

MINI
**FROMAGE
& CIME**

**SAMEDI 19
DE 16H À 20H**

RACLETES - APERO
PLANCHETTE - MUSIQUE

OVRONNAZ



20ÈME ÉDITION

**FROMAGE
& CIME**

DE 10H à 17H

DIMANCHE 20 SEPTEMBRE 26



Rhône™

HUGO

Genedis

MANOR® FOOD

LUISIÉRIE
ESTRATÉGIE

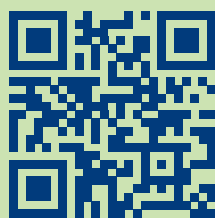
RECOVIS
CREATING FUTURE

Mobile, Internet et TV

Combinez vos
abos et gagnez
jusqu'à

CHF **930.***.-

Plus d'infos:



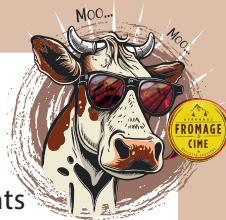
*Offre soumise à conditions

Genedis



Le multimédia d'ici.

Vingt ans. Déjà !



Vingt ans de rencontres, de savoir-faire, de sourires et de moments partagés autour des produits de notre terroir... Il fallait bien un anniversaire comme celui-ci pour prendre un instant la mesure du chemin parcouru !

Ce dimanche, Ovronnaz célèbre la 20ème édition de Fromage & Cime. Pour l'occasion, la manifestation retrouve, pour la deuxième année consécutive, la Place de fête, dans les hauts de la station. Un décor qui lui va plutôt bien : quelques mélèzes, les alpages à proximité, les Muverans en toile de fond... autant d'éléments qui racontent une grande partie de l'histoire que nous célébrons aujourd'hui.

Car il y a vingt ans, Annick, Claude, Gianluca et Olivier imaginaient un rendez-vous destiné à rapprocher la montagne, son agriculture et celles et ceux qui aiment Ovronnaz. Leur envie était simple : mettre en lumière les richesses de notre terroir et permettre aux producteurs de rencontrer le public.

La première fête devait d'ailleurs se dérouler là-haut, sur l'alpage. Mais en montagne, chacun le sait, on peut beaucoup prévoir... sauf la météo ! La pluie et le vent imposèrent un changement de programme. Avec le recul, l'anecdote ressemble presque à un symbole : depuis vingt ans, Fromage & Cime a su évoluer et se réinventer, sans jamais perdre son âme.

Le comité d'organisation de Fromage & Cime

Aïda, Isabelle, Jean-Luc, Jessica, Kristel, Mathieu, Olivier et Thierry

Programme du week-end

Samedi 19 septembre

16h00 - 20h00 : Mini Fromage & Cime, une soirée 100% Ovronnaz
Groupe de musique live : The Anthony's

Dimanche 20 septembre

10h00 : Début de la manifestation

10h00 - 17h00 : Animations musicales

15h : Discours / Remise des prix du concours «Fromage & Cime d'Or»

16h30 : Tirage au sort du concours

17h00 : Fin de la manifestation

Duay
& FILS

VENTE DIRECTE
LIVRAISON À DOMICILE



077 482 17 37

WWW.DUAYSAXON.CH

Pierre

DEFAYES

— & FILS —

**PLATRERIE-PEINTURE
ISOLATION**

Maitrise fédérale

1912 Leytron

à votre service depuis 1967 !

le GARAGE

Garage St-Martin

Rue de l'Industrie 2
1912 Leytron
tél. 027 306 36 03

www.garagestmartin.ch
info@garagestmartin.ch

La marque de votre choix

Vente de voitures neuves
et d'occasion

Réparations et services
toutes marques

TTS

**TRANSPORTS
TORNAY SAXON**

079 / 680 08 89 • WWW.TRANSPORTSTORNAY.CH



SOCIÉTÉ DE TRAVAUX PUBLICS JOSEPH CARRON SA



Les chalets événementiels

**FABRICANT - LOCATION ET VENTE
HERSTELLUNG - VERMIETUNG UND VERKAUF**

Tél. +41 (0) 26 535 55 55
info@chaletsevents.ch - www.casitas.ch



ADM Immobilier Sàrl
Route de Riddes 20
1912 Leytron

Administration PPE – Gérance – Achat – Vente – Estimation immobilière

Tél. +41 27 306 52 25

info@admimmobilier.ch

www.admimmobilier.ch



PLAN DE LA MANIFESTATION

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

Alpages



1. Bagnes Mille
2. Le Bucley
3. Champso 2
4. Tovassière
5. Jeur Loz
6. Erdelens
7. Randonnaz
8. Chassoure
9. Col de Chaude
10. La Pierre
11. Flore
12. Odonne
13. Loutze
14. Chaupalin
15. Savolaire

Stands



- A. Genedis
- B. Les Bains d'Ovronnaz
- C. Le Paradis de Maya
l'Abeille
- D. Chalet Gourmand
- E. Le Délice
- F. Traite de vache
- G. Coin enfant
- H. Office du tourisme
- I. Leemann Fruits



