






Legende:




-  Médaille d'or
-  Médaille d'argent
-  Médaille de bronze
-  Diplôme

## Gagnants des Olymiades des fromages de montagne






### Fromages frais

-  "Sellthürner Ziegenfrischkäse" de Rudi Gmeiner, 87634 Günzach, DE
-  "Frischkäse Nature" de Daniel Erni, Opfersei, 6133 Hergiswil LU, CH
-  "Chèvre frais" de Michel Grossrieder, 1694 Orsonnens, CH

### Pasta filata

-  "Caciocavallo" de Franco Mariconda, 83059 Vallata, IT
-  "Treccione passito affumicato" de Giovanni Nomaro, 86043 Casa Calenda, IT
-  "Stracciata di Agnone" de Piergiorgio Antencucci, 86081 Agnone, IT




### Fromages à pâte molle à croûte fleurie

-  "Tomme fleurette" de Michel Beroud, Le Praz, 1659 Rougemont, CH
-  "Weichkäse mit Weisssschimmel" de Fritz Gerber, 6197 Schangnau, CH
-  "Rose d'OGOZ" de Nicolas Charrière, 1696 Vuisternens-Ogoz, CH
-  "Tomme vaudoise" de Jean-Daniel Perren, 1608 Chesalles-sur-Oron, CH
-  "Weichling" de Markus Stirnimann, 6156 Luthern, CH




### Fromages à pâte molle à croûte emmorgée

-  "Le Montagnard des Vosges" de Fromageries Bongrain-Gérard SAS, 88530 Le Tholy, FR
-  "Reblochon Fermier" de Jean-Pierre Missillier, 74450 Le Grand-Bornand, FR
-  "Petit Jura" de Florilait SA, 2852 Courtételle, CH
-  "Hornbacherli" de Michael Spycher, Käserei Fritzenhaus, 3457 Wasen im Emmental, CH
-  "Schlosskäse" de Olivier Stich, 87674 Ruderatshofen, DE






































### Fromages à pâte molle avec additifs aromatisés

-  "Trüffel Symphonie" de Ernst Odermatt, Klosterhof, 6390 Engelberg, CH
-  "Trüffel-Brie" de Bruno Buchs, 3778 Schönried, CH
-  "Chrüter-Häxli" de Markus Stirnimann, 6156 Luthern, CH






### Fromages à moisissures bleues

-  "Roquefort Papillon Révélation" de Fromageries Papillon, 12250 Roquefort sur Soulzon, FR
-  "Berg Bleu" de Christian Leuthold, Dorf, 3775 Lenk im Simmental, CH
-  "Bleu d'Aoste" de Centrale Laitière Vallée d'Aoste s.r.l., 11020 Gressan, IT



























