



COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
Orsières, le 5 septembre 2024

## Lancement de la toute première fondue au mélange inédit de fromage à Raclette du Valais AOP et de fromage au houblon

Fruit d'une collaboration entre Swiss Summit Distribution, la Laiterie d'Orsières et le Chef Pascal Gauthier

**Swiss Summit Distribution Sàrl**, basée à Orsières (VS) et active dans le développement et la distribution de produits suisses à base de fromage de haute qualité, lance la « Fondue Swiss Summit » en partenariat avec la **Laiterie d'Orsières** et le Chef Pascal Gauthier à Mézières (VD) ayant développé **l'Houblonnier**, le premier fromage du Jorat à pâte mi-dure au houblon Bio affiné à la bière du Jorat.

### Une fondue inédite

Fruit d'un savoir-faire artisanal célébrant le meilleur des fromages suisses, la « Fondue Swiss Summit » est un subtil mélange de **Raclette du Valais AOP** (70%) et de **fromage au houblon bio affiné à la bière** (30%). Elle se distingue par son goût unique, alliant la richesse et la douceur de la Raclette à la légère amertume du fromage au houblon. Sa texture crémeuse et fondante en fait un plat convivial, parfait pour partager des moments chaleureux en famille ou entre amis.

Olivier Gerspacher, fondateur de Swiss Summit Distribution Sàrl : « Avec cette fondue inédite, notre objectif est d'apporter une nouveauté avec une préparation originale, savoureuse et surtout fidèle à la tradition et à la qualité suisses. Elle plaira autant à une clientèle suisse qu'aux touristes souhaitant ramener chez eux une part de notre tradition gastronomique. Ce produit unique permet également de valoriser la tradition gastronomique suisse romande, souvent peu représentée à l'étranger. Il ne faut pas oublier que la fondue puise ses origines dans le canton de Fribourg et que la Raclette, elle, est d'origine valaisanne. »

Simon Tornay, directeur de la Laiterie d'Orsières : « La laiterie d'Orsières est heureuse de participer à ce projet excitant et innovant de création d'une nouvelle recette de fondue originale. En tant que passionnés de produits laitiers de qualité, nous sommes toujours à la recherche de nouvelles manières de sublimer nos fromages et de faire découvrir des saveurs uniques à nos clients. Avec le projet de Swiss Summit Distribution, en collaboration avec le Chef Pascal Gauthier, c'est une nouvelle innovation qui se crée, tout en respectant notre tradition de production artisanale. »

Pascal Gauthier, fondateur de Pascal Passion Sàrl : « La création du fromage l'Houblonnier en 2020 est le fruit du savoir-faire de plusieurs personnes passionnées par la région du Jorat. Quant à la rencontre avec Olivier Gerspacher et Simon Tornay, elle nous a inspiré la fusion de deux fromages pour créer la « Fondue Swiss Summit », un mélange qui invite au voyage dans un monde de nouvelles saveurs, tout en équilibre entre crémeux et caractère. Les belles valeurs de nos deux régions vaudoise et valaisanne se réunissent ainsi pour promettre un moment convivial autour d'un caquelon. »

- Fondue Swiss Summit : 400g, CHF 18.90
- Disponibilité : **dès mi-octobre 2024** sur [www.swiss-summit.com/boutique](http://www.swiss-summit.com/boutique), à la [Laiterie d'Orsières](#) et sur sa boutique en ligne, et auprès du Chef [Pascal Gauthier](#).
- Fondue personnalisée : Swiss Summit Distribution offre la possibilité de personnaliser l'emballage de sa fondue aux couleurs de son entreprise. Idéal pour les clubs sportifs, associations, repas de soutien, etc.



### **Supporting partner du Grand Prix du vin suisse**

Swiss Summit Distribution Sàrl sera présente le 18 octobre 2024 au [Grand Prix du Vin Suisse](#) à Berne, événement dédié aux professionnels du vin, accompagnée de ses deux partenaires, la Laiterie d'Orsières et le Chef Pascal Gauthier. Ils y présenteront leurs fromages autour de dégustations et d'accords fromages et vins.

---

### **À propos de Swiss Summit Distribution Sàrl**

Swiss Summit Distribution Sàrl est spécialisée dans le développement et la distribution de produits suisses à base de fromage de haute qualité. Basée à Orsières dans le canton du Valais, l'entreprise a pour mission de valoriser la tradition et le savoir-faire suisse dans le monde entier. Olivier Gerspacher, fondateur de l'entreprise, est un entrepreneur créatif et baroudeur, ayant œuvré durant de nombreuses années pour faire connaître la tradition du fromage suisse aux États-Unis. Grâce à cette solide expérience dans la distribution internationale, Swiss Summit Distribution propose un accompagnement en matière d'exportation, à savoir le développement de partenariats avec des producteurs locaux pour offrir une sélection de vins et de fromages de haute qualité et un conseil personnalisé tout au long du processus d'exportation. En savoir plus sur [www.swiss-summit.com](http://www.swiss-summit.com).

### **À propos de la Laiterie d'Orsières**

Située à Orsières dans le canton du Valais, la Laiterie d'Orsières est particulièrement réputée pour la production de fromages emblématiques de la région, comme le fromage à Raclette du Valais AOP, connu pour sa texture fondante et son goût raffiné. La laiterie produit également d'autres types de fromages artisanaux, y compris des tommes et des séracs, mais aussi du beurre et de la crème. L'entreprise met un point d'honneur à travailler avec des producteurs locaux, garantissant ainsi la qualité et la fraîcheur de ses matières premières. Les méthodes de fabrication sont un subtil mélange de traditions ancestrales et de techniques modernes. Le respect des processus artisanaux permet de préserver les saveurs authentiques des produits, tout en répondant aux exigences contemporaines en matière de qualité et de sécurité alimentaire. En savoir plus sur [www.laiterie-orsieres.ch](http://www.laiterie-orsieres.ch).

### **À propos du Chef Pascal Gauthier et de l'Houblonnier**

Après avoir travaillé pour des maisons de renom en France, le Chef Pascal Gauthier gère sa propre affaire avec le Restaurant du Jorat à Mézières, dans le canton de Vaud, comptabilisant 16 points au Gault & Millau. En 2020, il met en œuvre son idée originale de créer un nouveau fromage pour la région du Jorat à pâte mi-dure au houblon Bio, affiné à la bière du Jorat : l'Houblonnier. Ce fromage inédit a été développé en collaboration avec un fromager et une brasserie du canton de Vaud. Le houblon apporte une note parfumée à ce fromage qui se déguste sous toutes ses formes, en fondue, raclette, flûtes, en dés apéritif, rebibe, et même en Malakoff. Sa durée d'affinage est de 4 à 5 mois, à la bière ambrée de la Brasserie du Jorat. Lors du concours « Swiss Cheese Awards » de septembre 2022, l'Houblonnier remporte la 13ème place de sa catégorie aux côtés de 50 autres sortes de fromage en compétition, avec une note de 15.60/20. En savoir plus sur [www.pascalpassion.com/lhoublonnier](http://www.pascalpassion.com/lhoublonnier).

---

### **Contact presse**

Mélina Neuhaus  
Maneki Agence RP  
+41 79 249 20 31  
[melina@maneki.ch](mailto:melina@maneki.ch)