

Communiqué de presse / Rapperswil, le 24 octobre 2014

Les SWISS CHEESE AWARDS du 23 au 26 octobre à Rapperswil-Jona:  
Les meilleurs fromages suisses 2014 sont connus

**817 fromages, le record absolu, ont concouru cette année pour remporter le titre de meilleur fromage de Suisse. Le titre de Swiss Champion est décerné à Jean-Marie Droz, Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire (CILA), 1725 Posieux. Ce fromage a particulièrement plu au superjury qui s'est réuni ce matin pour l'élire et il s'est clairement distingué des 27 autres meilleurs fromages de Suisse. Hier déjà, un jury de plus de 100 personnes a désigné les meilleurs fromages suisses 2014 selon un règlement strict et précis. La remise des prix des SWISS CHEESE AWARDS a eu lieu ce soir sur les quais de Rapperswil.**

En plus de l'heureux Swiss Champion, de nombreuses personnalités ont participé à la cérémonie. Les prix ont été remis par Dominique Kohli, vice-directeur de l'Office fédéral de l'agriculture et Meta Hildebrand, cheffe renommée. Au nom du directeur de l'OFAG, M. Bernard Lehmann, M. Kohli a rendu hommage à la branche fromagère suisse en ces termes « *Le bon positionnement du fromage suisse sur les marchés découle de sa compétitivité* ». Le conseiller d'Etat Benedikt Würth et Erich Zoller, maire de la ville de Rapperswil-Jona, se sont réjouis avec le nombreux public des médailles décernées aux artisans fromagers suisses.

La nuit des fromagers suisses a été animée par Sara Hilderand de la télévision suisse allemande.

Les gagnants par catégorie sont :

#### **SWISS CHAMPION**

"Le Gruyère AOP" de Jean-Marie Droz, Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire (CILA), Grangeneuve, 1725 Posieux

#### **Emmentaler AOP**

Peter Röthlisberger, Käsereigenossenschaft Meikirch, 3045 Meikirch

#### **Le Gruyère AOP**

Jean-Marie Droz, Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire (CILA), Grangeneuve, 1725 Posieux

#### **Le Gruyère d'alpage AOP**

Germain & Beat Piller, Alpage Vounetz, 1637 Charmey (Gruyère)

#### **Sbrinz AOP**

Josef Werder, Küssnachter Dorfkäserei GmbH, 6403 Küssnacht am Rigi

#### **Appenzeller**

Niklaus Allenspach & Konrad Thalmann, Käserei Lenggenwil AG, 9525 Lenggenwil

#### **Tilsit fabriqué à partir de lait cru**

Hansueli Preisig, Käserei Dottenwil, 9123 Nassen

#### **Bündner Bergkäse**

Severin Caratsch, Chascharia Val Müstair, 7537 Müstair

**Raclette du Valais AOP**

"Bagnes 1 Valdor" de Martin Michellod, Fromagerie de Verbier, 1936 Verbier

**Raclette et Bratkäse**

"Seiler Raclette classic rund" de Felix Schibli, Seiler Käserei AG, 6060 Sarnen

**Vacherin Fribourgeois AOP**

Serge Bongard, Käserei Schweni, 1714 Heitenried

**Vacherin Mont d'Or AOP**

René Piguet, Fromagerie Le Brassus, 1348 Le Brassus

**Tête de Moine AOP**

Florian Spielhofer, Fromages Spielhofer SA, 2610 St-Imier

**Bloderkäse et Sauerkäse AOP**

"Bloderkäse AOP" de Thomas Stadelmann, Käserei Stofel AG, 9657 Unterwasser

**L'Étivaz AOP**

Frédéric Rosat, Alpage Les Antheines, 1660 Château-d'Oex

**Berner Alpkäse et Berner Hobelkäse AOP**

"Berner Hobelkäse AOP" de Anita Kohler, Alp Seili, 3860 Schattenhalb

**Formaggio d'Alpe ticinese DOP**

Giacomo Esposito, Boggese del Lucomagno, Caseificio Alpe Pian Segno, 6718 Olidee

**Glarner Alpkäse AOP**

Rudolf Marti-Elmer, Alp Ramin, 8767 Elm

**Fromages de brebis**

"Schafmutschli würzig" de Franz Scheuber, Fläcke-Chäsi GmbH, 6215 Beromünster

**Fromages de chèvre**

"Geissemutschli" de Thomas Aeschlimann, Käserei Reutigen, 3647 Reutigen

**Fromages frais**

"Frischkäse Bio Nature" de Daniel Erni, Neue Napfmilch AG, 6133 Hergiswil LU

**Fromages à pâte molle à croûte fleurie**

"Riesling x Sylvaner" de Ueli Moser, bonCas AG, Spezialitätenkäserei, 3293 Dotzigen

**Fromages à moisissures bleues**

"Bleu de Fribourg" de Franz Boschung, Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire (CILA), Grangeneuve, 1725 Posieux

**Fromages à pâte molle à croûte emmorgée**

"Farmer" de Peter Strähl, Strähl Käse AG, 8573 Siegershausen

**Autres fromages à pâte mi-dure (sans additifs aromatisés)**

"Le Broyard" de Jean-Daniel Jäggi, Fromagerie de Grandcour, 1543 Grandcour

**Autres fromages à pâte mi-dure avec additifs aromatisés**

"Alpenkräuter Mutschli" de Johann Wittwer, Eigermilch Grindelwald AG, 3818 Grindelwald

**Autres fromages à pâte dure**

"Chäs-Fritz" de Walter Hungerbühler, 9604 Oberrindal

**Autres fromages d'alpage**

"Schwägalpkäse" de Othmar Manser, Alpschaukäserei Schwägalp, 9107 Urnäsch

**Innovations en matière de fromage**

"Fette Berta" de Ueli Moser, bonCas AG, Spezialitätenkäserei, 3293 Dotzigen

**Prix spécial " Prix Laboratoires du goût "**

"Sbrinz AOP" de Kurt Hofstetter, Käserei Hildisrieden AG, 6024 Hildisrieden

### **Le marché du fromage accueilli par Rapperswil, la ville des roses**

Tous les gagnants des SWISS CHEESE AWARDS 2014 ont eu la grande chance d'être accueillis par la reine des roses en titre et la reine de la saison précédente. Jusqu'à dimanche soir, la belle ville des roses reste sous le signe de notre trésor national, le fromage.

Le grand marché du fromage de cheese-festival avec ses 40 exposants des quatre coins de la Suisse et ses nombreuses animations attend plus de 25'000 visiteurs, petits et grands. Le long des quais, l'on pourra y découvrir quelques 250 spécialités fromagères. Tous les gagnants des SWISS CHEESE AWARDS seront exposés dans la cour du château de Rapperswil jusqu'à dimanche. Le restaurant du château, quant à lui, servira des amuse-bouches confectionnés avec les fromages ayant participé au concours.

De plus, de nombreuses animations ont été concoctées pour divertir les visiteurs.

### **Informations utiles pour les médias:**

Différentes informations sont mises à la libre disposition des médias en image et texte dès le 23 octobre 2014 sur la page presse de [www.cheese-awards.ch](http://www.cheese-awards.ch).

### **Accréditations:**

Pour toute question et pour l'obtention de la liste des gagnants, veuillez vous adresser à Martina Schelker, responsable de la communication des SCA 2014, au 079 446 33 26 ou par courriel à [martina.schelker@mas-media.ch](mailto:martina.schelker@mas-media.ch).