## Fromages à pâte mi-dure

-  "Tête de Moine AOC" de Daniel Amstutz, Fromagerie, 2717 Fonet-Dessous, CH
-  "Entlebucher Bärgblüemli-Chäs" de Franz Renggli, Bergkäserei Oberberg, 6170 Schüpflheim, CH
-  "Gstaader Bergkäse" de Erhard Kohli, 3780 Gstaad, CH
-  "Appenzeller" de Marcel Tobler, Käserei, 9414 Schachen b. Reute, CH
-  "Tête de Moine AOC" de Harald Kämpf, Fromagerie Courtelary, 2608 Courtelary, CH
-  "Raclette" de Kurt Keusen, Käserei Vorderfultigen, 3089 Hinterfultigen, CH
-  "Bündner Bergkäse" de Severin Caratsch, Chascharia Val Müstair, 7537 Müstair, CH
-  "Wirzigä - würziger Bergkäse" de Hans Aschwanden-Herger, Bergkäserei Aschwanden, 6377 Seelisberg, CH
-  "Schwarzsee rustique" de Yvan Aeby, Käserei Bühl, 1716 Oberschrot, CH
-  "Appenzeller" de Züger & Stalder Käserei AG, 9105 Schönengrund, CH
-  "Urnäscher Brauchtumskäse" de Johannes Schefer, 9107 Urnäsch, CH
-  "Bündner Bergkäse Bio" de Toni Knöpfel, Christian Simmen, 7437 Nufenen, CH
-  "Sörenberger Bergkäse" de Franz Troxler, 6170 Schüpflheim, CH
-  "Andeerer Rahm-Chäs" de Martin Bienerth, 7440 Andeer, CH
-  "Schwägalp-Käse" de Othmar Manser, Neuhus 14, 9107 Urnäsch, CH
-  "Schönegger Alprahmkäse" de Dietmar Reichelt, 86984 Prem, DE
-  "Major Benoît" de Didier Germain, Fromagerie Les Martel, 2316 Les Ponts-de-Martel, CH
-  "Bergraclette" de Yvan Aeby, Käserei Bühl, 1716 Oberschrot, CH
-  "Tomme Stockalper VALDOR" de Josef Gerold, 3907 Simplon Dorf, CH
-  "Tête de Moine AOC" de Josef Spielhofer, 2610 St-Imier, CH
-  "Tête de Moine AOC" de Roger Schwab, Fromagerie Schwab, 2606 Corgémont, CH
-  "Tête de Moine AOC" de Christian Kälin, 2340 Le Noirmont, CH
-  "Roc-Montès" de Christian Kälin, 2340 Le Noirmont, CH
-  "Tomme Tourbillon BIO VALDOR" de Heribert Brügger, 3946 Turtmann, CH
-  "Biokäser Scheunenkäse" de Sulzberger Käserellen, 6934 Sulzberg, AT
-  "Tomme St-Bernard VALDOR" de Fabien Sauthier, 1941 Vollèges, CH
-  "Eidgenosse" de Josef Werder, 6403 Küssnacht am Rigi, CH
-  "Tête de Moine AOC" de Franz von Büren, au plateau du fromage, 2613 Villeret, CH
-  "Free Style Cheese" de Ernst Näf, Käserei Schönenbüel, 9127 St. Peterzell, CH
-  "Baldauf Bauernkäse" de Anton Ess, 88161 Lindenberg, DE
-  "Entlebucher Bergkristall" de Heinz Stalder, Chäsi Landbrügg 2, 6170 Schüpflheim, CH
-  "Tilsiter Switzerland" de Dominik Schmidt, Käserei Kleinbäretswil, 8498 Gibswil-Ried, CH
-  "Tête de Moine AOC" de Jean-Philippe Brahier, 2350 Saignelégier, CH
-  "Bergraham-Käse" de Michael Künzle, Käserei, 9613 Mühlrüti, CH
-  "Alma Kräuterschatz" de Daniel Marte, Bergsennerei Lutzenreute, 6912 Hörbranz, AT
-  "Tomme Tourbillon VALDOR" de Heribert Brügger, 3946 Turtmann, CH
-  "Neckertaler Bergkäse" de Ernst Näf, Käserei Schönenbüel, 9127 St. Peterzell, CH




## Fromages à pâte mi-dure avec additifs aromatisés

-  "Fyrobigchäs" de Michael Künzle, Käserei, 9613 Mühlrüti, CH
-  "Kümmelkäse" de Alexander Schmid, 87437 Kempten, DE
-  "Capra Ubriaco al Traminer" de Emanuel Perenzin, 31020 Bagnolo di San Pietro di Feletto (TV), IT
-  "Hilkater Pfefferkäse mit Pfefferrinde" de Jakob Meusburger, 6874 Bizau, AT
-  "Roter Bergwald-Käse" de Stephan Bühler, 9534 Gähwil, CH