Parc des agnelles



Haute Raclette

Vins



1. Encaveurs de Leytron
Cave Le Bosset et Cave Defayes Crettenand
2. Encaveurs de Chamoson
Cave la Petite Vertu et Cave de La Siseranche
3. Encaveurs de Fully
Cave Vasy et Cave de la Rodeline



ACHATS - VENTES - TOUTES TRANSACTIONS IMMOBILIÈRES
LOCATIONS D'APPARTEMENTS ET DE CHALET À OVRONNAZ

Brigitte Roduit-Crittin / 027 306 46 36 / www.eurolocation.ch



interhome

RECOVIS

CREATING FUTURE

**PRADER
LOSINGER**



SERVICE ELECTRIQUE

Installations électriques industrielles
Automation – Dépannage
Photovoltaïque – Bornes de recharge

027 346 19 01

info@praderlosinger.ch

www.praderlosinger.ch

Les alpages

1 - Bagnes Mille par F&C

Ce chalet animé par l'équipe de Fromage & Cime, vous propose de déguster un fromage de l'alpage de Mille situé dans les hauts de Bruson entre 1700 et 2400m d'altitude.

2 - Alpage Le Bucley - Jura Vaudois

Cédric Rochat

Niché au pied du Mont Tendre, au cœur de la Vallée de Joux, l'alpage du Bucley est un lieu authentique appartenant à la commune de L'Abbaye. On y produit notamment du Gruyère d'alpage AOP, du sérac et du fromage à raclette.

3 - Alpage de Champso 2

Benjamin Dubosson

Au pied de la pointe de Bellevue, orientés Sud, les pâturages à 1600m d'altitude de l'alpage de Champso 2 offrent au bétail une vue imprenable sur les Dents-du-Midi.

4 - Alpage de Tovassière

Emanuel Rey-Mermet

Situé à 1'689 mètres d'altitude, au-dessus de Morgins, l'alpage de Tovassière se trouve dans un vallon préservé, entouré de pâturages et de sommets.

5 - Alpage de Jeur-Loz

Martin et Jean-Luc Müller

Situé entre Tanay et la Chapelle d'Abondance, les deux lieux-dits, «La Jeur» près du col de la Verne et «Loz» en dessus de Tanay composent l'alpage, géré depuis 2017 par la famille Müller.

6 - Erdelens - Mondralèche

Tom Cordonier

A plus de 2000m d'altitude, environ 160 vaches et 130 génisses estivent au-dessus de Crans-Montana et de Lens. Les bergers traient 3'000 litres de lait par jour, transformés sur place en fromage.

7 - Alpage de Randonnaz

Matthieu Repond

En vous rendant à Chiboz par Ovronnaz, vous traversez l'alpage de Randonnaz, à 1400m. Au cœur de l'été, les vaches séjournent à l'alpage de Sorniot à plus de 2000m.

8 - Alpage de Chassoure

Jean-Marc Rochat

L'alpage est situé sur les hauts de la station de la Tzoumaz. La fromagerie est à 1450 m. Au cœur de l'été, le bétail se rend au lieu-dit « Les Etablons ».

9 - Col de Chaude - Riveira vaudoise

Jean-Daniel Reymond

À 1600 mètres d'altitude, l'alpage familial du Col de Chaude accueille plus de 60 vaches à la belle saison. On y découvre la fabrication de l'Etivaz AOP, avec vue sur la Riviera.

10 - Alpage de la Pierre

Julien Vieux

L'alpage de la Pierre, situé sur les hauts de Champéry, est une petite exploitation familiale qui produit du fromage et de la tomme de brebis. L'alpage disparaît totalement sous la neige en hiver.

11 - Alpage de Flore

Jérémy Daven

L'alpage de Flore est situé au-dessus de Conthey et s'étend entre 1800m et 2200m. Il fait partie de la célèbre course de montagne le « Tour des Alpes ».

12 - Alpage d'Odonne

Stéphane Darioly

Sur les hauts d'Ovronnaz, les vaches de l'alpage d'Odonne paissent entre le Centre sportif (1'400 m) et Tsantonnaire (2'350 m). Sa fromagerie et sa buvette, rénovées il y a trois ans, font vivre l'alpage au cœur de la saison.

13 - Alpage de Loutze

Eric Joly

Éric Joly est à la tête de l'alpage de Loutze, situé au-dessus des Mayens-de-Chamoson, près d'Ovronnaz. En plus du fromage à raclette, il produit du sérac, des yogourts et la fameuse Fleur de Loutze.

14 - Alpage de Chaupalin

Patrice Défago

Patrice Défago gère la fromagerie familiale sur l'alpage de Chaupalin, situé au cœur du domaine skiable des Portes du Soleil, au-dessus des Crosets.

