



Janvier-Février 2011

Guilde Internationale des fromagers

PHOTOS ASC



L'éclatant pays

du soleil levant





Les prestigieux intronisés lors du chapitre à l'Ambassade de France, de gauche à droite : Philippe Thirouard, Toshio Hisada, Yukiko Omori, Philippe Batton et Yoshiyuki Otsuka.

>> Retour sur le chapitre de novembre

Merveilleux Japon

De Shizuoka à Tokyo, en passant par la région du Mont Fuji, la Guilde des fromagers a découvert les richesses culturelles et gastronomiques du Japon.

Il aura fallu toute l'impulsion de la Prévôté de la Guilde, de nombreux partenaires* et le dynamisme de la famille Hisada, pour que le rêve devienne réalité. Pas moins de quatre chapitres se sont tenus respectivement à l'Ambassade de France à Tokyo, à l'hôtel Agnes sous l'impulsion de la famille Hisada lors d'une soirée formidable, dans les locaux de Bresse Bleu Japon Valrhona à l'initiative de Philippe Thirouard et en Okaido grâce à Isigny Sainte-Mère. «*Ma volonté était de transmettre fidèlement la culture gastronomique japonaise aux 43 membres présents, mais aussi de faire partager aux Japonais mon enthousiasme pour les fromages français*», explique Sanae Hisada. Le programme concocté s'annonçait riche de nombreuses découvertes.

A commencer par certaines spécialités locales, telles que le saké. Les membres de la Guilde ont ainsi pu découvrir les secrets de fabrication du célèbre alcool de riz, en visitant la fabrique Doi. Les invités ont aussi assisté à la production des bonites séchées (du poisson servant à agrémenter de nombreux plats) et sont restés sans voix dans un marché aux poissons de Tsukiji, bruyant et silencieux à la fois. Pas besoin de paroles, vendeurs et acheteurs se livrent à un ballet de gestes et de codes pour mener à bien la transaction.

>> Echanges avec producteurs et vendeurs

Les participants sont aussi partis à la découverte du savoir-faire japonais. «*Le fromage japonais a la particularité de ne pas avoir d'affinage et tous les produits fabriqués localement sont obligatoirement pasteurisés. Cependant de nouvelles saveurs apparaissent*», affirme Eri Enoshima. La rencontre entre producteurs japonais et les membres de la Guilde a eu lieu lors de la visite de la ferme Ideboku et Milkland, ainsi que de l'entreprise Hisada à Tachikawa.

Le monde fromager au Japon tend timidement à se développer, c'est pourquoi Sanae Hisada a organisé une «*tournee*» des étals de fromages dans de grandes enseignes. «*En faisant venir des professionnels français, suisses, allemands, néerlandais et canadiens, j'ai cherché à transmettre des valeurs aux fromagers japonais. Le professionnel qui vend le fromage doit pouvoir manipuler des fromages affinés et proposer des produits à déguster à leur meilleure maturité.*» Un sentiment partagé par l'ensemble des participants. Après ces nombreuses visites, la fin de semaine était l'occasion d'introniser de nouveaux membres au cours de quatre

chapitres, dont l'un à l'hôtel Agnes. «*J'ai un profond respect pour la Guilde, les titres ne sont jamais remis à n'importe qui. J'ai choisi d'introniser six Japonais, pour qui la production, l'affinage et le respect du produit sont des thèmes essentiels et quatre professionnels dont le travail est de diffuser les fromages au Japon*», conclut l'organisatrice de ce chapitre.

Autre grand moment d'émotion, une statue de Saint-Uguzon a été déposée à Tokyo dans le Meiji-Jinju, le plus grand temple du pays. Des millions de visiteurs s'y rendent chaque année et pourront maintenant se recueillir à la gloire du fromage nourricier, au pied de la statue du Saint Patron des fromagers.

Ces dix jours ont aussi été marqués par un Japon à plusieurs visages, entre le calme régnant autour du majestueux Mont Fuji et le bouillonnement de la capitale. L'accueil inoubliable réservé à la Guilde, débouchera inmanquablement sur la création d'un club au pays du soleil levant. ■

* **Au Japon:** Chesco, Bresse Bleu Japon, Ken International, Tokyo Dairy, Société Naturel Genty, Fermier Simisé, Mitomo Bokugio, Kido Gakuha et avec l'aide précieuse de madame Kubota. **En Europe:** Coop, Isigny Sainte-Mère, Roquefort Papillon et Interprofession de la Tête de moine.



>> 6, 7 et 8 mai à Vic (Espagne)

Le savoir-faire catalan s'affiche

Après un chapitre réussi à Peñafiel et la création de l'ambassade espagnole en 2010, Alain Delpal a décidé d'organiser un nouveau chapitre espagnol. «*Oriol Urgell, l'organisateur du Lactium (rendez-vous qui regroupe l'ensemble des professionnels ibériques de la filière du lait) m'a fait part de son envie de coupler un chapitre avec son événement*», explique le directeur de Flor de Esgueva.

