

Berne, le 23 septembre 2024

Swiss Cheese Awards: les vainqueurs de catégorie sont connus

340 fromagers/ères ont présenté 1103 fromages suisses aux Swiss Cheese Awards de cette année. Les différents fromages ont été évalués par un jury spécialisé international sous la direction de FROMARTE, l'association faitière des artisans suisses du fromage. Les vainqueurs des diverses catégories sont désormais connus et tenteront de décrocher le titre de «Swiss Champion» (champion suisse) à Lugano le 4 octobre 2024.

1103 spécialités fromagères suisses réparties en 32 catégories ont été examinées de près par un jury spécialisé international, qui a évalué leur aspect et leurs trous, leur goût et leur arôme ainsi que la texture de leur pâte. «Nous sommes ravis d'avoir enregistré un nouveau record du nombre de participants cette année», déclare Monika Lüscher Bertocco, présidente du jury des Swiss Cheese Awards. Les dés sont maintenant jetés, puisque les 32 vainqueurs de catégorie des Swiss Cheese Awards sont connus. Ils seront récompensés à Lugano le 4 octobre 2024.

L'élection du «Swiss Champion»

Le parcours continue pour les 32 qualifiés, qui participeront à la finale au Palazzo dei Congressi de Lugano le 4 octobre 2024. Parmi eux, trois fromages – un fromage à pâte extradure/dure, un fromage à pâte mi-dure et un fromage à pâte molle/frais – seront couronnés «Swiss Champions» par un superjury composé de 37 personnes. Un concours de plateaux de fromages aura par ailleurs lieu à Lugano. «Celui-ci est organisé pour la deuxième fois dans le cadre des Awards et permet aux participants de prouver leur savoir-faire en public», explique Andréas Leibundgut, chef de projet des Swiss Cheese Awards. La cérémonie de remise des prix qui suivra enchantera non seulement les gagnants/es, mais aussi le public: elle sera en effet agrémentée d'un spectacle consacré à la magie du fromage donné par le mentaliste suisse Federico Soldati.

Les billets sont disponibles chez Ticketcorner : <https://www.ticketcorner.ch/artist/swiss-cheese-awards/>

Les Swiss Cheese Awards s'inscriront dans le cadre de la Festa d'Autunno de Lugano, qui se déroulera du 4 au 6 octobre 2024, et de son marché au fromage, le Cheese Festival, où les curieux/ses pourront certainement déguster l'un ou l'autre fromage primé.

Laboratoire du goût

En collaboration avec de futurs/es cuisiniers/ères, FROMARTE a organisé le concours «Laboratoire du goût». Parallèlement aux éliminatoires, un jury composé d'apprentis/es en restauration/cuisine a évalué une sélection un peu plus restreinte de fromages et désigné son propre vainqueur, le meilleur fromage de la catégorie «Laboratoire du goût».

Le classement est accessible ici:

[Cheese Awards \(fromagesuisse.ch\)](http://fromagesuisse.ch)

Vous trouverez des photos en haute résolution de Berne ici:

<https://mediahub.schweizerkaese.ch/pinaccess/showpin.do?pinCode=fjs8jqCZPTtb>

Retrouvez en vidéo quelques uns des temps forts :

<https://www.youtube.com/watch?v=sSZcVJOeGIU&feature=youtu.be>

De plus amples informations sont disponibles sur **cheese-awards.ch** et **cheese-awards.fromagesuisse.ch**

Contact

Désirée Stocker

Switzerland Cheese Marketing SA

Responsable Corporate Communications

+41 79 500 07 11

media@scm-cheese.com

Switzerland Cheese Marketing SA (SCM) s'engage en faveur du secteur fromager suisse en tant qu'organisation à but non lucratif faitière et neutre. SCM fédère les forces de tous les acteurs de la branche et soutient les ventes de fromage suisse en tant que produit premium apprécié, en Suisse et à l'étranger.

FROMARTE est l'association faitière des artisans suisses du fromage. Son objectif premier consiste à renforcer les structures commerciales. FROMARTE crée des conditions cadres optimales à l'intention de ses membres et défend leurs intérêts au niveau politique et sur le marché. FROMARTE s'engage pour préserver la culture fromagère unique et la diversité des fromages en Suisse.