pousser en avant nos fromages. Pour ces produits, la qualité est déjà là. Ce qui leur manque, c'est la notoriété. Avec nos fromages d'alpage, nous avons des trésors, mais des trésors que l'on cache et qui restent méconnus. Il est temps que cela change.»*

Vingt-deux fromages ont été dégustés hier. Leurs points communs: ils ont été produits avec du lait cru issu d'alpages et sont tous valaisans. La moitié d'entre eux bénéficient de l'AOP.

Une dégustation professionnelle

Sept dégustateurs ont passé au crible les raclettes sous le pilotage d'Anne-Claude Luisier, ingénieure en denrées alimentaires.

Pas question de donner simplement des notes subjectives aux raclettes. Pour chaque portion, les experts notent onze critères, comme la saveur salée, l'amertume, l'intensité aromatique, la texture, la persistance en bouche, mais aussi l'apparence du plat qui leur est servi. Avant de déguster les fromages fondus, les membres du jury ont goûté différents arômes, histoire d'avoir les mêmes références.

Les organisateurs de ce concours de raclettes, Claude Luisier et Anne-Claude Luisier. SACHA BITTEL

Anne-Claude Luisier et Claude Luisier ont déterminé les valeurs cibles pour chaque critère, mais ces valeurs resteront secrètes. Ni les dégustateurs ni les journalistes ne pourront les connaître.

Claude Luisier donne tout de même une indication de ce qu'est une bonne raclette. *«On veut de l'onctuosité et du crémeux. On recherche aussi à retrouver ce petit goût herbacé caractéristique des fromages d'alpage.»* Et les critères rédhibitoires? *«Un fromage qui corde ne passera pas le test, ni s'il est gommeux, s'il fait de l'huile ou s'il reste collé à l'assiette.»*

Le concours est appelé à être renouvelé chaque année.

LA 10e DE FROMAGE ET CIME CE DIMANCHE

Fromage et Cime vivra dimanche 14 septembre sa 10e édition à Ovronnaz. Les organisateurs se réjouissent de présenter *«la plus large palette de fromages valaisans réunis en un seul lieu en Valais»* avec plus de 30 fromages à déguster sous forme de raclette. Le public peut s'offrir une dégustation originale pour un prix unique de 4 francs la portion. Les encaveurs des communes de Leytron, Saillon, Fully et Vétroz sont également de la partie pour offrir de quoi accompagner les raclettes.

La manifestation a lieu au centre de la station d'Ovronnaz de 10 à 17 heures.

La remise du premier Fromage et Cime d'or au meilleur fromage est programmée à 11 heures. JYG

Bestes Raclette

OVRONNAZ | Am kommenden Sonntag wird in Ovronnaz das beste Raclette des Kantons gekürt. Die Veranstaltung «Fromage et Cime» findet zum zehnten Mal statt. Zur Jubiläumsausgabe der Veranstaltung gibts den Käse ausnahmsweise geschmolzen. Über 30 Käsesorten können die Besucher und Besucherinnen degustieren.
Gemäss elf verschiedenen Kriterien wird um 11.00 Uhr das beste Raclette des Kantons verkündet. «Dieser Wettbewerb ist einzigartig in der Welt. Es existieren zwar viele Raclettedegustationen, aber nicht in Form eines Wettbewerbes», erklärte Mitbegründer des Anlasses, Claude Luisier, gegenüber dem «Nouvelliste».

La presse alémanique a également mis en avant Fromage & Cime. Le Walliser Bote est tiré à **28'000 exemplaires** par jour.

OVRONNAZ Le prix du meilleur fromage à raclette d'alpage du Valais a été remis hier dans le cadre de la 10e édition de Fromage & Cime.

L'alpage de Charmontane primé

Fromager à la laiterie de Lourtier depuis 1999, Carlos da Fonseca fabrique tous les étés le fromage à raclette Bagnes - Charmontane qui a reçu, hier à Ovronnaz, le prix Fromage & Cime d'or, l'équivalent du meilleur fromage à raclette du Valais. CHRISTIAN HOFMANN

OLIVIER RAUSIS

«C'est une belle reconnaissance pour la qualité du travail accompli.» Récipiendaire du premier prix du concours du meilleur fromage à raclette d'alpage du canton, organisé dans le cadre de la 10e édition de Fromage & Cime à Ovronnaz, Carlos da Fonseca avait la victoire modeste, hier à Ovronnaz: *«C'est moi qui reçois la récompense, ce qui me fait plaisir, mais je ne suis pas le seul à la mériter. Je remercie donc aussi les propriétaires qui alpent leurs vaches à Charmontane, le gérant de l'alpage qui fait le lien entre ce dernier et la laiterie, et les bergers qui assurent tous les jours de belles traites et nous fournissent du lait de qualité.»*

