

Lugano, le 5 octobre 2024

Swiss Cheese Awards: les trois champions de Suisse couronnés

Les trois meilleurs fromages suisses ont été désignés et se sont vu décerner le titre de «Swiss Champion» lors de la 13^e édition des Swiss Cheese Awards, l'événement le plus important de la branche fromagère suisse, qui s'est déroulée le 4 octobre à Lugano. Cette année encore, les Swiss Cheese Awards ont attiré nombre d'amateurs/trices de fromage et de spécialistes du monde entier.

Un superjury international composé de 37 membres a élu les meilleurs fromages suisses dans les catégories «fromage à pâte extradure/dure», «fromage à pâte mi-dure» et «fromage à pâte molle/frais» parmi les [32 vainqueurs de catégorie](#). Les trois fromages suivants, champions de Suisse officiels, peuvent dès à présent porter la mention «Swiss Champion»:

- 1. Fromage à pâte extradure/dure: Le Gruyère AOP de Markus Sturny, Käserei Lanthen**
- 2. Fromage à pâte mi-dure: Le Brigand du Jorat de Muhamet Lekiqi & Renaud Freymond, Fromagerie de Saint-Cierges SA**
- 3. Fromage à pâte molle/frais: Vacherin Mont d'Or de Serge André, Fromagerie André SA, Romanel-sur-Morges**

«Les Swiss Cheese Awards ont une fois de plus démontré l'incroyable diversité et la qualité du fromage suisse», déclare Hans Aschwanden, président de FROMARTE. Et d'ajouter: «Pour nous, fromagers, il est très intéressant de voir ce que les autres producteurs ont à offrir.»

Remise des prix

La cérémonie de remise des prix a également été l'occasion d'honorer les 32 vainqueurs de catégorie et de récompenser les plus beaux plateaux de fromage. Le concours de plateaux de fromages a été remporté par Vauthey Manon, Cugy. Le show de Federico Soldati, le mentaliste suisse, consacré à la magie du fromage, a constitué un autre temps fort de la cérémonie.

Laboratoire du goût

En collaboration avec de futurs/es cuisiniers/ères, FROMARTE a organisé le concours «Laboratoire du goût». Parallèlement aux Swiss Cheese Awards, 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».

Marché au fromage Cheese Festival

Le marché au fromage Cheese Festival se tient encore jusqu'à dimanche dans le cadre de la Festa d'Autunno de Lugano. Les vainqueurs de catégorie ainsi que d'autres spécialités de la région peuvent y être dégustés et achetés.

Les Swiss Cheese Awards 2026 à Fribourg

Les organisateurs pensent désormais déjà avec joie à la prochaine édition des Swiss Cheese Awards, qui se déroulera du 6 au 11 octobre 2026 dans la Ville de Fribourg. Celle-ci avait envoyé une petite délégation à Lugano pour le passage de témoin. «La Ville de Fribourg se réjouit d'accueillir en 2026 cette manifestation d'envergure pour la branche fromagère suisse, indique le

syndic Thierry Steiert. Faisant partie du Réseau des villes créatives de l'UNESCO dans le domaine de la gastronomie, la Ville jouera son rôle de vitrine d'un canton avec une stratégie agroalimentaire forte, notamment dans la branche fromagère.» Le canton de Fribourg possède une riche tradition fromagère et est le berceau de certaines des variétés de fromage les plus connues et les plus traditionnelles de Suisse, comme le Gruyère AOP ou le Vacherin Fribourgeois AOP.

Le classement est accessible ici: [Cheese Awards \(fromagesuisse.ch\)](https://fromagesuisse.ch/cheese-awards)

Vous trouverez des photos en haute résolution et un aperçu de l'événement ici:

<https://mediahub.schweizerkaese.ch/pinaccess/showpin.do?pinCode=i6hCrTMkqTfC>

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 faîtière 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 faîtière 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.