



Château-d'Oex, le 29 septembre 2016

Médailles pour nos fromages

La marque régionale Pays-d'Enhaut Authentiques et le Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut ont le plaisir d'annoncer les excellents résultats obtenus par les fromages labellisés du Pays-d'Enhaut au Swiss Cheese Award.

Le Swiss Cheese Awards est le plus important concours de la branche fromagère en Suisse, quelques 600 fromagers de tout le pays sont invités à y inscrire leurs spécialités. L'édition 2016 s'est déroulée les 23 et 24 septembre à la Vallée de Joux, avec 777 produits inscrits dans 28 catégories. Quelques 150 jurys – des professionnels de l'économie laitière et de la gastronomie ainsi que des représentants de la presse et des consommatrices et consommateurs – en ont jugé la saveur, la consistance et l'aspect, conformément à un règlement rigoureux.

Nos plus vives félicitations à Pierre Buchillier de la fromagerie des Moulins qui remporte le 1^{er} prix de la catégorie Le Gruyère AOP avec son Gruyère AOP Bio et à Michel Beroud de la fromagerie Fleurette de Rougemont qui remporte le 1^{er} prix des fromages à pâte molle à croute emmorgée avec son K-ré et les deuxième et quatrième places de la catégorie pâte molle à croute fleurie avec la tomme Fleurette, respectivement le Pavé de Rougemont. Un grand bravo à toute leur équipe et aux producteurs qui leur livrent du lait de qualité !

L'Etivaz AOP, qui était hôte d'honneur de la manifestation, constitue une catégorie en soi, avec une vingtaine de fromages présentés. Félicitations à Jean-Louis Karlen, de Gérignoz, qui en remporte la médaille d'or pour son fromage d'alpage fabriqué à La Sotannuaz Les Thésailles, ainsi qu'à Philippe Genillard, 2^e, alpage du Fonds des Joux, Les Diablerets, Benz Brand, 3^e, alpage des Brenlaires, Château-d'Oex, et Emile Hämmerli, 4^e, alpage de Plan Bochet, Rossinière.

Du côté de la Gruyère Nicolas Remy, remporte la médaille d'argent pour son Gruyère d'alpage AOP produit sur l'alpage des Groins du Milieu pour la coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage à Charmey, également partenaire du Parc.

C'est Jean-Claude Pittet qui remporte le Swiss Champion, premier intercatégories, avec son Gruyère d'alpage AOP des Amburnex, au Brassus.

Tous les résultats sur <http://www.cheese-awards.ch/fr/informations/resultats-du-concours-2016>