

## Communiqué de presse

FROMARTE, jeudi 8 mars 2012



# Un fromager suisse vice-champion du monde!

## Titre de vice-World Champion aux USA pour le fromager Adrian Mayer de la fromagerie de Grundbach, Wattenwil BE avec le Winzer Käse

**Le nouveau vice-champion du monde du fromage vient de Suisse alémanique. Adrian Mayer, de la fromagerie de Grundbach, Wattenwil dans le canton de Berne est arrivé second du classement général du World Championship Cheese Contest, à Madison (USA).**

Comme il y a deux ans déjà, les fromagers suisses ont brillé aux championnats du monde aux USA. Le titre de vice-World Champion a été remporté par Adrian Mayer, de la fromagerie de Grundbach, Wattenwil BE avec son fromage Winzer Käse. Le troisième rang du classement général est occupé par Karl Germann, de la fromagerie de Othmarsegg avec l'Appenzeller Switzerland.

Le jury du concours, de composition internationale, a fait l'appréciation de plus de 2'503 produits classés dans 82 catégories. Les 16 meilleurs fromages parmi lesquels ont été sélectionnés 5 produits suisses (Winzer Käse, Appenzeller Switzerland, Le Gruyère AOC, Tête de Moine AOC et l'Urnäscher Holzfasskäse) ont ensuite participé à la finale. Les fromagers suisses ont été à l'honneur en décrochant les seconds et troisièmes rangs du classement général.

### Les Suisses au sommet du classement général:

### Vice-World Champion/Vice-champion du monde

Winzer Käse.

Fabriqué par Adrian Mayer, de la fromagerie de Grundbach, Wattenwil BE

### Second Runner-Up/troisième rang

Appenzeller Switzerland

Fabriqué par Karl Germann, de la fromagerie de Othmarsegg, Andwil SG

### Meilleurs résultats des Suisses par catégories:

Catégorie/nom	Distinction	Produit
<b>Rinded Swiss Style Cheese (Suisse avec croûte)</b>		
Niklaus Haldimann, fromagerie de Scheidweg, Heimenschwand BE Affiné par Gourmino AG, Illighausen	Best of Class Meilleur de la catégorie	Emmentaler Switzerland AOC
Marcel Züger, fromagerie de Rohrenmoos, Lömmenschwil SG Affiné par Gourmino AG, Illighausen	Second Award Deuxième de la catégorie	Emmentaler Switzerland AOC
Gourmino Switzerland de Langnau i.E. BE Affiné par Gourmino AG, Illighausen	Third Award Troisième de la catégorie	Rahmtaler

<b>Gruyère</b>		
Olivier Baudois, fromagerie du Cerneux-Péquignot NE Affiné par Lustenberger+Dürst SA, Cham	Best of Class Meilleur de la catégorie	Le Gruyère AOC
René Pernet, fromagerie du Haut-Jorat, Peney-le-Jorat VD Affiné par FROMCO SA, Moudon	Second Award Deuxième de la catégorie	Le Gruyère AOC
Adrian Scheidegger, fromagerie de Niedermuhren, Heitenried FR Affiné par von Mühlengen AG, Dürdingen	Third Award Troisième de la catégorie	Le Gruyère AOC
<b>Smear Ripened Semi-soft Cheeses (fromages à pâte mi-dure à croûte lavée)</b>		
Adrian Mayer, fromagerie de Grundbach, Wattenwil BE	Best of Class Meilleur de la catégorie	Winzer Käse
Fromagerie Studer AG, Amriswil TG	Second Award Deuxième de la catégorie	Maxx365
Sennerei Andeer, Andeer GR	Third Award Troisième de la catégorie	Andeer Gourmet
<b>Smear Ripened Semi-soft Cheeses (Appenzeller) (fromages à pâte mi-dure à croûte lavée sous-catégorie Appenzeller)</b>		
Karl Germann, fromagerie de Othmarsegg, Andwil SG	Best of Class Meilleur de la catégorie	Appenzeller Switzerland
Anton Birrer, fromagerie de Albertswil, Bernhardzell SG	Second Award Deuxième de la catégorie	Appenzeller Switzerland
Norbert Eberle, fromagerie de Obersteinach, Steinach SG	Third Award Troisième de la catégorie	Appenzeller Switzerland
<b>Smear Ripened Hard Cheeses (fromages à pâte dure à croûte lavée)</b>		
Harald Kämpf, fromagerie de Courtelary, Courtelary BE	Best of Class Meilleur de la catégorie	Tête de Moine AOC
Fromagerie Studer AG, Amriswil TG	Second Award Deuxième de la catégorie	Alter Schweizer
Severin Caratsch, Chascharia Müstair, Müstair GR	Third Award Troisième de la catégorie	Bündner Bergkäse
<b>Flavored Semi-soft Cheeses (fromages à pâte mi-dure aromatisés)</b>		
Jürg Flückiger, alpage de Splügen, Splügen GR	Best of Class Meilleur de la catégorie	Splügner Kräuterzauber
<b>Flavored Hard Cheese (fromages à pâte dure aromatisés)</b>		
Johannes Schefer, Urnäser Milchspezialitäten AG, Urnäsch AR	Best of Class Meilleur de la catégorie	Urnäser Holzfasskäse

La remise des prix aura lieu le 12 avril 2012, à Madison (USA). FROMARTE organisera la réception des lauréats à l'aéroport de Zurich lors de leur retour, le 14 avril 2012.

*Le classement complet de tous les participants est à disposition sur le site Internet suivant :*

<http://www.worldchampioncheese.org/contest/results/top-three?event=55#resultSub>

**Des photos sont à disposition sur le site**

[http://www.worldchampioncheese.org/apps/gallery/photo\\_gallery\\_wccc/album\\_view/15/11/](http://www.worldchampioncheese.org/apps/gallery/photo_gallery_wccc/album_view/15/11/)

*Pour de plus amples renseignements :*

**Jacques Gygax Directeur**

**FROMARTE**

**Die Schweizer Käsespezialisten**

**Artisans suisses du fromage**

**Artigiani svizzeri del formaggio**

**Swiss Specialist Cheesemakers**

Gurtengasse 6, Case postale

CH-3001 Berne

☎ +41 (0)31 390 33 30

☎ +41 (0)79 209 41 49

@ jacques.gygax@fromarte.ch

🌐 www.fromarte.ch