15 - Alpage de Savolair

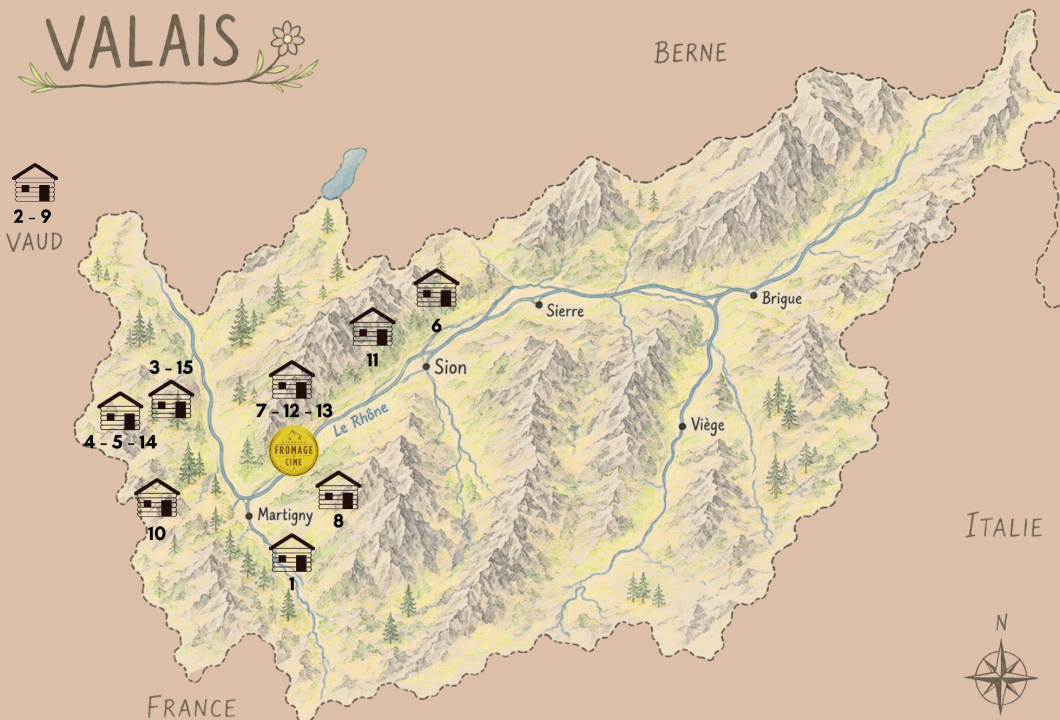
Sophie Grangier

Aux Portes du Soleil, sur les hauteurs de Morgins, les 25 vaches de l'alpage paissent paisiblement à 1800m. La particularité de cette exploitation est sa petite taille.

Haute Raclette

Jennifer et Arnaud Favre

Venez déguster la raclette sous toutes ses formes et dans ses variantes les plus créatives.





Association des
Propriétaires
Extérieurs de
Résidences secondaires
Ovronnaz

REJOIGNEZ-NOUS ! www.aperovronnaz.ch



CARNET DE FÊTE CONNECTÉ

Application mobile



PAIEMENTS TWINT,
COMPTANT, FACTURE

FACTURES ET QUITTANCES
AUTOMATIQUES

SUIVI DE LA QUÊTE
EN DIRECT

CONTACTEZ-NOUS !

info@jmco.ch
+41 77 455 41 83



BCVS



Le concours

ANNONCE DES RÉSULTATS À 15H

10^{ème} édition Fromage & Cime d'Or

organisé par Claude Luisier

Le concours de Fromage & Cime est organisé par Claude Luisier qui sélectionne un jury de qualité. Leur expérience et leur fin palais permettent d'attribuer la récompense du «Fromage & Cime d'Or» ainsi que d'autres distinctions.

«La raclette est devenue un produit universel. Au fil de mes périples fromagers à travers l'Europe, rares sont les fromageries que je visite qui ne fabriquent pas leur propre fromage à raclette. J'en ai même découvert... au Japon !

Mais une question demeure : où trouve-t-on les meilleurs fromages à raclette ?

L'origine de la raclette se trouve en Valais. Pour ce joyau de notre patrimoine culinaire, on distingue principalement deux types de fromages : le fromage de laiterie et le fromage d'alpage.

À mes yeux, le nec plus ultra reste le fromage d'alpage. À près de 2 000 mètres d'altitude, les vaches se nourrissent d'herbages d'une grande richesse et d'une incroyable diversité. Cette alimentation particulière confère au lait, puis au fromage, des arômes et une typicité incomparables. [...]

Suite du témoignage de Claude Luisier à l'espace archives de la place de fête.



MANOR[®]
FOOD



Vainqueurs
du
concours
Fromage &
cime d'Or
en 2023.