Fromager de la laiterie de Lourtier depuis 1999, Carlos da Fonseca y travaille durant toute l'année. En été, le lait provenant de l'alpage de Charmontane, situé au fond du val de Bagnes, entre 1700 et 2500 mètres d'altitude, est acheminé tous les jours à Lourtier pour la fabrication du fromage à raclette d'alpage Bagnes - Charmontane. Et en hiver, on y fabrique le fromage à raclette «Bagnes 30». Fromager au talent reconnu, Carlos da Fonseca a aussi la passion des vaches. Il est propriétaire de «Rebelle», la reine 2014 de l'alpage de Charmontane. Présent à Fromage & Cime depuis la création de la manifestation, il y a dix ans, il en apprécie le côté populaire et de proximité avec le public. Mais est-ce qu'il a un secret de fabrication pour produire des fromages d'exception?: *«Je n'en ai pas et même si j'en avais, je ne le dirais pas. Mon secret, en fait, c'est un travail sérieux et de qualité, qui s'améliore chaque année avec l'expérience.»*

«Un alpage a remporté le premier prix mais tous les fromages présentés étaient de qualité élevée.»

CLAUDE LUISIER ORGANISATEUR DU CONCOURS FROMAGE ET CIME D'OR

Un concours inédit

Initiateur de Fromage & Cime, l'affineur Claude Luisier est également à l'origine de ce concours qui se veut une première: *«Pour la 10e édition de notre manifestation, nous désirions créer l'événement avec un concours unique au monde. C'est en effet la première fois qu'un concours de dégustation de raclette chaude est organisé. Les seules conditions étaient de présenter des fromages au lait cru provenant d'alpages valaisans. Certains fromages ne sont pas certifiés AOP, d'autres pas certifiés alpage, mais les 22 fromages en lice sont fabriqués avec du lait d'alpage.»*

Claude Luisier se réjouit notamment de la qualité des fromages en lice: *«Selon les sept experts qui les ont dégustés, la qualité générale est très élevée. Nous disposons donc, en Valais, de produits remarquables qu'il convient de faire mieux connaître. C'est aussi l'objectif de notre concours.»*

«UNE VALEUR SÛRE»

Hier, sous le soleil retrouvé de ce mois de septembre, de très nombreux amateurs de raclettes et de fromages d'alpage se sont retrouvés à Ovronnaz pour la 10e édition de Fromage & Cime. Pour le plus grand plaisir de Fabien Produit, directeur de l'office du tourisme: *«Chaque année, nous pouvons compter sur un public formé de fidèles et de nouveaux. Mais ce qui est très intéressant pour nous, c'est qu'il s'agit de la seule manifestation qui attire ici des visiteurs provenant de toute la Suisse romande. Pour nous, c'est donc une valeur sûre.»*

Un élément qui est également très positif pour les alpages eux-mêmes: *«Souvent, les exploitants et fromagers qui viennent ici ont ensuite la surprise de recevoir la visite de nouveaux clients dans leurs alpages. Ce n'est d'ailleurs pas pour rien s'ils reviennent, eux aussi, fidèlement à Fromage & Cime. Quatre alpages – Au de Morge, Champoussin, Charmontane et Tzalan d'Arbaz – sont même présents depuis la première édition.»* OR

L'AVIS DE...

DOMINIQUE CARRUZZO
FIDÈLE VISITEUSE DE FROMAGE & CIME

«Une belle onctuosité»

Dominique Carruzzo, domiciliée à Leytron, est une habituée de Fromage & Cime: *«J'apprécie le fromage en général et la raclette en particulier. Je n'allais donc pas manquer la 10e édition de cette sympathique manifestation.»* Hier, après l'annonce des résultats du concours, elle s'est immédiatement rendue sur le stand de l'alpage de Charmontane pour y déguster une raclette. Son verdict: *«Je recherche surtout le goût, l'onctuosité et l'homogénéité. Ici, c'est l'onctuosité qui me vient en premier lieu à l'esprit. La texture de cette raclette est fantastique. Le goût, légèrement herbacé, me convient aussi parfaitement. Je ne suis donc pas déçue, cette raclette correspondant à ce que j'en espérais.»*

Amatrice d'authenticité, *«le fromage pasteurisé, ce n'est pas pour moi»*, elle se réjouit ainsi du succès rencontré par les fromages à raclette d'alpage valaisans et par tous les produits du terroir du canton. OR

Depuis dix ans, Fromage & Cime propose de déguster d'excellents fromages à raclette d'alpage du Valais. CHRISTIAN HOFMANN

Le premier Fromage & Cime d'OR décerné

Pour leur 10e édition, les organisateurs de la manifestation Fromage & Cime ont joué le grand jeu et instauré ce nouveau concours du meilleur fromage à raclette.

