



Communiqué et programme médias

Swiss Cheese Awards 2010 à Neuchâtel

Nouvelles et invitations

Berne, le 8 septembre 2010 – A trois semaines de la remise des « Oscars » des fromages suisses, une participation record est attendue au concours qui distinguera le meilleur fromage du pays: quelque 450 produits sont annoncés, dont un cinquième dans la catégorie fromage à pâte mi-dure. Au chapitre des innovations, il faut signaler les fromages qui sont sur le marché depuis moins de deux ans. Cela démontre l'importance des produits de niche sur le marché très vivant d'un bien culturel tel que le fromage suisse. Toutes ces perles gastronomiques seront à découvrir dans le grand Marché du fromage et ses 40 chalets de la zone piétonne de Neuchâtel.

La tradition helvétique sera à l'affiche, du 30 septembre au 3 octobre : gastronomie, avec leurs spécialités fromagères chaudes et froides et leur brunch campagnard ; folklore, avec ses cloches et ses cors des alpes ; agriculture, avec ses animaux de la ferme ; sport, avec son ring de sciure et ses lutteurs ; ou encore littérature, avec le vernissage de l'ouvrage «Fromages Suisses», et bien d'autres choses.

Le fromage suisse en compétition

La 7^e édition montre à quel point les Swiss Cheese Awards sont appréciés dans le monde des fromagers suisses. En effet, le nombre d'inscriptions au concours n'a jamais été aussi élevé. Le 30 septembre, un jury de professionnels aura l'occasion de déguster quelque 450 fromages différents et de distinguer un vainqueur pour chacune des 27 catégories prévues. Le public pourra assister à la notation.

Une fois que les vainqueurs de ces catégories seront connus, un jury spécial se réunira, à huis clos, pour élire le Swiss Champion, le 1^{er} octobre. Les meilleurs fromagers du pays seront honorés le vendredi soir, au cours d'une cérémonie de remise des prix accompagnée d'un dîner de gala.

Un monde d'experts

Faire partie du jury des Swiss Cheese Awards est une activité très demandée: quelque 100 spécialistes suisses et étrangers issus de l'économie laitière, de la gastronomie ou des médias se sont annoncés afin d'avoir la chance d'évaluer les fromages en compétition selon leur aspect, leur goût et leur consistance.

On peut également mesurer la popularité du fromage suisse à l'intérêt manifesté par les médias, ainsi qu'aux différentes publications consacrées aux nombreuses facettes de ce célèbre bien culturel helvétique. Les éditions Glénat ont par exemple choisi de présenter la version française de l'imposante œuvre « Fromages Suisses » de Dominik Flammer et Fabian Scheffold à l'occasion des Swiss Cheese Awards 2010.



Comme l'a confirmé récemment le directeur de FROMARTE, Jacques Gygax, sur les ondes de la radio suisse alémanique, le fromage suisse est le meilleur du monde depuis des années, et nous pouvons en être fiers : « *Il y a des connaisseurs partout dans le monde. Ceux-ci rendent hommage au savoir-faire des fromagers suisses, qui élèvent leur métier au rang d'art culinaire.* »

Goûter et déguster

Les diverses animations des Swiss Cheese Awards 2010 devraient vraisemblablement profiter de cette tendance forte qui voit les gens se tourner vers l'authentique et les produits naturels. Gageons que le brunch campagnard des Femmes paysannes du dimanche matin (sur réservation) sera plébiscité par le public : on n'a pas la chance de déguster tous les jours des spécialités « maison » issues de la cuisine de la ferme pour son petit-déjeuner. Les réservations sont à faire auprès de Tourisme neuchâtelois, au 032 889 68 90.

Les Swiss Cheese Awards 2010 organisent un laboratoire du goût avec les apprenants des métiers de bouche du canton de Neuchâtel. Ceux-ci auront l'occasion d'apprendre la dégustation professionnelle du fromage et de faire connaissance avec la richesse de la production fromagère suisse. Ils décerneront même le prix Hôtel Beau-Rivage au fromage qu'ils auront préféré entre tous. On signalera que le restaurant O' terroirs proposera une quinzaine du fromage au cours de laquelle un menu Swiss Cheese à cinq plats figurera à la carte.

La fête pour tous!

Le concours national de fromages rend hommage tous les deux ans aux meilleurs fromagers du pays. La ville hôte de cette édition 2010, Neuchâtel, se prépare à une grande fête populaire et joyeuse. Jusqu'au dimanche 3 octobre, de nombreux visiteurs sont attendus au cœur de la cité du fromage au bord du lac. Ce n'est sans doute pas un hasard si le champion du monde des fromagers, Cédric Vuille, vient de ce canton.

