



L'HISTOIRE À SUCCÈS DU SWISS CHAMPION

SWISS CHEESE AWARDS 2014

Jean-Marie Droz

Le Gruyère AOP



Fromages

Centre de Formation, Posieux

Histoire de son succès

Ce fromage lauréat des Swiss Cheese Awards a été fabriqué au centre de formation de Suisse romande. Jean-Marie Droz y est responsable de la fabrication de fromage à pâte dure depuis cinq ans ; dans le même temps, il donne des cours aux apprentis et aux candidats au titre de maître-fromager. Il veille à ce que la qualité reste constante et que les processus et les techniques de travail soient constamment remis en question et améliorés par les apprentis et les candidats au titre de maître-fromager. Cinq employés sont impliqués dans le cours pratique enseigné à la fromagerie. Cela demande une grande coordination et beaucoup de communication.

Jean-Marie Droz continuera de s'investir afin que d'autres Swiss Champions soient formés à Posieux. Sa passion pour ce métier, il la tient de son père et la transmet à la génération suivante de technologues du lait et de maîtres-fromagers.

Le Centre de formation a raflé une autre médaille d'or dans la catégorie des fromages à moisissures bleues..

Ce qu'il faut savoir sur ce fromage

Ce fromage à pâte dure, très apprécié, est fabriqué depuis l'an 1115 dans les environs de la petite ville de Gruyères, dans le canton de Fribourg. Aujourd'hui encore, il est produit dans les fromageries de village de Suisse romande selon la recette traditionnelle.



© Tom Trachsel



**HISTOIRE À SUCCÈS
LAURÉATS PAR CATÉGORIE**

SWISS CHEESE AWARDS 2014



Peter Röthlisberger

Emmentaler AOP

Fromagerie

Fromagerie Meikirch

Histoire de son succès

Peter Röthlisberger a repris la fromagerie de ses parents en 1992. Entouré de deux employés, il produit environ 180 tonnes de fromage par an, ce qui correspond à environ six Emmentaler par jour. Il a déjà remporté le premier prix dans la catégorie Emmentaler en 2010. La qualité constante de ses produits, il la doit au travail soigné et déterminé de son équipe..



Ce qu'il faut savoir sur ce fromage

L'Emmentaler tient son nom de la vallée arrosée par la rivière Emme dans le canton de Berne. La fabrication du fromage remonte au 13e siècle dans cette région. Aujourd'hui, l'Emmentaler AOP est fabriqué dans environ 130 fromageries de village. Il faut environ douze litres de lait pour obtenir un kilogramme de fromage. Les meules rondes ont un diamètre de 80 à 100 cm et pèsent entre 75 kg et 120 kg.

Leur taille, leur tradition et leur qualité excellente font de l'Emmentaler AOP le « roi incontestable des fromages » de par le monde.



André Rémy

Le Gruyère d'alpage AOP

Fromagerie

Alpage Vounetz (Charmey), Pont-la-Ville

Histoire de son succès

Onze tonnes de Gruyère d'alpage sont produites dans l'alpage de Vounetz durant la saison d'été, qui compte environ douze semaines. Le consortage d'alpage est exploité par une coopérative. Les fromages sont portés à maturation à l'entrepôt d'affinage de Charmey..

La coopérative avait déjà atteint la troisième place au concours des fromages d'alpage de l'Olma en 2010.

André Rémy est le président de la coopérative d'alpage. C'est lui qui reçoit le prix au nom du fromager absent Germain Piller.

Ce qu'il faut savoir sur ce fromage

Le Gruyère d'alpage AOP est fabriqué depuis l'an 1115 sur les hauteurs alpines et jurassiennes et ce exclusivement durant les mois d'été. Ainsi, ce fromage fêtera son 1000^e anniversaire l'année prochaine. Il doit son goût raffiné et si typique à la grande diversité des pâturages et de la flore alpine, sans oublier le lait cru de grande qualité produit par les vaches de Gruyère.





