



Meilleur Emmentaler AOP

Hanspeter Müller, Leimiswil



Dans la fromagerie de Leimiswil, Hanspeter Müller transforme 2,3 millions de litres de lait en 192 tonnes de fromage chaque année. Une équipe professionnelle bien rodée et composée de quatre personnes incluant le chef, un travail précis, des bons producteurs de lait : voilà ce qui contribue au succès de la fromagerie.

Après avoir grandi dans une ferme, Hanspeter Müller a appris le métier de fromager et vit à Leimiswil depuis neuf ans. S'il devait citer son plat favori, en dehors du fromage, ce serait le saucisson vaudois.

Il y en avait aussi, et d'excellente qualité, lors de la nuit des fromagers suisses le 24 septembre dernier, jour du 55^e anniversaire de Hanspeter Müller. Afin de pouvoir être présent en personne à l'événement le plus important du secteur, il a repoussé sa fête d'anniversaire au lendemain, ce que ses invités lui ont accordé de bon cœur.



Meilleur Le Gruyère AOP

Pierre Buchillier, Les Moulins

Avec son équipe de six personnes, Pierre Buchillier travaille dans une fromagerie forte d'une tradition de 40 ans, la Fromagerie Les Moulins. Autrefois, seul du fromage à raclette y était produit, la production du Gruyère AOP n'a débuté que plus tard.

En 2009, Pierre Buchillier a repris la Fromagerie Les Moulins. Il y transforme 1,8 million de lait bio, ce qui correspond à 5000 meules par an, dont 2300 sont stockées chez Fromco SA.

Pierre Buchillier aime les fromages suisses en particulier ceux du Pays d'Enhaut,. Le lait des Alpes, traité à 900 mètres d'altitude, et l'herbe des montagnes : c'est ce qui fait la finesse de son gruyère, explique-t-il lorsqu'on lui demande pourquoi il a remporté un prix, et bien sûr, un zeste de chance. Ses trois enfants ne sont pas encore prêts à s'engager dans la fromagerie, mais Pierre Buchillier, lui, baigne dans ce métier depuis sa naissance. En effet, son père et son frère sont aussi fromagers.



SWISS CHAMPION Meilleur Le Gruyère d'alpage AOP



Jean-Claude Pittet et Christian Dubois,
Alpage les Amburnex, Le Brassus

Jean-Claude Pittet et Christian Dubois, de l'alpage Les Amburnex, sont les fiers tenants du titre SWISS CHAMPION, le meilleur fromage toutes catégories confondues.

Quelles sont, selon eux, les raisons pour lesquelles le jury a choisi leur fromage ? La réponse des deux heureux gagnants est parfaitement claire, brève et concise : c'est tout simplement le meilleur !

Avec du bon lait, une fabrication de qualité, une équipe professionnelle de cinq fromagers, on ne peut qu'obtenir le meilleur. Le lauréat a été produit en août 2015. Chaque année, environ 356 meules descendent de l'alpage surplombant le Brassus, à 1350 mètres d'altitude, dans la vallée. Jean-Claude Pittet et Christian Dubois possèdent 68 vaches et 180 têtes de jeune bétail. En 2016, c'est la seconde fois que l'un de leurs fromages participe aux SWISS CHEESE AWARDS, et la première fois qu'ils figurent dans le classement.

Une belle victoire à domicile, bien méritée, pour le SWISS CHAMPION 2016 : l'alpage Les Amburnex se trouve tout près de l'endroit où se déroule la 10^e édition des SWISS CHEESE AWARDS, dans la Vallée de Joux.



Meilleur Sbrinz AOP

Franz Hegglin, Greppen



Le meilleur Sbrinz 2016 vient du lac des Quatre-Cantons. Franz Hegglin, de Huttwil, avait déjà remporté un SWISS CHEESE AWARD il y a dix ans et avait frôlé la première place en 2014. Cette récompense le réjouit d'autant plus qu'elle constitue une triple confirmation de son travail.

La qualité de son Sbrinz est évidemment liée au lait cru, mais celui-ci est aussi d'excellente qualité dans d'autres produits. Franz Hegglin est convaincu que les cultures développées et perfectionnées au sein même de son entreprise font la particularité de son Sbrinz. Il travaille avec une culture au petit-lait mûri, employée depuis plus de 50 ans. Son credo est également la conservation. Bichonnées et tapotées, ses meules restent longtemps dans sa fromagerie, de la production à la vente, en passant par une longue conservation. C'est le climat ingénieux de sa cave qui rend le fromage de Franz Hegglin si particulier. Pour que l'arôme se développe, la température et l'humidité ambiante de la cave doivent être parfaites.

Le lauréat a un léger goût de caramel, un arôme fruité d'ananas et un bon goût de noix. Il est croquant et cristallin en bouche et sa pâte ferme est parsemée de petits cristaux de sel.

