

Communiqué de presse/Berne, le 29 juillet 2014

Les SWISS CHEESE AWARDS du 23 au 26 octobre 2014 à Rapperswil-Jona: Un grand bouquet de roses pour les fromages suisses

Les SWISS CHEESE AWARDS (SCA) se dérouleront du 23 au 26 octobre 2014 à Rapperswil-Jona, la ville des roses. FROMARTE, initiatrice et organisatrice du plus important concours professionnel de la branche, lance ces prochains jours les inscriptions. L'association cheese-festival sera responsable du marché du fromage.

Au cours du 9^e championnat suisse du fromage, un jury de plus de 100 personnes évaluera les fromages répertoriés dans quelques 28 catégories. Dès que le lauréat de chaque catégorie sera connu, le vendredi matin du 24 octobre, un super-jury élira le Swiss Champion ; le meilleur fromage parmi les meilleurs. 25'000 personnes sont attendues à Rapperswil-Jona pendant ces journées sous le signe du fromage suisse pour parcourir le grand marché du fromage sur les quais et apprécier divers autres divertissements.

Près de 500 artisans fromagers suisses sont conviés à présenter leurs spécialités au plus important concours de la branche. 400 à 600 fromages sont attendus – le record de 700 inscriptions lors des SWISS CHEESE AWARDS de 2012 à Bellinzone éveille de grandes ambitions et d'excellents souvenirs. Les catégories dans lesquelles se mesureront les fromages et le Swiss Champion sont:

Emmentaler AOP	Glarner Alpkäse AOP
Le Gruyère AOP	Fromage de brebis
Le Gruyère d'alpage AOP	Fromage de chèvre
Sbrinz AOP	Fromage frais
Appenzeller	Fromage à pâte molle
Tilsiter au lait cru	Fromage à croûte fleurie blanche
Le fromage des Grisons	Fromage à pâte persillée
Raclette du Valais AOP	Fromage à pâte molle à croûte lavée
Raclette et fromage à rôtir	Autre fromage à pâte mi-dure (sans additif aromatisé)
Vacherin Fribourgeois AOP	Autre fromage à pâte mi-dure (avec additif aromatisé)
Vacherin Mont-d'Or AOP	Autre fromage à pâte dure
Tête de Moine AOP	Autre fromage d'alpage
Bloderkäse und Sauerkäse AOP	Innovation (depuis au maximum 2 ans sur le marché ou non encore en vente)
L'Etivaz AOP	
Berner Alp- und Hobelkäse AOP	
Formaggio d'Alpe ticinese AOP	

100 jurés, des représentants de l'économie laitière, de la gastronomie, des consommatrices et consommateurs et des médias, noteront le 23 octobre 2014 consistance, le goût et l'apparence des fromages selon le règlement du concours. Le flair international pour les fromages suisses sera représenté par 30 spécialistes conviés spécialement de l'étranger. Pour les représentants des médias intéressés, une table spéciale avec les conseils d'un spécialiste leur sera réservée.

De plus, il sera octroyé au public la possibilité d'assister aux dégustations du jury.

Laboratoire du Goût – prix spécial pour la relève

Les apprentis du secteur de la gastronomie peuvent se mesurer dans le cadre d'un concours qui leur est spécialement dédié le « laboratoire du goût ». Ce prix spécial de l'Interprofession Tête de Moine sera présenté par un célèbre gastronome comme cela a été le cas ces dernières années avec Ivo Adam.

Le festival des fromages

cheese-festival organisera, en collaboration avec FROMARTE, le marché du fromage. Pendant quatre jours consécutifs, Rapperswil-Jona sera le lieu à ne pas manquer pour déguster de nombreux fromages suisses, discuter avec des personnes de la branche et nouer des contacts.

Lors du grand marché du fromage sur les quais, avec quelque 40 exposants de toute la Suisse, petits et grands pourront découvrir plus de 250 spécialités fromagères. Ils pourront également visiter la galerie des fromages gagnants dans le château de Rapperswil qui mettra en scène tous les lauréats des SWISS CHEESE AWARDS.

Un riche programme annexe attendra également les visiteurs, composé de divers points forts et attractions.

Les organisateurs du marché du fromage

La diversité des spécialités fromagères régionales suisses constituent la base des activités de cheese-festival. Ainsi, cheese-festival organise déjà depuis des années, avec succès, différents marchés du fromage, à Lucerne, Berne et Thoun. Grâce à sa collaboration avec FROMARTE et les SWISS CHEESE AWARDS et leur fort potentiel médiatique, cheese-festival entend développer dorénavant également un marché du fromage à Rapperswil. Il est prévu, après la manifestation de trois jours de cette année, d'y organiser ensuite annuellement un marché du fromage d'un jour.

cheese-festival est une association dont le siège est situé à Lucerne et qui a pour but de faire connaître au travers de ses manifestations les plus-values et les avantages des fromages régionaux suisses, afin que les consommateurs et consommatrices demandent davantage ces produits. L'objectif de l'association est la promotion de l'image du fromage suisse et des éléments d'intérêt qui y sont liés.

Le programme (état juillet 2014)

Jeudi 23 octobre 2014 de 13.00 à 16.30 h

Concours au centre sportif Grünfeld

(le public peut assister à la dégustation des fromages par le jury)

Jeudi 23 octobre à 20.00 h

Buffet pour les membres du jury au château de Rapperswil

(seulement sur invitation)

Vendredi 24 octobre 2014 de 9.30 à 12.30 h

Election du Swiss Champion au château de Rapperswil

Vendredi 24 octobre 2014 de 9.00 à 19.30 h

Vernissage et exposition des lauréats de chaque catégorie dans la cour du château de Rapperswil

Vendredi 24 octobre 2014 de 11.00 à 17.00 h

Marché du fromage sur les quais du lac

Vendredi 24 octobre 2014 à 17.30 h

Remise des prix 2014 sur les quais du lac

Vendredi 24 octobre 2014 à 19.00 h

La nuit des fromagers suisses avec apéro et remise des prix 2014 au château de Rapperswil

(seulement sur invitation)

Samedi 25 octobre 2014 de 9.00 à 17.00 h

Marché du fromage et diverses autres attractions sur les quais du lac

Expositions des lauréats de chaque catégorie dans la cour du château de Rapperswil

Dimanche 26 octobre 2014 de 9.00 à 17.00 h

Marché du fromage et diverses autres attractions sur les quais du lac

Expositions des lauréats de chaque catégorie dans la cour du château de Rapperswil

Informations utiles pour les médias

Des images et textes d'archives des derniers SWISS CHEESE AWARDS (2012 Bellinzone, 2010 Neuchâtel et 2008 Toggenbourg) sont disponibles sous www.cheese-awards.ch. Le règlement du concours et le programme mis à jour régulièrement peuvent également y être consultés.

Pour toute question complémentaire, veuillez vous adresser à Martina Schelker, responsable de la communication des SCA 2014 au 079 446 33 26 ou par courriel martina.schelker@mas-media.ch.