



Communiqué de presse du 26 octobre 2006

---

*Les Swiss Cheese Awards au Marché suisse du fromage à Huttwil: les championnats suisses du fromage assortis d'une grande fête.*

### **Les championnats suisses du fromage ont commencé!**

**Aujourd'hui à midi, une centaine de jurés suisses et étrangers sont arrivés à la fromagerie de démonstration de l'Emmental, à Affoltern, pour désigner les meilleurs fromages suisses ; 436 fromages ont été inscrits dans 23 catégories à ce concours régi par un règlement rigoureux. Les prix seront remis demain lors d'une grande fête du fromage. Cet après-midi déjà, un concours spécial a lieu dans le cadre d'un projet scolaire avec l'appréciation de fromages d'une catégorie particulière par des élèves de troisième et quatrième année de Huttwil qui opèrent sur la base des mêmes règles et avec les mêmes moyens que les jurés des Swiss Cheese Awards.**

**Outre les Swiss Cheese Awards, Huttwil reçoit du 27 au 29 octobre 2006 le Marché suisse du fromage, une manifestation ouverte à tout le monde. L'appréciation des champions des différentes catégories est désormais traditionnelle aux Swiss Cheese Awards puisqu'elle en est à sa cinquième édition. Par contre, la désignation du champion toutes catégories, le Swiss Champion, est organisée pour la première fois ; ce sera pour vendredi après-midi.**

### **Record d'inscriptions**

Sur les 436 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 au troisième rang en ce qui concerne le nombre d'inscriptions est celle des « Innovations en matière de fromage », ce qui est fort réjouissant et permet de constater que de nombreux fromagers suisses investissent

dans leur travail jusqu'à ce que la saveur et le parfum de leurs innovations fromagères soient prêts à affronter le concours et à réjouir les consommatrices et les consommateurs. La catégorie du fromage d'alpage de Berne Berner Oberländer Alpkäse AOC a été introduite pour la première fois dans les Swiss Cheese Awards.

### **L'idée des Swiss Cheese Awards**

Il y a cinq ans, FROMARTE avait décidé de mettre sur pied des Swiss Cheese Awards et les a organisés pour la première fois à Berne. L'idée de promouvoir la qualité du fromage suisse et de faire mieux connaître aux consommatrices et consommateurs la variété du fromage suisse était à l'origine de ce premier concours, en 2001. Depuis, les championnats suisses du fromage sont une composante importante de la promotion de la production fromagère dans notre pays.

L'intérêt des fabricants de fromage à participer à un concours spécialisé loyal a été grand d'emblée puisqu'à la première édition déjà, 300 échantillons de fromages avaient été inscrits dans une vingtaine de catégories. L'intérêt pour ce concours a ensuite crû régulièrement, comme le démontrent les chiffres ci-dessous :

<b>Année</b>	<b>Fromages inscrits aux concours</b>
2001	171
2002	292
2003	371
2004 avec les Olympiades du fromage de montagne	227 plus 267 fromages suisses de montagne
2006	436

### **Le travail du jury de composition internationale**

Les 436 fromages classés dans 23 catégories seront jugés sur la base de leur arôme, de leur consistance et leur aspect. Quatre à cinq examinateurs examinent chaque catégorie de fromage.

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'Autriche, de Belgique, du Portugal, d'Espagne, des USA et du Canada qui ont accepté l'invitation aux Swiss Cheese Awards 2006. Chaque groupe de jurés examine 25 à 30

sortes de fromages d'une catégorie donnée, conformément au règlement des Swiss Cheese Awards. Dans son message d'accueil des jurés, Anton Schmutz, directeur de FROMARTE, l'organisatrice et l'initiatrice des Swiss Cheese Awards, a souligné la nécessité d'« *exprimer la reconnaissance pour le savoir-faire des fromagers suisses et pour le fruit de leur travail en leur offrant la possibilité de s'affronter dans un concours professionnel loyal.* ». Anton Schmutz a encore rappelé que : « *un lauréat a également l'intéressante possibilité, jusqu'au concours suivant, de commercialiser son fromage sous le titre de champion suisse de sa catégorie* ». Il va de soi qu'en plus de l'importance de l'appréciation technique professionnelle et des aspects économiques du concours, les aspects émotionnels jouent, comme lors de tout championnat, aussi un rôle énorme !

