

A la grande joie des tyrophiles

Le 13 octobre s'ouvre, dès 19 h 30, la première soirée du Cercle du Fromage Valais. Huit autres rencontres sont prévues jusqu'en juin 2027. Interview de son fondateur, Louis Clerc.

► JOËL CERUTTI

GRANGES Aussi invraisemblable que cela puisse paraître dans l'inattendu, il n'existait pas de Cercle du Fromage en Valais. Ni d'ailleurs en Suisse ou dans d'autres pays européens. «J'en ai trouvé uniquement aux États-Unis...»

Celui qui vient de parler s'avère un spécialiste du marketing. Louis Clerc, né à Martigny, habitant aujourd'hui à Réchy avec sa femme originaire de Granges (comme ça le CV local est posé). Il a auparavant porté ses valises dans plein d'autres villes: Genève, Zurich, Londres, Melbourne

«Nous ne sommes pas fermés, on peut très bien goûter des fromages du cru ou des produits de plus grande production.»

Louis Clerc

Cercle du Fromage Valais

(comme ça, le CV géographique est aussi réglé). Il a toujours eu un grand faible pour le fromage côté préférences gustatives. Dans un coin de son cerveau, il avait gardé sous le coude des neurones l'envie de fonder un club d'adeptes. De retour en Valais, du temps libre dans son agenda, notre **tyrophile (mot désignant un passionné de fromage)** a bien perçu que le succès souriait au «cheese». «Il suffit de voir la popularité de Claude Luisier, c'est une licorne de la communication, il a changé le modèle! C'est admirable ce qu'il fait!», observe Louis Clerc.

Et que dire des multiples événements qui tournent autour de notre fabuleuse raclette? «Sa production représente 80% du marché. C'est un seul type de fromage. Nous nous intéressons, avec le Cercle, au 20% qui reste.» Il y a matière!



Louis Clerc et le questionnaire qui sera rempli à chaque dégustation. JDS/FIXABAY

Dans notre monde, il y aurait dans les 10 000 variétés et déjà 700 uniquement en Suisse. De quoi s'en mettre plein le palais.

A l'aveugle

Les dégustations se veulent locales, nationales et internationales. Louis Clerc m'évoque quelques OVNIS venus d'ailleurs qui seront soumis au verdict des participantes et autres fans. «Nous ne sommes pas fermés, on peut très bien goûter des fromages du cru ou des produits de plus grande production. Cela permettra les comparaisons. Les membres pourront aussi nous faire des suggestions.» Comme lors des verticales,

dans le domaine du vin, il s'agira de grimper en intensité. «On ira du plus soft au plus corsé!» Le cérémonial prévoit une dégustation à l'aveugle, quelques minutes pour remplir un questionnaire et coucher ses impressions. «Puis il y aura la Révélation!» Comprendre: l'identité secrète du fromage enfin révélée.

Places pour la première?

Simple, efficace, ludique, convivial... Il pourrait y avoir encore plus d'autres adjectifs accolés à ce concept. Le mieux est bien sûr d'y participer. La première se passe dans une salle du restaurant Le Rive Gauche, à Granges, le 13 octobre. «Nous nous ap-

puyons sur une infrastructure déjà existante et fonctionnelle. Nous avons choisi le mardi parce que c'est un jour calme pour la restauration.» Fin août, le Cercle du Fromage Valais avait les honneurs médiatiques d'une interview sur Rhône FM. Une info qui a eu son petit effet, la première du 13 octobre se révèle quasi complète. «Il reste encore deux ou trois places», promet Louis Clerc. Les modalités pour entrer dans le Cercle se lisent sur www.savoir-forge.ch/cercle-fromage-valais. Les cotisations couvrent le prix des soirées. «C'est un projet à but non lucratif pour moi et ceux qui ont rejoint l'aventure», précise Louis Clerc. ■