

Swiss Cheese Award

Producteurs de fromages du Valais couronnés de succès

Aux „Swiss Cheese Award“, un des plus importants concours de fromages en Suisse, la fromagerie „Augstbordkäserei“ de Tourtemagne et la fromagerie Aletsch-Goms ont remporté deux victoires dans des catégories différentes. Ces fromageries ont ainsi prouvé d’une manière impressionnante que les producteurs de fromages du Valais fabriquent des fromages de première qualité en comparaison avec d’autres produits de la Suisse entière.



Marcel Ammann, Président Schaukäserei Turtmann, Heribert Brügger, maître fromager, Urs Guntern, Directeur institutionnel FLV-WMV, Miss Suisse Amanda Ammann, Urs Bützberger, maître fromager, Alexander Walker, Gérant de Arnold Walker AG (de gauche à droite)

Les 11 et 12 septembre s’est déroulé un concours de fromages nationaux au Toggenburg. Lors de cet événement, des distinctions de la plus haute importance ont été décernées dans le pays du fromage, la Suisse, notamment les Swiss Cheese Awards. Le concours sert comme échelle pour la qualité du fromage suisse et a lieu tous les deux ans. Aux « Swiss Cheese Awards » de cette année, plus de 500 fromages ont été évalués. Des expertes et experts expérimentés ont attribué les distinctions pour les meilleures spécialités de fromages réparties dans 23 catégories. Les cent membres du jury venaient tous de la branche fromagère, travaillent dans

le domaine de la gastronomie, des médias ou des consommateurs. Ils venaient de toute l'Europe, des USA, Canada et du Japon. A la suite de la désignation des 23 vainqueurs, le prix « Swiss Champion » est remis au meilleur de ces 23 catégories dans une manche finale. C'est la distinction pour le meilleur fromage Suisse de l'année 2008.

Vendredi 12 septembre 2008, les heureux gagnants des „Swiss Cheees Awards“ ont été élus en présence de différentes personnalités de la politique, du sport et du show-business. Les trophées des vainqueurs ont été remis par Miss Suisse 2007, Amanda Ammann et Nöldi Forrer, le roi de la lutte en 2001. Deux producteurs valaisans de fromages ont pu remplir les grandes exigences du jury quant à la qualité et ainsi prouver que leur travail quotidien dans la fromagerie est effectué avec beaucoup de soin.

Le maître fromager, Urs Bützberger de la fromagerie d'Aletsch-Goms, Arnold Walker AG, a obtenu avec le fromage „Aletsch-Grand Cru“, le Swiss Cheese Award dans la catégorie « autres fromages à pâte mi-dure » (sans additif aromatisé). Dans la catégorie « Raclette du Valais AOC », c'est le fromager Heribert Brügger de la fromagerie de démonstration de Turtmann qui a obtenu avec le fromage à raclette du Valais au lait cru la distinction convoitée « Swiss Cheese Award ».

Pour les responsables de ces deux fromageries valaisannes et les fromagers qui ont été honorés, ces distinctions prouvent bien que dans le domaine de la qualité, ils réussissent à suivre le rythme des meilleurs fromages de toute la Suisse, mais qu'ils peuvent également obtenir une récompense pour leur travail consciencieux et un management de qualité sévère. Les producteurs de lait qui livrent le lait transformé dans ces fromageries, ont cependant une part importante cette réussite, car seulement avec du lait impeccable peut être produite une spécialité fromagère de haute qualité.

Le titre „Swiss Champion“ pour le meilleur fromage de toutes les catégories, a été décerné à „Le Gruyère d'alpage AOC“ de Jean-Louis Roch. Ce fromage est produit sur à l'alpage „La Théraulaz“ à Charmey.