

Communiqué de presse du 12 septembre 2008

---

*Unterwasser – Les SWISS CHEESE AWARDS pendant les Journées du fromage à Unterwasser, du 11 au 14 septembre 2008*

**EMBARGO : vendredi 12.9.2008, 18h00**

## **Qui est le Champion suisse des fromages 2008 ?**

**Les noms des fromages champions suisses 2008 de leur catégorie sont connus ! Le jury de composition internationale a désigné les vainqueurs dans les 23 catégories du concours auquel ont pris part 474 fromages. Le nom du champion toutes catégories – le Swiss Champion – sera dévoilé ce soir lors du grand gala du fromage. Le jury l'a désigné cet après-midi.**

**Parallèlement aux travaux du jury, les Journées du fromage d'Unterwasser, avec un grand marché du fromage et un vaste programme-cadre, ont été ouvertes officiellement. Jusqu'au dimanche 14 septembre, 40 fromagers présenteront leurs spécialités au public invité à déguster et à acheter !**

## **Qui a le meilleur fromage de Suisse ?**

L'immense choix de fromages suisses apparaît aussi aux championnats suisses du fromage. La catégorie des « autres fromages à pâte mi-dure » est celle qui enregistre la plus forte participation au concours. Anton Schmutz, le directeur de FROMARTE – l'association qui est à la fois l'initiatrice et l'organisatrice des SWISS CHEESE AWARDS - déclare à ce sujet que « 103 spécialités régionales ont participé au concours dans cette catégorie. Chaque fromager dispose de l'exclusivité de la fabrication. Ainsi, un AWARDS signifie de nouvelles possibilités de commercialisation. » En sept ans, les SWISS CHEESE AWARDS sont devenus le plus important concours de la branche. Anton Schmutz l'explique ainsi: « Bien des concours de fromages sont beaucoup trop technocratiques. Les fromagers suisses ne redoutent pas la comparaison directe entre fabricants. Au contraire, c'est cette comparaison qui permet de mettre effectivement en valeur un produit exclusif. »

**Les lauréats des SWISS CHEESE AWARDS 2008**

Catégorie	Nom	Prénom	Lieu	Maison
Tilsit fabriqué à partir de lait cru – jury d'élèves	Kaufmann	Max	Bazenheid	
Emmentaler AOC	Abt	Meinrad	Beromünster	Käsereigenossenschaft Winon
Le Gruyère AOC	Dunand	Jean-Marie	Le Crêt-p-Semsaes	
Sbrinz AOC	Trachsel	Samuel	Walde SG	
Appenzeller	Jud	Stefan	Degersheim	
Tilsit fabriqué à partir de lait cru	Kaufmann	Max	Bazenheid	
Raclette du Valais AOC	Brügger	Heribert	Turtmann	Schaukäserei Turtmann
Raclette Suisse	Schibli	Felix	Sarnen	Seiler Käserei AG
Tête de Moine AOC	Schwab	Roger	Corgémont	
Bündner Bergkäse	Flükiger	Jürg	Splügen	
Vacherin Fribourgeois AOC	Raemy	Jérôme	Gumefens	
Autres fromages d'alpage	Mottier	Claude-Alain	L'Etivaz	Alpage Pâquier-Martin
Fromages de brebis	Grossrieder	Michel	Orsonnens	Fromagerie Moléson SA
Fromages de chèvre	Grossrieder	Michel	Orsonnens	Fromagerie Moléson SA
Fromages à pâte molle à croûte fleurie	Bieri	Paul	Hinwil	
Fromages à moisissures bleues	Germain	Didier	Les Ponts-de-Martel	
Fromages à pâte molle à croûte emmorgée	Spycher	Michael	Wasen im Emmental	
Fromages frais	Niederberger	Fredy	Buttikon SZ	
Autres fromages à pâte mi-dure	Bützberger	Urs	Bitsch	Arnold Walker AG
Autres fromages à pâte mi-dure avec additifs aromatisés	Kalberer	Peter	Untervaz	Bergsenn AG
Autres fromages à pâte dure	Vogel	Peter	Schönholzerswilen	Vogel Käsehandwerk GmbH
Innovations en matière de fromage	Niederberger	Fredy	Buttikon SZ	
Berner Alpkäse AOC	Tritten	Ueli	Lenk im Simmental	
Le Gruyère d'alpage AOC	Roch	Jean-Louis	Charmey (Gruyère)	

### **Le Swiss Champion**

Le meilleur parmi les 23 champions suisses du fromage est désigné par un jury spécial qui les compare entre eux. Ce prix spécial, décerné pour la deuxième fois, accroît encore l'attrait du concours puisqu'il n'est guère possible de faire l'appréciation sur la base du goût. L'appréciation subjective joue en effet un rôle déterminant quand des professionnels du fromage comparent une pâte molle à une pâte mi-dure. Franz Birchler, président du jury des SWISS CHEESE AWARDS, déclare à ce sujet que « à elle seule, l'impression subjective ne suffit pas pour désigner le Swiss Champion. Un membre du super-jury choisit plutôt son favori sur la base de l'impression globale. » Cette impression globale est comparable à un puzzle composé de nombreuses pièces, comme la saveur, l'arôme et la consistance de pâte, ou encore, par exemple, de l'appréciation de la capacité d'un fromage à se faire une place comme Swiss Champion.

### **Soirée de gala du fromage suisse**

La fête des SWISS CHEESE AWARDS, avec la remise des prix aux 23 champions suisses des fromages et au Swiss Champion, commencera ce soir à Unterwasser. Noldi Furrer, roi de la lutte suisse, et Jacques Chavaz, vice-directeur de l'Office fédéral de l'agriculture, feront aux meilleurs de la Suisse, pays du fromage, l'honneur de leur présence pour la remise des médailles. Les fiers champions occuperont la scène pendant la cérémonie à laquelle participeront les invités, les sponsors et la presse, dans le cadre musical des choeurs de fromagers, de Susan Orus et Willi Valotti.

### **Indications à l'attention de la rédaction**

Vous trouverez des illustrations en couleur ainsi que des informations détaillées actualisées en permanence sur les sites Internet suivants :

- concernant le concours : [www.cheese-awards.ch](http://www.cheese-awards.ch) (liste des lauréats, règlement, publication, participants et membres du jury)
- programme des Journées du fromage et du marché du fromage : [www.kaesesetage.ch](http://www.kaesesetage.ch)
- région d'accueil de la manifestation et informations touristiques : [www.toggenburg.org](http://www.toggenburg.org)

Des photos actuelles de la remise des prix d'aujourd'hui des SWISS CHEESE AWARDS ainsi que le nom du Swiss Champion suivront vers 20h00 via Photopress et seront publiés sur le site Internet <http://www.cheese-awards.ch/galerie/de.aspx>.

Nous restons volontiers à votre disposition pour tout renseignement supplémentaire.

**Pour les questions des médias**

Responsable médias

Martina Schelker

c/o FROMARTE

Tél. direct 079 446 33 26

[mschelker@bluewin.ch](mailto:mschelker@bluewin.ch)