



Communiqué de presse

Accueil festif des meilleurs fromagers du monde à Kiesen

Kiesen, 20 avril 2024 – «Hornbacher» tel est le nom du fromage de Michael Spycher: Le champion du monde et grand vainqueur du «[World Championship Cheese Contest](#)» a été accueilli en grande pompe le 20 avril 2024 par de nombreux représentants du monde politique et de la branche. Et également la majeure partie des 24 autres médaillés aux USA.

Le «[World Championship Cheese Contest](#)» s'est déroulé cette année du 5 au 7 mars dans l'état américain du Wisconsin. Et, aux USA, la Suisse a été particulièrement performante: En la personne de Michael Spycher, maître fromager et responsable de la [fromagerie de montagne de Fritzenhaus](#) à Wasen im Emmental elle a non seulement gagné le concours mais de nombreux fromagers suisses ont remporté 24 fois l'or, l'argent ou le bronze dans diverses catégories. ,

Pour fêter dignement ce succès extraordinaire, la société [Gourmino AG](#), active dans l'affinage et la commercialisation de fromage et comptant parmi ses fromagers différents médaillés, a organisé une réception à Kiesen le 20 avril 2024. Dans ce cadre, Christian Hofer, directeur de l'Office fédéral de l'Agriculture, a transmis les félicitations du ministre de l'agriculture le conseiller fédéral Guy Parmelin. Il a souligné dans ses salutations l'importance de la production fromagère pour l'agriculture suisse. L'hôtesse, la conseillère nationale Katja Riem, a expliqué l'importance du lieu choisi: le musée national du lait se trouve à Kiesen. Son bâtiment, classé monument historique, abrite la première fromagerie de plaine de Suisse fondée en 1815. Le musée témoigne du changement fondamental intervenu dans l'industrie laitière au cours de la première moitié du 19^e siècle, à savoir le transfert de l'essentiel de la production fromagère des Alpes vers les régions de plaine.

Aux USA, Michael Spycher qui remporte cette année pour la quatrième fois le titre de champion du monde a su convaincre le jury pour la première fois avec son «[Hornbacher](#)» affiné pendant 8 mois. Avec le «Hornbacher Little Brother», tel est le nom complet de ce fromage, Michael Spycher a non seulement remporté la catégorie des fromages à pâtes mi-dure mais s'est imposé devant tous les autres. «Michu», comme ses amis l'appellent, produit le Hornbacher depuis près de 25 ans. Le nom de ce fromage a été inspiré par le ruisseau qui traverse Wasen im Emmental et coule directement à côté de la fromagerie.

Pour toute question

Roland Sahli

Co-directeur Gourmino AG

roland.sahli@gourmino.ch

+41 78 758 27 79

Illustrations

[Accueil médaillés WCCC 2024](#)

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 AG

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 dans ses propres petites fromageries artisanales de montagne et de village ou sélectionnées dans d'autres exploitations répondant aux mêmes critères.

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. Gourmino est synonyme de qualité et s'engage pour l'artisanat traditionnel – pour les petites entreprises familiales et la transformation locale du lait.

Michael Spycher

«J'ai grandi dans une fromagerie et le fait que l'on puisse fabriquer tant de produits différents à partir de lait m'a toujours fasciné», dit le maître fromager Michael Spycher.

Directement après l'école, Michael Spycher a fait un apprentissage de fromager et il a ensuite suivi une formation de maître fromager en passant par des écoles spécialisées et des années de pratique. Michael Spycher est un homme sociable avec une certaine malice. Outre son sens de l'artisanat fromager, il se distingue par sa droiture, sa détermination et sa fiabilité.

Depuis 2001, il a repris, avec son épouse, Monika la fromagerie de montagne de Fritzenhaus. Ils ont eu quatre enfants, maintenant adultes. Michael Spycher est convaincu qu'il faut un peu de chance et beaucoup de choses qui ne s'apprennent pas pour devenir champion du monde. C'est pourquoi il se fie à son expérience et à son instinct. De plus, il échange volontiers avec des anciens du métier avec de profiter de leur compétence et de discuter ensemble sur les joies de l'art fromager.

Pour Michael Spycher, il est particulièrement important avec les producteurs de lait de pouvoir assurer grâce à sa fromagerie l'existence d'une région périphérique de l'Emmental. Lui et ses producteurs de lait sont persuadés que la situation et l'isolement de sa fromagerie amène bien des avantages pour la production de fromages affinés: prairies extensives, vaches en bonne santé, courtes distances de transport, transformation rapide du lait cru, pour n'en nommer que quelques-uns. Le succès se reflète dans la satisfaction des clients, qui reconnaissent la valeur des produits artisanaux et naturels, et permettent ainsi à la fromagerie de montagne de Fritzenhaus d'exercer une activité économique durable dans une région périphérique.



«Hornbacher Little Brother»

Ce délicieux fromage, champion du monde 2024, est produit par le quadruple champion du monde Michael Spycher et commercialisé à l'étranger par Gourmino. Ce fromage a un goût équilibré d'umami, avec un léger arôme de caramel, des nuances d'oignons et des notes grillées.

HORNBACHER:	le petit "Baked Potato Cheese" produit et affiné par le quadruple champion du monde.
Ingrédients:	lait frais et riche de vaches heureuses qui paissent dans prairies fleuries et verdoyantes.
Matière grasse:	50% MG/ES
Poids d'une meule:	environ 6 kg
Age:	8 mois
Goût:	équilibré, umami, avec des notes de grillé, un léger arôme de caramel et des nuances d'oignons
Texture:	crémeuse
Cristaux:	aucun
Marque:	affinage & selection

