

Adresse postale FROMARTE
Artisans suisses du fromage
Brunnmattstr. 21, Case Postale
CH-3001 Berne
031 390 33 33
Fax: 031 390 33 35
E-Mail: info@fromarte.ch
Internet: http://www.fromarte.ch
Information A. Schmutz et M. Weber

Communiqué de presse

Berne, le 21 novembre 2001

A ne pas publier avant le 22 novembre 2001, 17.00 h

Swiss Cheese Awards 2001

Les meilleurs fromages suisses reçoivent pour la première fois un SWISS CHEESE AWARD

FROMARTE les Artisans suisses du fromage remettent à Berne pour la première fois un SWISS CHEESE AWARD aux meilleures fromages suisses. Les membres du jury ont eu le plaisir de déguster quelques 300 fromages, avant de pouvoir fixer les vainqueurs. La Conseillère d'Etat Elisabeth Zölch-Balmer profite de l'occasion pour souligner le savoir-faire de la gent fromagère. Les gagnants ont eu le grand honneur de se voir remettre leur SWISS CHEESE AWARD par le plus beau des fromagers suisses. Tobias Rentsch, actuel Mister Schweiz, fut très heureux, en tant également que membre du jury, de remettre les awards. Le fromage rend fort, comme le prouve Arnold Forrer, fromager qualifié et détenteur de la couronne fédérale de roi de la lutte suisse 2001. Il a eu le plaisir de recevoir l'Award du plus fort des fromagers. Le point culminant de la soirée fut constitué par l'entrée en scène de Miss FROMARTE, également figure emblématique des Artisans suisses du fromage née dans le cadre du concours. Anton Schmutz, directeur de FROMARTE, a mis en parallèle les prestations des fromagers avec la périlleuse escalade de la plus haute montagne du monde. Evelyne Binsack, la première Suisseuse à atteindre le sommet de l'Everest, a eu l'honneur de recevoir pour ces exploits l'Award de Miss FROMARTE 2001. Les Artisans suisses du fromage ont pour but de produire, à l'avenir également, des produits de la meilleure qualité possible pour les consommatrices et les consommateurs dans et hors de nos frontières. La remise des diplômes fédéraux à 39 nouveaux professionnels de la branche est de bon augure pour les défis qui attendent l'économie laitière en Europe. Les Bernoises et les Bernois ont l'occasion, pendant trois jours, au centre de la capitale, de pouvoir se rendre compte de la diversité des fromages suisses. La Suisse dispose d'une structure fromagère étonnante qui a survécu à l'économie planifiée.