Josef Werder

Sbrinz AOP

Fromagerie

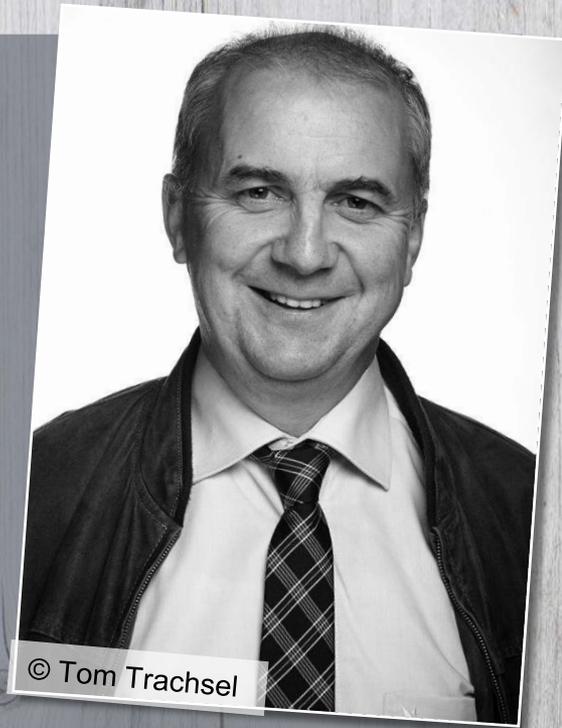
Küssnacher Dorfkäserei, Küssnacht am Rigi

Histoire de son succès

Josef Werder manipule, avec l'aide de son employé, environ 1,3 mio kg de lait dans sa fromagerie de village. Cette dernière se situe en montagne et reçoit quotidiennement les livraisons d'un lait d'une qualité irréprochable de la part de quatorze agriculteurs locaux. Selon Josef Werder, la qualité constante et le succès de son Sbrinz AOP reposent sur sa longue expérience et sur le plaisir et la rigueur qu'il met dans sa fabrication.

Ce qu'il faut savoir sur ce fromage

Le fromage lauréat de Josef Werder a mûri durant 30 mois. Ainsi, il n'est pas encore trop sec tout en restant très aromatique. Ce qui rend si spéciale la fabrication du Sbrinz AOP de la fromagerie de village de Küssnacht, c'est que la culture de l'entreprise reste basée sur le petit-lait entier ; une preuve supplémentaire de l'important savoir que possède Josef Werder, fidèle à la fabrication traditionnelle du fromage.



© Tom Trachsel



Niklaus Allenspach

Appenzeller

Fromagerie

Käserei Lenggenwil



Histoire de son succès

Il y a un an et demi, Niklaus Allenspach et Konrad Thalmann ont décidé d'ouvrir une fromagerie ensemble. Ils ont fréquenté l'école professionnelle au même moment, ils ont passé ensemble leur examen de maître-fromager et possédaient auparavant chacun leur propre fromagerie. Leur activité commune leur permet de mettre en commun leur savoir et de produire quelque 140 tonnes d'un fromage excellent chaque année.

Leur collaboration semble fonctionner à merveille. En effet, leur fromage a déjà été primé lors des World Cheese Awards, qui se sont tenus en Angleterre en 2012.

Ce qu'il faut savoir sur ce fromage

Le fromage le plus corsé de Suisse est fabriqué à la main, selon la tradition ancestrale, depuis plus de 700 ans. La région de production étant strictement délimitée, cette spécialité fromagère corsée s'assure son unicité.

Ainsi, seuls les cantons d'Appenzell Rhodes-Intérieures et Rhodes-Extérieures et certaines parties des cantons de Saint-Gall et de Thurgovie sont autorisés à fabriquer le fromage Appenzeller® selon la recette traditionnelle.



Hansueli Preisig

Tilsiter au lait cru

Fromagerie

Fromagerie de Dottenwil, Nassen

Histoire de son succès

Hansueli Preisig travaille depuis 35 ans à la fromagerie de Dottenwil et a déjà remporté plusieurs concours de qualité grâce à différents fromages. Il se procure le lait auprès de neuf agriculteurs locaux et transforme environ 0,8 mio kg de lait en fromage par année dans sa fromagerie des plus modernes.

C'est la troisième fois que Hansueli Preisig remporte un prix aux SWISS CHEESE AWARDS. Il avait déjà gagné en 2002 et en 2010 grâce à son célèbre fromage au vin. Aujourd'hui, sa victoire dans la catégorie des Tilsiters au lait cru est un grand succès affectif pour lui, car il a décidé de prendre sa retraite en 2015.

Ce qu'il faut savoir sur ce fromage

Le Tilsiter Switzerland rouge est un grand classique des fromages à pâte mi-dure suisses. Il est fabriqué avec beaucoup d'amour et de savoir-faire dans des exploitations familiales des cantons de Thurgovie et de Saint-Gall, ainsi que dans l'Oberland zurichois.

Le fromage lauréat de Hansueli Preisig est issu de la production de juin 2014 et a été affiné pendant quatre mois..



© Tom Trachsel



Severin Caratsch

Fromage des Grisons

Fromagerie

Chascharia Val Müstair, Fuldera

Histoire de son succès

L'urgence rend créatif. Ainsi, le fromage à la crème des Grisons a vu le jour à une époque où la « Chascharia » avait des problèmes de vente. Le père de Severin a exploité la fromagerie durant 40 ans. Aujourd'hui, Severin Caratsch est accompagné dans son travail par deux employés. Il emploie également un apprenti à qui il souhaite d'abord transmettre le métier puis confier l'avenir de la « Chascharia », située tout à l'est du canton des Grisons. Une cinquantaine d'agriculteurs de montagne y livrent leur lait et vivent de sa transformation en fromage par la « Chascharia » Val Müstair.

