

Communiqué de presse

World Cheese Awards 2024

Nombreuses médailles pour les fromagers de Gourmino

Lors des 36e World Cheese Awards qui ont eu lieu ce week-end au Portugal, les fromagers de Gourmino ont cette année à nouveau brillé et remporté 15 médailles dont 4 d'or. Gourmino prouve ainsi qu'il faut vraiment compter avec ses fromagers lors de compétitions internationales !

Avec ce bilan réjouissant, Gourmino perpétue et confirme les résultats de ces deux dernières années. Dans le cadre de leur stratégie qualité, les fromagers de Gourmino ont convenu de se mesurer à leurs pairs lors des deux plus grands concours internationaux. Après le magnifique résultat obtenu aux USA en début d'année avec la victoire toutes catégories confondues de Michael Spycher, les fromagers de Gourmino sont fiers de leur participation aux World Cheese Awards au Portugal. Ils reviennent avec au total 4 médailles d'or, 4 d'argent et 7 de bronze. A Viseu, au Portugal, 4'786 fromages de 47 pays des cinq continents ont été jugés par un jury composé de 240 experts de 40 nationalités différentes.

Gourmino prouve ainsi sa compétence au niveau de la sélection et de l'affinage de fromages au lait cru que cela soit des AOP ou des spécialités commercialisées sous la marque Gourmino. De plus, pour la première fois, Gourmino a participé au concours avec deux fromages de fromageries tierces, sélectionnés et affinés spécifiquement sur demande de certains de nos clients. Et ces deux Le Gruyère AOP réserve reviennent directement avec une médaille - l'or pour l'un et le bronze pour l'autre.

Une fois de plus l'or pour Michael Spycher, fromagerie de montagne de Fritzenhaus



Michael Spycher, fromagerie de montagne de Fritzenhaus

Quand il s'agit de places de choix lors de concours internationaux, il faut compter avec Michael Spycher. Avec son Le Gruyère AOP affiné 15 mois, il gagne une médaille d'or après avoir remporté l'or également l'année dernière en Norvège lors du même concours avec son Le Gruyère AOP affiné 12 mois. Son Hornbacher little brother qui en début d'année était déclaré champion toutes catégories confondues aux USA confirme son succès en récoltant une médaille d'argent au Portugal.

Fritz Baumgartner, fromagerie de montagne de Trub gagne également l'or lors des WCA



Fritz Baumgartner, fromagerie de montagne de Trub

Par le passé, l'Emmentaler AOP de Fritz Baumgartner a déjà brillé de nombreuses fois aux USA en tant que meilleur de sa catégorie. Cette fois, il remporte pour la première fois une médaille d'or avec son Emmentaler AOP réserve affiné 18 mois lors des World Cheese Awards au Portugal et confirme ainsi une fois de plus l'excellence de ses Emmentalers AOP vieillies en cave. Maintenant, Fritz Baumgartner produit également pour Gourmino le Jüscht, un fromage à pâte mi-dure, qui a remporté une médaille de bronze au Portugal.

Silvio Schöpfer, fromagerie de montagne de Kleinstein, remporte l'or avec le Luzerner Bergkäse



Silvio Schöpfer, fromagerie de montagne de Kleinstein

Silvio Schöpfer de la fromagerie de montagne de Kleinstein a participé pour la première fois aux World Cheese Awards avec son Luzerner Bergkäse, un fromage à pâte mi-dure, affiné 5 mois et remporte directement une médaille d'or. Ce fromage avec sa pâte soyeuse se distingue par de légères notes torréfiées.

Kompetenz für gereifte Emmentaler einmal mehr untermauert

Depuis sa création, le but de Gourmino a toujours été d'être parmi les meilleurs affineurs d'Emmentaler AOP. Cela n'est pas une tâche facile, car il faut disposer d'un large know how au niveau du traitement du lait cru – du producteur de lait en passant par le maître-fromager jusqu'à l'affinage avec la sélection et le soin apporté aux fromages pour un développement optimal de leur pâte et de leur goût. Avec 1 médaille d'or et 3 d'argent remportées par différentes de ses fromageries, Gourmino prouve au Portugal à nouveau sa compétence à ce niveau. L'or est allé, comme mentionné précédemment, à Fritz Baumgartner de la fromagerie de montagne de Trub pour son Emmentaler AOP réserve affiné 18 mois. Ont remporté chacun une médaille d'argent : Hansruedi Gasser de la fromagerie de montagne d'Obereri avec son Rahmtaler réserve affiné 12 mois, Beni Näf de la fromagerie villageoise de Guntershausen et Markus Hengartner/Robin Straub de la fromagerie villageoise de Rohrenmoss avec leur Emmentaler AOP surchoix, affiné 12 mois.

