



Janvier-Février 2010

Guilde Internationale des fromagers

PHOTOS ASC

Du 28 février au 3 mars à Paris

La Guilde investit le Salon du fromage





>> **Salon du fromage 2010**

Exceptionnel !

La Guilde vous donne rendez-vous à Paris du 28 février au 3 mars pour un événement incontournable : le Salon du fromage. De quoi lancer cette année, qui sera encore riche en émotions.

L'année 2010 commence sous les meilleurs auspices pour la Guilde. Celle-ci se réunira, comme tous les deux ans, au Salon du fromage, qui se tiendra à Paris du 28 février au 3 mars prochain. « C'est l'occasion pour nous de renouer avec une grande tradition instaurée à l'époque de la Sopexa, il y a déjà 12 ans, qui consistait à organiser un grand chapitre lors du Concours général agricole. Depuis, le Salon du fromage a vu le jour et nous permet ainsi de nous retrouver de plus en plus nombreux, venus du monde entier. De plus, la majorité des membres de la Guilde participera en tant que jurés au CGA, tant pour les catégories nationales que pour la catégorie export », se réjouit Roland Barthélemy, prévôt de la Guilde.

>> Un dîner dans la convivialité

A cette occasion, la Guilde organisera son 403^e chapitre d'intronisation, le dimanche 28 février, ce qui permettra à l'ensemble des membres de la Guilde de se retrouver en marge du CGA et du Salon du fromage. Au programme, un dîner où 180 membres sont attendus, sous le signe de la convivialité et de l'échange. Ce chapitre se tiendra au restaurant les Fontaines Saint-Honoré (lire en fin d'article), à partir de 19h30. « Pour un meilleur confort et sachant que les journées

sur le Salon sont longues et prenantes, et afin "d'assurer" le lendemain en tant qu'experts au CGA, nous avons décidé d'organiser deux mini-chapitres afin que le dîner puisse être servi tôt, dès 20h. Ainsi, nous laisserons place aux rencontres, discussions et échanges entre tous les professionnels présents. » Durant la soirée, David Gremmels, président de l'American Cheese Society fera une présentation, avec dégustation évidemment, de quelques fromages fermiers et artisanaux provenant des Etats-Unis. Un

chapitre qui s'annonce convivial, chaleureux et certainement très gourmand ! ■

En pratique : Restaurant les Fontaines Saint-Honoré, 196 rue Saint-Honoré - 75001 Paris. Métro ligne 1 et 7. Palais royal et musée du Louvre. Parking Vinci : rue Croix des Petits Champs. Besoin d'aide : 06 07 08 94 81.

Les chapitres de 2010

- 2-3 avril : en Espagne (Castille). Alain Delpal
- 11 avril : en Corse (Cauro). Pierre Cyrille
- 1^{er} mai : en Italie (Pandino). Vincenzo Bozzetti
- 6 juin : en Suisse (Morges). Jacques-Alain Dufaux
- 28-29 août : en Allemagne (Lindenberg). Club allemand
- 3-4 septembre : en Suisse (Rapperswil). Club suisse
- 26-27 septembre : en Belgique. Jacquy Cange
- 10 octobre : en France (Paris)
- Du 30 octobre au 7 novembre : au Japon (Tokyo)

A ne pas manquer

Un 2^e chapitre le lundi

Un deuxième chapitre d'intronisation sera organisé le lundi 1^{er} mars, sous la houlette des Compagnons fromagers. Il débutera à 11 h 30, sur leur stand. Pour la 2^e fois, Compagnons fromagers témoigne, grâce à l'orchestration de cet événement, de son attachement à la Guilde internationale des fromagers. L'occasion pour ses membres de découvrir l'ensemble de la gamme des fromages du terroir, et notamment les fromages dédiés aux crémiers-fromagers. Lors de ce chapitre, huit personnes provenant de la filière fromagère internationale seront intronisées. On se souvient, lors du salon du fromage 2008, que les six MOF 2007 avait été intronisés maîtres-fromagers. Un grand buffet fromager s'ensuivra, accessible sur carton d'invitation. ■



Ils seront présents sur le Salon

>> **Jacquy Cange, fromager-affineur à Stambruges, en Belgique**

«Discuter ensemble de notre passion»



Pour fêter dignement les 25 ans d'existence de sa boutique, Jacquy Cange a décidé d'emmener l'ensemble de son équipe pour un périple de 3 jours autour du Salon du fromage. Arrivée le samedi soir pour découvrir Paris by Night en mini-bus, toute l'équipe (ils seront 6), sera présente le dimanche au

