

**1. MÉTEMPSYCHOSE**

Dans cette mise en scène, Florence Zufferey transporte les fromages à raclette de la laiterie de Verbier dans l'ossuaire de Loèche. Derrière les rideaux rouges, les meules deviennent sacrées.

**2. ROGER ET EDDY**

Ludovic Chappex a illustré quelques moments de la vie d'Eddy Baillifard, ambassadeur du raclette du Valais AOP. Ici, on le voit apprenant le métier aux côtés de Roger Dubosson, fromager à la laiterie de Verbier.

**3. RÂCLA**

Nature morte de Julie Langenegger Lachance.

**4. GERMAINE**

Eddy Baillifard loue le travail des araignées qui lui permettent de se passer d'insecticide dans la cave d'affinage.

**5. LE PÈRE**

Eddy Baillifard annonce à son père qu'il va devenir fromager, son rêve d'enfant.

**EN IMAGES** En s'appuyant sur le travail de chercheurs de différentes disciplines, mais aussi d'artistes, le Musée de Bagnes met en lumière le raclette, ce fromage valaisan au lait cru qui bénéficie d'une AOP depuis 2007.

# Le raclette se fait une place au musée

À l'évocation du mot raclette, on pense immédiatement au plat consistant à faire fondre puis à racle une meule coupée en deux, idéalement au feu de bois ou sous une autre source de chaleur. Dans sa nouvelle exposition, dont la scénographie est signée Claire Pattaroni, le Musée de Bagnes invite le public à explorer le versant masculin du terme, employé pour désigner le célèbre fromage au lait cru protégé par une AOP depuis 2007.

**Nombreux thèmes abordés**

Le produit, donc, plutôt que le repas: «C'est un sujet a priori simple, sauf que plus on l'étudie et plus il s'avère complexe», relève l'anthropologue Mélanie Hugon-Duc, commissaire de l'exposition. De ses déclinaisons

antiques au hashtag raclette en passant par sa production, sa saveur ou encore sa représentation dans la publicité, elle a examiné ce produit emblématique du terroir valaisan à la loupe, en collaboration avec une douzaine d'autres chercheurs, qu'ils soient archéologue, ethnobiologiste, historien ou informaticien. Race d'Hérens, alpages, production contemporaine ou encore ambassadeurs sont autant d'éléments qui balisent une visite dans le territoire et les terres imaginaires d'un fromage étonnant, capable au terme de cette exposition d'émoustiller aussi bien les papilles que le cerveau des épicuriens.

ALEXANDER ZELENKA ■

**+ D'INFOS** Horaires et événements en lien avec l'exposition sur [www.museedebagnes.ch](http://www.museedebagnes.ch)