Il y a 30 ans, Franz Hegglin fabriquait déjà du Sbrinz, mais, depuis, il a fermé ses fromageries. Aujourd'hui, il affine son fromage dans sa cave et recherche un ou deux producteurs pour reprendre sa recette.



Meilleur Appenzeller

Christian Fankhauser et
Thomas Graf, Grub



La fromagerie Käserei Graf AG, sous la houlette de Christian Fankhauser et Thomas Graf, transforme près de trois millions de litres de lait en 300 tonnes de fromage, dont 180 tonnes en Appenzeller.

Qu'est-ce qui distingue le lauréat ? Tous deux répondent modestement : un travail de qualité, tout simplement ! Celui-ci débute avec les producteurs de lait et se poursuit par un travail précis, beaucoup d'engagement, l'emmorageage et la conservation durant un mois jusqu'à la livraison à l'entreprise de commerce. Le fait que le gagnant provienne du canton d'Appenzell est un pur hasard. En effet, des entreprises d'autres cantons ont déjà remporté ce prix et l'un des gagnants était d'ailleurs un Bernois pure souche du nom de Christian Fankhauser.

Avec la quatrième génération de la famille Graf, le travail dans la fromagerie de Grub remonte à près de 300 ans.



Meilleur Tilsit fabriqué à partir de lait cru



Markus Sutter, Goldingen

Markus Sutter avait déjà remporté un SWISS CHEESE AWARD en 2012 pour son Tilsit qui se caractérise par une pâte fine et fabriqué à base de lait cru.

Pour lui, il existe bien sûr une part de chance, mais cette seconde distinction en 2016 lui confirme à nouveau qu'il est sur la bonne voie. Elle l'a presque réjoui davantage que la première. Gagner deux fois de suite constitue une chance remarquable.

La qualité du lait est bien entendu déterminante dans le choix du lauréat. Les 11 fournisseurs en provenance d'un rayon maximum de deux kilomètres autour de Goldingen qui lui livrent 850 000 kg de lait chaque année. Ce lait est ensuite transformé en 80 tonnes de fromage, dont le Tilsit, fabriqué à base de lait cru (60 tonnes), ainsi que d'autres spécialités à pâte mi-dure et molle. Markus Sutter est soutenu dans son activité par quatre collaborateurs, qui œuvrent à la production, au magasin, à la gestion de la boutique en ligne ainsi que lors des visites de la fromagerie.

Markus Sutter fait déjà partie de la 3^e génération de la fromagerie Sutter. Bien qu'âgé de 13 ans seulement, son fils se montre déjà intéressé par son métier. Sur place, la concurrence est rude : la petite commune de Goldingen compte trois fromageries, mais dispose d'une superficie importante.



Meilleur Bündner Bergkäse

Toni Knöpfel, Sennereigenossenschaft Nufenen

Dans la Sennereigenossenschaft de Nufenen, 1,2 million de kilos de lait de foin de montagne bio local est transformé chaque année en spécialités de fromage de montagne. Cela représente environ 100 tonnes de fromage par année. Outre le fromage de montagne des Grisons, on y fabrique aussi d'autres spécialités laitières. Quatre à cinq personnes travaillent dans cette coopérative, au magasin, en tant que fromager ou encore en tant que gérant.

Dans cette région alpine, où les pâturages sont situés jusqu'à 2400 mètres d'altitude, l'été est très court. Pendant cette période, le lait est en provenance directe de l'alpage. Toni Knöpfel est fromager depuis des années et s'y dévoue corps et âme. Selon Gion O. Vincenz (photo), directeur de l'organisation de sorte du fromage des Grisons, qui a reçu le SWISS CHEESE AWARD en son nom, il est le calme en personne.

Un processus restant fidèle aux mêmes fournisseurs de lait, à un personnel de qualité, ainsi qu'à un engagement et une volonté de fer pour fabriquer le meilleur produit permet de garantir une production durable en qualité bio. Le lauréat, un fromage du mois de mai de cinq mois et demi, se révèle corsé, savoureux et très régulier, estime Gion O.Vincenz.



Meilleur Raclette du Valais AOP

Max Willis, Reckingen



C'est Max Willis qui fabrique ce lauréat, le « Gomser 32 Valdor », à Reckingen et, en été, à l'alpage.

Son goût est savoureux, il a une bonne aptitude à la fonte et est élaboré à partir d'un lait de montagne provenant de 1400 mètres d'altitude et coloré par l'herbe et le foin. Chaque année, Max Willis transforme 600 000 litres de lait, provenant exclusivement des six mêmes fournisseurs du village. Deux mois et demi par an, soit environ 80 jours, il fabrique son fromage à l'alpage, principalement du fromage à raclette, mais aussi un peu de Hobelkäse et de Mutschli.

