



Communiqué de presse du 20 septembre 2006

---

*Les Swiss Cheese Awards au Marché suisse du fromage à Huttwil: une fête du fromage pour le palais et pour l'oreille.*

### **La fête du fromage suisse est pour bientôt!**

**Bientôt, la bourgade d'Huttwil verra s'affronter les prétendants au titre de meilleur fromage suisse, du 26 au 29 octobre 2006, avec les dégustations et la remise des distinctions « Swiss Cheese Awards ». Du fromage, il y en aura aussi à perte de vue au Marché suisse du fromage, la manifestation publique dans le cadre de laquelle se déroule le traditionnel concours des fromages suisses. Avec un nombre record d'inscriptions de 430 fromages, cette 5e édition des Swiss Cheese Awards s'annonce très prometteuse. Le jury de composition internationale aura l'embaras du choix aussi bien pour désigner les champions des différentes catégories que pour couronner le « Swiss Champion » – le champion toutes catégories que les jurés choisiront parmi les 430 participants.**

### **Participation record**

Sur les 430 fromages inscrits au concours, la catégorie la plus représentée est celle des « Autres fromages à pâte mi-dure », suivie de la catégorie des « Autres fromages à pâte mi-dure aromatisés ». La catégorie des « Innovations en matière de fromage » se situe au troisième rang, chose à la fois intéressante et particulièrement réjouissante puisque cette participation démontre qu'en plus de leurs activités courantes, les fromagers suisses investissent leur savoir-faire aussi dans la création et qu'ils y oeuvrent jusqu'à ce que la saveur, la consistance et le parfum de leurs nouveaux fromages permettent de participer au concours et plaisent aux consommatrices et aux consommateurs. De plus,

une nouvelle catégorie a été introduite dans les Swiss Cheese Awards : le fromage d'alpage Berner Oberländer Alpkäse AOC.

### **Le jury**

Le concours national des fromages, qui se déroulera à huis clos, commencera le jeudi 26 octobre 2006 à midi dans la fromagerie de démonstration d'Affoltern im Emmental. Les 430 fromages classés dans 23 catégories seront jugés sur la base de leur arôme, de leur consistance et leur aspect. Quatre à cinq examinateurs seront à l'oeuvre dans chaque catégorie. Les jurés sont des spécialistes représentant l'économie fromagère, la gastronomie, les consommatrices et consommateurs ainsi que la presse. Les jurés suisses seront accompagnés d'une cinquantaine de personnes venues de France, d'Allemagne, d'Italie, d'Autriche, des USA et du Canada, qui ont accepté l'invitation aux Swiss Cheese Awards 2006. Les quatre à cinq jurés de chaque groupe examinent 25 à 30 sortes de fromages d'une catégorie donnée, en appliquant strictement le règlement des Swiss Cheese Awards.

### **Le Swiss Champion**

Le vendredi en fin d'après-midi, un jury de composition spéciale couronnera le meilleur des 23 catégories. Ce Swiss Champion, le vainqueur général, sera désigné parmi toutes les sortes qui auront participé au concours. Décerner ce prix spécial sera sans nul doute un grand moment du travail du jury, la comparaison de caractéristiques aussi différentes que peuvent par exemple l'être une pâte dure et une pâte molle étant aussi purement une question de goût personnel de l'examineur. Néanmoins, décrocher le titre de Swiss Champion garantira un immense écho dans la presse et le public. Pendant que les fromages gagnants des différentes sortes s'affronteront pour le titre suprême, le Marché suisse du fromage sera inauguré sur la Brunnenplatz. Après avoir fait le tour de ce marché, la partie officielle se poursuivra dans la tente des vainqueurs où les lauréats seront présentés sous les immenses cloches à fromage, désormais traditionnelles aux Swiss Cheese Awards.

### **Le gala du fromage suisse**

Les Swiss Cheese Awards et le prix de « Swiss Champion » seront remis lors de la cérémonie officielle pendant la soirée de gala du vendredi, dans la Mohrensaal. « La Suisse, pays du fromage » prendra connaissance des noms des nouveaux lauréats en

présence de représentants des milieux politiques et économiques, de la branche fromagère et du monde du divertissement. La chanteuse Francine Jordi sera présente aux côtés du groupe Bumerang et de choeurs de fromagers.

