

12.09.2008 - 19:30 Uhr

## SWISS CHEESE AWARDS 2008: Le "Swiss Champion", champion de tous les fromages suisses est le Gruyère d'alpage AOC de Jean-Louis Roch

Unterwasser (ots) -

Les SWISS CHEESE AWARDS pendant les Journées du fromage à Unterwasser, du 11 au 14 septembre 2008

Le super-jury a rendu son verdict. "Le champion des champions, le meilleur parmi les meilleurs, le roi des fromages, se nomme Gruyère d'alpage AOC de l'Alpage La Théraulaz" a annoncé aujourd'hui pendant la soirée de gala du fromage, à Unterwasser, Anton Schmutz, initiateur des SWISS CHEESE AWARDS et directeur de Fromarte - l'association qui organise ce concours. Il s'agit du Gruyère d'alpage AOC de Jean-Louis Roch, qui avait déjà décroché le titre de "Meilleur Gruyère d'alpage AOC". Anton Schmutz a encore ajouté au sujet de ce deuxième Swiss Champion dans l'histoire des SWISS CHEESE AWARDS: "Si 9 jurés étrangers provenant de sept pays du monde entier et 9 autres provenant de cinq cantons suisses désignent ensemble le champion suisse, ce fromage doit effectivement être le meilleur!"

Le Swiss Champion est:

Jean-Louis Roch de Charmey avec son Gruyère d'alpage AOC qui a déjà décroché le titre dans la catégorie "meilleur Gruyère d'Alpage AOC"

22 autres vainqueurs de catégories feront également au Swiss Champion l'honneur de leur présence. Ils ont été désignés, par le jury de composition internationale, parmi les 474 fromages inscrits au concours; ils recevront ce soir leurs prix dans le cadre d'une cérémonie solennelle à Unterwasser.

Les lauréats des SWISS CHEESE AWARDS 2008

Tilsit fabriqué à  
partir de lait cru -  
jury d'élèves

Kaufmann Max Bazenheid

Emmentaler AOC Abt Meinrad Beromünster Käsereigenossenschaft Winon

Le Gruyère AOC Dunand Jean-Marie Le Crêt-p-Semsaies

Sbrinz AOC Trachsel Samuel Walde SG

Appenzeller Jud Stefan Degersheim

Tilsit fabriqué à  
partir de lait  
cru

Kaufmann Max Bazenheid

Raclette du Valais

AOC Brügger Heribert Turtmann Schaukäserei Turtmann

Raclette Suisse Schibli Felix Sarnen Seiler Käserei AG

Tête de Moine AOC Schwab Roger Corgémont

Bündner Bergkäse Flükiger Jürg Splügen

Vacherin

Fribourgeois AOC Raemy Jérôme Gumefens

Autres fromages

d'alpage Mottier Claude-Alain L'Etivaz Alpage Pâquier-Martin

Fromages de brebis Grossrieder Michel Orsonnens Fromagerie Moléson SA

Fromages de chèvre Grossrieder Michel Orsonnens Fromagerie Moléson SA

Fromages à pâte

molle à croûte

fleurie Bieri Paul Hinwil

Fromages à

moisissures bleues Germain Didier Les Ponts-de-Martel

Fromages à pâte

molle à croûte

emmorgée Spycher Michael Wasen im Emmental

Fromages frais Niederberger Fredy Buttikon SZ

Autres fromages à

pâte mi-dure Bützberger Urs Bitsch Arnold Walker AG

Autres fromages à

pâte mi-dure avec

additifs aromatisés Kalberer Peter Untervaz Bergsenn AG

Autres fromages

à pâte dure Vogel Peter Schönholzerswilen Vogel Käsehandwerk GmbH

Innovations en

matière de fromage Niederberger Fredy Buttikon SZ

Berner Alpkäse AOC Tritten Ueli Lenk im Simmental

Le Gruyère

d'alpage AOC Roch Jean-Louis Charmey (Gruyère)

Indications à l'attention de la rédaction

Vous trouverez des illustrations en couleur ainsi que des informations détaillées actualisées en permanence sur les sites Internet suivants:

- concernant le concours: [www.cheese-awards.ch](http://www.cheese-awards.ch) ( liste des lauréats, règlement, publication, participants et membres du jury )
- programme des Journées du fromage et du marché du fromage : [www.kaesesetage.ch](http://www.kaesesetage.ch)
- région d'accueil de la manifestation et informations touristiques: [www.toggenburg.org](http://www.toggenburg.org)
- Images de presse sont disponibles dès 19.30 sur KEYSTONE ou [www.photopress.ch](http://www.photopress.ch). Vous trouverez les photos et les noms de tous

les lauréats sur le site Internet

<http://www.cheese-awards.ch/galerie/de.aspx>

Contact:

responsable médias

Martina Schelker

c / o FROMARTE

Mobile: +41/79/446'33'26

E-Mail: [mschelker@bluewin.ch](mailto:mschelker@bluewin.ch)

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100002914/100569571> abgerufen werden.