Trois médailles pour Michael Hanke de la fromagerie de Combremont-le-Petit



Michael Hanke, Fromagerie Combremont-le-Petit

Avec trois médailles, Michael Hanke montre de manière impressionnante que les fromagers de Gourmino dominent leur art également au niveau des spécialités. Bronze va à son Le Gruyère AOP affiné 15 mois ainsi qu'au Gourmino Geiss (fromage de chèvre Gourmino) et au Bleu de Combremont – tous deux déjà récompensés de nombreuses fois.

Notre nouvelle ligne, fraîchement lancée, remporte directement quatre médailles



A la fin de cet été, Gourmino a lancé une nouvelle ligne de fromages «Handcrafted tradition since 1815». L'accent est mis ici sur des spécialités en dehors des sortes traditionnelles, mais il s'agit toujours de fromages artisanaux, au lait cru. Cette nouvelle ligne se compose actuellement de 5 spécialités qui ont toutes pris part aux World Cheese Awards. Quatre d'entre elles ont directement remporté une médaille (1 fois or et 3 fois bronze). De bonne augure pour le lancement de cette nouvelle ligne.

Toutes nos félicitations aux fromagers et à leur équipe pour ce beau succès ainsi également qu'au team affinage (sélection et affinage) pour leurs prestations ! De plus Gourmino remercie toute la filière pour son engagement pour l'artisanat fromager suisse qui jouit d'une immense estime au niveau international et constitue une base importante pour l'image de nos produits.

Honorés parmi 4'786 fromages



Au niveau des World Cheese Awards, il s'agit d'un concours fromager qui attire des participants, exposants et visiteurs du monde entier. Cette compétition a lieu toutes les années dans un autre pays, cette année à Viseu au Portugal. Son déroulement est le suivant: les 4'786 fromages de 47 pays de 5 continents participant au concours sont répartis sur environ 100 tables ; ainsi un Emmentaler peut être comparé par exemple à de la Mozzarella et des fromages à pâtes molles. Par table, le jury juge environ 50 fromages d'après leur apparence, leur texture et leur saveur gustative.

Chaque table décerne ses médailles de bronze, argent et or (avec le même nombre de points, plusieurs médailles de la même couleur sont possibles). Pour finir, chaque table élit son favori parmi les médaillés d'or. Ceux-ci, les super gold, prennent parts à l'élection du champion du monde par un jury spécial. Chaque membre de ce jury choisit un fromage qu'il défend lors de la dernière ronde. Un déroulement passionnant.

En 2025, les World Cheese Awards auront lieu pour la première fois en Suisse. Les meilleurs fromages du monde se confronteront du 13 au 15 novembre 2025 à Berne. Gageons que Gourmino relèvera à nouveau le défi.



Gourmino – «sélection directement chez le fromager»

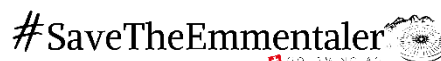
En 2001, dans un contexte difficile, cinq maîtres-fromagers ont décidé de commercialiser eux-mêmes leur production traditionnelle. Gourmino AG – la maison de commerce des fromagers – en a résulté. Son assortiment comprend les spécialités produites et sélectionnées dans ses propres petites fromageries artisanales de montagne et de village.

Les fromagers et propriétaires de Gourmino ont acquis en 2017 un bunker percé dans la montagne pour le transformer en cave à fromage. Depuis 2018, Gourmino affine ainsi dans cette grotte, dans les meilleures conditions climatiques, des Gruyère AOP et des Emmentaler AOP ainsi que bien d'autres spécialités. #AffinageImBerg #NothingIsAsPerfectAsNature



Save the Emmentaler®

Avec la marque **Save the Emmentaler®**, nous transmettons ce qui caractérise un Emmentaler original et authentique. Notre mission est de promouvoir l'Emmentaler de petites fromageries et les structures décentralisées qui en découlent ainsi que de défendre un artisanat vieux de 700 ans. Nous n'agissons pas pour des raisons nostalgiques mais pour maintenir un produit naturel de qualité.



«Gourmino appartient aux fromagers» et s'engage pour un artisanat traditionnel et pour la transformation locale du lait dans des petites structures familiales. Et Gourmino se veut synonyme de qualité. Dans un marché où la surproduction est le maître-mot, Gourmino se bat pour la tradition et la qualité. Les bons résultats obtenus nous motivent à poursuivre dans cette voie.

Contacts

Gourmino AG, Yvonne Richardet, responsable marketing yvonne.richardet@gourmino.ch
Gourmino AG, Roland Sahli, co-directeur roland.sahli@gourmino.ch

Illustrations

sur demande

Links

Gourmino www.gourmino.ch
Affinage dans la montagne www.gourmino.ch/affinage/im-berg/
Save the Emmentaler www.savetheemmentaler.ch
Handcrafted tradition since 1815 www.handcraftedcheesetradition.ch/
World Cheese Awards worldcheeseawards.com