

24.04.2010 - 14:30 Uhr

Les Suisses champions du monde des fromages 2010 sont de retour / Accueil chaleureux des Suisses champions du monde des fromages à l'aéroport de Zurich

Berne (ots) -

Les fromagers suisses ont obtenu un accueil phénoménal aujourd'hui à l'aéroport de Zurich: les lauréats, qui ont décroché au cours du «World Championship Cheese Contest» les titres de champion et de vice-champion du monde du meilleur fromage, ont pris l'avion du retour directement après la remise des prix qui s'est déroulée à Madison (Wisconsin, États-Unis). Le Gruyère AOC de Cédric Vuille de La Brévine, classé meilleur fromage au monde toutes catégories, a été accueilli en triomphe par un défilé de drapeaux et un assourdissant concert de cloches. Selon le jury international, le deuxième meilleur fromage du monde provient lui aussi de Suisse: il s'agit de l'Andeerer Traum (Rêve d'Andeer), signé Maria Meyer et Martin Bienerth de la bergerie Andeer, dans les Grisons.

Les délégations des fromageries des villages de l'ouest et de l'est, les interprofessions et les producteurs de lait de toute la Suisse ont célébré «leurs» champions du monde des fromages avec tout l'enthousiasme débordant qui leur est dû. De concert avec la communauté de supporters, Jacques Chavaz, directeur suppléant de l'Office fédéral de l'agriculture et Jacques Gygax, directeur de Fromarte, ont également exprimé leur immense bonheur face à ce succès considérable; une attention qui a visiblement ému nos champions du monde.

Ce championnat du monde est déjà le troisième à être clairement dominé par les fromagers suisses. Sur 2'300 fromages en lice, nos compatriotes ont à nouveau raflé cette année les trois à cinq premiers rangs de deux catégories: Swiss Style (Emmentaler Switzerland), et les fromages à croûte lavée (Gruyère AOC). Les fromagers suisses ont par ailleurs remporté des médailles dans quatre autres catégories.

Qui a inventé le meilleur fromage ? Les fromagers suisses. Dans son discours de félicitations, Jacques Chavaz a rappelé les succès suisses aux Jeux Olympiques de Vancouver: «A l'image de Simon Ammann, les fromagers suisses sont des champions hors normes.» Jacques Gygax a poursuivi en évoquant le prochain concours qui distinguera la branche nationale du fromage dès cet automne: «Le prochain championnat opposant nos estimés fromagers sera le Swiss Cheese Awards à Neuchâtel - après tout, le titre de champion de Suisse des fromages mérite bien lui aussi une compétition!»

Note aux rédactions

Informations et photos sous www.fromarte.ch ou www.photopress.ch
.Le classement complet est à disposition sur le site
Internet:<http://www.worldchampioncheese.org>

Contact:

Jacques Gygax
Directeur FROMARTE
Tél.: +41/79/209'41'49
E-Mail: jacques.gygax@fromarte.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100002914/100602170> abgerufen werden.