2450 personnes, 9356 raclettes, 21 fromagers et un gagnant, voici les 4 chiffres d'or qui résument cette journée dominicale du 14 septembre. La manifestation rassemble chaque année un public fidèle, venu non seulement du Valais mais d'autres cantons y compris alémaniques. L'édition 2014 s'est avérée de la même lignée avec même un record de participation.

Les organisateurs ont été épaulés par un soleil généreux, un petit coup de pouce supplémentaire, mais l'atout majeur réside dans l'offre étendue des fromages à raclette proposés aux visiteurs, une trentaine en tout et d'une qualité remarquable, ainsi que divers produits du terroir.

Cette manifestation représente de plus en plus, non seulement un avantage touristique certain pour la station, mais aussi une excellente vitrine pour tous ces producteurs, eux qui qui fabriquent ces délices fromagers avec leur savoir-faire ancestral.

Le public s'est d'ailleurs toujours beaucoup intéressé à leur travail en posant des questions précises sur leur vie à l'alpage et leur méthode de fabrication, questions auxquelles ces passionnés ont répondu avec grand plaisir.

M. da Fonseca

Un dixième anniversaire méritait d'être célébré de façon particulière, c'est pourquoi les organisateurs ont mis sur pied ce concours du meilleur fromage à raclette. Des professionnels du fromage, de la gastronomie ainsi que des amateurs éclairés ont formé le jury et donné leur préférence après avoir testé les 22 produits en lice.

Le vainqueur provient de l'alpage de Chamoentane, dans la Vallée de Bagnes, là où les bêtes pâturent à haute altitude - entre 1700 et 2500m, le long du barrage de Mauvoisin. Carlos da Fonseca, le fromager, met tout son coeur et son savoir-faire à la fabrication de ses fromages à raclette. A la deuxième place, mais à 3/4 de point seulement, l'alpage de Chassoure de la famille Rochat, au-dessus de La Tzoumaz suivi de l'alpage de Chaupalin, au-dessus des Crosets à 1700m, propriété de la famille Defago.

Le jury a relevé l'excellente qualité des produits observée lors de cette dégustation. Le fromage à raclette reste vraiment une valeur sûre de la gastronomie valaisanne ; les subtilités de goût et de texture, la consistance et l'onctuosité de chaque produit offrent une palette de saveurs pour toutes les préférences. A nous, consommateurs, de nous tourner vers les productions issues des meilleurs alpages pour redonner à la très classique raclette les lettres de noblesse qu'elle mérite.

Après ce premier trophée du Fromage & Cime d'OR, le concours sera reconduit lors des prochaines éditions. Et les visiteurs seront de nouveau délicatement séduits...

Carole Coupy
© photos : Ovronnaz Tourisme

LE COIN DE LA MÉDIATHÈQUE

L'HEURE DE LA DESCENTE

A la fin de la saison de l'alpage, on répartit les fromages qu'il faut redescendre, comme ici sur les hauteurs d'Ovronnaz en 1971.

© Roger Broccard, Médiathèque Valais-Martigny

Nous terminons la revue de la presse écrite par un « clin d'œil ». Cette photo de 1971 prouve bel et bien qu'Ovronnaz possède le fromage à raclette dans ses gènes…

RTS : Couleurs locales – 9 septembre 2014
Télévision

http://www.rts.ch/video/info/couleurs-locales/6131474-vs-des-experts-elisent-le-meilleur-fromage-a-raclette-de-l-annee.html

Ce reportage durait environ **6 minutes.**

RTS : Couleurs locales – 15 septembre 2014
Télévision

Ovronnaz
Publié par Clément Maignant [?] · 9 septembre · Modifié
[Fromage & Cime d'Or]
Notre jury s'est réuni aujourd'hui au couvert de Tourbillon pour déguster chacune des 22 raclettes mises au concours. Le gagnant sera annoncé ce dimanche 14 septembre dans le cadre de Fromage & Cime, dès 10h.
Couleurs locales revient sur ces incroyables fromages en ce moment sur la RTS 1.
Découvrez les 7 membres du jury: http://fromageetcime.com/concours #fromaetcime #Ovronnaz #raclette — avec Micaela Dos Santos et Mélina Neuhaus. (6 photos)
Je n'aime plus · Commenter · Partager · Buffer
Ovronnaz, Micaela Dos Santos, Amandine Vacances, Cyril Hug et 17 autres personnes aiment ça.

