

Battle Chasselas Raclette, Fribourg entre dans la danse !

Deux artisans fribourgeois à l'assaut de la Suisse romande ! Pour sa seconde édition, le Battle Chasselas Raclette pose ses valises au Grand Marché de Pâques de Sion, qui se déroulera Vendredi Saint 19 avril prochain. Le concept ? 4 cantons romands présentent chacun un fromage à Raclette et un Chasselas, et le public est amené à voter pour son préféré. Un jury désignera également, à l'aveugle, un grand vainqueur pour chaque catégorie.

Dans le portillon de départ, on retrouve deux jeunes artisans fribourgeois prêts à mettre la gomme : le fromager de Montbovon Marc Delacombaz et le vigneron bio de Praz Cédric Guillod. Tous deux membres de Terroir Fribourg, ils ont accepté avec fierté de représenter les couleurs de notre canton !

Marc Delacombaz, 32 ans, a repris en 2018 la fromagerie tenue depuis 1983 par son papa André. Annuellement, 1.1 million de kilos de lait sont livrés par 9 producteurs qui exploitent les terrains montagneux du village. Cela en fait donc une petite fromagerie par son volume de lait transformé mais grande par la diversité et la qualité des produits proposées : Gruyère AOP bien sûr, mais aussi Vacherin fribourgeois AOP, Pré-Fleury, Raclette, Manguyon ou encore beurre, crème double et yogourts. Toute la production bénéficie du label « Certifié Terroir Fribourg ». Un magasin, qui fait également office d'épicerie, est implanté au centre du village, le long de la route cantonale, à 50m de la fromagerie et de la cave.

Cédric Guillod, 33 ans, a quant à lui repris le domaine viticole familial de Praz en 2014, devenant ainsi la quatrième génération à exploiter ces vignes. Soucieux de préserver son domaine et de l'inscrire dans une éthique de durabilité, Cédric a effectué dès 2017 une reconversion bio qui a abouti à une labellisation « Le Bourgeon » à fin 2018. « En fait, je reprends les livres de mon arrière-grand-père, et j'applique ce qui se faisait dans les années 30. Avec l'aide de quelques machines ! », explique le Vulliérain. Si ce changement vers une agriculture écologique lui demande quelque 30% de main d'œuvre supplémentaire, le jeune vigneron est persuadé que la qualité obtenue est supérieure aux millésimes précédents : « Ménager la terre favorise sa fertilité, renforce son identité. Le terroir se voit inmanquablement amplifié ! », se réjouit-il.

Ces 2 artisans d'une nouvelle génération seront présents **Vendredi Saint 19 avril prochain dès 11h00 sur la place du Scex à Sion**, aux côtés des représentants genevois, vaudois et valaisans. Cela promet une belle fête du goût, témoignant une fois de plus de la diversité et de la qualité du Terroir en Suisse romande. Par ailleurs, près de 200 exposants seront présents sur le Grand Marché de Pâques qui attend près de 13'000 visiteurs, dont certainement quelques Fribourgeois amateurs de bons produits artisanaux !

Comme ils disent là-bas, bonne dégust' à Sion !

Contact : Yannick Etter, Terroir Fribourg, yannick.etter@terroir-fribourg.ch – 079 736 74 72