Le secret du meilleur fromage des Grisons réside dans la longue expérience du fromager ainsi que sa passion pour la fabrication à l'ancienne de son fromage, sans oublier la matière première, à savoir le meilleur lait des régions de montagne grisonnes.

Ce qu'il faut savoir sur ce fromage

Le fromage lauréat de Severin Caratsch est un fromage à la crème. Il a déjà remporté les SWISS CHEESE AWARDS en 2012.





Roger & Marc Dubosson

Raclette du Valais AOP

Fromagerie

Fromagerie Verbier

Histoire de son succès

Le père et le fils exploitent ensemble la fromagerie de Verbier, qui compte également un employé et un apprenti. C'est principalement le lait, fourni par treize producteurs de lait locaux, qui donne à cette raclette au lait cru sa grande qualité. La fromagerie produit environ 80 tonnes de raclette par année. Elle en commercialise 40 % directement et 60 % par l'intermédiaire de la coopérative des fromageries « Alpgold ».

Ce qu'il faut savoir sur ce fromage

Ce fromage à raclette du Valais AOP crémeux et corsé est fabriqué exclusivement dans le canton du Valais à partir de lait cru.

Roger Dubosson a déjà gagné quelques médailles lors des Olympiades des fromages de montagne de Grenoble, mais c'était il y a quelques années déjà.



© Tom Trachsel



© Tom Trachsel



Felix Schibli

Raclette et Bratkäse

Fromagerie

Seiler Käserei AG, Sarnen

Histoire de son succès

La fromagerie Seiler a déjà remporté plusieurs concours grâce à sa raclette. La qualité constante de ce fromage tient à l'ancienneté des employés, qui s'identifient pleinement à l'entreprise et à qui l'on a confié une grande part de responsabilité. La fromagerie possède une culture d'entreprise bien à elle et se procure 50 % de son lait toujours auprès des mêmes agriculteurs afin de garantir une

constance dans la qualité du fromage. Neuf millions de kilos de lait sur dix sont transformés en fromage à raclette des plus fins.

Felix Schibli et son équipe ont déjà remporté plusieurs victoires dans leur catégorie aux SWISS CHEESE AWARDS. Cela témoigne bien de la recherche continue de qualité dont ils font preuve au quotidien..

Ce qu'il faut savoir sur ce fromage

Contrairement à la raclette du Valais AOP, ce fromage à raclette est fabriqué dans toute la Suisse et n'est pas nécessairement au lait cru. La raclette de Seiler se distingue par son fondant doux et fin, que le fromage soit jeune ou vieux, doux ou corsé.





Serge Bongard

Vacherin Fribourgeois AOP

Fromagerie

Fromagerie Schwendi, Heitenried

Histoire de son succès

La fromagerie traditionnelle de Serge Bongard a plus de 100 ans d'âge. Ce dernier l'a achetée en 2005 et il produit aujourd'hui exclusivement 148 tonnes de Vacherin Fribourgeois par année. Le lait provient de six fournisseurs locaux, tous situés en montagne.

Ce qu'il faut savoir sur ce fromage

Le Vacherin Fribourgeois est délicieux à la coupe, mais pas seulement, on en fait également une excellente fondue bien crémeuse.

Le Vacherin Fribourgeois de Serge Bongard a déjà atteint la deuxième place aux Olympiades des fromages de montagne en 2008 et la première place aux SWISS CHEESE AWARDS 2010 à Neuchâtel.



© Tom Trachse



René Piguet

Vacherin Mont-d'Or AOP

Fromagerie

Fromagerie le Brassus

Histoire de son succès

René Piguet a 62 ans et travaille depuis 35 ans à la fromagerie du Brassus. Aujourd'hui, il fabrique principalement la mini meule de 450 g (meule normale : 800 g) très appréciée des consommateurs. Au total, ce sont quelque 20 tonnes de Vacherin Mont-d'Or qui sont fabriquées chaque saison au Brassus et affinées dans l'exploitation elle-même.

René Piguet a déjà remporté plusieurs succès au cours de sa carrière de fromager ; ainsi, il a été vainqueur de sa catégorie aux SWISS CHEESE AWARDS 2010, il a raflé différentes médailles lors des Olympiades des fromages de montagne de Grenoble et a même reçu la médaille d'or au concours « Bergkäseiade Hopfgarten ».

