



Communiqué de presse du 18 octobre 2006

Une fête du fromage suisse qui interpelle tous les sens! Inauguration de la Route du fromage de l'Emmental, Swiss Cheese Awards et Marché suisse du fromage à Huttwil.

La première Route du fromage de Suisse mène directement à la fête du fromage suisse!

Le vendredi 27 octobre, Huttwil sera le point de rencontre du fameux fromage suisse puisque la Route du fromage de l'Emmental et le Marché suisse du fromage s'y rejoindront. Un nouvel itinéraire en Emmental sera inauguré en présence du directeur de l'économie publique du canton de Berne, Andreas Rickenbacher, et de la présidente de la commune de Huttwil, Therese Löffel-Bühler. Cet itinéraire vivant conduit de Kiesen à Huttwil; ses nombreux détours par de petites routes permettent de découvrir la région d'origine de l'Emmentaler AOC, titulaire depuis peu de cette appellation d'origine.

Les Swiss Cheese Awards – le concours traditionnel pour désigner le meilleur fromage suisse, seront pour la première fois l'hôte du Marché suisse du fromage. Un jury composé de personnalités suisses et étrangères désignera le champion suisse de chaque catégorie du concours parmi les 436 fromages inscrits; il désignera en outre un champion toutes catégories: le Swiss Champion. La soirée de gala du vendredi sera aussi marquée par la présence de personnalités et de visages connus comme Francine Jordi, le conseiller national Johann N. Schneider-Amman et Manfred Bötsch, le directeur de l'office fédéral de l'agriculture. Jusqu'au dimanche 29 octobre 2006, des fromagers présenteront leurs spécialités dans une quarantaine de chalets où le public pourra déguster à l'envi! Le programme comporte encore de nombreuses manifestations pour une véritable fête du fromage!

Suivez les jalons!

Qu'elle le fasse à pied ou à vélo, à cheval ou en voiture, la personne qui parcourt la Route de l'Emmental pourra découvrir comme elle l'entend la région d'origine du plus célèbre des fromages à gros trous, connu dans le monde entier. La Route du fromage de l'Emmental conduit du Musée de l'économie laitière de Kiesen à la célèbre fromagerie de démonstration de l'Emmental, à Affoltern, en passant par toute une série de fromageries de village et d'exploitations laitières; elle est aussi l'occasion de découvrir des auberges qui se réjouiront de servir des spécialités (fromagères) locales. Le but de cette Route qui offre un véritable vécu est de regrouper les offres anciennes et nouvelles en rapport avec le fromage de l'Emmental et sa région. Il ne s'agit donc pas que d'apporter une plus-value à la région mais d'accroître la rentabilité et la proximité de la clientèle en mettant à disposition un interlocuteur central. Fromagers, paysans, aubergistes, responsables touristiques et gastronomes, tous tirent «à la même pièce de fromage» pour inciter les visiteuses et visiteurs, sur ce chemin thématique, à faire l'expérience personnelle de la qualité et de l'authenticité de ce fromage. Bref: il s'agit finalement de faire véritablement la connaissance du berceau de l'Emmental!

Déguster et décerner les titres

Cette année, 436 fromages ont été inscrits aux Swiss Cheese Awards en vue de l'obtention du titre de champion suisse dans l'une des 23 catégories de concours. La désignation du Swiss Champion, le champion toutes catégories, sera passionnante aussi bien pour le public que pour les membres du jury, confrontés à une tâche fort exigeante puisque faire la comparaison de caractéristiques aussi différentes qu'une pâte dure et une pâte molle, par exemple, est aussi une question de goût. Le concours débutera le jeudi 26 octobre 2006 à midi dans la fromagerie de démonstration d'Affoltern im Emmental, conformément à un règlement rigoureux. Le Swiss Champion sera désigné le vendredi après-midi, pendant l'inauguration du Marché suisse du fromage à Huttwil. Le jury se compose de spécialistes suisses et de 50 examinateurs venant de France, d'Allemagne, de Belgique, d'Autriche, d'Espagne, du Portugal, des USA et du Canada.

Les résultats des Swiss Cheese Awards seront présentés à un vaste public dans la tente des vainqueurs, à Huttwil, avec les cloches à fromage géantes dorénavant aussi traditionnelles.

Le fromage suisse en habits de fête

La remise cérémonielle des prix des Swiss Cheese Awards et celle du titre de Swiss Champion auront lieu pendant la soirée de gala du vendredi, dans la Mohrensaal à Huttwil. Les lauréats du concours des fromages recevront leurs prix des mains du directeur de l'office fédéral de l'agriculture Manfred Bötsch, du conseiller national Johann Schneider-Ammann et de la chanteuse Francine Jordi, en présence des hôtes et de la presse, dans un cadre musical animé par le groupe Bumerang et des chœurs de fromagers.

Fromage en musique

Pour la première fois, les traditionnels Swiss Cheese Awards seront enrichis, en 2006, d'une composante musicale avec « Fromage Suisse », une chanson populaire composée spécialement pour cette manifestation par le groupe Bumerang et qui fait la louange du travail du fromager. « Drus macht är Schwiizer-Chääs, mild bis rääs, le fromager. Chäs usem Schwiizerland isch wältbekannt, une tradition », peut-on entendre dans cette chanson bilingue qui exprime ainsi parfaitement l'intention initiale de FROMARTE en créant et organisant les Swiss Cheese Awards.

