

## Communiqué de presse

Berne, le 15 avril 2010



**Invitation à l'accueil des Suisses champions du monde des fromages à l'aéroport de Zurich, le 24 avril 2010**

## **Bienvenue aux Suisses champions du monde des fromages 2010!**

**Les fromagers suisses continuent de faire leurs preuves aux « World Championship Cheese Contest » et s'imposent de nouveau. Le meilleur fromage du monde vient une fois de plus de Suisse! Le samedi 24 avril 2010, un champion du monde et les gagnants de 3 médailles d'or, 5 médailles d'argent et 3 médailles de bronze rentreront en Suisse après avoir participé à la remise des prix à Madison, aux USA. Venez et réservez à nos fromagers champions du monde l'accueil qu'ils méritent!**

Après les Bernois Christian Wüthrich (2006) et Michael Spycher (2008), c'est le Neuchâtelois Cédric Vuille, de La Brévine, qui a décroché le titre de champion du monde toutes catégories avec son Gruyère AOC. La deuxième place du classement général est occupée par Maria Meyer et Martin Bienerth, de la Sennerei Andeer (Grisons) avec le Andeerer Traum (Rêve d'Andeer).

Les fromagers suisses se sont imposés aux trois premiers rangs des deux catégories Swiss Style (Emmentaler) et fromage à croûte lavée (Gruyère). Les fromagers suisses ont par ailleurs gagné des médailles dans quatre autres catégories.

Nous nous réjouissons d'accueillir avec vous à l'aéroport de Zurich tous les participants suisses auxquels le jury des « **World Championship Cheese Contest 2010** » a décerné un prix.

**Date/heure :** Samedi, le 24 avril 2010 à 11h30

**Lieu :** Aéroport de Zurich, Airport Forum, salles 205 Ernst Heinkel/206 August Euler

Les lauréats seront accueillis à leur retour des USA par Monsieur Jacques Chavaz, directeur suppléant de l'Office fédéral de l'agriculture, par le directeur de FROMARTE Jacques Gygax ainsi que par différentes délégations, notamment des fromageries de La Brévine et Andeer. A cette occasion, les représentants de l'Interprofession du Gruyère honoreront « leur » Champion du monde ce qui donnera un caractère solennel supplémentaire à la manifestation.

Les communiqués de presse correspondants, avec les photographies, seront publiés le jour même via Photopress/Keystone ainsi que sur le site Internet [www.fromarte.ch](http://www.fromarte.ch).

Nos fromageries de villages entretiennent une tradition du niveau du champion du monde – nous pouvons de bon droit en être fiers et nous nous réjouissons de recevoir votre inscription à cette manifestation chez [info@fromarte.ch](mailto:info@fromarte.ch)!

## Informations concernant les « World Championship Cheese Contest » à Madison, USA :

En 2006, les fromagers suisses ont réussi une première dans le demi-siècle d'histoire des World Championship Cheese Contest – les championnats du monde des fabricants de fromages, en décrochant à Madison (USA) la plus haute distinction, à savoir le titre de « **World Champion** ». Il y a 4 ans, il a été remporté par Christian Wüthrich, de la coopérative fromagère Rüderswil, avec son Emmentaler AOC; 2 ans plus tard, c'est Michael Spycher, de la fromagerie Fritzenhaus à Wasen i.E., qui se l'attribuait avec son Gruyère AOC.

En 2010, 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 deuxième rang avec les fromages Le Gruyère AOC et l'Andeerer Traum.

### Les Suisses au sommet du classement général 2010 :

#### World Champion/champion du monde

##### Le Gruyère AOC

fabriqué par Cédric Vuille, fromagerie de La Brévine NE

#### First Runner-Up/deuxième rang

##### Andeerer Traum

fabriqué par Maria Meyer et Martin Biennerth, Sennerei Andeer GR

### Meilleurs résultats et vainqueurs de diplômes des Suisses par catégories :

Catégorie/nom	Distinction	Produit
<b>Rinded Swiss Style Cheese (Suisse avec croûte)</b>		
Marcel Züger Fromagerie Rohrenmoos, Lömmenschwil Affiné par Gourmino SA, 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 Scheidweg, Heimenschwand Affiné par Gourmino SA, Illighausen	Third Award Troisième de la catégorie	Emmentaler AOC
Klaus Leuenberger Fromagerie de Nesselgraben	Quatrième de la catégorie (diplôme)	Emmentaler AOC
Markus Hengartner Fromagerie d'Illighausen Affiné par Gourmino SA, Illighausen	Cinquième de la catégorie (diplôme)	Emmentaler AOC

