

12.09.2002 - 18:00 Uhr

## SWISS CHEESE AWARDS: les sommets de l'art et du fromage

Berne (ots) -

Voir: Les photos sont été envoyées par Photopress via le réseau satellite de Keystone

Le 12 septembre 2002, l'Expoagricole a pris des allures de Mecque des spécialités fromagères suisses. FROMARTE les Artisans suisses du fromage a accueilli plus de 500 invités et visiteurs de l'Expo à la remise des SWISS CHEESE AWARDS 2002. Plus de 340 fromages, tous excellents, ont été présentés dans 19 catégories à un jury international. Les meilleurs se sont vu octroyé le très recherché prix d'excellence et peuvent se parer de la distinction de "meilleur fromage de leur catégorie". Pour la première fois, des artistes contemporains présentent leurs uvres sous la devise "FROM cheese to ART". Le 1er SWISS CHEESE AWARD pour le fromage et l'art a été attribué au peintre de renom Philip Brand. Son uvre, une paire de bottes et un sol carrelé, est une représentation percutante du difficile quotidien du fromager entre la tradition et la concurrence internationale.

Avec la remise de ces awards, les artisans suisses du fromage prouvent qu'ils sont en mesure de produire une grande diversité de produits de qualité. Celui qui a eu l'occasion de participer à la notation des fromages ne peut plus prétendre que les Suisses ne sont capables de fabriquer que des fromages à gros trous. Des impressions des meilleurs, tels que l'Emmental de Zell dans le canton de Lucerne, la véritable Mozzarella au lait de bufflonnes de Schangnau, le Wildmannli du Toggenburg et le Buure-Chäs de Küssnacht an Rigi ont pu être rassemblées aujourd'hui à Morat et emportées aux quatre coins du pays. Le fromage suisse une diversité sans limite.

SWISS CHEESE AWARDS - Winners 2002

MEILLEUR INNOVATION Wildmannli Diriwächter&Schmid AG  
FROMAGE: 9643 Krummenau

MEILLEUR RESTE HARTKÄSE: Rahm-Emmentaler Rustico" Wüthrich AG  
9314 Steinebrunn

MEILLEUR RESTE Wii-Käse Hansueli Preisig  
HALBHARTKÄSE: 9123 Nassen

MEILLEUR RESTE Küssnachter Tomaten-Basilikum Baer AG  
HALBHARTKÄSE AROMATISIERT: 6403 Küssnacht am Rigi

MEILLEUR FRISCHKÄSE: Büffel-Mozzarella Christian Jaun  
6197 Schangnau

MEILLEUR WEICHKÄSE Buure-Chäs Baer AG,  
SCHMIEREGEREIFT: 6403 Küssnacht am Rigi

MEILLEUR WEICHKÄSE Huus Chäsli Käserei Stofel AG  
WEISSSCHIMMEL: 9657 Unterwasser

MEILLEUR ZIEGENKÄSE: Ziegenweichkäse A. Vogel + Co.  
6416 Steinerberg

MEILLEUR SCHAFKÄSE: bonCas Schafhartkäse bonCas AG  
3293 Dotzigen

MEILLEUR ALPKÄSE: Alp Stoss Moritz Boschung/Patrick Riedo

1716 Plaffeien

MEILLEUR VACHERIN      Gérald Menoud  
FRIBOURGEOIS:          1680 Romont FR

MEILLEUR BÜNDNER BERGKÄSE: Thomas Manser  
7188 Sedrun

MEILLEURE TETE DE MOINE: Bernard Wenger & Harald Kämpf  
2608 Courtelary

MEILLEUR RACLETTE:    Andreas Hinterberger  
9056 Gais

MEILLEUR ROHMILCH-    Paul Bieri  
RACLETTE:                8340 Hinwil

MEILLEUR ROHMILCH-    Max Kaufmann  
TILSITER:                 9602 Bazenheid

MEILLEUR APPENZELLER: Tschumper GmbH,  
9113 Degersheim

MEILLEUR SBRINZ:        Guido Wolfisberg  
6055 Alpnach Dorf

MEILLEUR EMMENTALER: Josef Lustenberger  
6144 Zell LUListe des lauréats:

Contact:

Fromarte

Anton Schmutz oder Michelle Weber

Schwarztorstrasse 26

3001 Bern

Tel. +41/31/390'33'33

Fax +41/31/390'33'35

mailto: info@fromarte.ch

Internet: <http://www.cheese-awards.ch>

Bildquelle: [www.photopress.ch](http://www.photopress.ch)

[ 027 ]

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100002914/100020157> abgerufen werden.