Ce qu'il faut savoir sur ce fromage

Le Vacherin Mont-d'Or AOP est une spécialité hivernale, c'est la raison pour laquelle on ne la trouve dans les rayons que depuis quelques semaines. Ce fromage se distingue non seulement par sa boîte en bois, mais également par sa sangle de sapin, qui est attachée autour du fromage après sa fabrication et y reste pendant toute la durée de l'affinage.





Florian Spielhofer

Tête de Moine AOP

Fromagerie

Fromages Spielhofer SA, St-Imier

Histoire de son succès

Florian insiste sur le fait que ses fromages sont délicieux parce que toute la famille met la main à la pâte avec plaisir et passion. Car Fromages Spielhofer SA est une entreprise familiale classique. Le grand-père de Florian et Cédric Spielhofer était déjà producteur de lait.

Edith et Sepp Spielhofer, les parents des deux frères, ont fondé les Fromages Spielhofer SA en 1982. Depuis, l'entreprise a grandi. Elle compte aujourd'hui 25 employés et transforme 8 mio de litres de lait par année. Florian (fabrication & vente) et Cédric (achat & affinage) veulent perpétuer la tradition familiale. Ils ont encore une sœur, qui s'occupe des tâches administratives de l'entreprise.

Ce qu'il faut savoir sur ce fromage

La Tête de Moine AOP, Fromage de Bellelay est un fromage à pâte mi-dure, très fine, qui fond dans la bouche. Il n'est pas coupé, mais raclé et présenté sous forme de fines rosettes.



© Tom Trachsel



Thomas Stadelmann

Bloderkäse AOP

Fromagerie

Fromagerie Stofel AG, Unterwasser

Histoire de son succès

Le Bloderkäse de la fromagerie Stofel est fabriqué sans présure selon une recette très traditionnelle de la famille. Il n'en est produit que deux tonnes par année, qui sont directement commercialisées dans la région. La fromagerie appartient à la famille Stadelmann depuis 1983. Thomas Stadelmann l'a reprise de son père en 2003 et produit environ 70 tonnes de fromage.

C'est déjà la huitième fois que Thomas Stadelmann remporte les SWISS CHEESE AWARDS dans cette catégorie.

Ce qu'il faut savoir sur ce fromage

Le Bloderkäse est considéré comme une spécialité typique du Toggenburg et de la vallée du Rhin. C'est un fromage fabriqué à partir de lait acidulé, lui-même obtenu à partir de petit-lait auquel on a ajouté une portion de lait entier et rien d'autre. Sa teneur en matière grasse se situe entre 4 % et 15 % selon sa méthode de fabrication. C'est pourquoi il est recommandé aux personnes suivant un régime ou voulant prendre un repas léger.

Avant de commencer sa production, Thomas Stadelmann s'est renseigné auprès des anciens agriculteurs de la région sur les particularités de la recette, car il souhaite également faire aimer ce fromage aux personnes qui n'habitent pas le Toggenburg.



Frédéric Rosat

L'Etivaz AOP



Fromagerie

Alpage Les Anteines (Région Rossinière), Château-d'Oex

Histoire de son succès

La fromagerie d'alpage de Frédéric Rosat est juchée à 1430 m d'altitude et compte 45 vaches, dont 20 qui appartiennent à Frédéric Rosat. Pendant les mois d'été, ce sont environ six tonnes de L'Etivaz AOP qui sont produites.

Frédéric Rosat exploite en tout trois entreprises d'alpage avec sa femme et leurs deux enfants.

Ce qu'il faut savoir sur ce fromage

L'Etivaz AOP est un fromage à pâte dure au lait cru, fabriqué à la main, au-dessus du feu, selon une recette traditionnelle dans un peu plus de cent fromageries d'alpage des Alpes vaudoises entre les mois de mai et d'octobre.

Au bout de 30 mois d'affinage au moins, L'Etivaz AOP peut également être consommé comme un fromage à rebibes.





© Tom Trachsel

Anita Kohler

Berner Alp- und Hobelkäse AOP

Fromagerie

Alpage Seili, Schattenhalb

Histoire de son succès

Anita Kohler, son mari et leurs quatre enfants exploitent l'alpage de Seili, qui appartient à la clinique privée de Meiringen. L'alpage héberge 24 vaches, qui fournissent le lait utilisé pour fabriquer les quelque trois tonnes de fromage par année. Le fromage est écoulé par vente directe exclusivement.



Depuis deux ans, Anita Kohler raconte ce qu'elle vit sur le blog alpengeschichten.ch.