### **Le jury des élèves**

L'enseignant primaire Matthias Mürner avait attaché dès la préparation du projet « La ferme » beaucoup d'importance à ce que sa classe fasse une approche très réaliste du thème de l'agriculture. Par conséquent, l'enseignement allait être très pratique avec des visites d'étables et de champs de céréales, avec la fabrication du fromage par les élèves et en faisant la connaissance de différentes sortes de fromages, c'est-à-dire en les dégustant. On pourrait croire qu'une classe scolaire de Huttwil est automatiquement très proche de l'économie laitière, vu l'aspect rural de la région. Mais Matthias Mürner corrige : « *Ce n'est pas le cas ; il n'y a pas d'enfants de paysans dans ma classe, et il n'y a plus non plus de fromagerie à Huttwil. Le but de ce projet est de présenter aux enfants d'où vient le lait, comment on en tire du fromage, et aussi comment le grain devient pain* ».

Lorsque les 21 élèves sont arrivés ce matin dans le local du jury, ils ont tout d'abord été équipés du couvre-chef, du tablier et du couteau, puis le fonctionnement du concours leur a été expliqué. Chacun d'entre eux devait d'abord réussir le test en triangle, exactement comme le font les « vrais » jurés. Lors de ce test, trois échantillons de fromages sont présentés aux jurés, dont deux proviennent de la même pièce. La tâche des jurés consiste à identifier lequel des trois échantillons est différent des deux autres. Ensuite, les deux groupes d'élèves se sont mis au travail pour faire l'appréciation, des 12 Tilsit participant à ce concours. Le prix spécial des élèves sera remis vendredi, lors de la soirée de gala du fromage.

## **Le Swiss Champion**

Le vendredi après-midi, un jury de composition spéciale couronnera le meilleur des 23 catégories. Ce Swiss Champion, le vainqueur général, est désigné parmi toutes les sortes qui auront participé au concours. Décerner ce prix spécial pourrait bien devenir la tâche favorite du jury puisque la comparaison de caractéristiques aussi différentes que peuvent l'être, par exemple, une pâte dure et une pâte molle est aussi une question de goût personnel de l'examineur. Il faut malgré tout s'attendre à ce que le titre de Swiss Champion obtienne 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 le tour de ce marché, la cérémonie d'ouverture se poursuivra dans la tente des vainqueurs où les lauréats seront présentés sous les immenses cloches à fromage, désormais traditionnelles aux Swiss Cheese Awards.

## **Soirée de gala du fromage suisse**

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 prix seront remis par la chanteuse Francine Jordi, le conseiller national Johann N. Schneider-Ammann et Manfred Bötsch, le directeur de l'office fédéral de l'agriculture, 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**

Si le fromage suisse sera au coeur des chansons, la pittoresque bourgade d'Huttwil sera aussi un haut lieu culinaire et de distractions avec sa transformation, du 27 au 29 octobre, en lieu de rendez-vous des amateurs de fromage. 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.

Le Marché suisse du fromage sera ouvert le vendredi après-midi à 15h00 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, qui inaugureront en même temps une nouvelle attraction de l'Emmental.

## **Tous les chemins mènent au fromage**

Désormais, chacun pourra suivre son propre itinéraire (fromager) sur la Route du fromage de l'Emmental. Que ce soit à pied, à bicyclette ou en voiture, le pays d'origine du fromage à gros trous de notoriété mondiale pourra être découvert à l'envi, que l'on soit seul ou en groupe. Cet itinéraire-expérience 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; il 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!

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

Vous trouverez des illustrations en couleurs et des informations plus détaillées (comme les règlements, les participants, les membres du jury et le programme détaillé des Swiss Cheese Awards et du Marché suisse du fromage) sur [www.cheese-awards.ch](http://www.cheese-awards.ch) et [www.kaesemarkt.ch](http://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](http://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](http://www.regio-huttwil.ch)