



**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.*

**Le Swiss Champion 2006 est... « Mont Vully Bio »**

**Le Jury a fait son choix: le meilleur parmi tous les fromages suisses est un fromage à pâte mi-dure, le « Mont Vully Bio » ! Le nom du champion parmi les champions suisses du fromage, le « Swiss Champion » sera dévoilé aujourd'hui pendant la soirée de gala du fromage, qui commence à 19h00 dans le cadre des Swiss Cheese Awards, dans la Mohrensaal à Huttwil. Il s'agit du fromager Ewald Schafer, qui avait déjà décroché le titre de « Meilleur Fromage à pâte mi-dure (sans additifs aromatisés) ». Pour ce prix spécial, il avait affronté les lauréats des 22 autres catégories. Sur la scène, Anton Schmutz souligne les mérites du fromager de Cressier (FR) et déclare, au sujet du titre de Swiss Champion décerné pour la première fois, que « *pour une fois, cet après-midi, le jury n'a pas porté un jugement dans le cadre des catégories du concours mais sur l'incroyable variété des fromages de qualité produits en Suisse.* »**

**We are the Champion...**

Après la prestation des chœurs de fromagers, Manfred Bötsch, directeur de l'Office fédéral de l'agriculture, s'exprime sur l'importance de la branche fromagère: « *Je félicite chaleureusement toutes les personnes qui ont participé à ce concours, et plus particulièrement tous les lauréats. Vous démontrez à un vaste public que, depuis*

*l'époque de l'Union fromagère, l'économie laitière suisse a développé une immense capacité novatrice; vous fournissez des produits de haute qualité en travaillant comme entrepreneurs.»*

Le conseiller national Johann N. Schneider-Amman, présent à la remise des plus hautes distinctions en Suisse, pays du fromage, a également déclaré son admiration pour le travail des fromagers. Le Swiss Champion sera sans doute particulièrement fier de recevoir le prix suprême des mains de Francine Jordi.

### **Le Swiss Champion**

Seul un jury spécial pouvait désigner le vainqueur absolu, le Swiss Champion, parmi les 23 champions suisses. Avec ce titre, le concours des Swiss Cheese Awards devient encore plus passionnant puisqu'il est impossible de se faire une idée du goût du jury pour les différentes sortes de fromages. Par conséquent, les membres du jury ont pu laisser libre cours à leur goût pour l'appréciation des 23 champions des catégories de fromages; nous nous réjouissons de voir si les consommatrices et consommateurs partageront leur opinion!

### **Le Marché suisse du fromage**

Le Marché suisse du fromage est ouvert jusqu'à dimanche; une quarantaine de fabricants de fromages y présentent leurs spécialités au public pour des dégustations gratuites. Le programme comporte en outre de nombreuses manifestations en rapport avec la tradition et l'artisanat pour enrichir cette véritable fête du fromage!

Les personnes désireuses de voir de près les fromages vainqueurs des Swiss Cheese Awards ont la possibilité de le faire dans la tente des vainqueurs où elles pourront participer à un concours gratuit. Celles et ceux qui souhaitent acquérir sur place un morceau de fromage gagnant pourront participer demain samedi, à 14h00, à la vente aux enchères de fromages.

### **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](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)