Max Willis travaille seul et est venu de Täsch à Reckingen il y a 16 ans. Ce fromager de métier, issu d'une famille de paysans de montagne, se réjouit tous les jours de la chance d'exercer ce métier, car le résultat, un produit réussi et qui se vend bien, est pour lui la plus belle des récompenses.



Meilleur Raclette et Bratkäse



Felix Schibli, Seiler Käserei AG Sarnen

Lors des SWISS CHEESE AWARDS 2016, Felix Schibli, originaire d'Obwald, remporte pour la sixième fois la catégorie « Raclette et Bratkäse », avec le « Seiler Raclette geräuchert » cette fois-ci.

Son entreprise emploie 16 personnes. Une qualité constante, des nuances subtiles, une bonne aptitude à la fonte et un goût racé : voilà ce qui caractérise son Raclette. Son fromage à raclette symbolise sans doute aussi l'air du temps. Sa fabrication annuelle se monte à 1000 tonnes de fromage à raclette, ce qui correspond à 10 millions de litres de lait. Cinq à six acheteurs (grossistes de la région) de taille égale assurent la vente de cette large gamme.

Felix Schibli est issu d'une famille de fromagers de Suisse orientale. Son goût pour la fromagerie ne l'a jamais quitté, et l'accompagne en Suisse centrale depuis 17 ans.



Meilleur Vacherin Fribourgeois AOP

Louis-Alexandre Yerly, Schmitten



Originaire du district francophone de la Sarine, Louis-Alexandre Yerly exerce son activité dans le district fribourgeois et germanophone de la Singine avec deux apprentis et un employé. Sa fromagerie, du nom de Friesenheid, se situe à proximité de Schmitten.

Même s'il avait déjà participé à la compétition principale du secteur fromager, c'est la première fois qu'il remporte un SWISS CHEESE AWARD.

Lors de la sélection de sa meule, il s'est simplement dit : « Celle-ci, elle me plaît bien ! » Le lauréat affiche donc une forme particulière, ainsi qu'une note rustique qui caractérise bien le Vacherin Fribourgeois. C'est ainsi que Louis-Alexandre Yerly décrit son produit.

27 tonnes de Vacherin Fribourgeois AOP, c'est-à-dire 3400 meules, sont produites chaque année à partir du lait de six fournisseurs de la région. Initialement issu d'une famille de scieurs de Treyvaux, Louis-Alexandre Yerly produit du Vacherin Fribourgeois depuis dix ans. Et parce que cela va parfaitement de pair avec la saison des SWISS CHEESE AWARDS : il aime le jambon et les poires à Botzi, le fruit de la Bénichon fribourgeoise.



Meilleur Vacherin Mont-d'Or AOP



Serge André, Romanel-sur-Morges

En tant que fabricant et affineur, Serge André transforme deux sortes de lait : conventionnel et biologique. Douze fournisseurs de lait conventionnel et deux de lait bio lui livrent chaque année 2,8 millions de kilos de lait. Il en transforme la moitié en Vacherin Mont-d'Or, et l'autre moitié en tomme, mozzarella, reblochon et fromage frais.

Faire du mieux possible : voici sa recette, tout en simplicité. Lors de la remise des SWISS CHEESE AWARDS, il s'est distingué par son Vacherin Mont-d'Or unique, de 24 jours. Dans sa fromagerie, tout, de la production à l'affinage, est fait pour que l'ensemble des produits soient de la meilleure qualité, et ce depuis trois générations. Serge André travaille avec sa fille, assurant ainsi la quatrième génération, et son plus jeune fils a également débuté un apprentissage de fromager depuis peu. Le point fort de la saison est le moment où l'on coupe le premier Vacherin Mont-d'Or. C'est un moment important, qui marque également le début de la vente et de la production, de septembre à avril.

Ce fromage à croûte lavée, qui tient son goût de sa boîte en bois d'épicéa, peut être intégralement consommé, et possède une pâte très crémeuse à la note finale légèrement acide. Serge André aime particulièrement déguster le Vacherin Mont-d'Or avec un peu de pain et un ballon de Pinot Noir de La Côte.



Meilleur Tête de Moine AOP



Fromagerie Amstutz, Fornet-Dessous

Menno Amstutz incarne la troisième génération à travailler dans l'entreprise familiale, la Fromagerie Amstutz. Il est le fils de Daniel Amstutz, directeur de la fromagerie. Ils ont toujours eu de bons produits, explique-t-il en parlant de celui présenté au concours. Cette fois-ci, il est un peu plus doux que d'habitude, car il a été conservé un mois de moins.

Le Tête de Moine AOP de la famille Amstutz a déjà remporté trois SWISS CHEESE AWARDS. Le raclage de ce « jeune » produit s'est également déroulé de manière optimale.