1971 GRIMISUAT

nivalp@nivalp.ch
027 / 398 39 53

Bureau d'ingénieurs EPF / SIA

- Etudes d'impact sur l'environnement
- Planification randonnée pédestre et VTT
- Suivis environnementaux de chantiers
- Dangers naturels
- Modèles de terrain en 3 dimensions
- Routes d'accès
- Demandes de défrichement

Nos autres prestations
sur www.nivalp.ch



- ferblanterie
- couverture
- étanchéité
- paratonnerre
- chauffage
- sanitaire
- revêtement façade
- tubage cheminée

Christian Thomas SA
Route du Stade 111
1912 Leytron

Bureau 027 306 21 33
admin@christianthomas.ch

JAUNIN *optique*



Maison Indépendante & Familiale depuis 1987

Examen de la vue - Lentilles de contact
Optométristes diplômés SSOO

MARTIGNY
027 722 12 12



FULLY
027 746 31 31

www.jauninoptique.ch

Les animations musicales

En continu toute la journée

Le Choeur d'Hommes «Muvrani»

Muvrani est un chœur d'hommes amateur et laïque de 30 chanteurs fondé en 2004 à Leytron et qui prône le plaisir avant tout. Sa trentaine de chanteurs explore un vaste répertoire de 10 à 15 pièces par année, de l'abbé Bovet à Johnny Hallyday, en passant par Queen, les Frères Jacques ou encore l'incontournable Pierre Huwiler.

La Pharateuse

La Pharateuse est composée de musiciens jouant principalement dans la fanfare «La Persévérance» à Leytron. Ce groupe d'amis s'est réuni afin de créer un répertoire plus festif pour animer les différentes manifestations de la Commune de Leytron comme le Carnaval, la Fête nationale ou encore Fromage & Cime.

Cors des Alpes Adonis

Nommé d'après la fleur jaune qui pousse en avril à Charrat et à Tourtemagne, le groupe réunit quatre amis unis par leur passion pour le cor des Alpes et la musique. Ils feront résonner le son doux et envoûtant de cet instrument ancestral, autrefois utilisé par les bergers pour communiquer entre les vallées.

Les stands



A - Genedis

Sponsor principal lors de cette manifestation, nous vous donnons rendez-vous sur leur stand pour faire tourner la roue de la chance !

B - Bains d'Ovronnaz

Rencontrez la nouvelle équipe des Bains d'Ovronnaz et découvrez les nouveautés du complexe.

F- Atelier du lait à la raclette

Dans le cadre de la semaine du goût, vient tester tes connaissances sur le processus entre le lait et la raclette. Essaie, par la même occasion de traire notre vache.

G - Espace enfants Raiffeisen

Avec le soutien de la Raiffeisen, découvrez le nouvel espace enfants mis en place au coeur de Fromage & Cime. Chasse au trésor, dessin, jeux de société, tout est réuni pour les petits et les grands.

H - L'Office du Tourisme

Besoin de renseignements sur les randonnées et activités proposées en station? Venez à la rencontre de notre équipe ! Petite surprise : les tatouages à paillettes sont de retour sur le stand.

Espace archives

Revivez les 20 éditions de Fromage & Cime à travers la presse et les témoignages des membres fondateurs.



GARAGE - CARROSSERIE

ISTRAL

MARTIGNY



MC

ImmoGérance sàrl

Vente – Location – Gérance PPE - Domiciliation – Assurances

Route des Bains 142 – 1911 Ovronnaz
Tél. + 41 27 306 78 01

www.mc-immogérance.ch
info@mc-immogérance.ch

L'espace pour les petits gourmands

Mots Mêlés

Retrouve les mots cachés dans la grille.

- VACHE
- LAIT
- ALPAGE
- MEULE
- RACLETTE
- CLOCHE
- HERBE
- FROMAGE
- BREBIS
- SAVOIE

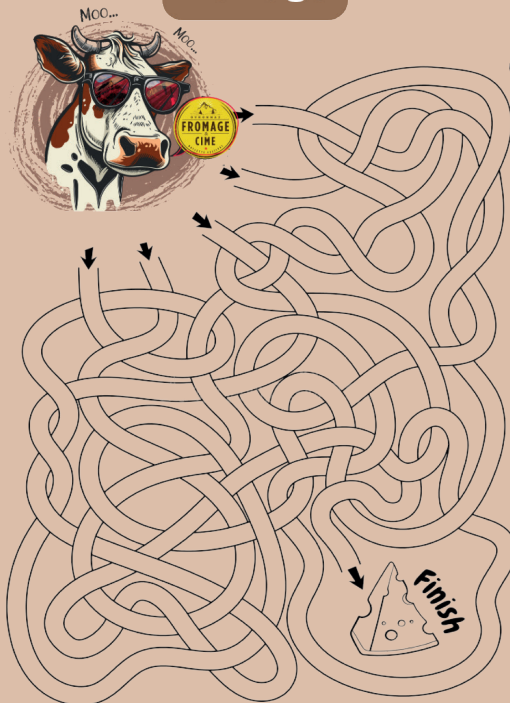
F	R	A	C	L	E	T	T	E	B
A	L	P	A	G	E	R	T	Y	R
H	E	R	B	E	U	I	O	P	E
C	L	O	C	H	E	Q	S	D	B
V	A	C	H	E	F	G	H	J	I
L	A	I	T	K	L	Z	X	C	S
F	R	O	M	A	G	E	V	B	I
M	E	U	L	E	N	M	Q	W	S
S	A	V	O	I	E	Y	U	I	J

Cherche et compte

dans l'image ? Écris le nombre dans la case.



