

01.12.2014 - 15:30 Uhr

## Mifroma: tentative de record du monde du 30 novembre 2014 à Berne / Raccard Challenge: raclette à perte de vue

Zürich (ots) -

Ce dimanche 30 novembre 2014, à l'occasion de la soirée de clôture du spectacle son et lumière «Rendez-vous Bundesplatz» Mifroma, l'entreprise de Migros spécialisée dans la fabrication de fromages, a organisé une tentative de record du monde du plus long four à raclette, exclusivement alimenté par des bougies à réchaud. Sur la Bärenplatz à Berne, environ 25'000 portions de raclette Raccard ont été fondues entre 17 h 30 et 22 h 00 dans un four de plus de 100 mètres de long, puis gratuitement offertes aux visiteurs.

Le four à raclette d'une longueur exacte de 101,25 mètres a pu accueillir au total 870 poêlons à raclette. Sans électricité, plus de 2'600 bougies à réchaud ont assuré son alimentation. A 17 h 30 précises, Gilles Oberson, directeur de Mifroma, a donné le coup d'envoi de la tentative de record du monde avec la première raclette. Ensuite, environ 25'000 portions de fromage à raclette Raccard ont été distribuées à quelque 20'000 visiteurs jusqu'à 22 h 00.

Il s'agit d'une tentative de record du monde unique en son genre, sa saisie dans le célèbre Guinness Book of World Records sera déterminée au cours des prochaines semaines. Les mesures du four à raclette ont fait l'objet d'un contrôle notarial au préalable, l'évènement a également été filmé dans son intégralité. Enfin, plusieurs certifications ont été transmises auprès de Guinness afin d'obtenir la reconnaissance officielle du plus long four à raclette du monde. Quoi qu'il en soit, l'évènement s'est avéré un succès ainsi qu'une agréable attraction. En témoignent les visages de milliers de visiteurs réjouis au moment de quitter le Raccard Challenge après une excellente raclette. Gilles Oberson: «Le Raccard Challenge constituait le sommet du 50e anniversaire de la fondation de Mifroma. Nous voulions fêter cet anniversaire en compagnie des Suisses en d'autres termes, nos clients. C'est pour moi une fierté et une grande satisfaction d'y être parvenu au cours d'une aussi fabuleuse cérémonie.»

Elaboré chez nous.

Le Raccard Challenge s'inscrit dans le programme pluriannuel «Elaboré chez nous.» qui vise à illustrer le soin avec lequel Migros élabore en Suisse, dans ses propres entreprises, la plupart des articles de son riche assortiment. Des produits comme le liquide vaisselle Handy, l'Ice Tea Migros ou le fromage à raclette Raccard, qui est le plus apprécié de Suisse, ne se trouvent que dans les magasins Migros. C'est ce qui rend Migros unique.

A propos de Mifroma

Entreprise du groupe Elsa-Mifroma établi à Ursy, dans le canton de Fribourg, Migros est spécialisée dans l'affinage et le conditionnement des fromages. C'est dans ces caves de roche sédimentaire formées au fil des millénaires par la nature qu'elle laisse par exemple mûrir pendant de longs mois le Gruyère AOC. Le fromage à raclette Raccard figure parmi ses produits phares. Créée en 1969, la marque Raccard avait pour ambition de séduire tous les foyers suisses avec cette savoureuse spécialité fromagère. Aujourd'hui, le fromage à raclette Raccard est le plus vendu de Suisse. Forte de 256 collaborateurs, Mifroma a réalisé en 2013 un chiffre d'affaires de CHF 328 millions. Cette entreprise de l'industrie Migros fête cette année ses cinquante ans d'existence. ([www.mifroma.ch](http://www.mifroma.ch))

Des photos haute définition de la tentative de record du monde sont disponibles sous le lien suivant:  
<http://www.migros.ch/de/medien>.

Zurich, le 1er décembre 2014

Contact:

Gilles Oberson, directeur de Mifroma, Tél. 021 909 11 11,  
[gilles.oberson@elsa.ch](mailto:gilles.oberson@elsa.ch)[www.mifroma.ch](http://www.mifroma.ch)

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100000968/100765386> abgerufen werden.