Dans la fromagerie Amstutz à Fornet-Dessous, 6,5 millions de kilos de lait sont transformés en fromage, dont 80 % en Tête de Moine AOP. Le reste de la production est réparti entre le Gruyère AOP et les fromages à pâte mi-dure « Moron Bio » et « Fornet ».

En plus du père et du fils, 12 collaborateurs travaillent à la production, aux caves et à l'affinage. Ce SWISS CHEESE AWARD représente une belle satisfaction pour toute la famille à l'occasion du 60e anniversaire de la fromagerie Amstutz.

Le fromage préféré de Menno Amstutz, en dehors du Tête de Moine, est le fromage à pâte molle. Le choix impressionnant du marché du fromage des Charbonnières est réputé être exceptionnel.



Meilleur Bloderkäse et Sauerkäse AOP



Thomas Stadelmann, Käserei Stofel AG, Unterwasser

La fromagerie Käserei Stofel AG, sous la direction de Thomas Stadelmann, est l'un des principaux fabricants parmi la douzaine de producteurs de Bloderkäse.

Elle produit près de 30 sortes de fromage au lait de brebis, de chèvre et de vache. Chaque année, un million de kilos de lait y est transformé par une dizaine d'employés.

Troisième participation et troisième victoire ? Une recette secrète se cache à coup sûr derrière tout ça ! Selon Thomas Stadelmann, son Bloderkäse a une belle acidité et aucun arrière-goût rappelant son origine animale. Ce qu'il préfère, c'est le déguster avec de la viande séchée, dans une salade ou, tout simplement, assaisonné avec un peu d'huile et de sel.

Cet habitant du Toggenburg a appris son métier en fabriquant du Gruyère et du Vacherin Fribourgeois et garde d'excellents souvenirs de son apprentissage en Suisse romande.



Meilleur L'Etivaz AOP

Jean-Louis et Lauriane Karlen,
Château-d'Oex



Les deux enfants de la famille Karlen sont certes encore trop jeunes pour devenir fromagers, mais ils se souviennent sûrement avec fierté des débuts de leurs parents. En effet, les premiers pas de leur père en tant que fromager sont récents : il a fabriqué son premier Etivaz en 2015 et a remporté un prix dans la foulée.

Le lauréat provient de la deuxième série de 2015 (août-oct.). D'électricien du bâtiment, Jean-Louis Karlen est devenu fromager après avoir repris l'exploitation agricole familiale. Pendant une centaine de jours en été, il exploite le grand alpage « La Lécherette » et ses deux chalets près des Mosses avec son épouse Lauriane. Cela faisait 25 ans que l'on n'y fabriquait plus de fromage. Jean-Louis et son épouse ont tout racheté, ont investi dans des machines et des appareils et ont remis la fromagerie en service.

En 2015, les 40 vaches ont produit du lait destiné aux 64 meules d'Etivaz et, en 2016, trois séries de 86 meules ont pu être produites.

Son fromage à pâte dure sent bon les Alpes, la fabrication au-dessus du feu et les herbes alpines, et l'idée d'origine de Jean-Louis Karlen de fabriquer ce fromage en toute autonomie et exclusivement pour sa famille rend ce lauréat encore plus spécial.



Meilleur Berner Alpkäse et Berner Hobelkäse AOP



Ueli Haldi, Feutersoey

Le Berner Hobelkäse AOP de Ueli Haldi, produit en août 2014 puis stocké 18 mois au minimum, a été désigné vainqueur de sa catégorie.

Jusqu'au printemps, Ueli Haldi s'occupe seul de son fromage, puis, les meules partent à la cave d'affinage Käse-Reifungslager Saanenland AG. Le fromage provient de l'alpage Seeberg, situé dans la vallée du Tschärzistal, près du lac d'Arnon, à 1712 mètres d'altitude. Fromager dans une communauté d'estivage, Ueli Haldi est secondé par son beau-fils, qui travaille comme faneur. Le lait qu'il utilise provient de 50 vaches, dont la moitié appartiennent à sa famille. 11 litres de lait d'alpage sont nécessaires pour fabriquer un kilo de fromage d'alpage. Ainsi, 3,5 à 4 tonnes de fromage maximum sont fabriquées chaque saison, qui ne dure que 70 à 75 jours.

Fromager d'alpage en zone d'estivage, il exerce en parallèle son métier d'agriculteur sur son exploitation de 18 hectares. En tant que fils de fromager, il a appris sa profession de son père et a repris la fabrication du fromage depuis l'été 1989. 2014 a été une année moyenne, ce qui lui a permis de bien estimer la qualité de son produit. Mais la chance a également été de son côté, affirme-t-il modestement en parlant de son prix.



