



39th WINTER FANCY FOOD SHOW
January 11-13, 2015 | San Francisco, USA





PIERRE COUSOT
FRANCOIS SCHMITLIN
ROLAND BARTHÉLEMY



Guilde Internationale des Fromagers Confrérie de Saint-Aguzon

Siège social international de l'association : 5 Rue de la Juiverie 84200 Carpentras - France
Tél : 33+(0)490607045. Fax : 33+(0)490662026 - contact@guildedesfromagers.fr - www.guildedesfromagers.com

479th INDUCTION CHAPTER

HOSTED BY MARIN FRENCH CHEESE

CELEBRATING 150 YEARS

THE NORTH AMERICAN CHAPTER AMBASSADEURS

SATURDAY, JANUARY 10, 2015

ARE WELCOME AS "COMPAGNON"

Ms. Sondra Bernstein, Mr. John Ash, Ms. Kathleen Hill

ARE WELCOME AS "COMPAGNON D'HONNEUR"

Ms. Lassa Skinner, Mr. Robert Giacomini, Ms. Marilyn Thompson, Mr. Robert Thompson

ARE WELCOME AS "GARDE ET JURÉ"

Mr. Alex Borgo



LE PRÉVÔT ROLAND BARTHÉLEMY



STÉPHANIE CIANO
LYNN GIACOMINI-STRAY
JILL GIACOMINI-BASCH



FRANÇOIS SCHMITLIN

CAREY FRANCO



JOHN ASH ET SONDRRA BERNSTEIN



CATHY STRANGE



LE LIVRE D'OR DE LA GUILDE



CATHY STRANGE – LASSA SKINNER – ROLAND BARTHÉLEMY



PIERRE COUSOT
AVEC LE LIVRE D'OR DE LA GUILDE



KATHLEEN HILL



JOHN ASH – COMPAGNON DE LA CONFRÉRIE DE SAINT-UGUZON



ROBERT GIACOMINI
ET SES FILLES





ALEX BORGIO – GARDE ET JURÉ
PHILIPPE CHEVRELLIER



MARILYN ET ROBERT
THOMPSON





CATHY STRANGE

ROLAND BARTHÉLEMY

RODOLPHE LE MEUNIER

DAVID GREMMELS





PHILIPPE CHEVROLLIER
DIRECTEUR GÉNÉRAL
MARIN FRENCH CHEESE
RECEVANT LA CERTIFICATION
POUR LES **150 ANS**



Les premiers antécédents de la société peuvent remonter aussi loin que 1854, bien que des documents historiques de cette époque sont incomplets. Autres comptes indiquent qu'une femme locale nommée Clara Steele élevait des bovins espagnols sauvages dans la région pour faire du fromage dès 1857.

Il est connu que Jefferson Thompson a créé la société actuelle en 1865, et ses descendants ont poursuivi l'entreprise pour 133 années. La société a utilisé le nom de la marque Rouge et Noir depuis 1906.

Howard Bunce, directeur des opérations pour la société, décrit leur produit original, "Dans les premières années, nous avons fait un fromage en grains, ce était un 'bar fromage' qui a été servi aux dockers San Francisco - il a été expédié par bateau à aubes sur le Petaluma river à San Francisco. "

Dans les années 1930, le cheptel laitier a été décimé par la maladie, et a été remplacé par des vaches Jersey de l'Oregon.

En 1998, Bob Thompson a vendu l'entreprise à la famille Boyce de l'évêque, en Californie, les opérateurs de ranchs de bétail organiques dans l'est de la Californie et du Nevada. Jim Boyce actuel PDG dit que la société a une "relation symbiotique" avec les producteurs laitiers locaux qui fournissent une grande partie de son lait.



INTERVIEW DE LA PRESSE À PETALUMA



RODOLPHE LE MEUNIER
ET HUGUES TRIBALLAT

PHILIPPE CHEVROLLIER
ET HENRY TRIBALLAT



COWGIRL TOMALES FINE FOODS
SUE CONLEY ET PEGGY SMITH
PRÉSIDENTE AMERICAN CHEESE SOCIETY