

Communiqué de presse

Berne, le 13 novembre 2025

Le Gruyère AOP de la fromagerie de montagne Vorderfultigen remporte les World Cheese Award 2025

Un fromage suisse remporte la première place du plus grand concours de fromages au monde.

Le Gruyère AOP Spécial de plus 18 mois de la fromagerie de montagne Vorderfultigen a été désigné "Best of the Best" lors des World Cheese Awards 2025 à Berne, et remporte ainsi le titre de champion du monde.

Piuz Hitz, maître-fromager et directeur de la fromagerie de montagne Vorderfultigen, déclare :
« C'est un immense honneur pour moi et pour tout le travail quotidien que cela représente, sept jours sur sept, 365 jours par an. C'est aussi une reconnaissance du temps que le fromage passe chez nous, environ 20 mois. Toute l'équipe sera très fière, et je me réjouis vraiment de voir l'impact que cela aura sur notre activité — mais d'abord, nous devons réfléchir à la manière de célébrer cela. »

A relever que la fromagerie de montagne Vorderfultigen remporte encore, avec son Gantrisch Bergkäse, le 4^{ème} rang. Et on mentionnera encore le 3^{ème} rang de Appenzeller® Edel-Würzig de la fromagerie Käserei Ifang ainsi que le 5^{ème} rang du Königs-Chäs Rezent de la fromagerie Rüttiberg AG.

Pour cette 37^e édition du concours à Berne, 5'244 fromages provenant de 46 pays ont participé. Un jury de 265 spécialistes — technologues du lait, commerçants en fromage, affineurs ou journalistes gastronomiques — a évalué les fromages en équipes de deux ou trois et attribué les distinctions Bronze, Argent, Or et Super Or. Les critères d'évaluation portaient sur l'apparence (croûte et pâte), la texture, l'arôme et le goût.

Les fromages ont été jugés à l'aveugle, sans marque visible ni information sur l'origine ou le producteur. Lors d'un second tour, les fromages ayant obtenu la distinction Super Or ont été à nouveau évalués par un Super Jury composée de 14 experts internationaux reconnus, afin de désigner le fromage champion du monde.

Les 14 fromages finalistes — tous récompensés d'une Super Gold — des World Cheese Awards 2025 sont :

- Yozawa Yagi Cheese, Yozawa Goat Farm, Japon – 73 points
- Hechizo, Quesería La Zarcillera, Espagne – 76 points
- Pave Cobble, White Lake Cheese, Royaume-Uni – 74 points
- Meule de 2,5 kg d'Ossau-Iraty AOP au lait de brebis pasteurisé, Agour, France – 78 points
- Aged Rutland Red, Long Clawson Dairy, Royaume-Uni – 76 points
- Sparkenhoe Red Leicester, Leicestershire Handmade Cheese Company, Royaume-Uni – 75 points
- Gruyère AOP Vorderfultigen Spécial affiné plus de 18 mois, Bergkäserei Vorderfultigen, Suisse – 85 points
- Königs-Chäs Rezent, Rüttiberg Käse AG, Suisse – 78 points
- Montana Intenso, Maaz Cheese, Pays-Bas – 76 points
- Appenzeller® Edel-Würzig – affiné 9 mois, Käserei Ifang, Christian Tschumper / Suisse – 83 points
- Eniquem Maly princ – 4 mois, Eniquem Cheese, Slovaquie – 69 points
- Gantrisch Bergkäse, Bergkäserei Vorderfultigen, Suisse – 81 points
- Stockinghall, Murray's Cheese, États-Unis – 78 points
- Crèmeux des Aldudes aux fleurs – Etxaldia, Etxaldia, France – 84 points

Communiqué de presse

Les World Cheese Awards sont organisées par la Guild of Fine Food. Il s'agit du plus grand événement au monde consacré exclusivement à l'évaluation de fromages.

Informations pour les rédactions:

Vous trouverez des images et de plus amples informations ici : [Médias & Partenaires | World Cheese Awards 2025](#). Un aperçu de tous les fromages primés sera disponible à partir du lundi 17 novembre 2025 dès 13h sur : [World Cheese Awards – Guild of Fine Food](#).

Contact

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

Switzerland Cheese Marketing AG (SCM) s'engage, en tant qu'organisation neutre, transversale et à but non lucratif, au service de la filière fromagère suisse. SCM réunit les forces de l'ensemble des acteurs de la branche et promeut la commercialisation du fromage suisse en tant que produit premium apprécié, en Suisse comme à l'étranger.