<b>Gruyère</b>		
Cédric Vuille Fromagerie de La Brévine	Best of Class Meilleur de la catégorie	Le Gruyère AOC
Michel Grossrieder Fromagerie Moléson SA, Orsonnens	Second Award Deuxième de la catégorie	Le Gruyère AOC
Adrian Scheidegger Fromagerie Niedermuhren, Heitenried Affiné par Mühlennen SA, Düringen/Guin	Third Award Troisième de la catégorie	Le Gruyère AOC
Cédric Fragnière Fromagerie Provence	Cinquième de la catégorie (diplôme)	Le Gruyère AOC
<b>Smear Ripened Soft Cheeses (fromages à pâte molle à croûte lavée)</b>		
Ernst Diriwächter Fromagerie Krümmenswil, Krummenau	Second Award Deuxième de la catégorie	Försterkäse
Ernst Odermatt Schaukäserei Fam. Odermatt Sàrl, Engelberg	Quatrième ex aequo de la catégorie (diplôme)	Bergweickkäse Symphony
<b>Smear Ripened Semi-Soft Cheeses (fromages à pâte mi-dure à croûte lavée)</b>		
Stefan Jud Fromagerie de Degersheim	Third Award Troisième de la catégorie	Appenzeller
Cédric Vuille Fromagerie de La Brévine	Quatrième ex aequo de la catégorie (diplôme)	Le Sybérien
Walter Räss-Huser Fromagerie de Lütisburg SG	Quatrième ex aequo de la catégorie (diplôme)	Chällenhocker
<b>Smear Ripened Hard Cheeses (fromages à pâte dure à croûte lavée)</b>		
Maria Meyer et Martin Biennerth Sennerei, Andeer	Best of Class Meilleur de la catégorie	Andeerer Traum
Peter Schneider Fromagerie de Bettwil	Second Award Deuxième de la catégorie	Winzerkäse
Jean-Philippe Brahier Fromagerie de Saignelégier	Quatrième de la catégorie (diplôme)	Tête de Moine AOC
<b>Open Class Hard Cheeses (catégorie ouverte pour fromages à pâte dure)</b>		
Ewald Schafer Fromagerie de Cressier FR	Second Award Deuxième de la catégorie	Mont Vully Réserve
<b>Flavored Soft Cheeses (fromages à pâte molle aromatisés)</b>		
Ernst Odermatt Schaukäserei Fam. Odermatt Sàrl, Engelberg	Quatrième ex aequo de la catégorie (diplôme)	Wasabilino
<b>Soft Goat's Milk Cheeses (fromages de chèvre)</b>		
Hermann Odermatt Odermatt Fromagerie SA, Oberau, Dallenwil	Quatrième de la catégorie (diplôme)	Dallenwiler Geisschäs
Hermann Odermatt Odermatt Fromagerie SA, Oberau, Dallenwil	Cinquième ex aequo de la catégorie (diplôme)	Dallenwiler Wy- rolle

La remise des prix a lieu le 22 avril 2010 à Madison (USA).

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

<http://www.worldchampioncheese.org/>.

Les photos sont à disposition sur le site Internet

[http://www.worldchampioncheese.org/\\_apps/gallery/photo\\_gallery/13/puis](http://www.worldchampioncheese.org/_apps/gallery/photo_gallery/13/puis), à partir du 24.4.2010, sur [www.photopress.ch](http://www.photopress.ch).

Pour tout renseignement supplémentaire, veuillez vous adresser à

**Jacques Gygax**

Directeur

FROMARTE

Artisans suisses du fromage

Schwarztorstrasse 26, case postale

3001 Berne

☎ +41 (0)31 390 33 30

☎ +41 (0)79 209 41 49

@ [jacques.gygax@fromarte.ch](mailto:jacques.gygax@fromarte.ch)

🌐 [www.fromarte.ch](http://www.fromarte.ch)