

Raclettes au sommet

Autor(en): **Fovanna, Christophe**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Généralions plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): - **(2009)**

Heft 4

PDF erstellt am: **27.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-832252>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



DR

Raclettes au

Fromage & Cime donne rendez-vous le 13 septembre

Ce ne sera pas un dimanche comme les autres, ce 13 septembre à Ovronnaz (VS)... Une nuée d'amateurs de fromage en général, et de raclette en particulier, va envahir la station montagnarde (et thermale) valaisanne, à l'occasion de la cinquième édition de Fromage & Cime. L'an dernier, ils n'étaient pas moins de 3000 à s'être déplacés, alors que la météo était plutôt défavorable. Cette année, on en attend 5000, soit le double de la population de la commune de Leytron, à laquelle appartient la station!

Des goûts et des fromages

Mais qu'est-ce qui pousse les organisateurs à créer une manifestation autour d'un plat qui n'a pas besoin de promotion particulière pour être populaire? «L'idée de base, répond Jocelyne Chevrier, responsable de l'Office du tourisme d'Ovronnaz, c'est

de faire comprendre aux amateurs que "raclette", ce n'est rien qu'un mot, alors qu'il y a autant de goûts que de fromages...» On a compris: Fromage & Cime, c'est une manière de faire toute une phrase avec de la raclette!

C'est pourquoi pas moins de trente variétés de fromages seront proposées à la dégustation. Une ou plusieurs d'entre elles pourront même venir de producteurs non valaisans. La manifestation a en effet décidé de s'ouvrir de ce point de vue. En revanche, il est exclu d'imaginer racler un fromage qui ne soit pas au lait cru.

Fromage & Cime donne donc la possibilité de se faire une image de la raclette un peu différente, moins monolithique, plus subtile en goût. Et cela à petit prix, puisque la portion sera vendue 3 fr. 50, soit au minimum un franc de moins que ce qui se pratique habituellement partout ailleurs. Bien en-

Dans la Broye Moudon bouillonne de culture

Trop discrète, nichée au pied des falaises de molasse, cette petite ville mérite le détour.

On la dit souvent voilée de brumes, mais c'est pour mieux cacher son jeu... Et si l'automobiliste pressé parcourant la route cantonale ne voit guère en elle qu'un lieu de passage, qu'une zone industrielle en pleine campagne, c'est en oubliant qu'elle n'est pas qu'une cité dortoir. Moudon ne ressemble vraiment en rien au portrait qu'en font les esprits chagrins. Et se révèle même une

destination touristique aussi facile d'accès que riche en offres culturelles.

Bienvenue chez les Mange-Plumes

C'est qu'ici que, entre les eaux de la Broye et celles de la Mérine, au pied des falaises de molasse, auxquelles s'agrippe la Ville-Haute, s'accumulent les vestiges d'un passé qui remonte jusqu'à l'Empire

romain. Moudon était alors un camp fortifié protégeant la route entre Rome et Avenches. Plus tard, au Moyen Age, les échanges commerciaux augmentant singulièrement dans la région, elle devient le centre administratif et judiciaire où se réunissent régulièrement les Etats de Vaud.

Aujourd'hui, ce bourg de 4700 habitants donne la preuve qu'il fait bon être Mange-Plumes (le sobriquet des autochtones) et que le visiteur ne va pas s'ennuyer. Pensez donc: sur un si petit territoire, il y a, entre autres, trois musées à visiter – le Musée du Vieux-Moudon, le musée consacré au peintre naturaliste moudonnois Eugène Burnand, et les Ateliers du Moulin – les Brandons, le Festival des musiques populaires, le festival d'humour et des balades historiques guidées, qui ont lieu chaque premier samedi du mois, de mai à octobre. Enfin, si autrefois se dressait ici une prison, le bâtiment est désormais devenu un centre culturel!

C. F.



Moudon Région Tourisme

sommet

à Ovronnaz. Une visite s'impose.

tendu, les producteurs étant sur place, on pourra acheter le fromage qui a séduit notre palais. «Et puis il y aura des boulangers avec un four à pain, des stands où on pourra acheter de la viande séchée et du vin. Bref chacun pourra repartir chez soi avec le Valais dans sa voiture!» s'exclame Jocelyne Chevrier. Et comme elle, on trouve cela bien...

Plaisirs en famille

Fromage & Cime, voilà donc une sympathique façon de faire une belle sortie en famille. Car des animations sont prévues pour les enfants (un clown, un château gonflable, un stand de maquillage, etc.), et il y aura de la musique pour parfaire l'ambiance. A noter qu'un parking a été aménagé pour les automobilistes et que la manifestation se déroule par tous les temps.

Christophe Fovanna



Week-end exceptionnel à Ovronnaz à l'occasion de «Fromage & Cime»

Passer deux jours inoubliables à Ovronnaz en participant à la manifestation «Fromage & Cime», la plus grande dégustation de raclette en Valais, dimanche 13 septembre. Pour que votre séjour soit plus agréable encore, nous vous proposons de résider dans le complexe hôtelier des Bains d'Ovronnaz.

Ce séjour d'une ou deux nuits à Thermalp les Bains d'Ovronnaz, samedi 12 et/ou dimanche 13 septembre 2009, comprend les prestations suivantes:

- ◆ 1 nuit en résidence hôtelière *** dans un studio ou appartement 2 pièces (nord)
- ◆ Entrée libre aux bains thermaux
- ◆ Buffet du petit-déjeuner
- ◆ Repas du soir: buffet du jour ou menu 4 plats

Prix spécial *Généralions Plus*:

135 fr. par nuit et par personne (Non-abonnés: 170 fr.)

Supplément «sud»: 30 fr. par nuit par appartement

- ◆ Peignoir et sandales
- ◆ Accès au sauna-hammam
- ◆ Accès au fitness (sans programme instructeur)
- ◆ Parking gratuit



COUPON D'INSCRIPTION Je m'inscris / Nous nous inscrivons

- Samedi 12 septembre 2009 (1 nuit)
- Dimanche 13 septembre 2009 (1 nuit)
- Samedi 12 + dimanche 13 septembre 2009 (2 nuits)

Nombre de participants: _____

- Abonné
- Non-abonné
- Suppl. vue

Nom _____

Prénom _____

Adresse _____

NPA / Localité _____

Téléphone _____

Signature _____

Bulletin à retourner à Thermalp les Bains d'Ovronnaz, 1911 Ovronnaz – Tél. 027 305 11 00 ou info@thermalp.ch