Communiqué de presse du 17 novembre 2026

11 fois de l'or et 2 places en finale pour Gourmino lors des World Cheese Awards 2026

Avec 81 points, Le Gruyère AOP réserve de la fromagerie villageoise de Rossens sélectionné par Gourmino a manqué d'un cheveu le titre de meilleur fromage du monde. Le jury final a octroyé le même nombre de points à trois fromages. Finalement, après la suppression de la meilleure et de la moins bonne note, un Comté français a remporté le titre. Avec la Tomme Agnès, Gourmino a placé un deuxième fromage parmi les 10 meilleurs fromages du monde.

5'330 fromages de 45 pays ont été envoyés à Córdoba, en Espagne, pour briguer le titre de champion du monde, lors des 38e World Cheese Awards. Avec **25 médailles**, Gourmino a pu une nouvelle fois démontrer ses compétences en matière d'affinage et de sélection de fromages. Nous sommes très fiers d'avoir reçu **5 médailles super gold, 6 d'or, 8 d'agent et 6 de bronze.** De plus, nous avons eu le grand honneur de remporter le prix du **Best Swiss Cheese** et du **Best Le Gruyère AOP**.

Main d'or pour le choix de fromages – 5 sélections Gourmino distinguées par une médaille super gold

Super Gold - Le Gruyère AOP réserve, Fromagerie de Rossens



Vincent Guillet, Fromagerie Rossens

Un des fromages de Gourmino a particulièrement séduit. D'abord les 270 juges des tables et ensuite le jury final composé de 14 membres qui a attribué pendant le live le titre de champion du monde. Le Gruyère AOP réserve de Vincent Guillet de la fromagerie de Rossens a obtenu 81 points et est ainsi membre du cercle très fermé des 3 meilleurs fromages du monde.

Depuis 10 ans, Gourmino sélectionne des fromages de cette fromagerie chez un autre affineur. Le Gruyère AOP de Vincent Guillet se distingue par sa texture soyeuse et très agréable ainsi que par la complexité de ses arômes et son goût puissant mais pur. Ce fromage avait déjà obtenu une médaille lors des éditions 2024 et 2025 ce qui prouve la constance qualitative de cette sélection. Nous sommes fiers de cette longue collaboration et sommes très heureux de ce merveilleux succès remporté grâce à l'excellence de ces fromages.

Super Gold - Tomme Agnès, O'lait



Agnès Spielhofer, O'lait

Tomme Agnès est une nouvelle sélection de Gourmino. Ce fromage à pâte molle de 4 kg, à croûte fleurie, au lait cru se distingue en premier lieu par son apparence et ensuite par sa consistance crémeuse. Au niveau du goût, des notes de champignons jouent avec des notes plus fruitées rappelant les fruits secs. L'ensemble donne de la rondeur, de la puissance et de l'intensité à ce fromage à pâte molle affiné trois mois.

Nous sommes reconnaissants de pouvoir collaborer avec Agnès car elle impressionne par son savoir-faire et la qualité de ses produits.

Agnès: *«Cela fait un certain temps déjà que j'ai développé ce fromage avec mon père. Depuis lors, nous l'avons affiné jusqu'à obtenir ce surprenant goût intense. Je suis fière de ce magnifique succès qui rend hommage à l'entier de la branche fromagère suisse et à son artisanat.»*

Gourmino AG | Dorfbergstr. 3b | CH-3550 Langnau im Emmental | Switzerland
T. +41 71 688 42 48 | email: info@gourmino.ch | www.gourmino.ch

Super Gold - Gourmino Blue - Fromagerie de Plasselb

Cette année, ce bleu qui se différencie par son onctuosité et l'intensité de son goût a convaincu sur toute la ligne. La brique noire a obtenu la note maximale pour son apparence, son arôme et sa consistance. Légèrement poivré avec une pointe de champignon et une note finale légèrement sucrée. Une nouvelle distinction lors d'un concours international pour le bleu de Michael.



Gourmino Bleu von Michael Hanke

Avec le Gourmino Goat, la fromagerie de Plasselb a obtenu une deuxième médaille d'or. Sa texture soyeuse ainsi que ses notes florales de lavande, sauge et poivre blanc font de ce fromage de chèvre une spécialité d'exception. Nous sommes très heureux de pouvoir travailler avec Michael et de pouvoir faire rayonner le fruit de son excellent travail à l'international. Toutes nos félicitations pour ce fabuleux succès !



Fabien Kolly & famille, alpage de Montasson

Super Gold - Le Gruyère Alpage AOP surchoix de Montasson

Ce joyau des alpes est produit selon la tradition sur un feu de bois sur l'alpage de Montasson à une altitude de 1'013 m. Fabien Kolly transforme le meilleur lait d'alpage ce qui donne à son fromage son arôme floral avec de légères notes de fumée provenant du feu de bois. Avec la note de 19 sur 20 pour son arôme, le résultat obtenu cette année lors des World Cheese Awards souligne la profondeur et la pureté du goût de ce fromage.

Nous sommes reconnaissants à Fabien de perpétuer cette production traditionnelle et de nous permettre ainsi d'avoir ses merveilleux fromages dans notre sélection.