Retrouve le chemin vers le fromage



Point à relier



L'intrus de l'alpage



AMANDINE VACANCES

*Immobilier
de montagne*

Route des Bains 121 CH - 1911 Ovronnaz (VS) + 41 (0)27 306 69 11
info@amandine-vacances.ch www.amandine-vacances.ch



Charpenterie **MICHELLOD**

Bâtiment en bois | Rénovation | Menuiserie

Les artisans du terroir

C - Le Paradis de Maya l'abeille

Partez à la découverte du paradis de Maya l'abeille, rempli de douceurs : gâteaux, coupes de glaces, mini-crêpes, thés et cafés. Pour les gourmands qui n'aiment pas la raclette, vous y trouverez aussi des croque-monsieur et des mini-crêpes salées.

D - Le Chalet Gourmand

L'épicerie fine d'Ovronnaz est aussi au rendez-vous de cette 19ème édition de Fromage & Cime. Venez vous régaler avec une assiette valaisanne et n'hésitez pas à repartir avec vos produits préférés.

E - Boulangerie le Délice

La boulangerie-pâtisserie le Délice est tenue par Albert Michellod et est présente à Fromage & Cime pour vous proposer du pain au feu de bois, du pain seigle AOP et des mignardises.

I - Leemann Fruits

Benoit Leemann est un arboriculteur installé à Leytron. L'entreprise familiale, Leemann Fruits, met en avant des fruits et légumes locaux sous toutes ses formes. N'hésitez pas à déguster ses liqueurs à Fromage & Cime.

Les encaveurs



1 - Les encaveurs de Leytron

Village célèbre pour son Humagne rouge et blanche.

Les caves présentes à Fromage & Cime sont la cave Le Bosset et la cave Defayes-Crettenand



2 - Les encaveurs de Chamoson

Village célèbre pour son Johannisberg.

Les caves présentes sont la cave La Petite Vertu et la cave La Siseranche.



CHAMOSON

3 - Les encaveurs de Fully

Village célèbre pour sa Petite Arvine.

Les caves présentes sont la cave de la Rodeline et la Cave Vasy.



Un patrimoine précieux à préserver

Depuis 20 éditions, Fromage & Cime met à l'honneur les alpages, leurs savoir-faire et celles et ceux qui les font vivre. Sa force reste cette rencontre entre le public et le monde de l'alpage, au cœur d'Ovronnaz.

Cette année, nos recherches nous ont rappelé la fragilité de ce patrimoine : sécheresse, herbages plus difficiles, petites productions et désalpes avancées. Des réalités qui influencent directement la vie des alpages et leur production.

L'Alpage du Col de Chaude, présent malgré l'absence de fromage à proposer cette année, illustre parfaitement l'esprit de Fromage & Cime : célébrer l'alpage et ses traditions, bien au-delà de la raclette.

Une pensée particulière accompagne également l'Alpage de Loutze, Éric Joly et son équipe, qui vivent leur dernière saison sur nos hauteurs.

À travers cette 20e édition, le comité souhaite plus que jamais mettre en lumière ce patrimoine précieux et l'importance de le préserver.



CEFIMA^{SA}

FIDUCIAIRE DE LEYTRON



*le
Soleil
de Dugny*

table gastronomique

**Estelle et Jean-Maurice
Michellod**

Route d'Ovronnaz 556
1912 Dugny (Leytron)

T 027 306 25 71

www.lesoleildedugny.ch

sur réservation

La 20ème édition de Fromage & Cime

Témoignages de deux membres fondateurs

«[...] Faire découvrir une autre facette d'Ovronnaz

Mais nous voulions également montrer une autre facette d'Ovronnaz. Une facette profondément liée à son identité montagnarde, à son terroir et à celles et ceux qui le font vivre : les agriculteurs, les éleveurs et les fromagers. Le fromage, et plus particulièrement le fromage à raclette, s'est rapidement imposé comme le produit idéal pour raconter cette montagne authentique.

Le concept s'inspirait notamment de celui de Vinea : réunir, en un même lieu et le temps d'une journée, une large sélection de produits issus de différentes régions. Notre ambition était de faire venir à Ovronnaz des fromages provenant du plus grand nombre possible de vallées et de régions du Valais, du Haut-Valais jusqu'au Bas-Valais. Une véritable carte gourmande du canton, réunie au cœur de la station[...]



Olivier Foro

Directeur de l'OT d'Ovronnaz / Mayens-de-Chamoson de 1993 à 1999
Directeur Marketing de Thermalp les bains d'Ovronnaz et membre de la
Société de développement d'Ovronnaz de 2004 à 2014
Membre fondateur de Fromage & Cime

«[...]Que cette première édition fut belle... mais stressante ! Quinze stands de fromagers et quatre stands d'encaveurs de Leytron, Chamoson, Saillon et Fully étaient prêts à accueillir la foule des grands jours.

Entre 10h00 et 11h00, pourtant, seuls quelques rares badauds déambulaient entre les stands. La panique commençait à gagner les organisateurs...