Rendez-vous des amateurs de fromage

Les cloches de l'église sonneront pour marquer l'ouverture du Marché suisse du fromage, le vendredi après-midi, lorsque la pittoresque bourgade d'Huttwil se transformera, du 27 au 29 octobre, en lieu de rendez-vous des amateurs de fromage pour le faire découvrir sous des aspects aussi bien ludiques que culinaires. 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 autant qu'il le voudra, décider à quel fromage il donne la préférence ou en discuter avec d'autres visiteuses ou visiteurs. En plus des copieuses dégustations, de nombreuses

autres attractions comportant, notamment, une vente aux enchères de fromage et une Chäs-Stubete, animeront le village. 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^e Marché aux oignons d'Huttwil, de la lutte suisse «pour rire», de l'artisanat, de la musique et bien d'autres attractions.



Invitation à demander une accréditation aux Swiss Cheese Awards

Chers partenaires médiatiques,

Du 26 au 29 octobre 2006, Huttwil accueillera les 5^e Swiss Cheese Awards et le Marché suisse du fromage (voir l'information jointe). Nous vous invitons cordialement à demander votre accréditation à cette manifestation.

- Je suis intéressé/e à obtenir une accréditation et je m'inscris (veuillez cocher, aux pages suivantes, les manifestations auxquelles vous désirez participer):**

Journal/revue/radio/TV _____

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____ Téléphone _____

NPA/localité _____

Date _____ Signature _____

Mail _____ @ _____

Votre inscription peut être prise en considération jusqu'au 24 octobre 2006.

Les Swiss Cheese Awards 2006, attrayants pour les médias!

Quelle sorte de fromage suisse a la meilleure saveur? Lequel parmi les lauréats de toutes les sortes de fromages décrochera le titre de Swiss Champion? Un jury de composition internationale aura à répondre à ces questions. 430 fromages suisses vont se mesurer lors des concours. Le Marché suisse du fromage, dans la pittoresque bourgade d'Huttwil, permettra à un nombreux public de faire l'expérience de la variété et de la qualité de fromages venus de toute la Suisse et de l'étranger.

Choisissez à quelles manifestations à l'attention des médias vous souhaitez participer, en cochant ce qui convient ou en nous téléphonant, au plus tard **jusqu'au 24 octobre 2006!**

Inscriptions auprès de:

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

A partir du 26 octobre 2006

Medien- und Informationszentrum

Marktgasse 1

4950 Huttwil

Tél. 079 568 15 55 (Michelle Weber)

Tél. 079 446 33 26 (Martina Schelker)

Programme du jeudi 26.10.2006

Programme	Lieu	Date	Heures
Début du travail du jury, conférence de presse avec présentation des données principales des Swiss Cheese Awards, visite des concours, possibilité d'interviewer les jurés	Restaurant Löwen Affoltern i. E.	Jeudi 26.10.2006	13h00
Faire soi-même un « Stöckli-Käse », solide goûter de l'Emmental	Fromagerie de démonstration Affoltern i. E., Spicher	Jeudi 26.10.2006	dès 16h00
Déplacement en calèche à la ferme «Horn»	Ferme «Horn» Dürrenroth	Jeudi 26.10.2006	dès 18h00
Dîner de spécialités de l'Emmental chez la famille Neuenschwander au «Horn»	Ferme «Horn» Dürrenroth	Jeudi 26.10.2006	dès 18h30
Rentrée en car à Affoltern i. E.	Ferme «Horn» Dürrenroth	Jeudi 26.10.2006	dès 22h30
Retour individuel			

Programme du vendredi 27.10.2006

Programme	Lieu	Date	Heures
Ouverture du Marché suisse du fromage, puis tour du Marché	Huttwil, Brunnenplatz	Vendredi 27.10.2006	15h00
Swiss Cheese Awards – Concours final « Swiss Champion », visite du jury	Huttwil, tente des vainqueurs (à huis clos)	Vendredi 27.10.2006	env. 16h30
Possibilité de faire des interviews et de voir les coulisses de la désignation du vainqueur	Huttwil, tente des vainqueurs (à huis clos)	Vendredi 27.10.2006	env. 16h30
Ouverture de la tente de fête des lauréats des Swiss Cheese Awards, apéritif	Huttwil, tente des vainqueurs Huttwil, tente de fête	Vendredi 27.10.2006	17h30
Conférence de presse, annonce des noms des vainqueurs (embargo pour la publication)	Huttwil, centre d'information et des médias	Vendredi 27.10.2006	18h00
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 – publication des listes des lauréats	Huttwil, foyer de la Mohrensaal; site Internet	Vendredi 27.10.2006	20h30
Swiss Cheese Awards - Dîner de gala avec buffet de fromages	Huttwil, Mohrensaal	Vendredi 27.10.2006	21h00
Retour individuel			
Matinée de la presse	Huttwil, centre d'information et des médias	Samedi 28.10.2006	11h00

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 ou www.kaesemarkt.ch

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

A partir du 26 octobre 2006

Medien- und Informationszentrum

Marktgasse 1

4950 Huttwil

Tél. 079 568 15 55 (Michelle 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