

## Les meilleurs fromages suisses 2003 sont connus

**Le nec plus ultra de la production fromagère artisanale de Suisse a été présenté au 4<sup>e</sup> Salon suisse des Goûts & Terroirs, qui s'est déroulé à Bulle du 18 juin au dimanche 22 juin. Le point d'orgue de cette présence en terre gruérienne était bien sûr le concours Swiss Cheese Awards 2003. Ces distinctions ont été décernées d'une part par un jury international de professionnels et d'autre part par les visiteurs de la manifestation.**

Les visiteurs du Salon suisse des Goûts & Terroirs ont pu suivre en direct le travail du jury, qui a dégusté plus de 300 fromages classés en 20 catégories. Chaque catégorie comportait un lauréat, remportant chacun un « oscar du fromage suisse ». Par la suite, le jury a désigné le grand lauréat 2003. Quant au public, il a jugé 14 innovations fromagères qui étaient présentées à leur verdict et en a désigné le gagnant : La Tomme Vaudoise au basilique de Daniel Conod de Baulmes.

Les visiteurs du Salon suisse des Goûts & Terroirs ont été particulièrement étonnés de la grande diversité des fromages présentés. Aux côtés des variétés les plus connues, telles Le Gruyère AOC ou l'Emmentaler étaient en effet présentées des spécialités typiques de toutes les régions du pays, par exemple : Baronne de Jolimont, un fromage à pâte molle vaudois, le persillé (bleu) de Krummenau (Toggenburg, SG) ou encore un fromage frais au nom évocateur Gaumenfreude (plaisir du palais), originaire du Seeland bernois.

Les Swiss Cheese Awards constituent la plus haute distinction fromagère existant dans notre pays. Le concours est ouvert à tous les fabricants de fromage, sans exception, qu'il s'agisse de productions d'alpage, de laiterie villageoise ou d'industrie laitière. Ces oscars du fromage permettent à toute la branche de disposer d'un étalon exigeant pour améliorer sans cesse la qualité de ses produits. Cette distinction crée par ailleurs une identification précieuse pour les consommateurs : les Swiss Cheese Awards ont en effet déjà permis à de nombreux fromages primés lors des éditions précédentes d'être découverts, testés, puis adoptés par le public. Il s'agit donc d'une manifestation très motivante pour tous les partenaires de la chaîne fromagère, allant du producteur au consommateur en passant par les détaillants-revendeurs.

Bulle, 21 juin 2003 AS

*Renseignements complémentaires :* Anton Schmutz, Directeur, 031 390 33 30/079 606 97 18  
Michelle Weber, Responsable projet, 031 390 33 36/079 568 15 55

[www.cheese-awards.ch](http://www.cheese-awards.ch) - [www.photopress.ch](http://www.photopress.ch)