



Switzerland Cheese Marketing AG

Brunnmattstrasse 21

Postfach 8211, CH-3001 Bern

T +41 31 385 26 26

F +41 31 385 26 27

info@scm-cheese.com

Communiqué de presse du 6 mars 2020

La Suisse est championne du monde

(Madison, WI, USA) – Lors du World Championship Cheese Contest, qui se déroule tous les deux ans à Madison, WI, USA, Le Gruyère AOP de Michael Spycher de la fromagerie de montagne Fritzenhaus BE a remporté le titre de champion du monde. Un autre fromage suisse, le "Gallus Grand Cru" de Hardegger Käse AG à Jonschwil SG, a pris la deuxième place.

Dans le cadre du plus grand concours de fromages au monde – le World Championship Cheese Contest -, un fromage suisse a pu l'emporter sur l'ensemble de la compétition. Sur les 3'667 fromages présentés, Le Gruyère AOP de Michael et Monika Spycher de la fromagerie de Fritzenhaus a finalement remporté le championnat du monde. Avec 98,81 points, ce fromage a obtenu le meilleur score lors de la "Champions Round" des 20 meilleurs fromages à Madison, WI, USA. La deuxième place a également été attribuée à un fromage suisse, le Gallus Grand CRU de Hardegger Käse AG à Jonschwil SG. Le podium a été complété par un Gouda de l'équipe Lutjewinkel des Pays-Bas.

Deuxième titre pour Michael Spycher

Avec le succès du Le Gruyère AOP de Michael Spycher, le titre de champion du monde revient à un artisan fromager / technologue du lait suisse après une interruption de six ans. En 2014, Gerard Sinnesberger de Gams avait remporté le concours. Pour Spycher, c'est déjà le deuxième titre de champion du monde après 2008.

Bon résultat pour les fromages suisses

Lors du World Championship Cheese Contest, qui se tient tous les deux ans aux États-Unis, les fromages sont jugés dans plus de 100 catégories différentes par un jury d'experts. Les artisans fromagers / technologues du lait suisses ont prouvé que la qualité de leurs produits se situe au-dessus de la moyenne: Au total, ils ont remporté 7 médailles d'or, 10 d'argent et 7 de bronze dans les différentes catégories. Parmi les gagnants des catégories, le jury choisit les 20 meilleurs, dont le champion du monde des fromages est finalement désigné.

Pour la Suisse, Stefan Truttman et Christian Schmutz de FROMARTE ont fait partie des jurés. Le deuxième jour du concours, ils ont reçu le prix Schlinsog pour leurs nombreuses années d'engagement et la bonne coopération. Le prix porte le nom de l'ancien juge en chef du concours, Bill Schlinsog.

Renseignements supplémentaires :

Christa Wettstein, Managerin Public Relations
Switzerland Cheese Marketing AG
Brunnmattstrasse 21, Postfach, 3001 Bern
Telefon: 031 385 26 22
E-Mail: media@scm-cheese.com