

Communiqué de presse

Berne, le 21 octobre 2024

Symbiose culinaire: la rencontre d'un fromage de renom et de grand/es chef/fes

Souvent dans l'ombre des grands fromages suisses à pâte dure et mi-dure, les fromages suisses à pâte molle séduisent tout autant par leur diversité et leur qualité. C'est ce qu'a prouvé l'intervention de Switzerland Cheese Marketing dans le cadre de la «Cérémonie du Guide MICHELIN Suisse 2024» à l'école hôtelière de Lausanne. Outre la diversité des fromages suisses à pâte molle, L'Etivaz AOP a également suscité l'étonnement des grand/es gastronomes.

Cette année, l'intervention de «Fromage Suisse» a mis l'accent sur la présentation de l'extraordinaire diversité des fromages suisses à pâte molle. Les personnes présentes ont eu l'occasion de goûter diverses spécialités fromagères suisses et d'en découvrir la richesse des arômes et des textures. Cela a permis non seulement d'échanger tout en se délectant sur la qualité du fromage suisse, mais également de mieux apprécier l'artisanat fromager.

Des créations surprenantes de fromage suisse à pâte molle

Personnage central de l'intervention de «Fromage Suisse», Arnaud Guichard de la Fromagerie Fleurette a su emporter l'enthousiasme avec une fine sélection de ses fromages à pâte molle. Les hôtes ont apprécié ses fromages, connus pour leur grande qualité et leur goût exceptionnel. Son engagement pour la fabrication traditionnelle de fromage se reflétait dans chaque bouchée, illustrant avec brio les valeurs du fromage suisse.

Shot à L'Etivaz AOP sur des skis

L'un des moments forts de l'événement fut le **shot à L'Etivaz AOP préparé avec de l'huile aux herbes des Alpes, de la poire Williams «baignée» dans des miettes de beurre de noix et de l'argousier mariné**, créé pour l'occasion par le chef étoilé Ivo Adam. La présentation ne manquait pas non plus de créativité, puisque ce régal a été servi sur des skis en bois, portés par quatre personnes en costume traditionnel vaudois. Un véritable spectacle qui a fait fureur. Les hôtes ont été impressionnés tant par le goût raffiné que par la mise en forme artistique de ce mets, hommage à l'héritage de l'art fromager suisse.

Attiser la passion du fromage suisse par le savoir-faire

«Fromage Suisse» a mis à profit sa présence à la «Cérémonie du Guide MICHELIN Suisse 2024» pour investir dans la compétence fromagère des gastronomes. «Le fromage fait partie de notre culture. Il nous tient donc à cœur d'ancrer encore mieux les

Communiqué de presse

connaissances sur le fromage suisse, particulièrement dans la haute gastronomie», souligne Martin Spahr, Chief Marketing Officer de Switzerland Cheese Marketing SA (SCM). Les événements tels que la «Cérémonie du Guide MICHELIN Suisse 2024» s’y prêtent idéalement. En collaboration avec l’association professionnelle GastroSuisse, SCM propose en outre depuis quatre ans une formation de Sommelier/ère du fromage, également en Suisse romande à partir de 2025. Au cours de ce séminaire spécialisé, les professionnels de la gastronomie acquièrent des connaissances approfondies sur la production fromagère, l’affinage et l’art d’associer le fromage avec le vin, la bière ou les spiritueux.

Contact

Désirée Stocker
Switzerland Cheese Marketing SA
Responsable Corporate Communications
+41 31 385 26 36
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.