Ce qu'il faut savoir sur ce fromage

Le fromage Berner Hobelkäse AOP est un fromage d'alpage bernois dont l'affinage est long. Lorsqu'il atteint l'âge de 5 à 7 mois, il est nettoyé de sa morge. Finalement, il est affiné dans un entrepôt à une température d'environ 12°C et une humidité relative de 70 à 75 % pour devenir le fromage à rebibes Berner Hobelkäse AOP.

Le fromage lauréat d'Anita Kohler est issu de la production estivale de 2012.



Gianpaolo Marchi

Formaggio d'Alpe ticinese AOP

Fromagerie

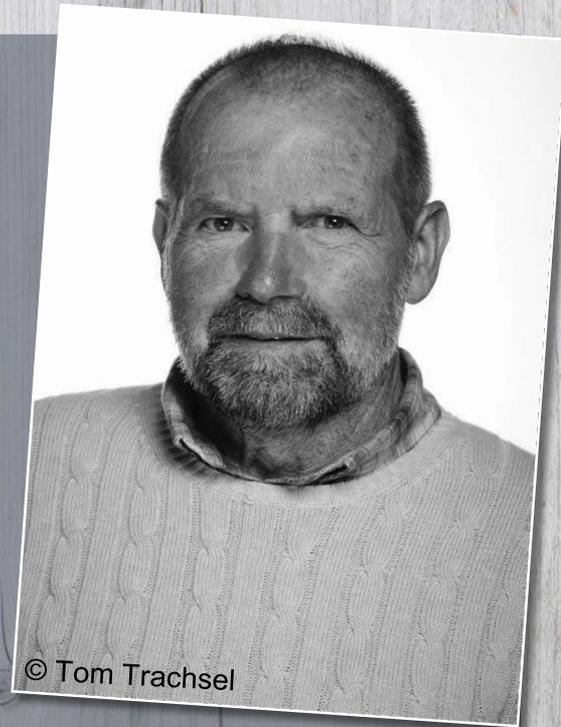
Boggesi de Lucomagno, Giacomo Esposito, Olivone

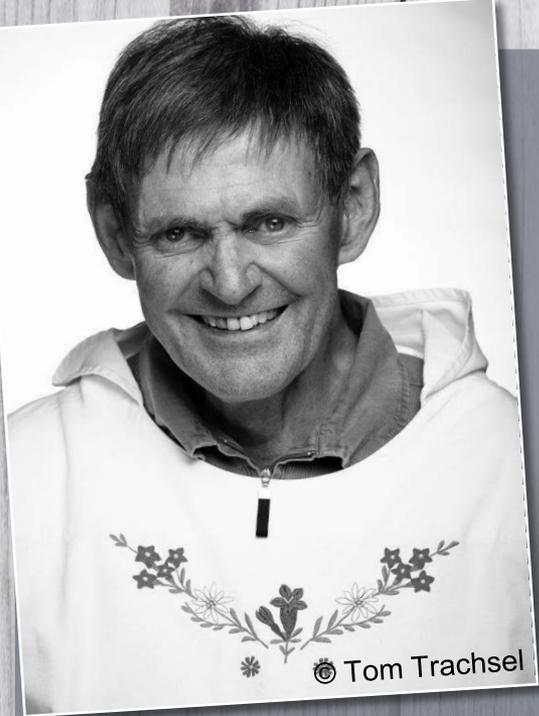
Histoire de son succès

Gianpaolo Marchi est le président de la coopérative d'alpage. C'est lui qui reçoit le prix au nom du fromager absent Giacomo Esposito.

Ce qu'il faut savoir sur ce fromage

Le fromage lauréat Lucomagno Segno est commercialisé uniquement au Tessin. Sa production se monte à quinze tonnes de fromage à peine. La coopérative estive le troupeau de race Brune durant environ six semaines dans l'alpage situé dans la région du Lukmanier. Les fromages sont ensuite entretenus et affinés dans la cave de la coopérative d'Olivone.





Ruedi Marti Elmer

Glarner Alpkäse AOP

Fromagerie

Alpage de Ramin, Elm

Histoire de son succès

L'alpage de Ramin est exploité par la famille Marti et deux employés. Situé dans le canton de Glaris, il est divisé en trois niveaux. Les pâturages se trouvent entre 1300 m et 2300 m d'altitude et accueillent environ 60 vaches et 180 taureaux durant la saison d'été. L'alpage de Ramin est un petit alpage, qui produit environ 7 tonnes de fromage. Ce fromage est écoulé par vente directe par les Marti.

Ruedi Marti-Elmer continue d'être responsable de la fabrication du fromage, dans la famille, et la fille Ruth Marti se charge aujourd'hui de l'exploitation.

