Communiqué de presse, le 3 mai 2022

Salle «Biwak»

Raclette. L'excellent fromage de montagne

Le Musée Alpin Suisse fait venir en ville un emblème du canton montagnard du Valais : « Raclette. L'excellent fromage de montagne » (du 21 mai au 13 novembre 2022) permet de comprendre pourquoi tous les fromages ne sont pas des fromages à raclette. Le Musée Alpin Suisse présente une exposition du Musée de Bagnes près de Verbier qu'il adapte à sa salle « Biwak ».

En Suisse alémanique, on ne le mange qu'en hiver, alors qu'en Suisse romande, il est servi toute l'année : le fromage à raclette. La question de la saisonnalité laisse entrevoir le potentiel de débats autour de cette pratique culinaire qui consiste à faire fondre le fromage, à commencer par la liste des accompagnements d'une « raclette originale » admis par les puristes.

L'exposition met l'accent sur la production fromagère : quatre volets permettent de découvrir l'affinage du lait (provenant de vaches nourries exclusivement à l'herbe et au foin) jusqu'au « Raclette du Valais », certifié AOP. L'exposition met à l'honneur l'identité culinaire d'un pays et la tradition vivante d'un canton tout en portant aussi un regard sur le décalage entre les réalités de la production et les images diffusées par la publicité sur le fromage. Ainsi, des affiches publicitaires côtoient des images de la photographe Anne Golaz, qui a suivi pendant deux ans cinq travailleuses et travailleurs saisonniers, venus de France et de Roumanie, lors de la fabrication de fromage sur l'alpage de Moiry. Une illustration animée (Ludovic Chappex) et un livre d'images interactif (Stephanie Knöbl et Rahel Ilona Eisenring) ouvrent aux personnes à partir de 4 ans une approche ludique de la vie et de la fabrication du fromage sur l'alpage.

Le riche programme d'activités qui accompagne l'exposition célèbre la tradition conviviale de la raclette : dans son restaurant « las alps », le Musée Alpin proposera des planchettes de dégustation avec trois sortes de fromages différents. La raclette sera également servie sur l'Aar et lors de la fête d'été du quartier des musées. Sous le titre « Raclette cliché », les puristes de la raclette et les adeptes de « l'ananas à la place du cornichon » se rencontreront pour un échange amical (en collaboration avec le Musée de la communication). Et pour celles et ceux qui veulent en découvrir davantage, le Musée Alpin propose une sortie dans le Val de Bagnes, directement aux racines de la production de fromage à raclette.

Programme complet des manifestations v. Flyer

Pour de plus amples informations :
Beatrice Häusler
Communication
beatrice.haeusler@alpinesmuseum.ch
031 350 04 48

Direction générale :	Beat Hächler, Directeur Musée Alpin Suisse
Direction de projet :	Barbara Keller, Réalisatrice de l'exposition, Musée Alpin Suisse
Scénographie :	Arjen Damen, Musée Alpin Suisse
Partenaires de projet :	Musée de Bagnes, Mélanie Hugon-Duc Service de l'agriculture, canton du Valais Raclette du Valais AOP Fondation l'Amour du Valais Grand Entremont
Partenaires des manifestations :	Musée de la communication, Berne Société Suisse de Sauvetage SSS
Communication :	Beatrice Häusler, Ellinor Lori, Tim Neuenschwander
Conception:	Michael Gehrig

Images

Vous trouverez des images à télécharger sur
alpinesmuseum.ch/medien
(utilisation uniquement avec crédit photo)

Produire du fromage sur l'alpage de moiry.
Photo: Anne Golaz

Produire du fromage sur l'alpage de moiry.
Photo: Anne Golaz

Produire du fromage sur l'alpage de moiry.
Photo: Anne Golaz

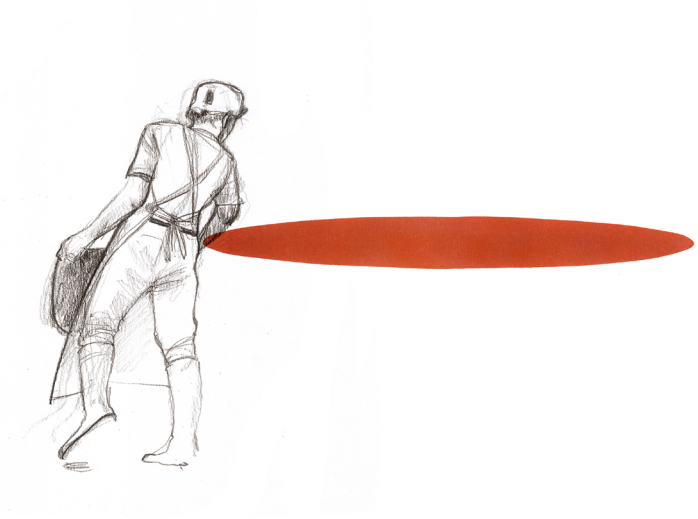

Illustration: Ludovic Chappex

Livre d'images interactif: Stephanie Knöbl et Rahel Ilona Eisenring

Livre d'images interactif: Stephanie Knöbl et Rahel Ilona Eisenring