## Fromages à pâte dure à croûte emmorgée

-  "Le Gruyère AOC" de Erich Hunkeler, Laiterie, 1688 Sommentier, CH
-  "Le Gruyère d'alpage AOC" de Maurice et Jacques Bapst, 1634 La Roche FR, CH
-  "Le Gruyère AOC" de Blaise Christen, Laiterie La Joux-du-Plâne, 2058 La Joux-du-Plâne, CH
-  "Steriser Alpkäse" de Christoph Schwazmann, 6741 Raggal, AT
-  "Mont Jura" de Fromagerie Badoz, 25300 Pontarlier, FR
-  "Le Gruyère AOC" de Jean-Daniel Perren, 1608 Chesalles-sur-Oron, CH
-  "Le Gruyère AOC" de Jean-Marie Dunand, Laiterie, 1611 Le Crêt-p-Semsaies, CH
-  "Allgäuer Sennalpkäse" de Edelbert Kohler, Alpe Schwabenberg, 87547 Missen-Börlas, DE
-  "Schlinser Bergkäse" de Thomas Kaufmann, 6824 Schlins, AT
-  "Le Gruyère AOC" de Kurt Keusen, Käserei Vorderfultigen, 3089 Hinterfultigen, CH
-  "Le Gruyère AOC" de Didier Germain, Fromagerie Les Martel, 2316 Les Ponts-de-Martel, CH
-  "Le Gruyère AOC" de Hanspeter Wälchli, Fromagerie, 2523 Lignières, CH
-  "Le Gruyère AOC" de Pierre Reist, Fromagerie, 2518 Nods, CH
-  "Toggenburger Bio Blumenkäse" de Thomas Stadelmann, 9657 Unterwasser, CH
-  "Gstaader Bergkäse extra 12 Mte" de Erhard Kohli, 3780 Gstaad, CH
-  "Comté AOC" de FROMAGERIES ARNAUD, Coopérative Longeville, 25370 Longevilles Mont d'Or, FR
-  "Comté AOC" de FROMAGERIES ARNAUD, Coopérative Indevillers, 25470 Indevillers, FR
-  "Le Gruyère AOC Bio" de Pierre Buchillier, Fromagerie, 1660 Les Moulins, CH
-  "Le Gruyère AOC" de Yvan Aeby, Käserei Bühl, 1716 Oberschrot, CH
-  "Le Gruyère AOC" de Cédric Vuille, 2406 La Brévine, CH
-  "Le Gruyère d'alpage AOC" de Christophe Esseiva, 1627 Vaulruz, CH
-  "Le Gruyère d'alpage AOC" de Yvan et Pierre Brodard, 1733 Treyvaux, CH
-  "Le Gruyère d'alpage AOC" de Simon Renaud, 1188 Gimel, CH
-  "Le Gruyère d'alpage AOC" de Jacques Murith, 1663 Gruyères, CH
-  "Le Gruyère AOC" de Vincent Tyrode, 1454 L'Auberson, CH
-  "Comté AOC" de FROMAGERIES ARNAUD, Coopérative Déservillers, 25330 Déservillers, FR














## Fromages à pâte dure avec fermentation propionique

-  "Emmentaler AOC" de Bernhard Meier, Käserei Hüpfenboden, 3555 Trubschachen, CH
-  "Emmentaler AOC" de Bruno Kaufmann, Dorfkäserei Mosnang, 9607 Mosnang, CH
-  "Emmentaler AOC" de Markus Stirnimann, 6156 Luthern, CH








## Autres fromages à pâte dure

-  "Berner Alpkäse AOC" de Hans-Rudolf Bühler, Lochmatte, 3763 Därstetten, CH
-  "Berner Alpkäse AOC" de Ernst Raaflaub-Favre, Bächlihof Gruben, 3780 Gstaad, CH
-  "Splügen Felsenkeller" de Jürg Flükiger, Sennerei, 7435 Splügen, CH
-  "Bergstätter Komet" de Franz Horn, 87547 Missen-Wilhams, DE
-  "Piave Vecchio Selezione Oro" de lattebusche SCA, 32030 Busche, IT






## Fromages à pâte extra-dure

-  "Berner Hobelkäse AOC" de Therese und Niklaus Gerber-Mani, Pfaffenried, 3765 Oberwil i. S., CH
-  "Sbrinz AOC" de HansStadelmann jun., Käserei, 9650 Nesslau, CH
-  "Parmigiano Reggiano" de Nazionale del Parmigiano Reggiano, Caseificio Fattoria Fiori, 42020 Vetto d'Enza (RE), IT
-  "Parmigiano Reggiano" de Nazionale del Parmigiano Reggiano, Caseificio Val Parnossa, 43028 Carpaneto (PR), IT
-  "Parmigiano Reggiano Biologico" de Tiziano Fantini, 41028 Pompeano-Serramazzone (MO), IT
-  "Parmigiano Reggiano" de Floriano Marcacci, Caseificio Soc. di Querciola, 40042 Lizzano in Belvedere (BO), IT
-  "Parmigiano Reggiano" de Gabriele Arlotti, 42010 Cavola (RE), IT
-  "Parmigiano Reggiano" de Nazionale del Parmigiano Reggiano, Latteria san Pietro, 42033 Valestra di Carpineti (RE), IT
-  "Parmigiano Reggiano" de Nazionale del Parmigiano Reggiano, Caseificio Fattoria Fiori, 42020 Vetto d'Enza (RE), IT
-  "Parmigiano Reggiano" de Nazionale del Parmigiano Reggiano, Caseificio Fiordilatte, 40041 Gaggio Montano (BO), IT
-  "Parmigiano Reggiano" de Nazionale del Parmigiano Reggiano, Latteria San Giovanni di Querciola, 42030 San di Querciola (VI), IT
-  "Sbrinz AOC" de Ruedi Windlin, 6066 St. Niklausen OW, CH
-  "Sbrinz AOC" de Josef Werder, 6403 Küssnacht am Rigi, CH




