



Switzerland Cheese Marketing AG
Brunnmattstrasse 21
Postfach 8211, CH-3001 Bern
T +41 31 385 26 26
info@scm-cheese.com
www.schweizerkaese.ch

Communiqué de presse du 26 octobre 2022

La diversité des fromages suisses de saison et régionaux enthousiasme les grands/es chefs/fes

Lorsque le Guide Michelin distingue les restaurants suisses de premier choix, le fromage suisse haut de gamme ne manque pas à l'appel. Switzerland Cheese Marketing a présenté les particularités saisonnières et régionales de différents fromages aux nombreux/ses chefs/fes de cuisine présents/es à l'événement et a agrémenté le repas de gala d'un plateau de fromages raffiné.

Saviez-vous que de l'excellent fromage à pâte persillée était fabriqué en Suisse? Que le Raclette du Valais AOP était également délicieux non fondu? Ou encore que l'arôme d'un fromage de montagne changeait en fonction de la saison? Et quand commence bcvla saison du Vacherin Mont-d'Or AOP?

«Nous entreprenons d'importants efforts pour transmettre nos connaissances sur le fromage suisse à la restauration. Nous souhaitons, notamment, susciter l'enthousiasme des grands/es chefs/fes et les familiariser avec l'excellente qualité et avec la grande variété de nos spécialités fromagères», explique Martin Spahr, Chief Marketing Officer de Switzerland Cheese Marketing SA.

Le fromage suisse est, en effet, un produit d'excellence fabriqué artisanalement pouvant être utilisé de multiples manières dans la restauration, comme ingrédient d'une création ou comme plat de fromage proprement dit. La restauration et le métier de fromager ont en commun le plus grand soin apporté à la production et à la sélection, la priorité donnée aux produits locaux et à la durabilité ainsi que le souci de créer régulièrement de nouvelles associations.

Former sur la diversité et la qualité

«Choisir parmi les multiples fromages à pâte dure, mi-dure ou molle, bien les présenter et connaître leur origine et leurs particularités constitue un défi même pour les professionnels de la gastronomie», précise Martin Spahr. C'est la raison pour laquelle Switzerland Cheese Marketing propose, en collaboration avec l'association professionnelle GastroSuisse, la formation de Sommelier/ère du fromage. Au cours de ce séminaire spécialisé, les professionnels de la gastronomie apprennent tout le nécessaire, de la production à l'affinage du fromage en passant par l'association du fromage avec le vin, la bière ou les spiritueux afin de faire vivre à leurs clients de fantastiques moments de dégustation. «La fabrication de fromage est un artisanat traditionnel exercé avec une grande passion. Notre objectif est que la restauration développe la même passion pour servir nos spécialités fromagères suisses avec professionnalisme. Nous donnons ainsi au fromage suisse l'appréciation et l'attention qu'il mérite.»



Switzerland Cheese Marketing AG

Brunnmattstrasse 21

Postfach 8211, CH-3001 Bern

T +41 31 385 26 26

info@scm-cheese.com

www.schweizerkaese.ch

Contact

Martin Spahr

Switzerland Cheese Marketing AG

Chief Marketing Officer

+41 79 159 94 43

media@scm-cheese.com

Switzerland Cheese Marketing SA (SCM) s'engage en faveur du secteur fromager suisse en tant qu'organisation à but non lucratif faitière et neutre. SCM fédère les forces de tous les acteurs de la branche et soutient les ventes de fromage suisse en tant que produit premium apprécié, en Suisse et à l'étranger.