



Communiqué aux médias – embargo : 1^{er} octobre 2010, 18h

Swiss Cheese Awards 2010 à Neuchâtel

Le Swiss Champion se nomme...

Neuchâtel, le 1^{er} octobre 2010 – Sommet, ce matin du plus important concours de l'industrie fromagère, les Swiss Cheese Awards : le super-jury a choisi le meilleur fromage du pays parmi les 25 champions suisses du fromage. Le titre de Swiss Champion 2010 va au Gruyère AOC de Philippe Dénervaud de Villarimboud.

« Ce matin, le super-jury a sans doute dû se dire qu'on en faisait vraiment tout un fromage : aller chercher un fromage encore meilleur que les autres parmi les meilleurs du pays... Mais vous avez bien rempli votre mission et je peux dire que les « Oscars » des fromages suisses vont à de très beaux vainqueurs », a affirmé avec un clin d'œil l'organisateur des Swiss Cheese Awards et directeur de FROMARTE Jacques Gygax, lors de la soirée de gala à Neuchâtel. L'heureux vainqueur du Swiss Champion s'est vu décerner son prix par le parrain des Swiss Cheese Awards 2010, le Chaulier Bernard Challandes, actuel entraîneur du FC Sion.

Les 24 autres lauréats des catégories du concours font honneur au Swiss Champion. Ils ont été désignés hier champions suisses du fromage par un jury international de 100 personnes, parmi 623 produits en compétition. Ils ont été dûment fêtés au cours de la cérémonie de remise des prix de ce soir à Neuchâtel.

Kategorie	Name
Emmentaler AOC	Peter Röthlisberger , 3045 Meikirch
Le Gruyère AOC	Philippe Dénervaud , 1691 Villarimboud
Le Gruyère d'alpage AOC	Simon Renaud , 1188 Gimel
Sbrinz AOC	Samuel Trachsel , 8727 Walde SG
Appenzeller	Othmar Werder , 9533 Kirchberg SG
Tilsit fabriqué à partir de lait cru	Alois Kappeler , 8488 Turbenthal
Bündner Bergkäse	Mario Albin , 7148 Lumbrein
Raclette du Valais AOC	Heribert Brügger , 3946 Turtmann
Raclette et Bratkäse	« Raclette Knoblauch » de Hans-Peter Strähli , 8573 Siegershausen
Vacherin Fribourgeois AOC	Serge Bongard , 1714 Heitenried
Vacherin Mont d'Or AOC	René Piguet , 1348 Le Brassus
Tête de Moine AOC	Roger Schwab , 2606 Corgémont
Formaggio d'Alpe ticinese AOC	Azienda agricola Mezzana , 6828 Balerna
Werdenberger Sauerkäse, Liechtensteiner Sauerkäse et Bloderkäse AOC	« Bloderkäse AOC » de Thomas Tschiggfrei , 9475 Sevelen



Fromage de brebis	« Schafmutschli » de Thomas Aeschlimann , 3647 Reutigen
Fromage de chèvre	« Frischkäse Schnittlauch » de Koni Schuppli , 8340 Hinwil
Fromage frais	« Ziegenfrischkäse » de Alphons Vogel , 6416 Steinerberg
Fromage à pâte molle à croûte fleurie	« Chlibäretswiler Berg-Brie » de Dominik Schmidt , 8498 Gibswil-Ried
Fromage à moisissures bleues	« Bleuchâtel » de Didier Germain , 2316 Les Ponts-de-Martel
Fromage à pâte molle à croûte emmorgée	« Sarnerli » de Felix Schibli , 6060 Sarnen
Autres fromages à pâte mi-dure (sans additifs aromatisés)	« Wy-Chäs » de Hansueli Preisig , 9123 Nassen
Autres fromages à pâte mi-dure (avec additifs aromatisés)	« Urnäscher Holzfasskäse » de Johannes Schefer , 9107 Urnäsch
Autres fromages à pâte dure	« Spluga di Grotta Knospe » de Jürg Flükiger , 7435 Splügen
Autres fromages d'alpage	« Berner Hobelkäse AOC » de Ueli Tritten , 3775 Lenk im Simmental
Innovations en matière de fromage (sur le marché depuis 2 ans au maximum, ou pas encore lancées)	« Moser Seeländer Kugel » de Ueli Moser , 3293 Dotzigen

Le prix « médias » est revenu au rédacteur Hans Peter Schneider (Alimenta), dont l'évaluation s'est le plus rapprochée du choix du jury. Franz Birchler, président du jury des Swiss Cheese Awards 2010, a souligné le professionnalisme et la compétence dont on fait preuve les représentants des médias dans leurs dégustations et descriptions des fromages. Les apprenants des métiers de bouche du canton de Neuchâtel qui ont participé hier au « Laboratoire du goût » ont également choisi leur champion : il s'agit du Gruyère AOC de Blaise Christen de La Joux-du-Plâne.

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 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:

- 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. 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

Martina Schelker

Responsable médias spécialisés et concours
Swiss Cheese Awards 2010
079 446 33 26
mschelker@bluewin.ch