



Tours Evénements
36 Boulevard Heurteloup
37000 Tours

Bureau de presse
Agence SERGEANT PAPER

Mélanie MUTTI
mmutti@agence-sergeantpaper.fr

06 71 06 36 97

Rendez-vous pour Le Mondial du Fromage et des Produits Laitiers

A Tours

Au Centre International de Congrès VINCI, Les 11, 12 et 13 Juin 2017

Salon international des professionnels de la filière laitière, Concours Mondial du Meilleur Fromager & Soirée de dégustation et de découverte gastronomique !

Le Mondial du Fromage et des Produits Laitiers revient et s'impose comme le rendez-vous des professionnels du secteur. 191 exposants sont attendus pour cette 3^{ème} édition, soit le double qu'en 2015 ! 20 nationalités, 600 variétés de fromage venant de 30 pays. Cette année le Brésil sera à l'honneur !

Le Concours Mondial du Meilleur Fromager

Le Concours Mondial du Meilleur Fromager, sera l'un des temps forts de la manifestation avec Rodolphe Le Meunier, Conseiller Expert du Mondial et Président du Jury ainsi que Fabien Degoulet, Meilleur Fromager du Monde 2015. Dimanche 11 Juin, 10 participants internationaux participeront : 3 Américains, 2 Japonais, 3 Français, un Néerlandais et une Belge.

Des candidats internationaux.

Le jury a sélectionné 10 participants, professionnels du secteur des produits laitiers, pour les épreuves finales. La Belge Nathalie VANHAVER (3^{ème} du concours en 2013 et 2015), les Japonais Mr Yo TAKAHASCHI et Mme Junko SASAI ; les Français Mme Aurore RAVACLEY PAILLUSSON, M. Christophe GONZALEZ et M. Grégory GIRAUDON ; le Néerlandais M. Evert SCHONHAGE (a participé au Concours en 2015) ; et les Américains M. Nadjeeb CHOUIAF, M. Perry SOULOS (participant au Concours 2015) et Mme Lilith SPENCER.

Plusieurs candidats sont les gagnants des Concours Nationaux de leurs pays, notamment au Japon et aux Etats-Unis qui viennent mettre leur titre en jeu face à leurs homologues internationaux !

Des épreuves théoriques et artistiques pendant 10 heures

L'auditorium François 1^{er} du VINCI, pouvant accueillir 2 000 personnes, sera en effervescence le dimanche 11 Juin. Les candidats s'affronteront sur une scène de 600m² face à un auditoire passionné fait de professionnels mais aussi d'amateurs, le « spectacle » étant ouvert au grand public pour le plaisir de tous !

Véritable marathon, le concours dure 7 heures et poussera les candidats à donner le meilleur d'eux-mêmes en termes de créativité, de technicité tout en sachant gérer leur stress. Précision du geste, compositions harmonieuses, présentations audacieuses et maîtrise, seront les maître-mots.

Au programme : le matin, à partir de 9h, des épreuves théoriques de culture générale sur les produits laitiers et les techniques inhérentes au domaine. L'après-midi, place aux épreuves artistiques : réalisation d'une assiette de fromages, d'une préparation fromagère, d'une sculpture d'un plateau de fromages, dégustation à l'aveugle, mariage des goûts, découpes, etc.

La veille du concours, les candidats se seront rendus au marché couvert des Halles de Tours avec un budget de 150€, pour l'achat des ingrédients frais à marier avec les fromages pour les épreuves ! 60 kilos de fromage par candidats sont fournis par les exposants, soit plus d'une demi-tonne !

En 2015, le Concours a réuni et mis à l'honneur 12 candidats en provenance de 6 pays et récompensé le Français Fabien Degoulet, Fromager depuis de nombreuses années au Japon, devant un autre Français, Guillaume Cardinet, et une Belge, Nathalie Vanhaver.

**Soirée de Dégustation
Les Fromages du Monde
Lundi 12 Juin 2017 à 19h30**

Une grande soirée dédiée aux plaisirs culinaires et à la gastronomie, un véritable show du Fromage !

Un concept totalement novateur organisé par Tours Événements en collaboration avec Rodolphe Le Meunier et Fabien Degoulet permettant au public d'observer, sentir et déguster les fromages venant du monde entier. Les 2 Fromagers créeront **un plateau de fromages riche et unique : une table de 40 mètres** avec



plus **d'une tonne et demie de fromage du monde entier** sera à la disposition des plus fins gourmets. Ils seront aidés de 20 fromagers internationaux, qui travailleront aussi l'aspect esthétique du tableau ! Une sélection de vins sera minutieusement étudiée pour permettre aux gourmands de savourer ces mets. Le canastra fromage brésilien sera à l'honneur cette année.

500 personnes sont attendues, il ne reste que quelques places !

Entrée 30 € pour la billetterie [cliquez ici](#)

Salon des professionnels des Produits Laitiers

Echange et rayonnement international

Cette année, plus que jamais l'édition est internationale. Le Pays à l'honneur est le Brésil, avec 40 fabricants brésiliens, mais aussi des exposants venant d'Europe de l'Est, de Hongrie, d'Israël, d'Asie avec notamment 15 Japonais. Une fédération brésilienne sera présente avec 15 délégués, ainsi que des représentants des fédérations chinoises, israéliennes et chiliennes.