Meilleur Formaggio d'Alpe ticinese DOP

Marco Togni, Airolo



C'est lorsque ses vaches passent leurs 75 jours de vacances d'été dans le massif du Saint-Gothard que commence le travail pour Marco Togni. Il a sélectionné un fromage âgé de 12 mois sur la base de la taxation de 2015.

Cinq collaborateurs fabriquent 2050 meules de fromage par an à partir de 120 000 litres de lait provenant de 135 vaches. Marco Togni, paysan de montagne, est originaire de Nantes et se rend sur l'Alpe Pontino depuis 30 ans. Le fromage possède une belle couleur, une pâte superbe et un goût riche : tels sont les mots utilisés par Renato Bontognali (photo) pour le décrire. La consistance de la pâte est crémeuse et le goût d'herbes alpines est corsé, mais il a aussi un goût de noix et une odeur rehaussée d'un zeste d'exotisme. Sa dégustation se fait en laissant fondre le morceau dans la bouche pour en sentir toute la diversité aromatique, ce que l'on pourrait comparer à un crescendo du nez au palais.

Ce fromage tessinois, comme tous les autres fromages d'alpage, dépend de la qualité du lait d'alpage. L'Alpe Pontino, situé entre 2000 et 2200 mètres d'altitude, dispose d'une importante biodiversité. On y trouve en effet plus de 150 sortes de plantes et d'herbes aromatiques. Renato Bontognali, qui a reçu le prix au nom de Marco Togni, compare ainsi l'achèvement du fromage : le travail du fromager Marco Togni est semblable à celui d'un musicien qui interprète un morceau de sa propre composition.



Meilleur Glarner Alpkäse AOP



Willi Pianta, Mollis

Willi Pianta de Mollisa quitté son alpage près de Näfels pour se rendre directement dans la Vallée de Joux. La surprise de sa victoire a été plus que réussie. Willi Pianta estime qu'il a gagné grâce à un peu de chance. Car pour gagner avec son fromage au lait cru qui n'est jamais le même, et varie d'un jour à l'autre, il doit bien avoir eu un peu de chance. D'ailleurs, il n'a pas choisi lui-même le gagnant du concours : c'est un affineur de la coopérative Glarona qui a remis le produit destiné au concours.

Willi Pianta transforme chaque année 130 000 litres de lait en 2100 meules de fromage. Ses 36 vaches produisent 55 000 litres de lait et il achète les 75 000 litres supplémentaires à d'autres exploitations d'alpage. Selon la saison, les bêtes se trouvent à Unter Staffel (de mi-août à fin septembre, dans les Préalpes, à 1000 mètres d'altitude), puis elles sont déplacées sur les pâturages d'altitude (de juillet à mi-août, à 1600-2000 mètres d'altitude), suivies par la fromagerie et son inventaire. Les parents de Willi Pianta font les foins à la ferme, pendant qu'il travaille à la fromagerie avec un apprenti et un saisonnier.

Après avoir grandi au sein de l'exploitation alpestre et dans le secteur du bâtiment, cet ancien séracier, originaire du canton de Glaris, s'est reconverti dans la fromagerie il y a près de 10 ans. Cette étape de croissance et les nombreuses exigences qu'elle comporte lui ont beaucoup appris, et c'est avec d'autant plus de bonheur et de fierté qu'il a reçu son SWISS CHEESE AWARD.



Meilleur Fromage de brebis

Yan Sutterlin, La Fromathèque,
Martigny-Croix



Le « Fromage de Brebis » de la Fromathèque de Martigny-Croix est né sous la houlette de Yan Sutterlin. Deux fromagers travaillent dans son entreprise.

Depuis trois ans, on ne se contente pas d'y produire et d'y affiner du fromage. Il est également possible d'observer et de participer à la production du fromage. C'est ainsi que sont créés de nombreux produits : du yaourt au fromage frais, en passant par la tomme. La Fromathèque est également une plate-forme de vente de fromages et fromages d'alpage raffinés, des trouvailles de premier choix qui proviennent toutes du Bas-Valais.

Outre son magasin, Yan Sutterlin gère également un carnotzet et un bar à vin. Ce carrossier de formation aux talents multiples de 39 ans était agriculteur à la tête d'un bétail de 120 bêtes avant de devenir fromager. Ce qui était en 2007 une simple passion, avec 25 animaux, est devenu le métier de Yan Sutterlin depuis 2009.

Production annuelle en bref : 35 000 kilos de fromage, pour lesquels, outre le lait de vache, 150 000 litres de lait de brebis et 45 000 de lait de chèvre sont transformés. Yan Sutterlin a reçu son SWISS CHEESE AWARD accompagné de ses deux fromagers, Jérôme Duay et Jonathan Baillifard.



