



Communiqué de presse

## Une victoire sensationnelle! le titre de champion du monde, deux médailles d'or et d'autres places de choix pour Gourmino

La success story continue. Gourmino remporte pour la 4<sup>e</sup> fois dans l'histoire le titre de champion du monde lors du World Championship Cheese Contest (WCCC) au Wisconsin, USA. Michael Spycher de la fromagerie de montagne de Fritzenhaus (BE) a à nouveau remporté le titre – cette année avec le Hornbacher young dans la catégorie fromage à pâte mi-dure à croûte lavée. L'Emmentaler AOP Gourmino affiné en qualité surchoix de Beni Näf de la fromagerie villageoise de Guntershausen (TG) a aussi convaincu le jury. Il a remporté l'or dans la catégorie Emmentaler. Michael Hanke de la fromagerie de Combremont-le-Petit (VD) a quant à lui obtenu l'argent avec le Gourmino Bleu de Combremont dans la catégorie fromages à moisissure bleue. Markus Hengartner et Robin Straub de la fromagerie villageoise de Rohrenmoos (SG) sont arrivés à la troisième place dans la catégorie Emmentaler avec le Gourmino Rahmtaler. De plus, Gourmino peut se réjouir de nombreux autres classements dans les 10 premiers dans différentes catégories. Un résultat grandiose pour une participation de 3'302 fromages de 25 pays dans 142 catégories.



**quadruple champion du monde:  
le maître fromager Gourmino Michael Spycher de la fromagerie de  
montagne de Fritzenhaus**

### HORNBACHER « LITTLE BROTHER »

catégorie fromage à pâte mi-dure, à croûte lavée « Class 56: Washed Rind / Smear Ripened Semi Soft Cheeses, Aged »



Photo © Tom Trachsel Photography

Michael Spycher de la fromagerie de Fritzenhaus a conquis le cœur du jury avec le Hornbacher « little brother » et a remporté le titre après avoir été élu vainqueur dans sa catégorie

Michael Spycher devient ainsi quadruple champion du monde après ses victoires en 2008, 2020 et 2022 avec son Gourmino Le Gruyère AOP et maintenant en 2024 avec la version jeune du Hornbacher. Le fromage vainqueur en 2002 a obtenu cette année la 4<sup>e</sup> place à 0,225 points de la médaille d'or.

La décision de Gourmino de lancer cette année le Hornbacher junior est renforcée par cet excellent résultat. Le Hornbacher affiné 8 mois séduit par son délicat arôme de caramel. Le Hornbacher est produit depuis 40 ans selon la même recette.

VOM KÄSE-KÖNNER FÜR DEN KÄSE-KENNER

Gourmino AG | Eigerweg 4 | CH-3322 Urtenen-Schönbühl | Switzerland  
T. +41 71 688 42 48 | email: info@gourmino.ch | www.gourmino.ch



## GOURMINO EMMENTALER AOP SURCHOIX

### Catégorie Emmentaler « Class 13: Rinded Swiss Style »



Photo © Tom Trachsel Photography

La victoire de Beni Näf de la fromagerie villageoise de Guntershausen est également une très belle démonstration. Il succède à Stefan Haldner et à Fritz Baumgartner. Cette catégorie reste ainsi dans les mains de Gourmino. Beni Näf avait déjà remporté cette catégorie en 2008; de plus il a obtenu ces dernières années deux fois la médaille de bronze. Ceci prouve que la poursuite d'une politique qualité conséquente est récompensée à long terme.

Il convient également de relever que Beni Näf a remporté la médaille d'or avec un **Emmentaler AOP surchoix** produit en mars 2023 et affiné à Reichenbach.

[pour plus d'infos...](#) #SaveTheEmmentaler



## GOURMINO BLEU DE COMBREMONT

### Catégorie Bleu « Class 36: Cheeses with Blue Molding »



Un classement également très réjouissant pour Michael Hanke de la fromagerie villageoise de Combremont-le-Petit (VD): au Wisconsin, il a remporté la deuxième place avec le Gourmino Bleu de Combremont.

Outre son goût, le jury a également apprécié la présentation de ce Bleu de Combremont. La magnifique « brique » crémeuse, comme nous aimons à l'appeler affectueusement, produite à Combremont dans le canton de Vaud, a également fait chavirer le cœur du jury avec son indéniable et magnifique arôme de bleu.