Ce qu'il faut savoir sur ce fromage

Le Glarner Alpkäse est fabriqué directement dans les exploitations d'alpage par des vachers qualifiés. Le lait cru frais et goûteux est transformé encore tiède en fromage, selon un procédé traditionnel et sans subir de long transport. L'Alpkäse est un produit de saison. Du fait de sa durée de fabrication limitée et de sa période d'entreposage variable, l'Alpkäse n'a pas toujours le même degré de maturation et n'est pas toujours disponible.



Franz Scheuber

Fromages de brebis



Fromagerie

Fläcke Chäsi GmbH, Beromünster

Histoire de son succès

Fläcke Chäsi est une exploitation familiale dirigée par Petra et Franz Scheuber, qui font preuve d'un grand investissement et d'une grande créativité. Avec leur équipe de douze personnes, ils partagent une passion pour les spécialités laitières et fromagères fabriquées à partir de lait de vache, de brebis ou de chèvre de non-ensilage issu de la région. Ils achètent le lait à des producteurs de la région et leurs spécialités faites maison jouissent d'une excellente place sur le marché et auprès des consommateurs.

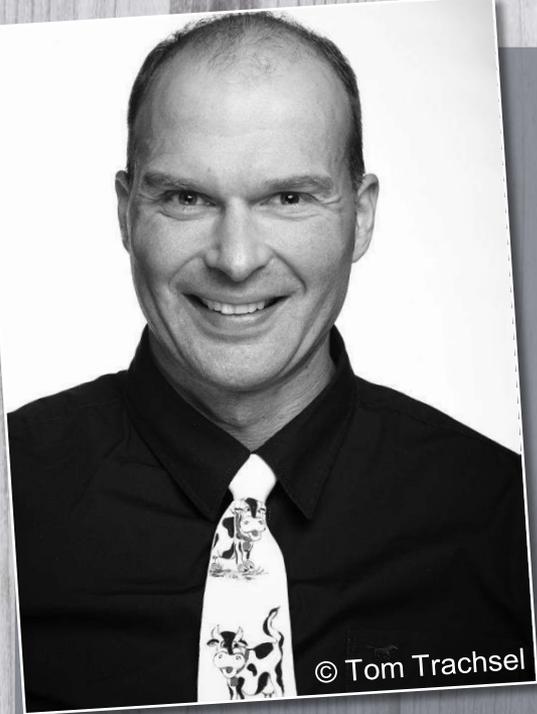
Ce qu'il faut savoir sur ce fromage

Les fromages de brebis ont la cote. Aujourd'hui, ils sont fabriqués exclusivement dans les petites fromageries et les fromageries régionales, c'est pourquoi on trouve une très grande variété de spécialités.

Le Schafmutschli de Fläcke Chäsi a un arôme corsé. Fabriqué à partir de lait de non-ensilage, c'est une véritable tentation à pâte mi-dure qui ravira également les personnes allergiques au lait de vache.



© Tom Trachsel



Thomas Aeschlimann

Fromages de chèvre

Fromagerie

Fromagerie Reutigen



Histoire de son succès

Daniela et Thomas Aeschlimann ont repris la fromagerie de Reutigen il y a 15 ans. A l'époque, l'exploitation était une fromagerie d'Emmentaler exclusivement ; leur objectif était de créer des perspectives en collaboration avec les producteurs de lait. Aujourd'hui, ce sont quelque 30 sortes de fromages de vache, de brebis et de chèvre qui sont fabriquées dans la fromagerie de Reutigen. Le lait de montagne de non-ensilage utilisé provient de Reutigen et des vallées de la Kander et de la Simme.

La passion de Thomas Aeschlimann pour la fabrication du fromage se ressent tout au long de notre entretien avec lui. Sa victoire aux SWISS CHEESE AWARDS n'est ainsi qu'une modeste récompense pour son investissement quotidien. Thomas Aeschlimann a déjà remporté une récompense en 2010 grâce à une autre spécialité fromagère de son assortiment.

Ce qu'il faut savoir sur ce fromage

Le développement du produit lauréat Geissemutschli a duré quelques années avant que sa qualité et sa demande ne répondent véritablement aux attentes des consommateurs et du marché. Mais la persévérance du fromager dans le développement de sa recette et l'adaptation de sa technologie a été récompensée. Grâce aux livraisons de lait de chèvre de la région tout au long de l'année, le produit est disponible en continu sur le marché régional, ce qui est loin d'être une évidence lorsqu'il s'agit de fromage de chèvre, même aujourd'hui.



Daniel Erni

Fromages frais

Fromagerie

Neue Napfmilch AG, Hergiswil

Histoire de son succès

Enfant, Daniel Erni voulait déjà devenir fromager. Il a grandi dans l'arrière-pays lucernois avant de se rendre dans la région de Lenk, où il a terminé sa formation. Son travail à Napfmilch a encore renforcé son esprit artisanal. Sa fromagerie est située en zone de montagne et il veut que ses produits soient aussi naturels que leur environnement.

