

Communiqué de presse – EMBARGO: 17h30

Lucerne, le 29 septembre 2018

Maurice und Germain Treboux gagne les championnats suisses du fromage avec leur Gruyère d'alpage AOP

Lors de la 11^e édition des SWISS CHEESE AWARDS, 965 fromages se sont affrontés en vue de l'obtention du titre de meilleur fromage suisse 2018. Hier, les meilleurs fromages des 28 catégories ont été désignés dans le cadre d'une procédure de sélection rigoureuse. Le superjury a ensuite désigné le Swiss Champion suivant parmi les vainqueurs des catégories: le SWISS CHAMPION 2018 est Le Gruyère d'alpage AOP de la fromagerie Alpage La Bassine à St-George VD.

Lors de la remise des prix, aujourd'hui sur la place de fête au Schweizerhofquai en plein centre de Lucerne, Bernard Lehmann, directeur de l'Office fédéral de l'agriculture, et Carol Sidler, médaillée d'or des World-Skills, ont remis leurs AWARDS aux 28 lauréats des catégories. Bernard Lehmann a incité les nombreux fromagers présents à poursuivre l'innovation et la fabrication de produits savoureux de haute qualité. Finalement, ce concours consolide la réputation de la Suisse comme pays de provenance du meilleur fromage.

Les vainqueurs par catégories:

SWISS CHAMPION

Le Gruyère d'alpage AOP, Maurice et Germain Treboux, Alpage La Bassine, St-George VD

Emmentaler AOP: Andreas von Wyl, Käserei Neudorf AG, Neudorf LU

Le Gruyère AOP: Alexandre Guex, Fromagerie Châtonnaye, Châtonnaye FR

Le Gruyère d'alpage AOP: Maurice et Germain Treboux, Alpage La Bassine, St-George VD

Sbrinz AOP: Martin Flüeler, Flüeler Milch und Käsespezialitäten, Alpnach Dorf OW

Appenzeller: Christian Tschumper, Käserei Ifang, Degersheim SG

Tilsit fabriqué à partir de lait cru: Paul Koch, Käserei Dozwil, Dozwil TG

Fromage des Grisons: Dionis Zinsli, Sennerei Sufers, Sufers GR

Raclette du Valais AOP: Félix Arnold, Sennerei Simplon Dorf, Simplon Dorf VS

Raclette de fromage à rôtir sans additifs aromatisés: Girenbader Raclette geräucht, Christa Egli, Chäsi Girenbad, Hinwil ZH

Raclette de fromage à rôtir avec additifs aromatisés: Seiler Raclette Paprika, Felix Schibli, Seiler Käserei AG, Sarnen OW

Vacherin Fribourgeois AOP: Laurent Python, Laiterie-Fromagerie Grandvillard, Grandvillard FR

Vacherin Mont d'Or AOP: Serge André, Fromagerie André SA, Romanel-sur-Morges VD

Tête de Moine AOP: Christian Kälin, Christian Kälin SA, Le Noirmont JU

Bloderkäse et Sauerkäse AOP: Werdenberger Sauerkäse AOP, Thomas Stadelmann, Käserei Stofel AG, Unterwasser SG

L'Étivaz AOP : Jean-Louis Karlen, Alpage La Sottanuaz - Les Tesailles, La Lécherette VD

Berner Alp- et Hobelkäse AOP: Berner Hobelkäse AOP, Martin Herrmann, Alp Barwengen, Saanen BE

Formaggio d'Alpe ticinese DOP: Alpe Pontino DOP, Marco Togni, Alpe Pontino DOP, Airolo TI

Glarner Alpkäse AOP: Fritz Tschudi, Alp Heuboden, Ennenda GL
Fromages de brebis: Le Marcel, Yves Barroud, Les ateliers, Leysin VD
Fromages de chèvre: Bûche Cabrifol, Benoît Kolly, Laiterie du Mouret, Ferpicloz FR
Fromage frais: Frais de chèvre, Bernard Claessens, D. & J. Conod SA, Baulmes VD
Fromages à pâte molle à croûte fleurie: Engelberger Tomme, Walter Grob, Schaukäserei Kloster Engelberg AG, Engelberg OW
Fromages à moisissures bleues: BIO Blau Gibä, Georg Hofstetter, BIO Genuss Käserei Hofstetter GmbH, Ruswil LU
Fromages à pâte molle à croûte emmorgée: Galait, Agnès Spielhofer Beroud, O'Lait Sàrl, St-Imier BE
Autres fromages à pâte mi-dure sans additifs aromatisés: Heumilch Genuss, Josef Werder, Küssnacher Dorfkäserei GmbH, Küssnacht am Rigi SZ
Autres fromages à pâte mi-dure avec additifs aromatisés: Urnäser Holzfasskäse, Paul Koller, Urnäser Milchspezialitäten AG, Urnäsch AR
Autres fromages à pâte dure: Schwyzer, Peter Inderbitzin, Annen Herbert AG, Steinen SZ
Innovations en matière de fromage: Engelwy Tomme, Walter Grob, Schaukäserei Kloster Engelberg AG, Engelberg OW
Laboratoire du goût (Prix des journalistes): Sbrinz AOP, Thomas Schnider, Alpkäserei Fluonalp, Giswil OW

Lors de la remise des prix, Robert Küng, président du gouvernement lucernois et lui-même passionné de fromage, a exprimé son enthousiasme pour les créations qu'il a découvertes lors des concours. Hans Aschwanden, président de FROMARTE, s'est réjoui du nombre record de participants et a souhaité à ses collègues professionnels plein succès dans leur activité future de fromager, qui est aussi le soin de l'héritage culturel de la Suisse.

Lucerne sera la ville du fromage encore jusqu'à dimanche soir. Une promenade sur le Schweizerhofquai, en plein Lucerne, est l'occasion de se faire une bonne idée du fromage suisse, puisque plus de 60 exposants y présentent 550 spécialités fromagères et laitières – une possibilité idéale de se promener et d'acheter de délicieux fromages. Les personnes curieuses pourront aussi s'essayer à la traite. Le travail du fromager est présenté dans une fromagerie de démonstration et, le dimanche matin de 9h30 à 13h30, un copieux petit déjeuner au fromage avec le plus généreux buffet de Suisse et un accompagnement musical sera proposé pour un prix parfaitement accessible aux familles (gratuité pour les enfants jusqu'à 12 ans et Fr. 15.00 pour les adultes, à payer sur place).

* * *

Informations pour les médias : des photos des lauréats sont à disposition dès maintenant sur la plate-forme suivante : [Lien](#) Source: SCA 2018 ([photos du Super-Jury](#))

Interviews des lauréats: pour interviewer le Swiss Champion ou un autre lauréat, veuillez contacter directement la personne en question.

Renseignements au sujet des 11^e SWISS CHEESE AWARD:

Jacques Gygax, **directeur de FROMARTE**, portable: 079 209 41 49, jacques.gygax@fromarte.ch, info@cheese-awards.ch