



EMBARGO : 27.10.2006, 19h00

Communiqué de presse du 27 octobre 2006

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

Les fromages champions suisses 2006!

Les noms des fromages champions suisses 2006 de leur catégorie sont connus! Le jury de composition internationale a désigné les lauréats des 23 catégories parmi les 436 fromages inscrits aux concours. Vous apprendrez ce soir, lors du « gala du fromage », lequel est déclaré meilleur parmi les meilleurs puisque le jury a désigné cet après-midi le Swiss Champion.

Pendant le travail du jury, le Marché suisse du fromage a été inauguré sur la Place de la fontaine, la « Brunnenplatz » de Huttwil, et la première Route du fromage de Suisse a été inaugurée lors d'une petite cérémonie. Jusqu'au dimanche 29 octobre 2006, des fromagers présenteront dans une quarantaine de chalets leurs spécialités que le public pourra déguster à satiété. Andreas Rickenbacher, directeur de l'économie publique du canton de Berne, et Therese Löffel-Bühler, présidente du Conseil communal de Huttwil, ont dévoilé ensemble un indicateur de la Route de l'Emmental – un itinéraire touristique à la découverte du pays d'origine de l'Emmental AOC.

Les jeux sont faits !

Une fois de plus, les Swiss Cheese Awards ont été la démonstration de l'incroyable variété des fromages suisses qui n'appartiennent à aucune organisation de sorte. Ainsi, 100 « autres fromages à pâte mi-dure » étaient inscrits aux concours de 2006. De l'avis d'Anton Schmutz, le directeur de FROMARTE qui est à la fois l'initiatrice et l'organisatrice des Swiss Cheese Awards, on peut en déduire que « précisément ces fromagers doivent poursuivre l'amélioration de la qualité et saisir la possibilité de faire de la publicité et d'augmenter les ventes. » Dans ce contexte, les Swiss Cheese Awards sont naturellement une excellente plate-forme pour faire apprécier, placer sur le devant de la scène et ainsi faire connaître « son » fromage ; il s'agit d'ailleurs de l'une des raisons de l'institution de cette manifestation.

Voici les lauréats des 23 catégories que comptaient les Swiss Cheese Awards 2006 :

Meilleur Emmentaler AOC

Meinrad Abt
Käsereigenossenschaft Winon
6215 Beromünster

Meilleur Le Gruyère AOC

Daniel Conod
D. + J. Conod SA
1446 Baulmes

Meilleur Sbrinz AOC

Franz Hegglin
Käserei Hegglin GmbH
6404 Greppen

Meilleur Appenzeller

Marcel Ledergerber
Käserei Mutwil
9246 Niederbüren

Meilleur Tilsit fabriqué à partir de lait cru

Albert Thoma
Käserei Zwiesel
9614 Libingen

Meilleur Raclette du Valais

Heribert Brügger
Schaukäserei Turtmann
3946 Turtmann

Meilleur Raclette Suisse

Felix Schibli
Seiler Käserei AG
6060 Sarnen

Meilleure Tête de Moine AOC

Daniel Amstutz
Fromagerie Amstutz SA
2717 Fornet-Dessous

Meilleur Fromage des Grisons

Jürg Flükiger
Sennerei
7435 Splügen

Meilleur Vacherin Fribourgeois AOC

Anton Brügger
Käserei Wiler vor Holz
1714 Heitenried

Meilleur Vacherin Mont d'Or

Charles & Patrick Hauser
Hauser SA
1345 Le Lieu

Meilleur des Autres fromages d'alpage

Heinz-Peter Meichtry
Alpe Obern-Galm
3956 Guttet-Feschel

Meilleur Fromage de brebis

Thomas Stadelmann
Käserei Stofel AG
9657 Unterwasser

Meilleur Fromage de chèvre

Josef Spielhofer
Fromages Spielhofer SA
2610 St.-Imier

Meilleur Fromage à pâte molle à croûte fleurie

Urs Preisig
Käserei Rietwies
8499 Sternenbergr

Meilleur Fromage à moisissures bleues

George Hofstetter
Spezialitätenkäserei Doppleschwand AG
6112 Doppleschwand

Meilleur Fromage à pâte molle à croûte emmorgée

Ueli Moser
bonCas AG
3293 Dotzigen

Meilleur Fromage frais

Fredy Niederberger
Molkerei Buttikon
8863 Buttikon SZ

Meilleur fromage à pâte mi-dure (sans additifs aromatisés)