Ce qu'il faut savoir sur ce fromage

Daniel Erni doit sa victoire de cette année aux SWISS CHEESE AWARDS à son fromage frais bio nature. Ce fromage existe également dans des versions aromatisées ; par exemple, la version au raifort avait déjà été récompensée en 2008.

Ce fromage frais à la double crème est fabriqué selon le processus de pressage traditionnel. Le niveau de production se situe à environ 20 tonnes par année. Il est notamment utilisé par la chaîne de restaurants végétariens Tibits pour confectionner les sandwiches.



© Tom Trachsel



Ueli Moser

Fromages à pâte molle,
croûte fleurie & innovations



Fromagerie

bonCas AG, Dotzigen

Histoire de son succès

Sa proximité avec le marché donne constamment de nouvelles idées de produits à Ueli Moser, et en particulier lorsqu'il discute avec des clients. Entouré de son équipe de 22 employés, il entretient non seulement les produits existants, mais bricole également toujours de véritables innovations, que l'on retrouve ensuite dans les rayons.

Selon Ueli Moser, la forte identification, le plaisir et la passion partagés par toute son équipe sont les raisons principales du succès de son entreprise.

Ce qu'il faut savoir sur ce fromage

Le RieslingxSylvaner a été primé dans la catégorie des fromages à pâte molle aux SWISS CHEESE AWARDS de cette année. Créé en 1996, il avait alors été le vainqueur de la catégorie des innovations fromagères. Ce fromage à pâte molle est mis à mariner dans du RieslingxSylvaner, ce qui lui donne une note musquée douce et crémeuse.

Ueli Moser a également été récompensé dans la catégorie des innovations fromagères grâce à son produit « Fette Berta ». Il s'agit d'un fromage à pâte molle à la double crème, très frais et très digeste malgré son nom et sa forte teneur en matière grasse.

Franz Boschung

Fromages à moisissures bleues



Fromagerie

Centre de Formation Posieux

Histoire de son succès

Le fromage lauréat Bleu de Fribourg a été fabriqué au centre de formation de Suisse romande. Franz Boschung y est responsable de la fabrication de fromage à pâte molle depuis 15 ans et donne des cours aux apprentis et aux candidats au titre de maître-fromager. Il veille à ce que la qualité reste constante et que les processus et les techniques de travail soient constamment remis en question et améliorés par les apprentis et les candidats au titre de maître-fromager.

Le Centre de formation a également remporté le titre de Swiss Champion grâce au Gruyère AOP de Jean-Marie Droz.

Ce qu'il faut savoir sur ce fromage

La fabrication d'un fromage à moisissures bleues étant très exigeante, cette catégorie est généralement plutôt maigre.

C'est la première fois que Franz Boschung est récompensé aux SWISS CHEESE AWARDS grâce à son Bleu de Fribourg. La fabrication du fromage à moisissures bleues était encore très importante en Suisse romande au début du 20^e siècle. Il en existait pas moins de cinq fromageries rien que dans le canton de Vaud. Cette ancienne tradition prend aujourd'hui un nouvel essor.





© Tom Trachsel

Peter Strähl

Fromages à pâte molle à croûte emmorgée



Fromagerie

Strähl Käse AG, Siegershausen

Histoire de son succès

Strähl Käse AG emploie douze personnes pour sa production de fromage. Peter Strähl souligne ce point et considère que sa victoire dans cette catégorie revient à toute son équipe. C'est également la raison pour laquelle il a reçu la médaille au nom de toute son équipe.

Ce qu'il faut savoir sur ce fromage

Les débuts de la fabrication du produit Farmer à Siegershausen remontent à 35 ans déjà. Sa recette étant fondamentalement la même, la qualité du fromage non plus n'a pas changé. Ce produit avait déjà atteint la deuxième place à deux reprises lors de sa participation aux SWISS CHEESE AWARDS. La récompense d'aujourd'hui est donc une belle victoire, qui confirme les efforts fournis par toute l'équipe pour obtenir sa qualité actuelle.

Ce n'est pas la première victoire de Strähl Käse AG lors des SWISS CHEESE AWARDS. En effet, la fromagerie avait déjà obtenu un titre dans une autre catégorie grâce à sa raclette à l'ail.



Jean-Daniel Jäggi

Autres fromages à pâte mi-dure

Fromagerie

Fromagerie de Grandcour

Histoire de son succès

Jean-Daniel Jäggi travaille depuis déjà 17 ans à la fromagerie Grandcour, où est notamment fabriqué Le Gruyère AOP.

