



Communiqué de presse

SWISS CHEESE AWARDS : DU 23 AU 25 SEPTEMBRE 2016

A la Vallée de Joux, nous avons appris aujourd'hui qui a fabriqué les meilleurs fromages suisses parmi les 777 produits inscrits !

Le 23 septembre, les gagnants des 28 catégories de fromage ont été élus à l'occasion des 10^e Swiss cheese awards aux Sentier et aux Charbonnières. Aujourd'hui, le superjury a eu lieu afin d'élire le Swiss Champion, l'unique gagnant parmi les 28 catégories.

Le champion suisse 2016 est :

Le Gruyère d'alpage AOP

Jean-Claude Pittet, Alpage Les Amburnex, 1348 Le Brassus

Les gagnants par catégories sont :

Emmentaler AOP

Hanspeter Müller, Käsereigenossenschaft Leimiswil, 4935 Leimiswil

Le Gruyère AOP

Pierre Buchillier, Fromagerie Les Moulins, 1660 Les Moulins

Le Gruyère d'alpage AOP

Jean-Claude Pittet, 1116 Cottens VD

Sbrinz AOP

Franz Hegglin, Käserei Hegglin GmbH, Käserei Höfli, 6404 Greppen

Appenzeller

Christian Fankhauser et Thomas Graf, Käserei Graf AG, 9035 Grub AR

Tilsit fabriqué à partir de lait cru

Markus Sutter, Käserei Sutter, 8638 Goldingen

Bündner Bergkäse

Toni Knöpfel, Sennereigenossenschaft Nufenen, 7437 Nufenen

Raclette du Valais AOP

"Gomser 32 Valdor" de Max Willisch, Käsereigenossenschaft Reckingen, 3998 Reckingen VS

Raclette et Bratkäse

"Seiler Raclette geräuchert" de Felix Schibli, Seiler Käserei AG, 6060 Sarnen

Vacherin Fribourgeois AOP

Louis-Alexandre Yerly, Fromagerie Friesenheid, 3185 Schmitten FR

Vacherin Mont d'Or AOP

Serge André, Fromagerie André SA, 1122 Romanel-sur-Morges

Tête de Moine AOP

Daniel Amstutz, Fromagerie Amstutz SA, 2717 Fornet-Dessous

Bloderkäse et Sauerkäse AOP

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

L'Etivaz AOP

Jean-Louis Karlen, 1660 Château-d'Oex

Berner Alpkäse et Berner Hobelkäse AOP

"Berner Hobelkäse AOP" de Ueli Haldi, 3784 Feutersoey

Formaggio d'Alpe ticinese DOP

Marco Togni, Alpe Pontino DOP, 6780 Airolo

Glarner Alpkäse AOP

Willi Pianta, Alp Obersee Rauti, 8753 Mollis

Fromages de brebis

"Fromage de Brebis" de Yan Sutterlin, La Fromathèque SA, 1921 Martigny-Croix

Fromages de chèvre

"BIO Geisse Brie" de Georg Hofstetter, Bio-Genuss Käserei, 6017 Ruswil

Fromages frais

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

Fromages à pâte molle à croûte fleurie

"Moser Charmant" de Ueli Moser, bonCas AG, Spezialitätenkäserei, 3293 Dotzigen

Fromages à moisissures bleues

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

Fromages à pâte molle à croûte emmorgée

"K-ré" de Michel Beroud, Fromagerie Fleurette S.à.r.l., 1659 Rougemont

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

"Nieselberger" de Christian Oberli, Käserei Oberli Rislen AG, 9512 Rossrüti

Autres fromages à pâte mi-dure avec additifs aromatisés

"Vollmond-Chäs" de Albert Schöpfer, Käserei Kleinstein, 6106 Werthenstein

Autres fromages à pâte dure

"Schweizer Gold" de Christian Oberli, Käserei Oberli Rislen AG, 9512 Rossrüti

Autres fromages d'alpage

"Urnerboden Alpmutschli" de Martin Stadelmann, Alpkäserei Urnerboden AG, 8751 Urnerboden

Innovations en matière de fromage

"Käsechips Nature" de Max Eberle, Gebr. Eberle AG Spezialitäten, 9200 Gossau SG

Prix spécial " Prix Laboratoires du goût "

„Tête de Moine“ de Spielhofer Joseph, St-Imier

Un jury de 140 personnes, sous la directive de Hans-Peter Bachmann, composé d'acteurs importants de la branche fromagère suisse et internationale, de chefs cuisiniers renommés tel que Stéphane Décotterd, ainsi que des journalistes gastronomiques comme Madame Annick Jeanmairet. Ils ont dégusté les meilleurs fromages et désigné leur vainqueur. A l'occasion de la 10^e édition, il est intéressant de savoir que le jury était composé de membres venant de trois continents différents (Europe, Asie et Amérique). Parmi eux se trouvaient les habituels représentants des USA et Japon, mais pour la première fois des experts venus de Russie et Turquie étaient présents.

Un programme riche jusqu'à dimanche 25 septembre 2016

– 24 septembre : Remise des prix des meilleurs fromages de chaque catégorie et du Swiss Champion.

– 24 et 25 septembre : Plus de **120** stands et fromageries vous attendent. Plusieurs animations auront lieu dimanche, dont un brunch campagnard organisé par les paysans vaudois.

– La célèbre Fête du Vacherin Mont-d'Or se tient pour la 20^e fois cette année. Des animations, une désalpe, du cor des Alpes, un marché aux produits régionaux, une présentation du bétail au ring, mais également la présentation du nouveau Vacherin Mont-d'Or seront au programme.

– Par ailleurs, des tâches quotidiennes de plusieurs fromageries fabricant du Gruyère AOP seront montrées à l'occasion de la 7^e journée des alpages du Jura vaudois.

Durant les dernières années, les Swiss cheese awards se sont développés avec une manifestation en matière de dégustation de produits régionaux, ce qui fait des Charbonnières la ville principale du fromage suisse. A l'occasion des Swiss cheese awards, jeunes et moins jeunes sont les bienvenus afin de faire voyager leurs propres sens et de découvrir ou redécouvrir notre héritage culturel et gastronomique dans une atmosphère joyeuse et détendue.

En outre, les élèves des écoles de la Vallée de Joux ont pu jeter un coup d'œil derrière les coulisses dans le cadre d'une présentation détaillée ainsi qu'une dégustation des fromages présents au concours. Parallèlement, les apprentis cuisiniers du Centre d'Orientation et de la Formation Professionnelle de Lausanne ont élu leur fromage gagnant du « Laboratoire du goût ». Ce fut des moments passionnants et de belles opportunités pour nos jeunes !

Un événement unique en son genre en Suisse romande qui a attiré toute l'attention sur lui. Jusqu'à **15'000** visiteurs sont attendus jusqu'à dimanche 25 septembre lors de cette manifestation.

www.cheese-awards.ch