

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

Communiqué de presse du 12 septembre 2008, 19h30

---

## **Le « Swiss Champion », champion de tous les fromages suisses est le Gruyère d'alpage AOC de Jean-Louis Roch !**

**Le super-jury a rendu son verdict. « Le champion des champions, le meilleur parmi les meilleurs, le roi des fromages, se nomme Gruyère d'alpage AOC de l'Alpage La Théraulaz » a annoncé aujourd'hui pendant la soirée de gala du fromage, à Unterwasser, Anton Schmutz, initiateur des SWISS CHEESE AWARDS et directeur de Fromarte – l'association qui organise ce concours. Il s'agit du Gruyère d'alpage AOC de Jean-Louis Roch, qui avait déjà décroché le titre de « Meilleur Gruyère d'alpage AOC ». Anton Schmutz a encore ajouté au sujet de ce deuxième Swiss Champion dans l'histoire des SWISS CHEESE AWARDS: « Si neuf jurés étrangers provenant de sept pays du monde entier et neuf autres provenant de cinq cantons suisses désignent ensemble le champion suisse, ce fromage doit effectivement être le meilleur ! »**

Le Swiss Champion est:

**Jean-Louis Roch** de Charmey avec son **Gruyère d'alpage AOC** qui a déjà décroché le titre dans la catégorie « meilleur Gruyère d'Alpage AOC »

22 autres vainqueurs de catégories feront également au Swiss Champion l'honneur de leur présence. Ils ont été désignés, par le jury de composition internationale, parmi les 474 fromages inscrits au concours ; ils recevront ce soir leurs prix dans le cadre d'une cérémonie solennelle à Unterwasser.

**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)	

### **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.kaesetage.ch](http://www.kaesetage.ch)
- région d'accueil de la manifestation et informations touristiques: [www.toggenburg.org](http://www.toggenburg.org)
- Vous trouverez les photos et les noms de tous les lauréats sur le site Internet <http://www.cheese-awards.ch/galerie/de.aspx>

### **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)