La Confrérie du Gruyère sera présente aux Swiss Cheese Awards 2010 notamment par son chœur du même nom, une cérémonie d'intronisation exceptionnellement ouverte au public et à son chalet, construit sur le modèle d'une fromagerie d'alpage, dans lequel on fabriquera, sur place, du Gruyère AOC. Par ailleurs, les responsables du « Sauerkäse/Bloderkäse-AOC » se verront remettre leur certificat AOC par la Confédération.

Après le succès de la Fête fédérale de lutte de Frauenfeld, le ring de sciure de la Place des Halles devrait donner l'envie à plus d'un courageux de revêtir la culotte pour s'essayer à ce sport. Les enfants pourront apprendre la traite sur une vache factice ou aller admirer et caresser les animaux de la ferme. Les grandes et les petites faims seront calmées avantageusement à toute heure de la journée et de la soirée, grâce aux diverses spécialités proposées : on pourra par exemple déguster des plateaux proposant les fromages vainqueurs, ou encore de la fondue.

Le son des cloches et du cor des alpes, ainsi que, notamment, les démonstrations de bétail feront la part belle au folklore, si proche du monde fromager ; la célèbre émission de la RSR, « Le Kiosque à musiques », sera retransmise en direct. De plus, les noctambules auront la possibilité, le vendredi et le samedi, de profiter du programme musical proposé sous la tente : les Swiss Walkers s'y produiront jusqu'à une heure du matin.

Les horaires, les lieux et les manifestations sont publiés sur le site officiel des Swiss Cheese Awards 2010: www.cheese-awards.ch.



Informations pratiques

Du matériel (images et textes) d'archives, tiré des éditions précédentes des Swiss Cheese Awards (2008 au Toggenburg; 2006 à Huttwil) est disponible sur www.cheese-awards.ch, aussi bien que le règlement du concours et le programme actualisé. Les représentants des médias qui souhaitent participer aux préparatifs du 27 septembre sont priés de s'annoncer auprès de :

Catherine Lüscher

Responsable communication
Swiss Cheese Awards 2010
079 759 01 55
cat@axessonline.ch

Martina Schelker

Responsable médias spécialisés et concours
Swiss Cheese Awards 2010
079 446 33 26
mschelker@bluewin.ch

Inscription aux manifestations officielles des Swiss Cheese Awards 2010

Les représentants des médias peuvent dès maintenant s'inscrire pour les Swiss Cheese Awards 2010.

Veillez nous indiquer à quelles parties du programme vous souhaitez participer en cochant la case correspondante. Merci de nous envoyer votre inscription ou de nous la faxer.

cat@axessonline.ch
mschelker@bluewin.ch
Fax +41 (0)26 670 64 61



Le programme médias

Sous réserve de modifications

Manifestations officielles des Swiss Cheese Awards 2010	Quand?	Où?	Participation (Veuillez cocher)
Jeudi 30.09.2010			
Concours de fromages et table réservée aux médias, avec dégustation. Sous la direction spécialisée de Hans Knüsel et Jean-Luc Morier	13.00–16.30	Patinoires du Littoral	
Présentation de l'ouvrage «Fromages Suisses» de Dominik Flammer, avec séance de dédicaces	16.30–17.30	Lobby Stade de la Maladière	
Vendredi 01.10.2010			
Election du Swiss Champion – Choix du champion toutes catégories	11.00	Péristyle de l'Hôtel-de-Ville	
Ouverture officielle du Marché du fromage et de l'exposition des fromages vainqueurs, en présence des autorités de la Ville et du Canton	14.00–14.30	Péristyle de l'Hôtel-de-Ville	
Remise du certificat AOC aux responsables du « Sauerkäse/Bloderkäse-AOC » et des diplômes de « Sommelier Maître fromager »	15.00–16.30	Péristyle de l'Hôtel-de-Ville	
Conférence de presse avec annonce des vainqueurs de chaque catégorie	16.30–17.30	Patinoires du Littoral	
Soirée de gala avec remise des Swiss Cheese Awards 2010	18.00 (ouverture des portes: 17.15)	Patinoires du Littoral	

Média: Rédaction:.....

Nom: Prénom:

Rue: Code postal/lieu.....

Tél./Fax..... E-mail.....