Meilleur Fromage de chèvre

Georg Hofstetter, Ruswil

Georg Hofstetter travaille avec 2/3 de lait bio et 1/3 de lait conventionnel. Il a gagné dans sa catégorie avec son « Bio Geisse Brie ». Il travaille en priorité avec le lait bio de bufflonne, de chèvre, de brebis et de vache. Georg Hofstetter travaille dans ce domaine sous le nom de fromagerie « Bio-Genuss » depuis 3 ans et souligne qu'il reste encore beaucoup à mettre en place.

En tant que fromager de formation avec 25 années d'expérience, il mise désormais sur de vraies spécialités, en particulier sur le fromage à pâte molle. Pour lui, une spécialité n'en est une que si le consommateur la considère comme telle, elle doit demeurer unique.

Avec ses spécialités, Georg Hofstetter veut offrir du plaisir. Ses ressources sont peu importantes, mais raffinées. Cela correspond aussi à son engagement à s'éloigner de la foule, se concentrer sur une production à petite échelle, pour ainsi permettre à la fromagerie villageoise d'antan de revivre. L'artisanat authentique du fromager, qui transforme le lait des animaux qui paissent sur nos sols, incarne un véritable travail lié à la terre.



Meilleur Fromage frais

Daniel Erni, Neue Napfmilch AG Hergiswil

Grâce à son fromage « Frischkäse Bio nature », Daniel Erni a remporté le SWISS CHEESE AWARD 2016 de la catégorie « Fromage frais », qu'il avait déjà obtenu en 2014 avec le même produit.

Il se sent chez lui au Napf et apprécie son propre fromage. Celui-ci est constant, n'a aucun arrière-goût et est enrichi en crème fraîche. Daniel Erni transforme chaque année quatre millions de kilos de lait, dont un million de litres en fromage blanc ou en fromage frais.

L'amour qu'il porte à son fromage frais fait gagner son travail en crédibilité, même si, en privé, Daniel Erni se sert également volontiers un morceau de fromage affiné. Ce fils de paysan a concrétisé avec succès et beaucoup d'engagement le rêve qu'il avait en quatrième année déjà de devenir fromager.



Meilleur Fromage à pâte molle à croûte fleurie Ueli Moser, bonCas AG, Dotzigen



Le produit se nomme judicieusement « Moser Charmant », à l'image de son créateur. Mais il laisse modestement ouverte la question de savoir s'il est le meilleur, ses concurrents étant également très bons.

Ueli Moser remporte cette année son huitième SWISS CHEESE AWARD, dans une catégorie différente à chaque fois.

Son entreprise, bonCas AG, existe depuis 1999, emploie 25 personnes et est une entreprise à 100 % familiale. En sept à dix jours, les spécialités fromagères sont emballées et réfrigérées à Dotzigen, puis elles quittent l'entreprise par le biais des partenaires de transport.

M. Moser vient d'une famille de fromagers, il connaît son métier et veut continuer à faire un travail de qualité. En ce qui concerne la commercialisation, il ajoute : avec un bon produit, c'est plutôt facile. Le consommateur décide sincèrement s'il souhaite le racheter. La diversité de fromages en Suisse est suffisamment importante pour pouvoir se rabattre sur un autre produit. Le fromage est une passion. Tout comme les voyages, pendant lesquels Ueli Moser aime déguster des produits locaux.



Meilleur Fromage à moisissures bleues

Franz Boschung, Grangeneuve,
Institut agricole de l'État de Fribourg



Le lauréat issu du centre de compétences dans le domaine de l'agriculture et de l'économie laitière du canton de Fribourg à Grangeneuve se nomme « Bleu de Fribourg ».

Franz Boschung est le fabricant de ce fromage à moisissures bleues. Il collabore avec six employés et quatre apprentis. Issu d'une famille de dix personnes, spécialisée dans le bois, il a été attiré par la fromagerie depuis son enfance et a appris son métier à Bellegarde.

En 2014, le centre de formation cantonal avait déjà remporté un SWISS CHEESE AWARD avec son Gruyère AOP et un autre avec son fromage à moisissures bleues. Selon Franz Boschung, cette seconde victoire de son fromage à moisissures bleues tient à l'amour du métier, au plaisir de créer. Cela s'applique, dans une interaction harmonieuse, à toute la chaîne, de l'agriculteur à l'affineur. Le « Bleu de Fribourg » semble plaire, également grâce à son équilibre, avec une belle pâte, qui fond sur la langue, sans que son goût ne soit trop fort.



Meilleur Fromage à pâte molle à croûte emmorgée

Michel Beroud, Rougemont



Michel Beroud avait déjà gagné en 2001, lors de la première édition des SWISS CHEESE AWARDS, avec son produit « La Fleurette ».

Cette année, à l'occasion du dixième anniversaire, c'est avec le produit « K-ré ».

