

## COMMUNIQUÉ

## La Suisse est championne du monde

Berne, 6. mars 2020

**(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 Lutjewiinkel des Pays-Bas.



Le juré suisse Christian Schmutz de FROMARTE réceptionne le prix.

### Deuxième titre pour Michael Spycher

Avec le succès du 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 Truttmann 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.

### Les podiums suisses dans les catégories:

#### Rinded Swiss Style

Or: Gourmino Emmentaler AOP, Fritz Baumgartner, Käserei Mühlekehr, Gourmino AG, 99.65 Punkte

Argent: Gourmino Emmentaler AOP, Christian Gerber, Dorkäserei Neukirch an der Thur, Gourmino AG, 99.50 Punkte

#### Gruyère

Or: Gourmino Le Gruyère AOP, Michael Spycher, Käserei Fritzenhaus, Gourmino AG, 99.40 Punkte

Argent: Gruyère AOP, Fromagerie Gourmande, Aebifrom SA, Montricher, Vaud, 99.25 Punkte

Bronze: Le Gruyère AOP, Laiterie-Fromagerie, Hunkeler Erich, Sommentier, 99.20 Punkte

### Appenzeller Käse

Or: Appenzeller Käse, 5098 Johannes Eberle, SO Appenzeller Käse GmbH, Appenzell, AI, 99.80 Punkte  
Argent: Appenzeller Käse, 5079 Alois Pfister, SO Appenzeller Käse GmbH, Appenzell, AI, 99.25 Punkte  
Bronze: Appenzeller Käse, 5118 Marcel Gabriel, SO Appenzeller Käse GmbH, Appenzell, AI, 99.20 Punkte

### Alpine Cheeses

Or: Le Maréchal, Fromagerie Le Maréchal SA, Granges-Marnand VD, 99.85 Punkte  
Argent: Le Maréchal, Fromagerie Le Maréchal SA, Granges-Marnand VD, 99.80 Punkte  
Bronze: Le Maréchal, Fromagerie Le Maréchal SA, Granges-Marnand VD, 99.75 Punkte

### Washed Rind / Smear Ripened Semi-Hard Cheese

Argent: Bergrausch, Aschwanden, Bergkäserei Aschwanden, Seelisberg, 99.35 Punkte  
Bronze: Hornkuhkäse Switzerland, Team Dörig, Dörig Käsehandel AG Urnäsch AR, 99.30 Punkte

### Washed Rind/ Smear Ripened Semi-soft (Semi-hard) Cheeses (6 months and longer)

Or: Alter Fritz, Hardegger Käse AG, Hardegger Käse AG, Jonschwil SG, 99.80 Punkte

### Washed Rind/ Smear Ripened Hard Cheeses (0-9 months)

Bronze: Ur-Eiche Gourmino Selected and Proved, Christa Egli, Bergkäserei Gyrenbad, Gourmino AG, 99.35 Punkte

### Washed Rind/ Smear Ripened Hard Cheeses (9 months and longer)

Argent: Chällerhocker, Walter Räss, Käserei Tufertschwil, Lütisburg SG, 99.70 Punkte  
Bronze: Galluskäse, Käserei Gabriel, Käserei Gabriel, Oberbüren, SG, 99.65 Punkte

### Open Class: Semi-soft Cheeses

Bronze: Grottino, Cavalatsch, Öttl Christoph, Chascharia Val Müstair, Müstair, 98.80 Punkte

### Open Class: Hard Cheeses

Or: Gallus Grand CRU, Hardegger Käse AG, Jonschwil SG, 99.55 Punkte  
Argent: Edelfels, Hardegger Käse AG, Jonschwil, St. gallen, 99.45 Punkte  
Bronze: Kaltbach Gouda, Emmi Schweiz AG, Ruedtligen-Alchenflueh BE, 99.20 Punkte

### Open Class: Semi-soft Cheeses, Flavored

Argent: Blumenkäse, Mifroma, Mifroma SA, Ursy, Fribourg, 99.60 Punkte

### Open Class: Hard Cheeses, Flavored

Argent: Spluegner Bergthymian, Fluekiger Juerg, Sennerei Spluegen, Spluegen, GR, 98.75 Punkte

### Washed Rind/ Smear Ripened Goat's Milk Cheeses

Argent: Dzuyo, Selected and Proved Gourmino, Michael Hanke, Fromagerie Hanke SA, Gourmino AG, 99.50 Punkte

### Surface (Mold) Ripened Sheep's Milk Cheeses

Or: Altes Schaf, Franz Scheuber, Fläcke-Chäsi, Beromünster, LU, 99.40 Punkte  
Argent: Bio Vallee Brebidoux, Selected and Proved Gourmino, Yan Sutterlin & Team, La Fromattheque, Martigny, Gourmino AG, 99.30 Punkte

### Contact

FROMARTE – Artisans suisses du fromage  
Jacques Gygax  
Directeur  
Gurtengasse 6, case postale  
3001 Berne  
T 031 390 33 33  
D 031 390 33 30  
[jacques.gygax@fromarte.ch](mailto:jacques.gygax@fromarte.ch)  
[www.fromarte.ch](http://www.fromarte.ch)

Schweiz. Milchwirtschaftlicher Verein SMV  
Patrick Hischier  
Responsable de la communication  
Gurtengasse 6, case postale  
3001 Berne  
T 031 311 31 82  
M 077 533 46 29  
[patrick.hischier@smv-ssil.ch](mailto:patrick.hischier@smv-ssil.ch)  
[www.milchtechnologie.ch](http://www.milchtechnologie.ch) / [www.technologie.ch](http://www.technologie.ch)