### **Des louanges en chanson pour le fromage suisse**

«E gsungi Schwyzer Chueh git Milch bis gnue, une vache heureuse»: ce refrain est celui de la chanson bilingue intitulée «Fromage Suisse» – un accompagnement nouveau des traditionnels Swiss Cheese Awards en 2006. Avec cette composition commandée au groupe Bumerang, FROMARTE, l'organisateur des Swiss Cheese Awards, voulait honorer une fois de plus le travail et le savoir-faire de nos fromagers.

### **Une occasion rare pour les amateurs de fromages**

Si le fromage suisse sera au coeur des chansons, la pittoresque bourgade d'Huttwil sera aussi un haut lieu culinaire et de distractions pour toutes les visiteuses et tous les visiteurs qui s'y rendront du 27 au 29 octobre. Des fabricants venus de nombreuses régions présenteront leurs spécialités au Marché suisse du fromage dans une quarantaine de chalets; des fromages étrangers seront par ailleurs aussi présents. Le public pourra déguster à satiété et décider à quel fromage il donne la préférence. Il ne fait nul doute que ce marché sera l'occasion de désigner des lauréats personnels et d'en parler en petit comité! En plus des copieuses dégustations, les amateurs de fromage se réjouiront des nombreuses autres attractions comportant, notamment, une vente aux enchères de fromage et une Chäs-Stubete. Des spécialités régionales seront aussi présentes sur un «chemin des régions» et dans la tente de fête, sous le titre «le meilleur de la région»; le village recevra en même temps le 25<sup>e</sup> Marché aux oignons d'Huttwil, de la lutte suisse «pour rire», de l'artisanat, de la musique et bien d'autres attractions.

### **Programme des Swiss Cheese Awards au Marché suisse du fromage à Huttwil**

Swiss Cheese Awards – Concours	Fromagerie de démonstration de l'Emmental, Affoltern i. E.	Jeudi 26.10.2006 – 12h00
Ouverture du Marché suisse du fromage, puis tour du Marché	Huttwil, Brunnenplatz	Vendredi 27.10.2006 – 15h00
Swiss Cheese Awards – Concours final « Swiss Champion »	Huttwil, tente des vainqueurs	Vendredi 27.10.2006 – l'après-midi
Swiss Cheese Awards - Ouverture de la tente des vainqueurs	Huttwil, tente des vainqueurs	Vendredi 27.10.2006 – 17h30
Ouverture des portes pour la cérémonie de remise des prix	Huttwil, Mohrensaal	Vendredi 27.10.2006 – 18h30
Remise des prix des Swiss Cheese Awards	Huttwil, Mohrensaal	Vendredi 27.10.2006 – 19h00
Swiss Cheese Awards - Dîner de gala	Huttwil, Mohrensaal	Vendredi 27.10.2006 – 20h30

**Vous trouverez dans le papillon joint un aperçu des distractions au Marché suisse du fromage**

### **Indication à l'attention de la rédaction**

Vous trouverez des illustrations en couleurs et des informations plus détaillées (comme les règlements, les participants, le programme détaillé du Marché suisse du fromage) sur le site Internet [www.cheese-awards.ch](http://www.cheese-awards.ch) ou [www.regio-huttwil.ch/kaesefestival](http://www.regio-huttwil.ch/kaesefestival).

Nous restons volontiers à votre disposition pour tout renseignement supplémentaire :

### **Pour toute question technique et pour les accréditations aux Swiss Cheese Awards, veuillez vous adresser à**

FROMARTE

Michelle Weber

Schwarztorstrasse 26

CH-3001 Berne

Tél. +41 (0)31'390 33 33

Fax. +41 (0)31 390 33 35

m.weber@fromarte.ch

[www.fromarte.ch](http://www.fromarte.ch)

### **A partir du 26 octobre 2006**

Medien- und Informationszentrum

Marktgasse 1

4950 Huttwil

Tél. 079 568 15 55 (Michèle Weber)

Tél. 079 446 33 26 (Martina Schelker)

### **Pour les questions concernant le Marché suisse du fromage**

ProRegio Huttwil

Walter Rohrbach

Case postale 391

4950 Huttwil

[www.regio-huttwil.ch](http://www.regio-huttwil.ch)