



Documentation pour les médias **Date d'autorisation de publication: samedi 1<sup>er</sup> septembre 2012, 10 h 00**

## **Emmentaler Switzerland lance l'Emmentaler couronné chez Migros**

**En tant que partenaire couronne de la Fête fédérale de lutte suisse et des jeux alpestres (FFLS) 2013, Berthoud, dans l'Emmental, Emmentaler Switzerland produit actuellement, en vue de la fête de la «Fédérale» 2013, l'Emmentaler couronné original, au goût intense. Cette spécialité très corsée fabriquée selon la tradition et portant l'étiquette spéciale FFLS sur la meule sera sur le marché en mars 2013 chez Migros.**

Il y a un an précisément, le lutteur de première catégorie, Matthias Sempach (67 couronnes, dont 2 fédérales), et le président du CO FFLS, Andreas Aebi, se sont retrouvés dans la fromagerie de démonstration d'Affoltern pour fabriquer, en collaboration avec le maître fromager d'Emmentaler, Johannes Sommer, un Emmentaler AOC qui, dans un an précisément – du 30 août au 1<sup>er</sup> septembre 2013 – sera sur la table de cadeaux de la Fête fédérale de lutte suisse et des jeux alpestres 2013, Berthoud, dans l'Emmental. A cette date, cet Emmentaler AOC aura un affinage de deux ans et un goût vraiment intense.

A la manifestation «1 an avant» du 1<sup>er</sup> septembre 2012 à Berthoud – entre-temps, il se sera donc écoulé précisément un an depuis la production de ladite meule de fromage –, Matthias Sempach et Andreas Aebi ont piqué le fromage sous la direction experte de Fritz Sommer, responsable qualité d'Emmentaler Switzerland, l'ont goûté une première fois et ont ensuite apposé sur la meule l'étiquette FFLS tout spécialement créée pour l'occasion (voir [www.emmentaler.ch/ch\\_fr/sponsoring/fete-de-lutte-suisse.html](http://www.emmentaler.ch/ch_fr/sponsoring/fete-de-lutte-suisse.html)).

Comme l'a montré la dégustation test du 1<sup>er</sup> septembre 2012 à Berthoud, la meule de fromage est «en bonne voie». On peut se réjouir à l'idée d'avoir sur la table de cadeaux un Emmentaler AOC au goût bien corsé.

Certes, cet Emmentaler AOC fabriqué par Andreas Aebi et Matthias Sempach ne pourra pas être acheté dans les commerces de détail. En revanche, en collaboration avec Migros, Emmentaler Switzerland mettra en vente en mars 2013 un Emmentaler AOC tout à fait particulier: l'Emmentaler couronné. Comme auparavant, – comme au début de la Confédération précisément –, il est fabriqué selon des méthodes traditionnelles. Concrètement, cela signifie: le lait coagulé est découpé à la main à l'aide de la lyre à fromage, est extrait d'un petit chaudron en cuivre dans un torchon en toile et serré à l'aide d'une presse manuelle pour l'égoutter. Ensuite l'Emmentaler couronné est affiné durant huit mois dans une cave humide où il est entretenu tous les jours avec de l'eau salée. Cette méthode d'affinage confère à l'Emmentaler couronné un goût ancestral tout à fait particulier et, pour cette raison, fait de lui l'Emmentaler «couronné». La production de cette spécialité de fromage peut être suivie en direct tous les jours à 11 h 00 dans la fromagerie de démonstration d'Affoltern dans l'Emmental.

Pour de plus amples informations:

Christoph Stadelmann, communication marketing Switzerland, 079 215 90 13

Photos de la production de l'Emmentaler couronné sur le site Web:

[http://www.emmentaler.ch/ch\\_de/ma/switzerland/media/medienmitteilungen-und-downloads.html](http://www.emmentaler.ch/ch_de/ma/switzerland/media/medienmitteilungen-und-downloads.html)

Berthoud, le 1<sup>er</sup> septembre 2012