[pour en savoir plus...](#)

## RAHMTALER

### Catégorie Emmentaler « Class 13: Rinded Swiss Style »



Photo © Tom Trachsel Photography

La 3e place dans la catégorie Emmentaler a été obtenue par Markus Hengartner et Robin Straub de la fromagerie villageoise de Rohrenmoos avec leur Gourmino Rahmtaler. Cet Emmentaler à la crème est toujours produit par les fromageries de Gourmino et vendu exclusivement par Gourmino. Le fromage médaillé au WCCC a été produit en septembre 2023.

[pour en savoir plus...](#)

#SaveTheEmmentaler



Un bilan incroyable pour la team Gourmino: le titre de champion du monde, 2 médailles d'or, 1 médaille d'argent et 1 médaille de bronze ainsi que de nombreux placements dans le top 10. Un tel résultat est une magnifique performance qui témoigne de l'engagement et de la maîtrise de chacun. Et cela confirme la qualité exceptionnelle des fromages de Gourmino. C'est une reconnaissance des efforts incessants des maîtres-fromagers, des affineurs et des collaborateurs de Gourmino afin de produire et d'affiner les meilleurs fromages qui réjouissent et comblent non seulement les palais et les cœurs du jury mais de chaque consommateur.

### 142 catégories au départ et à la fin un champion du monde



Le championnat du monde des fromages a lieu tous les deux ans au Wisconsin. Cette année 3'302 fromages de 25 pays différents ont concouru dans 142 catégories. Le jury était composé d'environ 50 experts venant de 19 pays qui ont jugé les fromages de chaque catégorie selon un système de déduction basé principalement sur des critères qualitatifs au niveau du goût et de la consistance. 20 fromages parmi les gagnants de chaque catégorie ont ensuite été sélectionnés pour participer au round final et ont à nouveau été jugés par chaque membre du jury afin de définir le champion mondial toutes catégories confondues.

### L'artisanat fromager suisse jouit d'une excellente réputation

En raison de sa compétence en fromage, la participation de la Suisse est relativement élevée. Au sein du jury, les fromages suisses jouissent d'une très bonne réputation. Roland Sahli, directeur de Gourmino et ancien membre du jury ne peut que le confirmer: « La Suisse jouit d'une excellente réputation en particulier en raison de la bonne formation de ses fromagers; ce que prouve également les excellents résultats qu'elle remporte régulièrement lors de concours internationaux. Mais, nombreux sont cependant les gagnants au niveau international qui ont effectué une partie de leur formation en Suisse ou ont engagé des fromagers suisses dans leur entreprise. »

Gourmino félicite les fromagers pour leur performance et les remercie pour la passion et la fierté qu'ils dégagent ainsi que pour leur engagement au niveau de l'artisanat suisse du fromage.

---

<b>Contact</b>	Gourmino AG, Yvonne Richardet, responsable Marketing Gourmino AG, Roland Sahli, co-directeur Fromagerie de montagne de Fritzenhaus, Michael Spycher	<a href="mailto:yvonne.richardet@gourmino.ch">yvonne.richardet@gourmino.ch</a> +41 (0)78 758 27 79 +41 (0)79 788 13 45
<b>Images</b>	sur demande	
<b>Links</b>	Gourmino Affinage dans la montagne Save the Emmentaler Concours international	<a href="http://www.gourmino.ch">www.gourmino.ch</a> <a href="http://www.gourmino.ch/affinage/im-berg/">www.gourmino.ch/affinage/im-berg/</a> <a href="http://www.savetheemmentaler.ch">www.savetheemmentaler.ch</a> <a href="http://www.worldchampioncheese.org/">http://www.worldchampioncheese.org/</a>



## 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 – était née. 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 naturelles des Gruyère AOP et des Emmentaler AOP ainsi que bien d'autres spécialités. #AffinageImBerg #NothingIsAsPerfectAsNature




Gourmino s'engage pour l'artisanat traditionnel – pour les petites entreprises familiales et la transformation du lait locale. Et Gourmino est synonyme de qualité. Tous les gagnants susmentionnés sont également propriétaire de Gourmino et déterminent sa stratégie, car « Gourmino appartient aux fromagers ». Sur un marché où la surproduction est à l'ordre du jour, nous défendons la tradition et la qualité. Les résultats obtenus nous motivent à poursuivre dans cette voie avec encore plus d'engagement.

[pour en savoir plus...](#)

## 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 bien plus pour le maintien d'un produit naturel de qualité.

[pour en savoir plus...](#)

#SaveTheEmmentaler 

8 mars 2024 / Gourmino AG