Ce nom au charme exotique était l'idée de la fille de M. Beroud, technologue en denrées alimentaires, et fait penser au carré, dont ce fromage à la forme. La fromagerie La Fleurette, sous la direction de Michel Beroud, transforme près d'un million de litres de lait de 20 producteurs du village. Michel Beroud, acheteur de lait, producteur et affineur, est assisté par son épouse et leur fille, ainsi que par six employés.

Des huit enfants de la famille Beroud, Michel est le seul à être devenu fromager. Il est issu d'une exploitation agricole du village d'Ecoteaux, dans la Haute-Broye. Il est venu à Rougemont en 1988, lorsqu'il reprit la fromagerie La Fleurette à 28 ans.

Par pur plaisir, il produit quelques tommes au lait de chèvre, car il aime ces dernières, qui lui rappellent la maison de ses parents. Le « K-ré » séduit par sa pâte généreuse, une belle croûte et son goût très agréable et aromatique, très légèrement corsé en fin de bouche grâce au marc de Dézaley.



Meilleur Autre fromage à pâte mi-dure (sans additifs aromatisés) Christian Oberli et Marcel Ledergerber, Rossrüti



Double victoire pour Rossrüti : ces fromagers de Suisse orientale raflent une distinction dans deux catégories différentes.

Outre sa double victoire, le fait que le « Nieselberger » se soit démarqué des autres fromages à pâte mi-dure, au milieu de cette concurrence forte de 132 produits fromagers, a été applaudi par tous les participants.

En parlant du lauréat, Marcel Ledergerber, explique que, outre les cultures d'Agroscope de Liebefeld, ils ont recours à leurs propres cultures d'entreprise, ce qui donne au fromage son goût particulier et passe par une dégradation particulière de la matière organique. Comment décrire le goût du « Nieselberger » ? Il est aromatique et corsé sans être piquant, sa pâte est tendre et souple et ne colle pas au palais. Le nom de ce fromage est lié à la localité, située au pied de la chaîne de collines Nieselberg, d'où proviennent la plupart des fournisseurs de lait.

Christian Oberli est le propriétaire d'une holding et fromager de troisième génération. Originaire de Rossrüti, il a appris son métier à Colombier sur Morges en fabriquant du Gruyère et du Vacherin Mont-d'Or. Marcel Ledergerber, fromager et technologue en denrées alimentaires, est directeur adjoint et gérant de Bodensee Käse AG. Bodensee Käse AG, la fromagerie Rislén AG, CasArt AG, et DorAG appartiennent toutes à la holding, avec ses propres activités d'exportation.



Meilleur Autre fromage à pâte mi-dure (avec additifs aromatisés) Albert Schöpfer, Werthenstein

Albert Schöpfer a empoché son premier Award en 2016, et cela le jour du mariage de son fils. Ce dernier a également participé à la victoire, puisque tous deux travaillent en étroite collaboration. Tout est dans le nom « Vollmond-Chäs » : pour créer ce fromage, Albert Schöpfer a judicieusement transformé le lait une nuit de pleine lune. Outre l'Emmentaler, la fromagerie Kleinstein fabrique d'autres spécialités telles que le fromage à pâte mi-dure « Chlistei » et le fromage à pâte dure « Pilatus-Blick », produit pour lequel Albert Schöpfer a reçu un diplôme lors des SWISS CHEESE AWARDS 2014 et 2016.

Chaque année, 1,15 million de litres de lait de neuf fournisseurs de la région de Werthenstein est transformé en près de 100 tonnes de fromage en moyenne. Le lauréat est décrit par Albert Schöpfer comme fin et crémeux, avec une légère note de vin. Le choix du fromage à croûte lavée, conservé pendant trois à quatre mois fut heureux, sa couleur extérieure devait être la bonne. Ainsi, lors de l'envoi du lauréat à la compétition, la fameuse main d'or a aussi joué son rôle. Albert Schöpfer, issu d'une famille d'agriculteurs, travaille dans cette entreprise de deux générations. Il souligne l'importance qu'a son épouse pour lui, non seulement dans la gestion administrative, mais surtout dans sa vie. Son propre fromage se retrouve tous les jours dans son assiette, mais la fromagerie propose également à la vente d'autres fromages de la région.

Leonhard Wey (photo), ami de longue date d'Albert Schöpfer, a reçu le prix en son nom.



Meilleur Autre fromage à pâte dure

Christian Oberli, Marcel Ledergerber
et Hans Trachsel, Rossrüti



Deux lauréats de la même entreprise, c'est un événement particulièrement réjouissant ! Le lauréat « Schweizer Gold », stocké pendant 13 mois, a été récompensé lors des SWISS CHEESE AWARDS. Les fournisseurs de lait ne proviennent pas d'un rayon de plus de cinq kilomètres de Rossrüti. L'entreprise transforme 8,5 millions de litres de lait en 850 tonnes de fromage. Quinze fromages différents y sont fabriqués, des plus jeunes aux plus affinés.