Since 1815 - ruée sur l'or pour la marque distributeur de Gourmino

Trois des fromages de notre marque pour distributeur **Since 1815-your brand our craft**, lancée en 2024, ont remporté une médaille d'or. The flowery et The extra se sont parés d'or alors et The rocky de Super Gold. Avec notre qualité habituelle, nous offrons des fromages traditionnels et artisanaux au lait cru sous une marque distributeur. Nous permettons ainsi à nos clients de vendre en plus de l'assortiment Gourmino des fromages suisses de qualité sous leur propre marque. Selon la devise your Brand our craft, notre compétence votre marque.

Honneur particulier pour le Rahmtaler de l'Emmental



Hans-Ruedi Gasser, fromagerie de montagne d'Oberei

Hans-Ruedi Gasser a reçu 34 de 35 points possibles pour son Rahmtaler et a ainsi pu ramener à la maison dans la fromagerie de montagne d'Oberei une médaille d'or bien méritée. Ce fromage de 6 mois a convaincu à tous les niveaux et a obtenu la majorité des points pour son apparence, sa texture et son arôme. Ce succès contredit le scepticisme ambient relatif à l'Emmentaler et montre que la qualité parle pour elle-même. Un grand merci à Hans-Ruedi pour son engagement en faveur de la qualité et toutes nos félicitations pour ce succès !

Raclette du fromager aux mains d'or de l'Entlebuch

Une nouvelle médaille d'or pour Silvio Schöpfer ! Après le Super Gold remporté l'an dernier par son Luzerner Bergkäse, il gagne cette année une médaille d'or avec le Gourmino Mountain Raclette. Ce fromage au lait cru de vaches paissant sur de luxuriantes prairies fleuries à une texture soyeuse et fondante. Il peut aussi bien être mangé tel quel que fondu, un fromage parfaitement polyvalent. Nous félicitons Silvio pour ses trois médailles et nous nous réjouissons d'ores et déjà de déguster les prochaines créations de la fromagerie de montagne de Kleinstein.



Silvio Schöpfer, fromagerie de montagne de Kleinstein

Helvetia – une nouvelle étoile au firmament thurgovien



Christian Gerber, fromagerie villageoise de Neukirch

L'Helvetia de Christian Gerber, un fromage qui n'est jusqu'à aujourd'hui pas dans notre assortiment, a remporté une médaille d'or. Sa belle apparence et son arôme ont en particulier convaincus les juges. Ce fromage se caractérise par sa pâte ferme et son goût fort avec des notes fruitées et salées. Le long affinage d'au moins 10 mois et les soins manuels ont lieu dans la fromagerie villageoise de Neukirch. Nous félicitons Christian pour cette nouvelle création.

Aperçu de toutes les médailles remportées par Gourmino

Super Gold	**34 / 35**	Le Gruyère AOP réserve from village dairy Rossens	V. Guillet
Super Gold	**31 / 35**	Le Gruyère Alpage AOP surchoix	F. Kolly
Super Gold	**31 / 35**	Tomme Agnès	A. Spielhofer
Super Gold	**32 / 35**	Gourmino Blue	M. Hanke
Super Gold	**32 / 35**	Since 1815 - the rocky	Marque distributeur
Or	**34 / 35**	Gourmino Rahmtaler mild mountain dairy Oberei	HR. Gasser
Or	**32 / 35**	Gourmino Goat	M. Hanke
Or	**32 / 35**	Sinde 1815 - the flowery	Marque distributeur
Or	**31 / 35**	Gourmino Mountain Raclette	S. Schöpfer
Or	**31 / 35**	Since 1815 - the extra	Marque distributeur
Or	**31 / 35**	Helvetia	C. Gerber
Argent	**27 / 35**	Gourmino Le Gruyère AOP surchoix from village dairy Sarzens	O. Habegger
Argent	**29 / 35**	L'Etivaz Alpage AOP surchoix	F. Rosat
Argent	**29 / 35**	Chrüterhäx	R. Rüegg
Argent	**29 / 35**	Thurstein	C. Gerber
Argent	**28 / 35**	Gourmino Rockflower	S. Schöpfer
Argent	**28 / 35**	Gourmino Hornbacher	M. Spycher
Argent	**28 / 35**	Emmentaler AOP surchoix	F. Baumgartner
Argent	**27 / 35**	Tilsiter black	R. Rüegg
Argent	**27 / 35**	Rostiger Ritter	R. Rüegg
Bronze	**26 / 35**	Gourmino Le Gruyère AOP surchoix from mountain dairy Fritzenhaus	M. Spycher
Bronze	**26 / 35**	L'Ecru	A. Spielhofer
Bronze	**26 / 35**	Appenzeller black label	L. Meier
Bronze	**25 / 35**	Gourmino Hornbacher little brother	M. Spycher
Bronze	**24 / 35**	Gourmino Jùscht	F. Baumgartner
Bronze	**23 / 35**	Ur-Kräuter	F. Spielhofer

Honorés parmi 5’330 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 Córdoba en Espagne. Son déroulement est le suivant: les 5'330 fromages de 45 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, leur arôme et leur goût. Chaque table décerne ses médailles de bronze, argent et or (avec le même nombre de points, plusieurs médailles du même métal 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 final. Chaque membre de ce jury choisit un fromage qui peut à leur avis prétendre au titre. Un déroulement passionnant.

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 et d'autres 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

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.

Contact	Gourmino AG, Julia Zaugg, marketing	julia.zaugg@gourmino.ch
	Gourmino AG, Roland Sahli, co-directeur	roland.sahli@gourmino.ch

Images	sur demande
Links	Gourmino Affinage im Berg Save the Emmentaler World Cheese Awards Cheezy by Gourmino