

Communiqué de presse

FROMARTE, vendredi 19 mars 2010



Des fromagers suisses champions du monde!

Titre de World Champion pour le fromager Cédric Vuille avec Le Gruyère AOC

Le nouveau champion du monde du fromage vient de Suisse romande. Cédric Vuille de La Brévine dans le canton de Neuchâtel est arrivé en tête du classement général des World Championship Cheese Contest, à Madison (USA).

Comme il y a deux ans déjà, les fromagers suisses ont obtenu de très bons résultats aux championnats du monde aux USA. Le titre de World Champion a été remporté par Cédric Vuille, de La Brévine dans le canton de Neuchâtel avec son fromage Le Gruyère AOC. Le second rang du classement général est occupé par Martin Biennerth, de la fromagerie d'alpage d'Andeer dans les Grisons, avec son Andeerer Traum.

Le jury du concours, de composition internationale, a fait l'appréciation de plus de 2'300 produits classés dans 80 catégories. Les meilleurs fromages de chaque catégorie ont ensuite participé à la finale. Les fromagers suisses ont dominé le concours en décrochant le premier et le second rang avec Le Gruyère AOC et l'Andeerer Traum.

Les Suisses au sommet du classement général:

World Champion/champion du monde

Le Gruyère AOC
fabriqué par Cédric Vuille, fromagerie de La Brévine NE

First Runner-Up/second rang

Andeerer Traum
fabriqué par Martin Biennerth, fromagerie d'alpage d'Andeer GR

Meilleurs résultats des Suisses par catégories:

Catégorie/nom	Distinction	Produit
Rinded Swiss Style Cheese (Suisse avec croûte)		
Marcel Züger fromagerie de Rohrenmoos, Lömmenschwil Affiné par Gourmino AG, Illighausen	Best of Class Meilleur de la catégorie	Emmentaler AOC
Ruedi Studerus fromagerie de Thundorf	Second Award Deuxième de la catégorie	Emmentaler AOC
Niklaus Haldimann fromagerie de Scheidweg, Heimenschwand Affiné par Gourmino AG, Illighausen	Third Award Troisième de la catégorie	Emmentaler AOC

Gruyère		
Cédric Vuille fromagerie de La Brévine Affiné par Margot Fromages SA Yverdon-les-Bains	Best of Class	Le Gruyère AOC
Michel Grossrieder Fromagerie Moléson SA, Orsonnens	Second Award Deuxième de la catégorie	Le Gruyère AOC
Adrian Scheidegger fromagerie de Niedermuhren, Heitenried Affiné par von Mühlhellen AG, Düringen	Third Award Troisième de la catégorie	Le Gruyère AOC
Smear Ripened Soft Cheeses (fromages à pâte molle à croûte lavée)		
Ernst Diriwächter fromagerie de Krümmenswil, Krummenau	Second Award Deuxième de la catégorie	Försterkäse
Smear Ripened Semi-Soft Cheeses (fromages à pâte mi-dure à croûte lavée)		
Stefan Jud fromagerie de Degersheim	Third Award Troisième de la catégorie	Appenzeller
Smear Ripened Hard Cheeses (fromages à pâte dure à croûte lavée)		
Martin Bienert fromagerie d'alpage, Andeer	Best of Class Meilleur de la catégorie	Andeerer Traum
Peter Schneider fromagerie de Bettwil	Second Award Deuxième de la catégorie	Winzerkäse
Open Class Hard Cheeses (catégorie ouverte pour fromages à pâte dure)		
Ewald Schafer fromagerie de Cressier FR	Second Award Deuxième de la catégorie	Mont Vully Réserve

La remise des prix aura lieu le 22 avril 2010, à Madison (Etats-Unis). FROMARTE organisera la réception des lauréats à l'aéroport de Zurich lors de leur retour.

Le classement complet de tous les participants est à disposition sur le site Internet suivant :
<http://www.worldchampioncheese.org/>

Des photos sont à disposition sur le site
http://www.worldchampioncheese.org/apps/gallery/photo_gallery/13/

Pour de plus amples renseignements:

Jacques Gygax
Directeur
FROMARTE
Die Schweizer Käsespezialisten
Artisans suisses du fromage
Artigiani svizzeri del formaggio
Swiss Specialist Cheesemakers
 Schwarztorstrasse 26, Case postale
 3001 Berne
 ☎ +41 (0)31 390 33 30
 📠 +41 (0)79 209 41 49
 @ jacques.gygax@fromarte.ch
 🌐 www.fromarte.ch