## Fromages de brebis

-  "Margalet" de Fromageries Papillon, 12250 Roquefort sur Souzou, FR
-  "Señorio de Montelarreina" de Manuel Viano Illodo, 49590 Fresno de la Ribera, ES
-  "Fleurs de brebis" de Michel Grossrieder, 1694 Orsonnens, CH
-  "Petit Val" de Ronald Sommer, 2715 Monible, CH
-  "Sufner Schafkäse" de Dionis Zinsli, Sennerei, 7434 Sufers, CH
-  "DM ANEJO (DM Aged) 14 months" de Luis Martin, 49600 Zamora, ES
-  "Bergstätter Alp-Schafkäse" de Franz Horn, 87547 Missen-Wilhams, DE

## Fromages de chèvre

-  "Le "Vieux Chevrier"" de François Jaquet, 1666 Grandvillard, CH
-  "Persille des Aravis" de Jean-Pierre Missillier, 74450 Le Grand-Bornand, FR
-  "Chèvre demi-sec" de N. Bourdier, 25840 Lavans-Vuillafans, FR
-  "Chevrotin" de Jean-Pierre Missillier, 74450 Le Grand-Bornand, FR
-  "Geisse Bergkäse" de Thomas Stadelmann, 9657 Unterwasser, CH

## Autres fromages

-  "Morbier AOP" de FROMAGERIES ARNAUD, Coopérative de Guyans-Vennes, 25390 Guyans-Vennes, FR
-  "Monte Veronese D.O.P. latte intero" de Ezio Dalla Valentina, Sennerei, 37030 Velo Veronese, IT
-  "Tomme des Haudères" de Eric Vacelet et Michel Métrailler, 1984 Les Haudères, CH




## Prix spéciaux

### Meilleur Allgäuer Bergkäse g.U.

 Johannes Nussbaumer, 87509 Immenstadt, DE


### Meilleur Allgäuer Emmentaler g.U.

 Helmut Berkmann, 88171 Weiler im Allgäu, DE


### Meilleur Allgäuer Sennalpkäse

 Edelbert Kohler, Alpe Schwabenberg, 87547 Missen-Börlas, DE

### Meilleur Appenzeller

 Marcel Tobler, Käserei, 9414 Schachen b. Reute, CH

### Meilleur Berner Alpkäse AOC

 Hans-Rudolf Bühler, Lochmatte, 3763 Därstetten, CH

### Meilleur Berner Hobelkäse AOC

 Therese und Niklaus Gerber-Mani, Pfaffenried, 3765 Oberwil i. S., CH

### Meilleur Bündner Bergkäse

 Severin Caratsch, Chascharia Val Müstair, 7537 Müstair, CH


### Meilleur Comté AOC

 FROMAGERIES ARNAUD, Coopérative Longeville, 25370 Longevilles Mont d'Or, FR

### Meilleur Emmentaler AOC

 Bernhard Meier, Käserei Hüpfenboden, 3555 Trubschachen, CH

### Meilleur Fontina DOP

 Cooperativa Produttori Latte e Fontina Soc. Coop. A .R.L., Barasson, 11020 St-Christophe, IT

### Meilleur Le Gruyère AOC

 Erich Hunkeler, Laiterie, 1688 Sommentier, CH






### **Meilleur Le Gruyère d'alpage AOC**

 Maurice et Jaques Bapst, 1634 La Roche FR, CH

### **Meilleur Monte Veronese D.O.P. d'allevato mezzano**

 Roberto Pericù, 37028 Rovere Veronese, IT

### **Meilleur Monte Veronese D.O.P. latte intero**

 Ezio Dalla Valentina, Sennerei, 37030 Velo Veronese, IT


### **Meilleur Parmigiano Reggiano DOP**

 Nazionale del Parmigiano Reggiano, Caseificio Fattoria Fiori, 42020 Vetto d'Enza (RE), IT


### **Meilleur Raclette du Valais AOC**

 Heribert Brügger, 3946 Turtmann, CH

### **Meilleur Sbrinz AOC**

 Hans Stadelmann jun., Käserei, 9650 Nesslau, CH

### **Meilleur Queijo Serra da Estrela DOP**

 Paulo Figueiredo, 3400-126 Oliveira do Hospital, PT

### **Meilleure Tête de Moine AOC**

 Daniel Amstutz, Fromagerie, 2717 Fornet-Dessous, CH

### **Meilleur Vacherin Fribourgeois AOC**

 Rudolf Biemann, Alpage Forny, 1715 Alterswil FR, CH

### **Meilleur Vorarlberger Bergkäse D.O.P.**

 Daniel Marte, Bergsennerei Lutzenreute, 6912 Hörbranz, AT