Le « Schweizer Gold » est un fromage rehaussé de nombreux petits cristaux de sel ; il est décrit comme dur mais crémeux, avec une forte note de noix. Son nom fait penser à la couleur dorée de sa croûte. Mais il s'agit également d'un produit délicieux, car d'excellente qualité, qui est l'emblème de la fromagerie.

De la production à l'affinage, en passant par le développement des sortes de fromage et la conservation, l'esprit d'équipe est une valeur primordiale. Hans Trachsel (photo), responsable de production de la fromagerie Rislen AG a reçu le prix du meilleur Autre fromage à pâte dure.



Meilleur Autre fromage d'alpage

Martin Stadelmann, Urnerboden

Le jeune directeur d'Urnerboden estime que la spécificité du produit « Urnerboden Alpmutschli » tient au fait que le bon lait d'alpage est transformé en fromage par une équipe compétente de quatre personnes de manière constamment soignée et précise, le tout dans une interaction harmonieuse.

Une grande variété de produits est fabriquée pendant la centaine de jours que dure la courte saison à l'alpage. À partir des 900 000 litres de lait livrés, on fabrique, outre le fromage d'alpage, le fromage à raclette et à fondue d'alpage, aussi des yaourts d'alpage.

Issu d'une famille d'agriculteurs lucernois, Martin Stadelmann a suivi une formation de fromager. Il aime son propre fromage sous toutes ses variantes et variations, mais aussi les escalopes panées ou les cordons bleus classiques, fourrés à son fromage, bien entendu.



Meilleure innovation en matière de fromage

Gebr. Eberle Spezialitäten AG Gossau

Les deux frères Felix et Max Eberle emploient 50 collaborateurs au sein de leur entreprise. N'étant pas fromagers, ce fut pour eux une joie immense ainsi qu'un honneur de gagner lors de cet événement de la branche. L'essentiel, c'est que cela aide l'image et les ventes de fromage suisse, espère Max Eberle.

Leur combinaison « Snack und Geschmack » (snack et goût) a été évaluée par le jury comme la meilleure innovation en matière de fromage. Leurs chips de fromage sont disponibles en trois saveurs, toutes récompensées par le concours : la variante nature a reçu un Award, et un diplôme a été décerné à celle aux oignons ainsi qu'à celle au piment.

L'idée ne date pas d'hier et vient de leur tante Xenia, qui préparait toujours ces chips de fromage pour toute la famille à l'occasion des fêtes. Ce n'est qu'une fois que les locaux de l'entreprise l'ont permis que les essais ont pu commencer : faire cuire le fromage en couches extrêmement fines et proposer ces chips à un plus large public.

L'entreprise Eberle AG est représentée sur le marché avec ses propres marques depuis 30 ans et se décrit comme un mélange de passion et d'artisanat. Leur père Max était pâtissier, et après avoir dû se reconverter pour des raisons de santé, il a fondé ce commerce de fromage. C'est ainsi que sont nées les créations traditionnelles de fromage aux fruits et aux noix, mais aussi des produits à base de fromage, qui ont pris une nouvelle dimension grâce au savoir-faire du pâtissier.



Prix Laboratoire du Goût

Tête de Moine AOP de Joseph Spielhofer, St-Imier



Lorsque les apprentis issus de la gastronomie et des écoles de la région sélectionnent leur meilleur fromage, il en résulte un prix spécial des SWISS CHEESE AWARDS, qui est également un signe fort pour l'avenir et illustre les capacités sensorielles de ces jeunes gens.

C'est exactement ce qui rend Florian Spielhofer, le fils de Joseph, si fier et heureux : premièrement le fait que parmi les 777 fromages et 28 catégories, ce soit un Tête de Moine qui reçoive le prix Laboratoire du Goût en tant que meilleur fromage, et deuxièmement, qu'il soit issu de la fromagerie Spielhofer.

La famille Spielhofer a déjà gagné plusieurs fois aux SWISS CHEESE AWARDS : avec le Tête de Moine AOP, la tomme de chèvre ainsi qu'avec le « Bio Renens », un fromage à pâte mi-dure. 35 collaborateurs travaillent dans l'entreprise familiale de St-Imier. Tous les jours, 30 000 litres de lait y sont transformés en 18 sortes de fromages différentes, du pâte dure au pâte molle, en passant par le fromage à pâte mi-dure.

Selon Florian Spielhofer, l'aspect extérieur de « son » Tête de Moine est délicatement fondant, plutôt crémeux, possède un goût de lait perceptible et, en fonction de l'affinage, est légèrement corsé. Il faut 75 jours de stockage pour un « Classic » et 4 mois pour un « Réserve ».

La deuxième génération, constituée de Florian et Cédric, assure la relève de la fromagerie de St-Imier, à la suite de leur père Joseph (photo).