Il a créé la spécialité Le Broyard il y a quatre ans et en produit environ 20 tonnes aujourd'hui. Ce nouveau fromage lui avait valu un diplôme aux SWISS CHEESE AWARDS de 2012 dans la catégorie des innovations fromagères. Ainsi, sa victoire dans la catégorie des autres fromages à pâte mi-dure est une réussite toute particulière.

Ce qu'il faut savoir sur ce fromage

En créant Le Broyard, Jean-Daniel Jäggi cherchait à innover en matière de forme, c'est pourquoi il a opté pour ce fromage rectangulaire pour le moins atypique. Le Broyard est fabriqué à partir de lait entier et affiné pendant cinq mois.



© Tom Trachsel



Johann Wittwer

Autres fromages à pâte mi-dure aromatisés



Fromagerie

Eigermilch Grindelwald AG

Histoire de son succès

Eigermilch Grindelwald AG a été fondée il y a quatre ans à peine par les agriculteurs. Johann Wittwer, qui a grandi dans une famille d'agriculteurs, a fait partie du projet depuis le début. Avec ses 800 000 litres de lait transformé en fromage, la fromagerie n'en est qu'à ses débuts et Johann Wittwer a encore de grands projets en vue.

Il est convaincu que l'on peut fabriquer des fromages particulièrement fins à partir du bon lait naturel et sain de Grindelwald. Il commercialise ses produits en mettant l'accent sur leur origine régionale. Ainsi, ses fromages se trouvent aujourd'hui surtout dans la gastronomie et les magasins spécialisés locaux.

Ce qu'il faut savoir sur ce fromage

L'Alpenkräuter Mutschi est un fromage crémeux et doux, à l'arôme herbacé et au goût unique. Les herbes sont fournies par l'entreprise Swiss Alpine Herbs. Elles proviennent ainsi d'agriculteurs de montagne spécialisés dans les herbes de l'Oberland bernois. Le défi à relever pour fabriquer un fromage aux herbes raffiné consiste à trouver le bon équilibre entre les herbes et le fromage. Un défi que Johann Wittwer semble avoir relevé avec brio.



Walter Hungerbühler

Autres fromages à pâte dure

Fromagerie

Walter Hungerbühler, Oberrindal

Histoire de son succès

Walter Hungerbühler exploite la fromagerie privée d'Oberrindal depuis sept ans. Après quelques années passées dans l'industrie alimentaire, il a décidé, sur le tard, de passer son examen de maîtrise, puis de reprendre une fromagerie artisanale. Son exploitation produit principalement de l'Appenzeller et quelques autres spécialités à côté. Le fromage lauréat Chäs Fritz a été créé il y a sept ans déjà.

Ce qu'il faut savoir sur ce fromage

Le Chäs Fritz existe en deux versions sur le marché : six mois et dix mois d'affinage. La version douce est fruitée à un léger goût de noix tandis que la version plus jeune est corsée et très aromatique.

Les spécialités de Walter Hungerbühler, fabriquées à partir de lait de vache, de brebis et de chèvre ont un point commun, à savoir le découpage unique représenté sur l'étiquette de la meule. Le dessin original est toujours un vrai découpage, qui a été réalisé avec beaucoup d'amour et de créativité par l'une de ses connaissances.



© Tom Trachsel



Othmar Manser

Autres fromages d'alpage

Fromagerie

Alpschaukäserei Schwägälp, Urnäsch

Histoire de son succès

Les premiers fromages ont été fabriqués en 1997 dans la fromagerie d'alpage ; depuis 2003, c'est Othmar Manser qui est responsable de la fabrication. La fromagerie d'alpage de Schwägälp transforme un volume de lait d'environ 0,9 mio de kg, qui provient de 52 fournisseurs, ce qui en fait l'une des plus grandes fromageries d'alpage de Suisse.

Bien qu'Othmar Manser n'ait rien perdu de sa passion pour le fromage après toutes ces années, il recherche actuellement un successeur. Car Othmar Manser a 66 ans.

Ce qu'il faut savoir sur ce fromage

Le fromage de Schwägälp ayant remporté le titre aux SWISS CHEESE AWARDS a été fabriqué au mois de juin. Après avoir beaucoup travaillé à l'amélioration du goût de son fromage ces dernières années, Othmar Manser peut aujourd'hui se féliciter d'avoir doublement réussi son pari cette année. En effet, en dehors de cette récompense, il a également remporté le premier prix dans la catégorie des fromages à pâte mi-dure à l'Olma 2014.

Environ 25 % de la production sont commercialisés directement dans l'alpage. Ces bons résultats sont dus principalement à sa situation avantageuse, juste à côté du téléphérique du Säntis qui accueille quelque 500 000 visiteurs en été.

