

# LE GRAND ENTREMONT & sa raclette du Valais AOP

Dans le canton du Valais, le Grand Entremont réunit les vallées de Bagnes, d'Entremont et de Ferret au sein d'un décor alpin exigeant.

## EN CHIFFRES

Le Grand Entremont, c'est:

**248**  
exploitations agricoles

**20**  
producteurs de plantes  
aromatiques médicinales

**600**  
tonnes de  
fromage  
par an

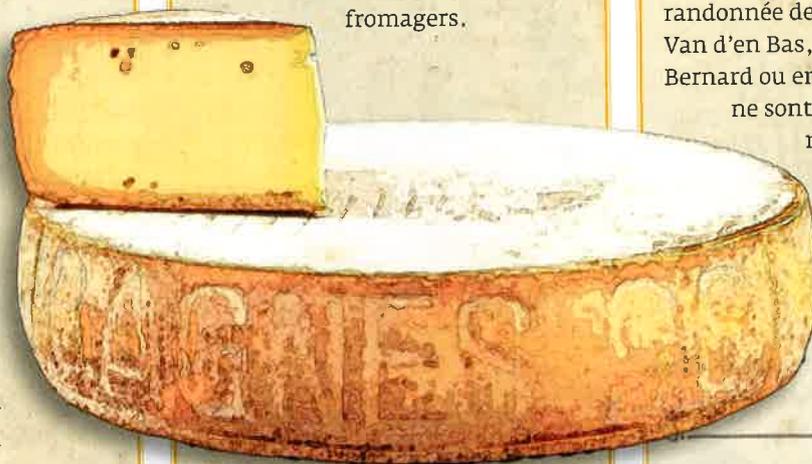
**50**  
alpages

**2**  
destinations  
touristiques:  
Verbier et le Pays du  
Saint-Bernard

**800**  
ruches

## PRODUIT

La Raclette du Valais AOP est un pur produit valaisan, élaboré avec amour et passion. Particulièrement onctueux et savoureux, ce fromage au lait cru dévoile en bouche toutes les notes de son terroir, sublimées par le savoir-faire ancestral des artisans fromagers.



## RÉGION

En plus de son offre culinaire, la région est une destination idéale pour tous les amoureux de nature, de sport, mais aussi de culture. Des randonnées depuis Salvan jusqu'à Van d'en Bas, le pays du Saint-Bernard ou encore à Verbier, ce ne sont pas les activités qui manquent.



**600**  
tonnes  
de fromage  
produit  
par an

## RECETTE

La Raclette Valais AOP est fondue sous le corps de chauffe d'un four à demi-meule, à 6 cm de la source de chaleur. Une fois coulante, la surface est raclée sur une assiette chaude avec un grand couteau, en inclinant la demi-meule. Traditionnellement, elle était fondue au feu de bois, mais depuis les années 50, les fours à poêlons sont plus courants.

DARIO FAILLA



## HISTOIRE

La légende raconte que l'idée de fondre du fromage valaisan serait venue à l'esprit de vigneron lors d'une journée de travail glaciale. Pour se réchauffer, Léon, un vigneron valaisan, eut alors envie de déguster son fromage chaud:

il le plaça sur le feu et le fit fondre.



## ANECDOTE

Faire fondre du fromage devant un feu était déjà attesté en 1574 en Valais, mais il faudra attendre 1874 pour que le terme «raclette» soit officiellement utilisé.