



Sept-Oct 2023

# Guilde Internationale des Fromagers



Mondial de Tours - Concours Produits

## La grande finale

**SAVE THE DATE**  
**26 février 2024, Paris.**  
**Traditionnel chapitre et**  
**dîner de gala de la Guilde**  
**à l'occasion du Salon du**  
**Fromage de Paris.**  
**Rendez-vous au Cercle de**  
**l'Union Interalliée.**



>> **Mondial du Fromage de Tours**

# « Et le meilleur fromage du monde est... »

**P**our la première fois, le concours de fromage et des produits laitiers du *Mondial* de Tours se déroulera en deux étapes. La première, le dimanche 10 septembre, à 10 h sur la zone concours, consistera à juger environ 1 600 fromages. 240 experts s'attelleront à la tâche.

La seconde, le mardi 12 septembre, élira le « meilleur fromage du monde » : 12 juges suprêmes le choisiront parmi 12 médaillés ayant obtenu le plus de points lors de la première journée. Autre innovation, une séance de formation aura lieu pour les jurés le samedi 9 septembre, à 17 h, au Palais des Congrès de Tours. Elle sera donnée par trois maîtres-fromagers de la Guilde : Philippe Dumain, expert

sensoriel diplômé de l'Institut Pasteur; Vincent Laloyaux, de l'Institut de Formation des crémiers-fromagers, et Débora Pereira, formatrice au Cifca à Paris.

« C'est une master classe d'analyse sensorielle. Les objectifs sont de rafraîchir les connaissances des experts, leur donner les clés pour évaluer les fromages, présenter un vocabulaire commun pour le visuel, les odeurs et les saveurs et de revoir les caractéristiques organoleptiques des différentes familles de fromages », explique Philippe Dumain.

Réalisé en collaboration avec la Guilde, le Concours international produits du *Mondial* est l'un des grands rendez-vous attendus par les professionnels.

## Logistique sur mesure

« Nous travaillons pour que tout soit parfaitement organisé, en respectant les fromages et les producteurs », expliquent Michel et Monique Lefevre, le couple à la tête du commissariat du concours depuis sa première édition en 2013. Les produits doivent arriver entre les 4 et 7 septembre directement au Parc des Expositions, où ils seront conservés dans des conditions idéales. « Nous nous préparons à recevoir les échantillons de 35 pays », se félicite Roland Barthélemy, président du concours. ■

(\*) Parc Expo de Tours, rue Désiré Lecomte - 37000 Tours

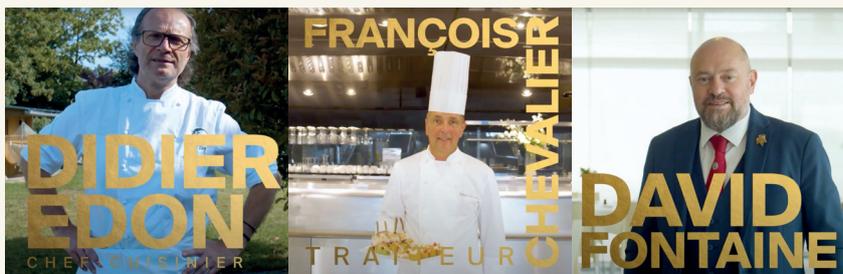


Le président du concours, Roland Barthélemy. Michel Lefèvre, le commissaire général. Les trois formateurs de jurés : Philippe Dumain, Vincent Laloyaux et Débora Pereira. Design Marion Dumain

>> **Les Saveurs de la Loire**

## Gala : haute gastronomie tourangelle

**C'**est dans le cadre prestigieux des salons de l'Hôtel de Ville de Tours qu'aura lieu, le dimanche 10 septembre, la soirée de gala du *Mondial* de Tours et notre 620<sup>e</sup> chapitre d'intronisation. Tous les professionnels des filières laitière et fromagère sont attendus en tenue de gala pour enchanter leurs papilles avec la cuisine d'Edon, célèbre chef tourangeau, accompagné de François Chevalier, traiteur de qualité depuis 5 générations.