Ewald Schafer
Käserei
1785 Cressier FR

Meilleur fromage à pâte mi-dure (avec additifs aromatisés)

Walter Gerhard
Käserei Thyssenwaltsberg
8344 Bäretswil

Meilleur autre fromage à pâte dure (sans AOC ni Emmentaler AOC)

Bruno Pfister
Käserei Niederhaus
8498 Gibswil-Ried

Meilleure Innovation en matière de fromage

(sur le marché depuis 1 année ou
pas encore lancée)

Willi Schmid
Städtlichäse Lichtensteig GmbH
9620 Lichtensteig

Meilleur Fromage d'alpage Berner Oberlander Alpkäse AOC

Ueli und Esther Gfeller
Alp Tannisboden
6197 Schangnau

Le Swiss Champion

Lequel, parmi les 23 lauréats des différentes catégories, décroche le titre suprême de Swiss Champion? Seul le jury spécial qui a procédé à l'appréciation de tous les lauréats dans la tente au centre de Huttwil le saura jusqu'à la soirée de gala d'aujourd'hui. Avec ce titre décerné pour la première fois, le concours devient encore plus passionnant puisqu'il est impossible de se faire une idée du goût du jury pour les différentes sortes de fromages. Le « Swiss Champion » sera-t-il un fromage à pâte molle? Ou plutôt un fromage à pâte dure? Peut-être un Emmentaler AOC, un Tilsit fabriqué à partir de lait cru ou un Appenzeller? Ruedi Naef, rédacteur en chef du magazine « Erlesenes » et membre du jury chargé de désigner le Swiss Champion : « *Je pourrais m'imaginer que l'évolution de la tendance à la consommation se reflètera dans le résultat, dans le sens d'un fromage à pâte molle raffiné et aromatisé ou, par exemple, d'un fromage d'alpage bien mûr.* »

Soirée de gala du fromage suisse

La fête des Swiss Cheese Awards, qui inclut la remise des prix aux 23 champions suisses des fromages et au Swiss Champion, commencera ce soir à 19h00 dans la Mohrensaal à Huttwil. Les meilleurs en « Suisse, pays du fromage » recevront leur prix des mains de la chanteuse Francine Jordi, du conseiller national Johann N. Schneider-Ammann et de Manfred Bötsch, le directeur de l'Office fédéral de l'agriculture. Des chœurs de fromagers, le groupe Bumerang et Francine Jordi, bien entendu, pourvoient au cadre musical de cette manifestation à laquelle participeront également

les fromagers titrés, des invités, des sponsors et les représentantes et représentants de la presse.

La première Route suisse du fromage se trouve en Emmental.

Cet itinéraire-expérience qui permet de découvrir les racines de l'Emmental conduit de Kiesen à Huttwil ou inversement. L'idée, l'offre, les prestataires, les organisateurs et les itinéraires ont été présentés pour la première fois au public cet après-midi. Outre les rencontres directes avec l'économie laitière et fromagère, il a aussi été tenu compte d'aspects culinaires et touristiques pour permettre de découvrir l'origine, l'authenticité et la qualité du fameux fromage à gros trous. La Route du fromage de l'Emmental réunit à la fois des offres touristiques régionales éprouvées et nouvelles. Des fromagers, des agriculteurs, des artisans et des responsables du tourisme et de la gastronomie collaborent étroitement sur cet itinéraire pour obtenir une plus-value régionale optimale et garantir la proximité de la clientèle. Le site Internet www.kaesestrasse.ch et le logo de la Route du fromage de l'Emmental ont également été présentés aujourd'hui.

Indication à l'attention de la rédaction

Vous trouverez des illustrations en couleurs et des informations plus détaillées (la liste des lauréats, les règlements, les participants, la liste des membres du jury, le programme des Swiss Cheese Awards et des précisions concernant le Marché suisse du fromage) sur www.cheese-awards.ch et 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

Pour les questions concernant la Route du fromage de l'Emmental

Pro Emmental

Matthias Sommer

Schlossstrasse 3

3550 Langnau i.E./BE

Tél. 034 402 42 52

www.kaesestrasse.ch