Communiqué de presse

Le salon est le lieu d'échanges privilégié des professionnels du secteur des fromages et des produits laitiers. Tours Événements s'appuie sur le partenariat d'acteurs incontournables de la filière comme la Guilde Internationale des Fromagers ou encore des partenaires institutionnels. Le salon, à taille humaine, favorise les échanges et permet de s'entretenir avec clients, prospects et futurs partenaires en toute convivialité. Exposants et visiteurs consolident leurs relations professionnelles en France et à l'étranger.

Le Concours International Produits est également un rendez-vous très attendu des professionnels. C'est l'occasion de mettre en valeur un savoir-faire, le respect des traditions, l'exigence de qualité mais aussi la créativité et l'innovation. Ce concours est exclusivement réservé aux exposants présents sur le Salon. Chaque concurrent pourra présenter un ou plusieurs produits dans une ou plusieurs catégories.

Rendez-vous les 11, 12 et 13 Juin 2017 au Centre International de Congrès VINCI pour 3 jours d'échanges et de convivialité pour le rendez-vous international des professionnels de la filière laitière.

ANNEXE 1 : PRÉSENTATION DES CANDIDATS

Nadjeeb CHOUAF (Etats-Unis)

A 30 seulement, Nadjeeb CHOUAF est déjà champion. Il a notamment battu les meilleurs fromagers, lors du concours du « Susan Lucci of Cheesemongering ». Que ce soit la dégustation à l'aveugle, les tests écrits, la coupe de fromage ou encore l'emballage et la présentation, toutes sont des épreuves où il s'est inscrit gagnant. Il travaille actuellement dans sa propre fromagerie, la Flora Artisanal Cheese.

Grégory GIRAUDON (France)

En octobre 2013, après seize années dans la finance, le Parisien Grégory Giraudon change radicalement de vie afin de devenir crémier-fromager. Pour débiter cette nouvelle carrière, il s'est formé à l'IFOCPA (centre de formation des vendeurs et managers des commerces de l'alimentation de détail). Après avoir œuvré à Londres et Dax, il a désormais l'ambition de valoriser l'offre fromagère dans la grande restauration.

Christophe GONZALEZ (France)

Christophe Gonzalez, 29 ans, est diplômé de l'école de commerce EGC de Bayonne. Fromager depuis sept ans, mais également féru de voyages et de découvertes, sa passion est avant tout de partager sa culture. C'est grâce aux rencontres faites lors de ses voyages qu'il s'est lancé en tant que fromager à Londres, puis au Japon. Il souhaite d'ailleurs y retourner car le marché du fromage explose depuis cinq à six ans.

« J'ai eu l'occasion de suivre plusieurs stages à l'étranger pendant mes études, notamment à Londres. Là-bas, je me suis lié d'amitié avec des Coréens qui sont par la suite venus me rendre visite au Pays basque. C'est en leur faisant découvrir des produits locaux, que j'ai réalisé que j'adorais l'échange culturel permis par la gastronomie. Pour moi, ça a été une évidence : j'aime le fromage depuis tout petit. »

Communiqué de presse

Aurore RAVACLEY PAILLUSSON (France)

Aurore Paillusson-Ravacley est gérante de sa fromagerie, Le Trou de Souris, à Besançon. La française n'en est pas à son premier concours. L'an dernier, participante au concours du FontaineBleau, à Paris, elle s'est imposée deux fois sur la première marche du podium, remportant deux médailles d'or. Elle voit dans chaque concours l'opportunité de s'améliorer constamment, et d'obtenir une satisfaction plus grande à chaque fois.

Junko SASAI (Japon)

Junko Sasai, véritable passionnée, a terminé deuxième au Fromager Japan 2017. Elle travaille dans le salon privé Petits Pois. Également enseignante dans une école créée par Miyuki Murase, « The Cheese Room », elle transmet ainsi sa connaissance de l'histoire du fromage ainsi que la culture qui est en arrière-plan. Selon elle, profiter du fromage « pour voyager » en apprenant à connaître les fromages de tradition dans chaque pays.

Evert SCHONHAGE (Pays Bas)

Evert est né dans une vieille forteresse du « Dutch Defense Waterline », construite au 18e siècle autour d'un petit village et quelques maisons, une église et une petite ferme. Dans son enfance, il passait beaucoup de temps à déguster et savourer le lait frais et le beurre de la ferme. Aujourd'hui, il est toujours fasciné par la découverte, la provenance et la fabrication de produits.

Anciennement, il travaillait dans une entreprise de "commerce de gros" où il a choisi de se spécialiser dans le fromage. Un jour, il a commandé un "Bleu de Gex" dont il ignorait l'origine. Intéressé par cette information, il s'est renseigné auprès du « Syndicat interprofessionnel de Défense du Bleu de Gex », puis l'a transmise transmise à ses clients. Evert considère son métier comme celui d'un éducateur. Il transmet sa passion tant aux producteurs qu'aux clients dans les restaurants.