Les saveurs du Val de Loire seront à l'honneur. Pour étancher la « large soif » des convives, David Fontaine, ambassadeur des vins et des som-

meliers, 25 ans d'expérience dans la dégustation, mettra en scène les meilleurs crus de la région. ■  
Place: 110 euros TTC.



# Flashes around the world

À l'occasion du Summer Fancy Food à New York, le French Cheese Board a célébré les produits laitiers français. Rodolphe Le Meunier a réalisé un magnifique buffet pour le chapitre de la Guilde.



## >> Club Italie

### La Guilde va honorer « Cheese », le salon de Slowfood à Bra

Le Club Italie organise, le samedi 15 septembre 2023, le 621<sup>e</sup> chapitre d'intronisation à l'occasion du 14<sup>e</sup> Cheese, le grand festival de Slow Food qui se passe tous les deux ans à Bra, dans la région du Cuneo, en Italie, pendant trois jours.

Le thème du Festival cette année est « le goût des prairies ». Le dîner de gala ainsi que le somptueux cocktail de bienvenue se dérouleront au



restaurant *La Porta delle Langhe*, situé Via Savigliano 116, à Cherasco, un lieu raffiné à 5 km de Bra. Inscriptions avant le 10 septembre 2021 par email: [segreteria@guildedesfromagers.it](mailto:segreteria@guildedesfromagers.it) ou sur [www.guildedesfromagers.fr](http://www.guildedesfromagers.fr). ■

## Agenda

### France

- 10, 11 et 12 sept. 2023 à Tours. Mondial du Fromage et des Produits laitiers.
- 26 février 2024 à Paris. Le traditionnel chapitre et dîner de gala de la Guilde organisé à l'occasion du Salon du Fromage de Paris se tiendra au Cercle de l'Union Interalliée.

### Italie

- 15 septembre à Bra. Chapitre à l'occasion de Cheese, festival Slow Food.

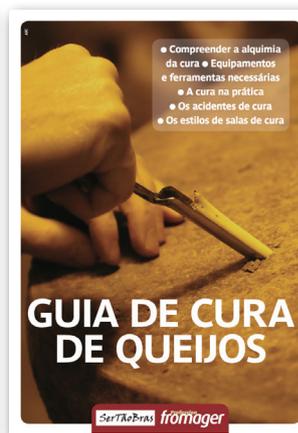
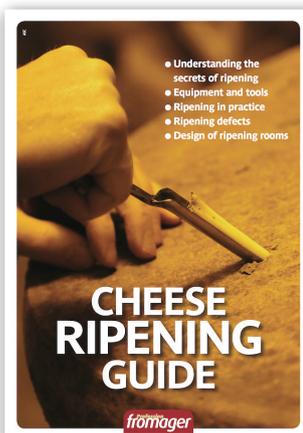
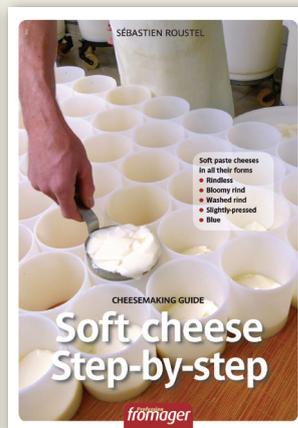
### Brésil

- 11 à 14 d'avril à São Paulo, Mundial do Queijo do Brasil et chapitres de la Guilde. ■



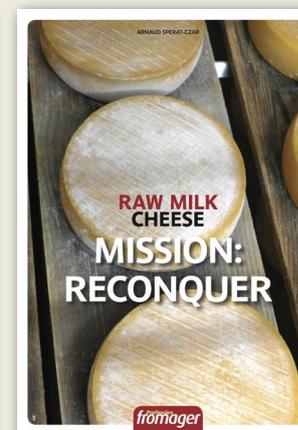
# La librairie de *Profession fromager*

Les pâtes molles pas à pas



Le Guide de l'affinage

Fromages au lait cru, objectif reconquête



Mieux comprendre pour mieux agir  
en vente sur [www.professionfromager.com](http://www.professionfromager.com)