

Communiqué de presse

FROMARTE, 3 avril 2012



Invitation à l'accueil des Suisses primés aux championnats du monde des fromages, à l'aéroport de Zurich le 14 avril 2012

Des fromagers suisses rentrent des championnats du monde avec de l'argent et du bronze en poche !

Accueil en grande pompe, le samedi 14 avril 2012, des fromagers suisses qui ont décroché des prix aux championnats du monde et rentrent de la remise des prix des « World Championship Cheese Contest », à Madison (Wisconsin, USA). Nous vous invitons chaleureusement à venir les accueillir avec les honneurs qu'ils méritent !

Nous nous réjouissons d'accueillir avec vous, à l'aéroport de Zurich, tous les fiers participants suisses auxquels le jury des « World Championship Cheese Contest 2012 » a décerné un prix.

Date / heure : le samedi 14 avril 2012, à 11h30

Lieu : Radisson Blu Hotel, Zurich Airport, 1^{er} étage, salle Zürich 1+3.

Les performances du vice-champion du monde Adrian Mayer, de Wattenwil BE (Winzerkäse), du troisième au classement général Karl Germann, de Othmarsegg (Appenzeller Switzerland), et des médaillés qui ont décroché sept fois de l'or, cinq fois de l'argent et cinq fois du bronze s'inscrivent parfaitement dans la ligne des succès enregistrés lors des championnats du monde passés.

Après les titres de champions du monde des fromagers décrochés par les Bernois Christian Wüthrich (2006) et Michael Spycher (2008) et par le Neuchâtelois Cédric Vuille (2010), les fromagers suisses se sont hissés au 2^e et au 3^e rang du classement toutes catégories en 2012. Les fromages suisses sont dominants sur le podium dans sept catégories : Rinded Swiss Style (fromage suisse avec croûte), Le Gruyère AOC, Appenzeller®, fromage à pâte mi-dure et à pâte dure à croûte emmorgée, et fromage à pâte mi-dure et à pâte dure aromatisé.

Au retour des USA, les médaillés seront accueillis par un représentant de l'Office fédéral de l'agriculture, M. René Kolly président de FROMARTE, M. Jacques Gygax, directeur de FROMARTE, ainsi que par plusieurs délégations représentant notamment les fromageries de Wattenwil et d'Othmarsegg.

Lancement des SWISS CHEESE AWARDS 2012 à Bellinzone : la prochaine fête des médailles pour les fromagers suisses

Le prochain concours avec les meilleurs fromages de Suisse approche à grands pas. Pour la première fois, les SWISS CHEESE AWARDS (SCA) se dérouleront sous le soleil apprécié de la partie la plus méridionale de la Suisse. En effet, du 27 au 30 septembre 2012, la ville de Bellinzone s'habillera aux couleurs des meilleurs fromages suisses. L'importance de la manifestation sera soulignée par un visiteur de marque venant spécialement de Berne, puisque le Conseiller fédéral Johann Schneider-Ammann en personne sera présent, le 28 septembre, lors de la grande cérémonie d'ouverture. Les organisateurs saisiront également l'occasion du lancement officiel des 8^e championnats suisses des fromages pour présenter des faits et donner des informations de fond au sujet du plus important concours de la branche fromagère suisse.

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

Le jury du concours, de composition internationale, a fait l'appréciation de 2'503 produits classés dans 82 catégories. Les 16 meilleurs fromages de toutes les catégories, au nombre desquels figuraient 5 fromages suisses (Winzer Käse, Appenzeller®, Le Gruyère Switzerland AOC, Tête de Moine AOC et Urnäsch Holzfaschkäse), se sont qualifiés pour la finale. Les fromagers suisses ont décroché le deuxième et le troisième rang, avec le Winzer Käse et l'Appenzeller®. Depuis 2006, les fromagers suisses ont réussi une première dans le demi-siècle d'histoire des championnats du monde des fabricants de fromages « World Championship Cheese Contest », organisés tous les deux ans, puisqu'ils ont gagné trois fois de file la plus haute distinction entre 2006 et 2010, c'est-à-dire le titre de « World Champion ».

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>

Photos de l'accueil :

Les communiqués de presse correspondants, avec les photographies, seront publiés le jour même et disponibles sur le site Internet www.mas-media.ch et plus tard www.fromarte.ch

Nos fromageries de villages entretiennent une tradition au niveau des meilleurs au monde – nous pouvons en être fiers et nous nous réjouissons de votre participation ! Inscriptions : info@fromarte.ch.

Informations concernant les SWISS CHEESE AWARDS 2012 à Bellinzone:

Plus de 20'000 visiteuses et visiteurs sont attendus le dernier week-end de septembre au Castelgrande, à Bellinzone, pour le grand marché du fromage et les nombreuses animations.

Dans les semaines qui viennent, quelque 800 fromagers de toute la Suisse vont être invités à inscrire leurs spécialités au plus important concours de la branche. Les organisateurs s'attendent à voir s'affronter 400 à 600 fromages dans les 28 catégories que comptent les concours. Le nombre record de 623 participants aux championnats suisses des fromages de 2010 ne sera sans doute pas facile à battre. Les fromages d'alpage glaronnais « Glarner Alpkäse », qui s'efforcent d'obtenir la reconnaissance AOC, seront désormais admis aux concours.

Les organisateurs inaugureront les 8^e championnats suisses des fromages, le 20 avril 2012 au Castelgrande de Bellinzone, avec la présentation des faits et des informations de fond au sujet du plus important concours de la branche fromagère suisse.

Renseignements supplémentaires :

Jacques Gygax, directeur de FROMARTE Artisans suisses du fromage

Gurtengasse 6, case postale, CH-3001 Berne / téléphone : 031 390 33 30 / mobile : 079 209 41 49 / mail : jacques.gygax@fromarte.ch / www.fromarte.ch