

Communiqué de presse

FROMARTE, jeudi 20 mars 2014



Un fromager suisse champion du monde!

Titre de World Champion aux USA pour le fromager Gérard Sinnesberger de la fromagerie Sinnesberger, Gams avec l'Emmentaler Switzerland AOC

Le nouveau champion du monde du fromage vient de Suisse alémanique. Gérard Sinnesberger, de la fromagerie Sinnesberger, Gams dans le canton de Saint-Gall est arrivé premier 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 World Champion a été remporté par Gérard Sinnesberger, de Gams (SG) avec son fromage Emmentaler Switzerland AOC. Le troisième rang du classement général est occupé par Michel Grossrieder, de la fromagerie de Moléson SA, avec le Gruyère Switzerland AOP.

Le jury du concours, de composition internationale, a fait l'appréciation de 2'615 produits provenant de 22 pays et classés dans 89 catégories. Les 16 meilleurs fromages parmi lesquels ont été sélectionnés 3 produits suisses (Emmentaler Switzerland AOC, Gruyère Switzerland AOP, Urnäser Hornkuhkäse) ont ensuite participé à la finale.

Les Suisses au sommet du classement général:

World Champion/ champion du monde

Emmentaler Switzerland AOC

Fabriqué par Gérard Sinnesberger, de la fromagerie Sinnesberger, Gams (SG)

Second Runner-Up/Deuxième dauphin (troisième rang)

Gruyère Switzerland AOP

Fabriqué par Michel Grossrieder, de la fromagerie Moléson SA à Orsonnens (FR).

Meilleurs résultats des Suisses par catégories:

Catégorie/nom	Distinction	Produit
Rinded Swiss Style Cheese (Suisse avec croûte)		
Gérard Sinnesberger, Fromagerie Sinnesberger 9473 Gams SG	Best of Class Meilleur de la catégorie 99.10 points	Emmentaler Switzerland AOC
Ruedi Studerus, Fromagerie de Thundorf 8512 Thundorf TG	Second Award Deuxième de la catégorie 99.00 points	Emmentaler Switzerland AOC
Niklaus Haldimann, fromagerie de Scheidweg, 3615 Heimenschwand BE Affiné par Gourmino AG, Illighausen	Third Award Troisième de la catégorie 98.70 points	Emmentaler Switzerland AOC

Gruyère		
Fromagerie Moléson SA 1694 Orsonnens, FR	Best of Class Meilleur de la catégorie 99.75 points	Le Gruyère Switzerland AOP
Jean-Marie Dunand, fromagerie Le Crêt 1611 Le Crêt FR Affiné par Fromage Gruyère S.A., Bulle	Second Award Deuxième de la catégorie 99.70 points	Le Gruyère Switzerland AOP
Alain Cardinaux, fromagerie d'Aeschlenberg 1717 St-Ursen FR Affiné par Fromage Gruyère S.A., Bulle	Third Award Troisième de la catégorie 99.55 points	Le Gruyère Switzerland AOP
Smear Ripened Semi-soft Cheeses (fromages à pâte mi-dure à croûte lavée)		
Johannes Schefer, Urnäscher Milchspezialitäten AG 9107 Urnäsch AR	Best of Class Meilleur de la catégorie 99.40 points	Urnäscher Hornkühkäse
Adrian Mayer, fromagerie de Grundbach, 3565 Wattenwil BE	Second Award Deuxième de la catégorie 99.30 points	Winzer Käse
A.+M. Kurmann AG, fromagerie Kurmann 9534 Gähwil SG	Third Award Troisième de la catégorie 99.25 points	Gähwiler Bergkäse
Appenzeller		
Marcel Tobler, fromagerie Tobler 9414 Schachen bei Reute AR	Best of Class Meilleur de la catégorie 99.70 points	Appenzeller Switzerland
Godi Thönen, fromagerie Thönen 9545 Wängi TG	Second Award Deuxième de la catégorie 99.65 points	Appenzeller Switzerland
Patrik Brand, fromagerie Brand 9562 Märwil TG	Third Award Troisième de la catégorie 99.60 points	Appenzeller Switzerland
Smear Ripened Hard Cheeses (fromages à pâte dure à croûte lavée)		
Franz von Büren, Fromagerie Villeret SA 2613 Villeret BE	Best of Class Meilleur de la catégorie 99.30 points	Tête de Moine AOP
Kälin Christian, Fromagerie Kälin Christian SA 2340 Le Noirmont JU	Second Award Deuxième de la catégorie 99.00 points	Tête de Moine AOP
Open Class: Alpine Cheeses (Catégorie ouverte: Fromages d'alpage)		
Christophe Esseiva, Alpage Brenlaires, 1637 Charmey FR Affiné par Fromage Gruyère S.A., Bulle	Second Award Deuxième de la catégorie 99.25 points	Le Gruyère Alpage Switzerland AOP
Flavored Semi-soft Cheeses (fromages à pâte mi-dure aromatisés)		
Johannes Schefer, Urnäscher Milchspezialitäten AG 9107 Urnäsch AR	Best of Class Meilleur de la catégorie 99.30 points	Urnäscher Holzfasskäse
Open Class: Hard Cheeses (Catégorie ouverte: Fromages à pâte dure)		
Marcel Gabriel, Käserei Gabriel 9245 Oberbüren, SG	Second Award Deuxième de la catégorie 99.70 points	Galluskäse
Open Class: Semi-soft Cheeses (catégorie ouverte: Fromages à pâte mi-dure)		
Alex Nietlispach, Lataria Engiadinaisa SA 7502 Bever GR	Best of Class Meilleur de la catégorie 99.30 points	Engadin Forte
Soft & Semi-soft Mixed Milk Cheeses (Fromage au lait mixte à pâte molle et mi-dure)		
Jean-Michel Rapin, Fromagerie Le Maréchal SA 1523 Granges-près-Marnand VD	Second Award Deuxième de la catégorie 99.15 points	Le Maréchal

La remise des prix aura lieu le 24 avril 2014, à Milwaukee (USA).

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

http://www.worldchampioncheese.org/results/?event=57&act=all_results

les photos sont à disposition sur le site

<http://www.worldchampioncheese.org/2014-photo-gallery/>

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