

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

---

Berne, le 4 octobre 2023

# **Cultiver ensemble la passion du fromage suisse – Rencontre entre des fromagers et les chef/fe/s à la tête des restaurants étoilés MICHELIN de Suisse**

**De doux à corsé, de crémeux et onctueux à dur et cassant, de vache, de chèvre ou de brebis: le fromage suisse est bien plus varié que nombre d'aliments. Sa diversité permet nombre de création qu'il s'agisse du fromage lui-même ou de la manière de le sublimer dans un plat. Ainsi, lors de la « MICHELIN Guide Ceremony Switzerland 2023 » qui s'est tenue récemment à l'EHL, des fromagers suisses ont pu partager leur savoir et leur passion avec les grand/es chef/fe/s présents.**

En-cas rapide, point d'orgue d'un menu ou fondue crémeuse: le fromage suisse est ancré dans la gastronomie. Mais il va bien au-delà des plats traditionnels connus, en particulier dans la restauration haut de gamme. «La qualité et la variété du fromage suisse permettent aux grand/es chef/fes de laisser libre cours à leur imagination culinaire, de réinventer ou de réinterpréter des plats pour créer de nouvelles expériences gustatives surprenantes. Je souhaite les soutenir sur cette voie», affirme Nicolas Schmoutz, fromager passionné et maintes fois récompensé de la Fromagerie de Mézières. A ses côtés à Lausanne, Lukas Bucheli, fromager et fondateur de Noula, incarne l'esprit innovant avec, notamment, ses burrata à la double crème ou au safran fribourgeois.

### **De surprenantes créations fromagères à pâte molle**

Les deux ambassadeurs de Switzerland Cheese Marketing se sont réjouis, lors de la « MICHELIN Guide Ceremony Switzerland 2023 » d'échanger avec les professionnels de la gastronomie. Des fromagers d'égal à égal avec le gratin de la haute cuisine. «Nous avons en commun la passion et le dévouement au service de la meilleure qualité», précise Lukas Bucheli, premier producteur de burrata et de mozzarella 100% fribourgeoise. Et Nicolas Schmoutz complète en mentionnant «la priorité donnée aux produits régionaux et durables mais aussi la recherche constante de nouvelles créations surprenantes». Outre le Gruyère AOP et le Vacherin Fribourgeois AOP, Nicolas Schmoutz fabrique plusieurs fromages à pâte molle comme, par exemple, le «Pavé de Romont», la «Tomme du p'tit laitier» ou encore le fromage à tartiner «Les 4h du bouébo» fabriqué à partir de Vacherin Fribourgeois AOP. Nicolas Schmoutz porte une attention particulière à son «Pèlutse», un fromage à pâte molle au lait cru révélant ainsi les différents arômes du lait tout en invitant à, encore, le sublimer en cuisine.

### **Susciter la passion du fromage suisse grâce au savoir-faire**

Switzerland Cheese Marketing (SCM) met à profit sa participation à la « MICHELIN Guide Ceremony Switzerland 2023 » afin d'investir dans la compétence fromagère des gastronomes. «Le fromage fait partie de notre culture. Il nous tient donc à cœur d'ancrer encore mieux les connaissances sur le fromage suisse dans la gastronomie», souligne Martin Spahr, Chief Marketing Officer de SCM. Les événements tels que la

---

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

---

« MICHELIN Guide Ceremony Switzerland 2023 » s'y prêtent idéalement. Par ailleurs, en collaboration avec l'association professionnelle GastroSuisse, SCM propose, depuis trois ans, une formation de Sommelier/ère du fromage, également en Suisse romande à partir de 2024. Au cours de ce séminaire spécialisé, les professionnels de la gastronomie acquièrent des connaissances approfondies sur la production fromagère, l'affinage et l'art d'associer le fromage avec le vin, la bière ou les spiritueux.

### **Une fondue en dessert**

Grâce à leurs connaissances approfondies et à leurs idées créatives, les chef/fe/s sont en mesure d'offrir à leurs clients des moments de plaisir inoubliables tout en accordant au fromage suisse l'estime et l'attention qu'il mérite. Celui-ci devient ainsi un acteur important, souvent essentiel, des assiettes des gourmets. La meilleure preuve en est le dessert proposé au dîner de gala organisé à l'issue de la « MICHELIN Guide Ceremony Switzerland 2023 » : une réinterprétation de la fondue moitié-moitié.

### **Contact**

Désirée Stocker  
Switzerland Cheese Marketing AG  
Responsable Corporate Communications  
+41 31 385 26 36  
[media@scm-cheese.com](mailto: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.

---