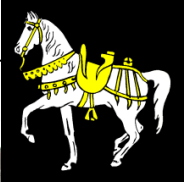


Gens d'ici ...



L'équipe « Mont Vully »

13.03.2018

Matthieu Schafer (Classic)

Ewald Schafer (Bio) (Ing. ETS industrie aliment.)

Philippe Huber (Reserve)

Heinz Tschannen (Maître fromager)
(Stilli Zärtlicheite)

Le Mont Vully Bio décroche le bronze parmi 3402 fromages

Le Mont Vully Bio a reçu la médaille d'or dans sa catégorie. Parmi les 121 catégories, le jury a conservé les 20 meilleurs résultats pour la finale. A l'issue de celle-ci, la médaille de bronze a été décernée à la fromagerie Schafer de Cressier.

Ce brillant résultat est le fruit du travail de haute qualité d'Ewald Schafer et de son équipe.

Le plus grand concours mondial

Madison, une ville de 252'000 habitants dans l'état du Wisconsin, à 235 km au nord-ouest de Chicago. Il n'est pas étonnant que les habitants de cet état portent le sobriquet de «cheeshead» (tête de fromage) car on y produit annuellement environ le quart de la production du pays, soit plus de 1.3 millions de tonnes (2014). C'est le plus grand producteur des Etats-Unis.

Cette ville organise tous les deux ans le plus grand concours mondial de fromages. Cette année, un record de 3402 fromages étaient en compétition, du 6 au 8 mars. Le concours est ouvert au public et près de 700 personnes ont payé \$ 25 pour assister à la cérémonie de gala et distribution des prix... et pour déguster 60 sortes de fromages.

Parmi les 3402 fromages répartis dans 121 catégories, 4 étaient proposés par Ewald Schafer, de la fromagerie de Cressier :

Mont Vully Classic – Mont Vully Bio – Mont Vully Reserve dans la catégorie « Croûte lavée à l'alcool » et le « Stilli Zärtlicheite » dans la catégorie « Croûte lavée, pâte dure ».

Classement du World Championship Cheese Contest 2018 (Madison, Wisconsin USA)

- Catégorie « Croûte lavée à l'alcool » :



Médaille d'or pour le Mont Vully Bio



Médaille d'argent pour le Mont Vully Classic

Le Mont Vully Reserve est au 6^e rang

- Catégorie « Croûte lavée, pâte dure » :



Médaille d'argent pour le Stilli Zärtlichkeit



Médaille de
bronze
Mont Vully Bio

Toutes catégories

La fromagerie de Cressier

Ewald et Béatrice Schafer ont repris l'exploitation de Cressier en mai 1993. La production était axée sur l'Emmental. Trouvant que ce type de fromage n'avait pas sa place à Cressier, Ewald se lance dans la création d'un nouveau fromage qu'il nomme *Mont Vully*.

La première meule de *Mont Vully Classic* voit le jour en 1994 et le fromage reçoit un accueil chaleureux. Neuf ans plus tard, c'est la naissance de son petit frère, le *Mont Vully Reserve* plus corsé grâce à un affinage supplémentaire de 6 mois. La cave d'affinage de Cressier contient 15'000 meules, retournées et brossées au vin du Vully par le fidèle robot *Théodule*.

Avec la production de lait bio de l'exploitation de François Muller Ewald met au point en 2003 le *Mont Vully Bio*. Le succès est immédiat et il reçoit le titre de meilleur fromage suisse toutes catégories aux Championnats suisses des fromagers le 27 octobre 2006 à Huttwil.

En 2010, à Madison également, le *Mont Vully Reserve* a obtenu la médaille d'argent dans sa catégorie.

Relève assuré

Un mois après leur arrivée à Cressier, Jonas, leur premier enfant vient au monde. Puis suivent Matthieu, Anne et Lisa.

Jonas et Matthieu ont obtenu leur CFC de fromager. Actuellement Jonas suit les cours à la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires de Zollikofen.

Le Mont Vully dans le monde

En Suisse, le *Mont Vully Bio* est vendu dans les magasins Coop tandis que Migros commercialise le *Classic* et le *Reserve*.

Il est exporté directement vers la France, la Hollande et la Finlande. Des grossistes se chargent de la diffusion dans les autres pays. Ewald entend parfois des échos de voyageurs qui en ont vu dans des magasins au Canada, Russie, Londres.(MJ)

Sources : site internet <http://www.montvullykaese.ch>
site internet <https://www.worldchampioncheese.org>

P.S. 1827 2018-11

12.03 – 19.03.2018