Mais cette tension fut de courte durée ! Dès 11h00, les stands furent pris d'assaut, et ce sans interruption jusqu'à 17h00 ! La satisfaction fut générale : organisateurs, fromagers et encaveurs étaient ravis. La plupart des producteurs furent rapidement en rupture de stock et durent même

réalimenter leurs stands en cours de journée.

Membre fondateur de Fromage & Cime

Ovronnaz Fromage et Cime était lancé ![...]»



Claude Luisier

Président de la la Société de développement d'Ovronnaz durant
4 ans.

Les témoignages complets ainsi que tous les articles d'archives
sont à retrouver sur la place de fête.

Fromage & Cime au fil des ans



CRÉATION 2005

Initialement prévue à l'alpage de Bougnonne et finalement organisée en station pour des raisons météo, la 1ère édition de Fromage & Cime est lancée.

3ÈME ÉDITION 2007

Présentation du mini four à raclette pour une utilisation au centre de la table.



5ÈME ÉDITION 2009

Première raclette au lait de brebis



10ÈME ÉDITION 2014

Création du concours Fromage & Cime d'Or



2020

Edition annulée pour COVID



17ÈME ÉDITION 2023

Invité d'honneur : le vacherin fribourgeois



2ÈME ÉDITION 2006

Le fromage de chèvre en guest star, présent sur 3 stands différents



4ÈME ÉDITION 2008

Premier alpage hors canton : Avant sur Montreux



6ÈME ÉDITION 2010

La raclette au feu de bois à l'honneur



11ÈME ÉDITION 2015

Présence d'alpages de l'Oberland bernois, du Jura et de la Savoie



2021

Fromage & Cime dans les restaurants de la station

rhône^{fm}



martigny | martinettisa.ch

Atelier du Lait à la Raclette

A l'occasion de la semaine du Goût, découvrez le parcours du lait à la raclette à travers un atelier ludique : simulation de traite et panneaux didactiques.

Gratuit, sans inscription, pour petits et grands.



**Samedi et dimanche
sur la place de fête**



PHARMACIE DE LEYTRON

May-Claude Borgazzi

Pharmacienne responsable

Rte de Saillon 6 - 1912 Leytron - ☎ 027 306 52 66

✉ pharmleytron@ovan.ch

Livraisons Leytron et environs lundi-mardi et jeudi

Livraisons à Ovronnaz le jeudi - dépôts de médicaments à la Coop Ovronnaz



Leytron 
VILLAGE DE L'HUMAGNE

LA JEUNESSE DE LEYTRON

RECRUTE

**LE DIABLE EST CHAUD
REJOINS-LE ET ENFLAMME LEYTRON**



jeunessedeleytron





SEBASTIEN CHESEAUX SA

Travaux spéciaux

CARRON

EXCURSIONS

TRANSPORTS DE PERSONNES
VOYAGES EN CAR
EXCURSIONS

1926 Fully
027 746 24 69

www.carronexcursions.ch
contact@carronexcursions.ch

Kouski
BOISSONS • VALAIS

BATZ

TRAVAUX PUBLICS



RAIFFEISEN

Martigny et Région

O.- FRAIS TOUT À GAGNER

Avec notre Pack MemberPlus, vous effectuez vos opérations bancaires quotidiennes sans frais et bénéficiez de nombreuses offres de loisirs à prix réduits et même gratuites.



Vos sorties de groupes

Voyage de un à plusieurs jours

100% sur mesure et personnalisé



Plus d'info au **027 306 22 30**
ou sur **www.buchard.ch**

BUCHARD
voyages

OVRONNAZ

info@ovronnaz.ch
+41 27 306 42 93

DU 5 OCTOBRE
AU 25 OCTOBRE

Animations Programme

automne 2026

LUNDI	10h-11h 11h-12h	Balade avec les alpagas	Dès 4 ans	INSCRIPTIONS À L'OFFICE DU TOURISME
MARDI	09h00 - 11h00 14h00 - 15h30	Bzz Bzz Création Le Royaume des Citrouilles	Dès 6 ans De 7 à 14 ans	RENDEZ-VOUS DE L'AUTOMNE
MERCREDI	09h00 - 11h00 14h00 - 16h00	Yoga sous les Mélèzes Potions Magiques	Dès 15 ans Dès 4 ans	Rando Champi 6 & 20
JEUDI	09h00 - 10h00 14h00 - 15h30	Forest training Jeu de peindre	Tous âges Dès 4 ans	Octobre Mini Désalpe
VENDREDI	14h00 - 16h30	Rando Kids	Dès 6 ans	25 Octobre

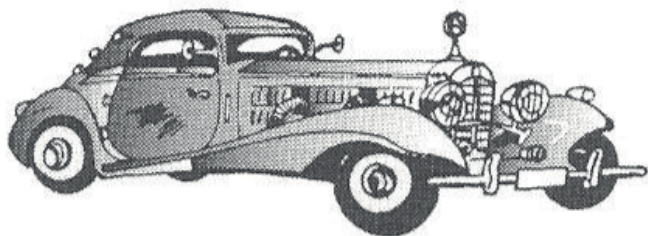


Notre agenda complet :



EPINEY

Carrosserie du Stade Ja Rossier & fils



RICHARD CHAPUIS

MASSAGES THÉRAPEUTIQUES
SOINS ÉNERGÉTIQUES

079 338 31 54

RICHARD.OTHERAPEUTES.CH
RUE DU COLLÈGE 13 - 1912 LEYTRON

L'AUTOMNE HAUT EN COULEUR

Télesiège ouvert 7 jours sur 7
jusqu'au 25 octobre

OVRONNAZ





Le concours récompense le savoir-faire de l'équipe de l'alpage de Moiry et de son fromager-chef Jean-Charles Calvet.