C'est donc à Vic en Catalogne, que les membres de la Guilde se retrouveront, pour découvrir la 2^e édition du Lactium. Ils y participeront notamment comme jurés pour élire dans chaque catégorie (parmi une trentaine de produits), le meilleur fromage de Catalogne. Une région qui compte quelques fromages traditionnels au lait cru, et des paysages variés, entre haute



et moyenne montagne (dans les Pyrénées), vallées étendues et même des zones de production en bord de mer. Si aucune production ne se ressemble, le savoir-faire catalan se développe, à l'image de jeunes producteurs qui s'installent dans les Pyrénées pour fabri-

quer du fromage de chèvre au lait cru. Cette richesse du terroir, les membres de la Guilde pourront la côtoyer en visitant deux fromageries : Formatges Mas El Garet qui produit des fromages de chèvre traditionnels catalans et El Reixagó, producteur de fromage au lait de vache. Une dégustation de fromages artisanaux catalans aura d'ailleurs lieu au cours de la seconde visite.

Cet événement rappellera le nouvel accent espagnol pris par la Guilde depuis quelques mois, avec l'intronisation de plus d'une quin-

zaine de membres, dont celle d'Oriol Urgell au grade de Garde-Juré. ■

Le programme détaillé : vendredi 6 mai 2011 : 10h : participation comme membres du 2^e Forum international du fromage (Lactium). 14h : déjeuner avec les autres membres du Forum. 16h30 : visite de la fromagerie Formatges Mas El Garet et la fromagerie El Reixagó. Samedi 7 mai : 9h30 : participation des membres au jury du concours de fromages Lactium. 14h : déjeuner avec les autres membres du jury. Après-midi libre pour découvrir le marché dédié aux fromages. 21h : soirée de gala et chapitre d'intronisation.

Hébergement : NH Hotel Ciutat de Vic Passatge Can Mastrot, s/n. 08500 Vic (España). Tel. +34.93.8892551 | Fax: +34.93.8891447 | E-mail: nhciutatdevic@nh-hotels.com **Contact :** alain.delpal@lactalisiberia.es

>> 17, 18 et 19 juin à Copenhague (Danemark)

Au pays des fromages ressuscités

«*Plusieurs membres de la Guilde souhaitent la tenue d'un événement à Copenhague, j'ai réfléchi à l'organisation d'un chapitre*», explique Catherine Fogel, organisatrice et responsable import au sein de Gastro-Import. «*Le Danemark a ressenti le besoin de retrouver ses traditions fromagères. Des fromageries qui étaient fermées depuis 200 à 300 ans ont ainsi été réouvertes à l'initiative de descendants directs de producteurs fermiers*», affirme Catherine Fogel. Ces fromagers retournent dans le passé et «ressuscitent» des fromages artisanaux.



qui s'ajoute à celle obtenue par son grand-père au début du 20^e siècle. La réapparition de fromages artisanaux coïncide avec une gastronomie scandinave de plus en plus reconnue. «*Ce n'est pas un hasard si le Norma à Copenhague est devenu le meilleur restaurant du monde*.» Cette cuisine danoise, les membres de la Guilde pourront la découvrir au travers de ses spécialités dans le plus ancien restaurant du Tivoli Grøften (1874). Une visite de la capitale est aussi programmée. ■

Le programme détaillé : vendredi 17 juin : visite des Jardins de Tivoli (18h). 19h30 : dîner avec dégustations de spécialités danoises. Samedi 18 juin : Visite de la fromagerie Knuthenlund à 9h, déjeuner en plein air et chapitre d'intronisation. 19h : dîner de gala dans un ancien couvent. Chapitre d'intronisation. Dimanche 19 juin : Rendez-vous à Nyhavn à 10h pour une visite de Copenhague sur les canaux. 12h : déjeuner.

Inscriptions : Nombre de places limité. Contacter Catherine Fogel : catherine@fogel.dk

Programme

AG de la Guilde et des clubs

Plusieurs dates sont déjà connues concernant les différentes assemblées générales. L'Assemblée générale de la Guilde aura lieu le lundi 5 septembre 2011 au lendemain du chapitre à la foire de la Capelle (59). Le club suisse se réunira quant à lui pour son AG les 2 et 3 septembre 2011. Enfin à Hambourg, le club allemand organisera son assemblée à l'occasion d'un chapitre qui se déroulera les 11, 12 et 13 septembre 2011. Avant cela, le 9 juillet aura lieu un chapitre à Iraty au Pays basque, à l'initiative de la fromagerie Agour. ■

Contacts

La Guilde en ligne

www.guilededesfromagers.com
Faites-nous parvenir votre e-mail pour recevoir régulièrement les informations de votre Confrérie : contact@guilededesfromagers.com
Vous pouvez aussi nous contacter par courrier à l'adresse suivante : 5, rue de la Juvénie, 84200 Carpentras; par téléphone : 04 90 60 70 45; ou par fax : 04 90 66 20 26.