Zoran Shewarlitch
hier
Fromage & Cime - Ovronnaz (32 photos)
Merci à tous les organisateurs et responsables de ce concours de la meilleure raclette valaisanne. Ainsi que l'office du tourisme d'Ovronnaz pour son hospitalité et sa générosité bien valaisanne !
Merci à toutes les personnes ci-dessous qui sont devenus en l'espace d'une journée des personnes qui me son chères ! — à Ovronnaz.
DRAN SHEWARLITCH
HRONIQUEUR GASTRONOMIQUE
Je n'aime plus · Commenter · Partager · Buffer
2 partages
Vous, Mélina Neuhaus, Fabien Produit, Titine Blanchet et 64 autres personnes aimez ça.

Ovronnaz
14 septembre
La queue ne désemplit pas sur le stand de l'Alpage Charmontane sacré Fromage & Cime d'Or 2014.
#myovronnaz #fromageetcime
J'aime · Commenter · Partager
2 partages
54 personnes aiment ça.
Meilleurs commentaires

Quelques statistiques…

Plus de 12'250 visites auront été recensées sur les parutions réalisées sur Facebook au profit de Fromage & Cime.

Ovronnaz @OvronnazTourism · 14 sept.

Nous avons l'honneur de vous présenter la meilleure raclette du #Valais qui nous vient de l'Alpage Charmontane.

7 4 ••• Voir plus de photos et vidéos

Ovronnaz a ajouté à ses favoris

Mélina Neuhaus @Meli_TB · 14 sept.

Best #raclette! Fromage et Cime d'Or: Charmontane de la Vallée de Bagnes! #**ovronnaz** #myovronnaz #swissfood #yummy pic.twitter.com/hjBNqVNSrb

Ovronnaz

Ouvrir Répondre Retweeter Favori ••• Plus

Valais/Wallis @valaiswallis · 14 sept.

Très grosse affluence à #fromageetcime pour la Fête de la Raclette à #myovronnaz. Vive les produits du terroir!

6 4 ••• Voir plus de photos et vidéos

Instagram – septembre 2014
Réseaux sociaux – quelques exemples

Grâce à Fromage & Cime, nous venons de passer la barre des 700 « followers » sur le média-social « instagram » qui donne la priorité à « l'image ».

Quelques photos prises en direct par nos « followers ».

Actions promotionnelles dans la presse – Visibilité de nos sponsors

Une manifestation de l'ampleur de Fromage & Cime ne pourrait pas avoir lieu sans nos précieux sponsors. Ces derniers ont pu bénéficier de notre grande présence dans les médias ainsi que de la visibilité offerte sur www.ovronnaz.ch et sur www.fromageetcime.com

En outre, nos différentes campagnes dans les journaux ont assurément participé à la mise en avant de nos partenaires. En effet, chaque annonce « média » parue présentait nos principaux partenaires. En voici quelques exemples :

Le Nouvelliste

- 2 x ½ page
- 2 x 1/8 page
- 1 x page concours
- Visuels sur www.nouvelliste.ch et sur Le Nouvelliste pour IPad.

Le Matin

- 3 x annonces

Le Carrefour

- 1 x annonce

Terre & Nature

- 2 x annonces

Enfin, il est à relever que la présence de nos sponsors était également assurée par la mise à disposition de stands et/ou d'emplacements pour des bâches promotionnelles, par la diffusion de **1'000 affiches**, de **3'000 flyers** et de **1'000 programmes** de manifestations.

Le comité d'organisation de Fromage & Cime est fier d'avoir pu, l'espace d'une journée, contribuer à :

- La mise en avant d'une destination « nature ;
- La défense de nos magnifiques produits du terroir ;
- La renommée de nos partenaires.

Merci à tous et rendez-vous en 2015 pour la 11ème édition de Fromage & Cime !

Le comité d'organisation
De Fromage & Cime