L'alpage de Moiry décroche l'or à Ovronnaz

OVRONNAZ Deux alpages – Charmantane et Tanay – se sont hissés, à égalité, sur la plus haute marche du podium du concours de dégustation de raclette à l'enseigne de Fromage & Cime. **Deux fromages d'alpage récompensés**

Deux alpages – Charmantane et Tanay – se sont hissés, à égalité, sur la plus haute marche du podium du concours de dégustation de raclette à l'enseigne de Fromage & Cime. Le concours récompense le savoir-faire de l'équipe de l'alpage de Moiry et de son fromager-chef Jean-Charles Calvet.



Cette fois l'équipe Moiry a eu un habitué au concours de dégustation avec Jean-Charles Calvet. L'alpage de Moiry est à son premier succès.

Notre but est d'intégrer les alpages du Haut-Valais dans notre concours des 2018.

3000 RACLETES ONT ÉTÉ SERVIES MER à OVRONNAZ



Ovronnaz célèbre la raclette ce week-end

Ovronnaz redeviendra, dimanche 18 septembre, la capitale de la raclette avec le retour de Fromage & Cime, après deux années de pause en raison du Covid. «L'année passée, nous avons organisé un événement itinérant, avec des raclettes servies dans les commerces de la commune. Cette année, la manifestation retrouve sa forme originelle», se réjouit Mathieu Carruzzo, le président du comité d'organisation. Cette 16^{ème} édition sera, comme d'habitude, dédiée à la découverte d'une très large palette

de fromages, avec la présence d'une quinzaine d'artisans-fromagers, provenant tous du Valais romand. Ce sera l'occasion de parcourir les stands et de déguster des raclettes selon ses envies. Plusieurs autres produits du terroir viendront compléter l'offre culinaire, entre pain au feu de bois, fruits et légumes et spécialités de boucherie. Pour la 7^{ème} fois, un concours de la meilleure raclette sera mis sur pied, samedi matin. Le jury d'experts rendra son verdict dimanche à 15 heures.

Cette année, le public pourra encore faire la connaissance du Robocette, fruit d'un travail effectué à l'ITEAP de Martigny. Ou quand l'automatisation vient aider l'homme, sans remplacer toutefois le savoir-faire indispensable des maîtres-fromagers. La dernière édition de Fromage & Cime avait attiré quelque 3000 visiteurs, ayant dégusté 8500 raclettes, en 2019. **Dimanche 18 septembre de 10 à 17 heures** Infos à l'office du tourisme d'Ovronnaz au 027 306 42 93 et sur www.ovronnaz.ch

Bon appétit aux Valaisans prêts à savourer les délices locales

TERROIR De nombreux rendez-vous gourmands sont programmés ce week-end aux quatre coins du canton. Une belle occasion de découvrir des artisans du goût. Notre sélection.

PAR CHARLES MEROD @LENOUVELLISTE.CH



La bonne humeur et le sourire sont toujours de mise à Ovronnaz lors de Fromage & Cime. **HÉLÈNE BAUDRY**

UN RICHE PROGRAMME POUR FÊTER LA 15^{ÈME} ÉDITION DE FROMAGE & CIME À OVRONNAZ

Vingt fromages différents serviront sous forme de raclette, servant au menu d'un rendez-vous traditionnel qui se déroule à Ovronnaz. «Pour cette 15^{ème} édition de Fromage & Cime, nous accueillons une quinzaine d'artisans-fromagers en provenance uniquement du canton du Valais», explique Mathieu Carruzzo, président du comité d'organisation. En 2018, 3000 personnes avaient effectué le déplacement et 8500 raclettes avaient été dégustées. «On espère bien sûr faire aussi bien cette année», ajoute le responsable. Pendant la manifestation, les producteurs prendront place dans des chalets individuels. On peut vraiment parler d'une complémentarité entre les différents alpages», insiste Mathieu Carruzzo.

Concrètement, les visiteurs seront invités à acheter les raclettes au point de France l'unité aux carreaux de la manifestation. Ils échangeront ensuite leurs bons aux stands de leurs fromagers préférés. D'autres produits du terroir et divers produits régionaux seront également proposés. On pourra aussi acheter des produits de la manifestation. Le programme de la manifestation est disponible sur le site www.ovronnaz.ch. Le programme de la manifestation est disponible sur le site www.ovronnaz.ch. Le programme de la manifestation est disponible sur le site www.ovronnaz.ch.



