



## Communiqué aux médias – embargo : 1<sup>er</sup> octobre 2010, 13h00

Swiss Cheese Awards 2010 à Neuchâtel

### Les 25 champions suisses 2010 du fromage sont connus

Neuchâtel, le 1<sup>er</sup> octobre 2010 – Les 100 représentants suisses et étrangers du jury des Swiss Cheese Awards ont distingué hier les meilleurs fromages du pays. Un super-jury se réunit aujourd'hui à midi pour choisir parmi ces champions suisses le vainqueur toutes catégories confondues. Le nom de ce Swiss Champion sera divulgué ce soir, au cours d'une soirée de gala pendant laquelle tous les champions suisses 2010 du fromage seront dûment célébrés.

Les vainqueurs des 7<sup>e</sup> Swiss Cheese Awards, à Neuchâtel, choisis parmi 623 fromages suisses répartis en 25 catégories, sont :

Catégorie	Nom/lieu
Emmentaler AOC	<b>Peter Röthlisberger</b> , 3045 Meikirch
Le Gruyère AOC	<b>Philippe Déneraud</b> , 1691 Villarimboud
Le Gruyère d'alpage AOC	<b>Simon Renaud</b> , 1188 Gimel
Sbrinz AOC	<b>Samuel Trachsel</b> , 8727 Walde SG
Appenzeller	<b>Othmar Werder</b> , 9533 Kirchberg SG
Tilsit fabriqué à partir de lait cru	<b>Alois Kappeler</b> , 8488 Turbenthal
Bündner Bergkäse	<b>Mario Albin</b> , 7148 Lumbrein
Raclette du Valais AOC	<b>Heribert Brügger</b> , 3946 Turtmann
Raclette et Bratkäse	« <b>Raclette Knoblauch</b> » de <b>Hans-Peter Strähl</b> , 8573 Siegershausen
Vacherin Fribourgeois AOC	<b>Serge Bongard</b> , 1714 Heitenried
Vacherin Mont d'Or AOC	<b>René Piguet</b> , 1348 Le Brassus
Tête de Moine AOC	<b>Roger Schwab</b> , 2606 Corgémont
Formaggio d'Alpe ticinese AOC	<b>Azienda agricola Mezzana</b> , 6828 Balerna
Werdenberger Sauerkäse, Liechtensteiner Sauerkäse et Bloderkäse AOC	« <b>Bloderkäse AOC</b> » de <b>Thomas Tschiggfrei</b> , 9475 Sevelen
Fromages de brebis	« <b>Schafmutschli</b> » de <b>Thomas Aeschlimann</b> , 3647 Reutigen
Fromages de chèvre	« <b>Frischkäse Schnittlauch</b> » de <b>Koni Schuppli</b> , 8340 Hinwil



Fromages frais	« <b>Ziegenfrischkäse</b> » de <b>Alphons Vogel</b> , 6416 Steinerberg
Fromages à pâte molle à croûte fleurie	« <b>Chlibäretswiler Berg-Brie</b> » de <b>Dominik Schmidt</b> , 8498 Gibswil-Ried
Fromages à moisissures bleues	« <b>Bleuchâtel</b> » de <b>Didier Germain</b> , 2316 Les Ponts-de-Martel
Fromages à pâte molle à croûte emmorgée	« <b>Sarnerli</b> » de <b>Felix Schibli</b> , 6060 Sarnen
Autres fromages à pâte mi-dure (sans additifs aromatisés)	« <b>Wy-Chäs</b> » de <b>Hansueli Preisig</b> , 9123 Nassen
Autres fromages à pâte mi-dure (avec additifs aromatisés)	« <b>Urnäscher Holzfasskäse</b> » de <b>Johannes Schefer</b> , 9107 Urnäsch
Autres fromages à pâte dure	« <b>Spluga di Grotta Knospe</b> » de <b>Jürg Flükiger</b> , 7435 Splügen
Autres fromages d'alpage	« <b>Berner Hobelkäse AOC</b> » de <b>Ueli Tritten</b> , 3775 Lenk im Simmental
Innovations en matière de fromage (sur le marché depuis 2 ans au maximum, ou pas encore lancées)	« <b>Moser Seeländer Kugel</b> » de <b>Ueli Moser</b> , 3293 Dotzigen

Le chef cuisinier Ivo Adam et l'auteur Dominik Flammer, qui a présenté à Neuchâtel la version française du livre « Fromages Suisses » (photos Fabian Scheffold), ont fait partie du jury.

Ce week-end, la cité lacustre met le fromage suisse sous les feux de la rampe et le célèbre en une fête riche en animations. Jusqu'à dimanche, quelque 20'000 visiteurs sont attendus au centre-ville.

### Fête et dégustation pour tous en ville

Tout Neuchâtel célébrera ces championnats suisses du fromage pendant tout le week-end à travers de nombreuses animations ; voici quelques éléments du programme que l'on trouve, actualisé en permanence, sur [www.cheese-awards.ch](http://www.cheese-awards.ch):

- Marché du fromage, ses chalets d'exposants et leurs spécialités
- Confrérie du Gruyère, son chœur et sa fromagerie de démonstration
- ring de sciure pour démonstration et initiation à la lutte suisse
- animaux de la ferme, vache factice pour s'essayer à la traite, démonstrations de clippage.
- cor des alpes et sonneurs de toupins
- brunch campagnard des Femmes paysannes (réservations au 032 889 68 90)



- retransmission en direct du «Kiosque à musiques»
- animation musicale par les Swiss Walkers (vendredi et samedi, jusqu'à 1h).

### Informations pratiques

Du matériel d'information actualisé (images et textes), ainsi que le règlement du concours sont disponibles sur [www.cheese-awards.ch](http://www.cheese-awards.ch). Le classement détaillé avec la liste des diplômes décernés et le nom du Swiss Champion seront publics dans la soirée.

Pour toutes questions ou demandes d'interview, les représentants des médias sont priés de s'adresser à :

**Catherine Lüscher**

Responsable communication  
Swiss Cheese Awards 2010  
079 759 01 55  
[cat@axessonline.ch](mailto:cat@axessonline.ch)

**Martina Schelker**

Responsable médias spécialisés et concours  
Swiss Cheese Awards 2010  
079 446 33 26  
[mschelker@bluewin.ch](mailto:mschelker@bluewin.ch)