



## Communiqué aux médias

Swiss Cheese Awards 2010 à Neuchâtel

### «Oscars» des fromages suisses : c'est parti !

**Berne, le 30 septembre 2010 – Le plus important concours de la branche fromagère, qui distinguera le meilleur fromage de Suisse, a débuté aujourd'hui à midi: un jury de 100 personnes venues de l'étranger et de tout le pays a dégusté et évalué 623 fromages – un record – répartis en 25 catégories.**

Les 25 champions suisses du fromage seront rendus publics vendredi 1<sup>er</sup> octobre dans la matinée. Plus tard dans la journée, ils auront le plaisir de se laisser fêter lors de la remise des prix. Vers 11 heures, au Péristyle de l'Hôtel-de-Ville, un super-jury désignera le meilleur parmi les meilleurs, le Swiss Champion.

Le chef cuisinier Ivo Adam, d'Ascona, a participé à ce grand concours en tant qu'expert et il y a découvert beaucoup de délicieuses spécialités. Le jury a aussi pu bénéficier de la présence de Dominik Flammer, qui signe l'ouvrage « Fromages Suisses » (photos de Florian Scheffold). L'auteur a ensuite pris part au vernissage de la version française de son livre, parue aux Editions Glénat.

Ce week-end, la cité lacustre met le fromage suisse sous les feux de la rampe et le célèbre en une fête très animée. Après l'ouverture officielle du Marché du fromage, avec ses 40 exposants, les premiers visiteurs ont pu découvrir toute la variété et la richesse de ce célèbre bien culturel suisse. Jusqu'à dimanche, quelque 20'000 visiteurs sont attendus à Neuchâtel.

### Tradition et innovation

La 7<sup>e</sup> édition des Swiss Cheese Awards démontre une fois de plus l'importance d'un tel concours pour la branche, ainsi que la variété de la production fromagère indigène. Les organisateurs n'avaient en effet jamais connu une telle participation de la part des fromagers du pays, ni enregistré autant de produits en compétition ; un cinquième est constitué de fromages à pâte mi-dure, qui n'appartiennent à aucune interprofession. En outre, les 39 produits inscrits dans la catégorie « innovations fromagères » – qui désigne des fromages qui sont sur le marché depuis moins de deux ans – illustrent l'esprit pionnier dont peut faire preuve un fromager dans son travail. Jacques Gygax, directeur de FROMARTE et président des Swiss Cheese Awards analyse cela ainsi : « *Les produits de niche rencontrent un grand succès auprès des consommateurs et cela profite aussi à la fromagerie du village.* » Autre innovation à évoquer: le nouveau programme informatique utilisé en test dans un groupe du jury pour la notation. Il permet une évaluation sans utilisation de papier.

### Le b.a.-ba de la dégustation professionnelle

Les 623 fromages, déjà synonymes de record, qui sont en compétition dans 25 catégories ont été évalués par 20 groupes d'au maximum cinq professionnels. Les membres de ce jury sont des spécialistes issus de l'économie laitière et fromagère, de la gastronomie, des défenseurs des consommateurs, ou encore des représentants des médias. Le règlement du concours fournit un cadre et une procédure précis quant à la manière d'évaluer l'aspect, le goût et la consistance de la pâte d'un échantillon.



Le monde fromager suisse a l'occasion de se réjouir : vendredi 1<sup>er</sup> octobre au matin, un super jury désignera le Swiss Champion. Ce vainqueur toutes catégories confondues sera gardé secret jusqu'au soir.

Après l'ouverture du Marché du fromage, Reinhard Kobelt, président de l'interprofession « Sauerkäse-Bloderkäse AOC », recevra le certificat AOC. Ensuite, la deuxième volée d'apprenants d'une filière de formation lancée par FROMARTE recevra les diplômes de «Sommelier Maître Fromager».

### **Pour amateurs en herbe et pour tous les goûts**

Tout Neuchâtel célèbrera ces championnats suisses du fromage pendant tout le week-end à travers de nombreuses animations ; voici quelques éléments du programme que l'on trouve, actualisé en permanence, sur [www.cheese-awards.ch](http://www.cheese-awards.ch):

- Marché du fromage, ses chalets d'exposants et leurs spécialités
- Confrérie du Gruyère, son chœur et sa fromagerie de démonstration
- ring de sciure pour démonstration et initiation à la lutte suisse
- animaux de la ferme, vache factice pour s'essayer à la traite, démonstrations de clippage
- cor des alpes et sonneurs de toupins
- brunch campagnard des Femmes paysannes (réservations au 032 889 68 90)
- retransmission en direct du «Kiosque à musiques»
- animation musicale par les Swiss Walkers (ve und sa, jusqu'à 1h).

### **Informations pratiques**

Du matériel d'information actualisé (images et textes) et le règlement du concours sont disponibles sur [www.cheese-awards.ch](http://www.cheese-awards.ch). Cela concerne aussi les lauréats des 25 catégories, qui seront rendus publics dès vendredi 1<sup>er</sup> octobre (matinée). Le classement complet, ainsi que le Swiss Champion seront communiqués vendredi soir.

Pour toutes questions ou demandes d'interview, les représentants des médias sont priés de s'adresser à :

#### **Catherine Lüscher**

Responsable communication  
Swiss Cheese Awards 2010  
079 759 01 55  
[cat@axessonline.ch](mailto:cat@axessonline.ch)

#### **Martina Schelker**

Responsable médias spécialisés et concours  
Swiss Cheese Awards 2010  
079 446 33 26  
[mschelker@bluewin.ch](mailto:mschelker@bluewin.ch)