En association avec un producteur de fromages, il a également développé son propre fromage le "Bleu d' Evert" : une forme de Gouda. Sa connaissance, il la doit aux dégustations du fromage, à ses échanges avec les producteurs, ses collègues, aux formations qu'il trouve dans les livres et sur le web. L'ambition d'Evert est de devenir un véritable "Maitre fromager".

Communiqué de presse

Perry SOULOS (Etats-Unis)

Sa carrière a débuté derrière un comptoir de fromages alors qu'il était étudiant en 2001. Il a depuis porté plusieurs casquettes au fil de ses 14 années d'expérience professionnelle ce qui lui a permis d'acquérir un savoir-faire, et ce, auprès de plusieurs mentors.

Tous les étés il participe au "Fancy Food Show" et au "Cheese monger Invitational" de New York et San Francisco. Mais sa carrière a pris une autre dimension quand il est monté sur la première marche lors de l'inauguration du « Cheese monger invitational » à San Francisco en janvier 2014. Il a d'ailleurs été numéro un plusieurs fois, à l'issue des diverses compétitions durant lesquelles il a battu les professionnels du monde du fromage aux États-Unis. Des compétitions avec des épreuves de QCM, de dégustations à l'aveugle, de découpe, de mariage avec d'autres éléments, de conditionnement de produits et de vente.

Au fil du temps, il a développé une gamme de meilleurs fromages et viandes dans les environs de Washington. Il travaille aussi pour Arrowine, une boutique de référence à Washington fréquentée par les officiels et les peuples.

Lilith SPENCER (Etats-Unis)

Lilith SPENCER a toujours aimé le fromage, le caractérisant comme son aliment préféré. Dans le cadre de ses études en microbiologie alimentaire, elle a finalement décidé de faire sa thèse sur le fromage. En parallèle, elle travaille dans la fromagerie "Cheesemongers of Santa Fe", dans le Nouveau Mexique. C'est, pour elle, une manière d'apprendre sur le fromage d'un angle différent. Lilith Spencer a définitivement fait de sa passion du fromage, son métier.

Yo TAKAHASHI (Japon)

Yo Takahashi a travaillé comme sommelier à l'Hôtel du Prince, à Tokyo, pendant vingt ans. Cette carrière lui a permis de découvrir plusieurs variétés culinaires et notamment la gastronomie japonaise, chinoise mais aussi française. Il s'est particulièrement intéressé au fromage grâce aux buffets de fromages servis dans les restaurants français ou encore les plateaux de fromages servis parfois, lors de soirée à l'Hôtel du Prince. Il a par ailleurs, perfectionné sa technique du plateau de fromages dans une association

Communiqué de presse

japonaise, the « Cheese Art Fromager Association ». Grâce à cette forte technique désormais très bien maîtrisée, il a décidé de participer au concours du meilleur fromager japonais 2017, qu'il a gagné.

Nathalie VANHAVER (Belgique).

Nathalie, qui est à la tête d'une épicerie fine réputée à Oudenaarde "Kaasmeesters Callebaut", compte parmi les dix meilleurs fromagers du pays. Arrivée en 3ème en 2013 et en 2015, c'est sa troisième participation.

« Le fromage est rentré dans ma vie en 2002, après avoir travaillé pendant plus de dix années dans un magasin de chaussures ! Le fromager dans notre ville (Mr Callebaut) était à la recherche d'une aide. Un nouveau monde c'est ouvert. Les aventures à Bra pour Slow cheese n'a fait que renforcer cette passion. Se préparer pour un concours c'est de la passion, c'est investir du temps à faire ce quelque chose en plus, réfléchir à des solutions pour faire en sorte que les épreuves soient appréciées par les jurés! Ne pas s'enfermer, mais ouvrir les portes du monde du fromage et respirer ! »

ANNEXE 2 : PROGRAMME

Dimanche 11 juin :

- 09h00 : Ouverture du Salon
Salon professionnel – Mondial du Fromage et Produits Laitiers
- 09h00 – 16h30 : **Concours Mondial du meilleur Fromager**
- 19h00 : Fermeture du Salon
- 19h30 : **Soirée Officielle de remise des prix et 525e Chapitre d'Intronisation de la Guilde Internationale des Fromagers**

Lundi 12 juin :

- 09h00 : Ouverture du Salon
Salon professionnel – Mondial du Fromage et Produits Laitiers
- 10h00 – 11h00 : **Concours international des fromages et produits laitiers**
- 19h30 : **Soirée Grand Public et 526e Chapitre d'Intronisation de la Guilde Internationale des Fromagers**

Mardi 13 juin :

- 09h00 : Ouverture du Salon
Salon professionnel – Mondial du Fromage et Produits Laitiers
- 17h00 : Fermeture du Salon

Pour plus d'informations www.mondialdufromage.com

Pour toute demande d'accréditations contacter :

Agence SERGEANT PAPER

Mélanie MUTTI : mmutti@agence-sergeantpaper.fr 06 71 06 36 97