Salon pour rencontrer les producteurs avec lesquels Jacquy travaille. «Le Salon est un endroit où nous retrouvons l'ensemble des professionnels. Cela va permettre aux producteurs de découvrir les vendeurs avec qui je travaille et qui sont en charge des soins à apporter à leurs fromages», souligne le fromager-affineur. Le dimanche soir, tous participeront au chapitre de la Guilde. Jacquy est entré dans la confrérie en 1990 et il sera, à cette occasion, promu maître-fromager. «Ce chapitre va me permettre de voir mes confrères, d'échanger sur nos expériences et donner nos avis sur tel ou tel sujet. C'est toujours très intéressant de pouvoir se retrouver et discuter ensemble de notre passion pour le fromage.» Le lundi, toute l'équipe se rendra à Rungis pour découvrir les rouages de l'institution et elle poursuivra son périple par une visite d'Ugalait, autre grossiste situé sur la zone Sénia. ■

>> **Jean-Marc Philip, directeur de Mifroma**

«Une belle vitrine pour tous»



«Je vais tous les deux ans au Salon du fromage. Je n'ai manqué qu'une seule édition», se souvient Jean-Marc Philip, directeur de Mifroma. Cette entreprise est spécialisée dans le conditionnement de fromages suisses et dans la distribution de produits laitiers suisses depuis 1993. «Le Salon

du fromage est un rendez-vous incontournable pour l'ensemble de la filière. C'est un événement important et une belle vitrine pour tous les fromagers, crémiers et spécialistes en produits laitiers. C'est l'occasion pour nous de présenter l'ensemble de notre gamme.» Membre de la Guilde depuis 10 ans, Jean-Marc Philip fera évidemment partie des 180 membres présents au chapitre organisé le dimanche soir. «C'est un lieu de rencontres et d'échanges. Je travaille dans ce milieu depuis 40 ans. Cette filière est au final un microcosme de professionnels. Nous nous connaissons tous. Lors du chapitre, nous allons pouvoir discuter ensemble de l'actualité du monde fromager, mais aussi des réussites et des difficultés de chacun. Un moment que j'affectionne particulièrement.» ■

>> **David Gremmels, président de l'American Cheese Society**

Le baptême d'un nouveau venu



David Gremmels, président de l'American Cheese Society (société de fabrication et commercialisation de fromages) est, depuis peu, un nouveau membre de la Guilde des Fromagers. Il sera à Paris pour le Salon du fromage et sera l'un des membres du jury international au CGA. Il participera au chapitre

de la Guilde, organisé le dimanche. Et pour fêter dignement sa venue, il fera découvrir à l'ensemble des invités six des meilleurs fromages provenant d'Amérique du Nord. David Gremmels est le copropriétaire de Rogue Creamery, une fromagerie artisanale produisant l'un des «meilleurs» bleus des Etats-Unis. Travaillant à l'origine dans le marketing des produits alimentaires haut de gamme, il découvre, en 2002, la Rogue Creamery, une petite activité fromagère située dans le sud de l'Oregon. Sa fermeture imminente suscita chez lui une profonde envie de la racheter et de revenir ainsi à ses racines terriennes.

Depuis l'acquisition de cette activité avec son partenaire Cary Pryant, la production s'est développée et de nouveaux produits sont nés, permettant de glaner plus de 30 récompenses dans de nombreux concours internationaux. Son fromage, le Rogue River Blue, a été notamment le premier fromage bleu américain à remporter le championnat du monde des fromages bleus à Londres en 2003. Tradition et artisanat restent les maîtres-mots de cette fromagerie. La fromagerie est également sensible au développement durable. «Rogue Creamery est l'une des rares entreprises, d'ailleurs, à être certifiée par Food Alliance». Et quand on lui demande ce qui fait le succès de Rogue Creamery, il répond : «Nous avons une petite équipe formidable, dédiée à l'art et à la tradition d'une fabrication artisanale dans le respect de notre environnement. Nous aimons faire de bons fromages. C'est aussi simple que ça !» ■

>> Die Guilde elektronisch

www.laguilledesfromagers.com

Um regelmässig in den Genuss neuester Informationen Ihrer Bruderschaft zu kommen, geben Sie uns Ihre Mail-Adresse bekannt. laguilledesfromagers@hotmail.fr Sie erreichen uns auch über folgende Anschrift : 25, rue du Maillard - 94567 Orly Cedex 417
Telefon : 01 46 87 55 72
oder per Fax : 01 45 60 59 99.

>> La Guilde en ligne

www.laguilledesfromagers.com

Faites-nous parvenir votre adresse e-mail pour recevoir régulièrement les informations de votre Confrérie : >> laguilledesfromagers@hotmail.fr Vous pouvez aussi nous contacter par courrier à l'adresse suivante : 25, rue du Maillard, 94567 Orly Cedex 417 ; par téléphone : 01 46 87 55 72 ; ou par fax : 01 45 60 59 99.

