



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Orsières, le 5 septembre 2024

Swiss Summit Distribution lance la toute première fondue au mélange inédit de fromage à Raclette du Valais AOP et de fromage au houblon

Active dans le développement et la distribution de produits suisses à base de fromage de haute qualité, l'entreprise [Swiss Summit Distribution Sàrl](#), basée à Orsières dans le canton du Valais, a pour mission de valoriser la tradition et le savoir-faire suisses dans le monde entier, notamment grâce à la solide expertise de son fondateur, Olivier Gerspacher. Entrepreneur créatif et baroudeur, il a œuvré durant de nombreuses années pour faire connaître la tradition du fromage suisse aux États-Unis.

Aujourd'hui, il apporte une nouveauté basée sur la tradition suisse avec la « Fondue Swiss Summit », une préparation inédite contenant un subtil mélange de Raclette du Valais AOP et de fromage au houblon bio affiné à la bière.

Une fondue inédite, fruit d'un savoir-faire artisanal

La « Fondue Swiss Summit » est née d'une collaboration entre la [Laiterie d'Orsières](#) (VS) 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. Fruit d'un savoir-faire artisanal qui célèbre 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.

« 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 », explique Olivier Gerspacher, fondateur de Swiss Summit Distribution Sàrl.

- Fondue Swiss Summit : 400g, CHF 18.90
- Disponibilité : **dès mi-octobre 2024** sur 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.

Olivier Gerspacher, entrepreneur créatif, passionné et baroudeur

Fondateur de Swiss Summit Distribution Sàrl, Olivier Gerspacher est un entrepreneur comptant de nombreux voyages à son actif. Né en Suisse, il a grandi et étudié la cuisine et l'hôtellerie aux États-Unis. Après diverses expériences en Afrique, en France et en Suisse, il fonde son entreprise spécialisée dans les produits suisses d'exception, l'organisation



d'événements de charme, la restauration gastronomique, ainsi que la livraison et le service sur mesure, à Jackson Hole dans l'État du Wyoming (USA). Durant la saison d'hiver 2022-2023, il rejoint l'emblématique Alpenhof Lodge pour y présenter la raclette lors des after-ski du domaine Jackson Hole Mountain Resort. Fort de ce succès et de retour en Suisse, Olivier Gerspacher poursuit aujourd'hui sa mission de faire connaître et de valoriser la gastronomie suisse à travers le monde.

« La Suisse est un petit pays bénéficiant d'une image très positive dans le monde. Très attaché à la Suisse et à sa tradition, je souhaite démontrer que nous avons des produits de haute qualité non seulement en matière de montres et de chocolat, mais aussi de fromages raffinés et exportables », poursuit Olivier Gerspacher.

Actualités

Swiss Summit Distribution Sàrl sera présente le 18 octobre 2024 au [Grand Prix du Vin Suisse](#) à Berne, événement dédié aux professionnels du vin, en tant que Supporting partner. L'entreprise sera 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.

Contact presse

Mélina Neuhaus
Maneki Agence RP
+41 79 249 20 31
melina@maneki.ch

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.

En collaboration avec la Laiterie d'Orsières (VS) et le Chef Pascal Gauthier à Mézières (VD) ayant développé l'Houblonnier, Swiss Summit Distribution annonce la mise sur la marché, dès mi-octobre 2024, de la « Fondue Swiss Summit », une préparation inédite au subtil mélange de Raclette du Valais AOP et de fromage au houblon bio affiné à la bière.

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.

La nouvelle « Fondue Swiss Summit » ainsi que d'autres spécialités au fromage seront disponibles dès mi-octobre sur la boutique en ligne www.swiss-summit.com.