FROMAGE & CIME

La raclette Champspot 3 en or



Petit défilé de l'alpage des Crosets (médaille d'argent) et l'alpage de Moiry (Jean-Daniel Raymond de l'alpage de Moiry) entourent Isabelle Dubousson représentant l'alpage de Champspot 3, lauréat de Fromage & Cime 2021. **LOU**

Le concours Fromage & Cime d'Ovronnaz couronne les qualités de la production de l'alpage de Champspot 3. Déjà médaillé de bronze en 2018 et paré d'or en 2019, la famille Dubousson remporte cette édition 2021, celle du retour après l'éclopée forcée vécue par la manifestation d'Ovronnaz en 2020, pour cause de pandémie bien sûr.

La podium dans un mouchoir de poche

L'alpage de Champspot 3, sur les hauteurs de Morgins, a donc produit la raclette la plus appréciée du jury qui a dégusté les productions d'une bonne dizaine d'alpages différents venant du val d'Anniviers à Saint-Gingolph, en passant par le val de Bagne et le val d'Ille. «Cette année, les fin finalistes se sont tenus dans un mouchoir de poche, avec un écart de 2,2 point sur le total idéal de 40 points pour séparer le vainqueur de son dauphin», précise Claude Lusier, fondateur de la manifestation lancée en 2006. L'alpage de Champspot 3 a ainsi devancé d'un rien l'alpage des Crosets de Patrice Dargatz (Fromage & Cime d'argent 2021) et l'alpage de Moiry de Jean-Daniel Raymond (en bronze).

«Le Bas-Valais figure de nouveau en force dans les résultats mais le Centre n'est pas en reste avec la place pour l'alpage de Moiry, la 5^{ème} pour l'alpage de Toulon d'Ille et la 6^{ème} pour l'alpage de la Palé décroche la 6^{ème} place», précise Claude Lusier.

La fête dans les restos et pas dans la rue

Traditionnellement, le grand public est invité à découvrir les plats ayant participé au concours, une semaine plus tard à l'occasion d'une grande fête populaire organisée dans les rues de la station d'Ovronnaz. Un rassemblement festif qui ne pourra pas avoir lieu cette année en raison de la situation sanitaire. «L'organisation traditionnelle de la manifestation de Fromage & Cime est devenue impossible, le comité d'organisation a décidé, en attendant des jours meilleurs, de mettre en valeur nos magnifiques fromages à raclette d'alpage chez les restaurateurs de la commune de Leytron à Ovronnaz», précise Claude Lusier. Huit établissements publics ouvriront ainsi le jeu de Fromage & Cime le vendredi 24 septembre de 18 heures à 22 heures. Des nouvelles gratuites seront proposées pour faciliter les déplacements du public. **PAG** Plus d'infos sur www.ovronnaz.ch

30 raclette différents

► A l'affiche ce 11 septembre, la première édition de «Ovronnaz, fromage & cime» s'inscrit déjà comme une réussite: au niveau de la participation s'entend. Une grosse vingtaine de producteurs venus de tout le canton ont en effet accepté l'invitation des organisateurs.

Votre hiver à Ovronnaz

les premières dates

20 décembre
Marché de Noël

26 décembre
Père Noël sur les pistes

29 décembre
Jib Night

31 décembre
Taille ta neige

16-17 janvier
Husky Forever

30 janvier
Snow Challenge

9 février
Carnaval

12 février
After ski kids

13 février
Humagne en piste

27 février
Balade gourmande

16-17 janvier
Husky Forever

30 janvier
Snow Challenge

6 mars
En piste

14 mars
Ovronnalpski

20 mars
Clandestina

27 mars
Derby
d'Ovronnaz

Ils soutiennent aussi Fromage & Cime

Laïla Cheseaux Baudat, présidente de la Commune Leytron
Benoît Martinet, vice-président de la Commune de Leytron
Aïda Lips, conseillère communale à Leytron en charge du tourisme et de l'agriculture
Floriane et Marc-André Mabillard, avocats et notaires à Leytron
Simone Jaccaud-Blanchet et Christophe Treina
Don d'honneur (anonyme)
Gwenael Robic
Xavier d'Amico, ramonage
Anne Corthésy
Carolina Robic
Don d'honneur (anonyme)



Remerciements

Au comité de Fromage & Cime : Isabelle Ramuz-Carron, Jean-Luc Jacquier, Mathieu Carruzzo, Olivier Dorsaz et Thierry Fritz.

A l'Office du tourisme d'Ovronnaz: Angélique Bapst, Eloïse Copt, Jessica Monnet et Kristel Amadane.

A Richard Chapuis, pour son soutien indéfectible dans la réalisation des visuels.

A Claude Luisier et toute son équipe, pour l'organisation du concours.

A La Jib Night pour la gestion de la cuisine.

A la Commune de Leytron, en particulier à l'équipe des travaux publics.

A tous les riverains de la manifestation, pour leur compréhension et soutien.