

## Grilled Cheese Challenge : qui sera le champion du grilled cheese sandwich ?

**11 talents internationaux réinventent un classique incontournable**  
**Rdv le 9 juin à 10h au Salon du Fromage et des Produits Laitiers**

**Le Grilled Cheese Challenge s'impose comme l'un des temps forts du Salon du Fromage et des Produits Laitiers.** Cette compétition internationale met à l'honneur un grand classique de la comfort food : le grilled cheese, revisité par des professionnels et passionnés venus du monde entier.

Pour cette 2<sup>e</sup> édition, 11 candidats aux profils variés (crémiers-fromagers, restaurateurs ou amateurs éclairés) s'affronteront autour d'un même objectif : proposer des créations originales, maîtrisées et résolument gourmandes, capables de réinventer ce sandwich iconique. Rdv le 9 juin à 10h, Paris Expo Porte de Versailles.

### LE GRILLED CHEESE, UN CLASSIQUE UNIVERSEL

**Croque-monsieur, toastie, grilled cheese...** Peu importe l'appellation, ce sandwich emblématique repose sur un principe simple : du fromage fondant entre deux tranches de pain grillé.

Popularisé aux États-Unis au début du XX<sup>e</sup> siècle, il s'est depuis imposé comme une référence mondiale de la street food. Accessible, réconfortant et infiniment déclinable, le grilled cheese connaît aujourd'hui un véritable renouveau, porté par les nouvelles tendances culinaires et son succès sur les réseaux sociaux.

Avec le **Grilled Cheese Challenge**, ce classique devient un véritable terrain d'expression. En format **battle**, les candidats devront imaginer et réaliser des recettes en temps limité, en mettant en valeur le fromage à travers des associations audacieuses et des techniques maîtrisées. Objectif : séduire le jury autant par le goût que par la créativité et l'impact visuel.



@Nathalie Savale

### LES 11 CANDIDATS EN COMPÉTITION

- Damien Panero – Fromagerie du Noyer (France – 74)
- Patrick Perraud – Le Comptoir Crémier (France - 69)
- Louis-Charles Vagost – Le Comptoir Maison Lorho (France - 67)
- Michel Hubert – Royaume Souverain des Michels Unis (France - 27)
- Olivier Leclerc – La Cuisine de Comptoir (France - 86)
- Arthur Duhamel – Croque's & Pies (France – 62 & 59)
- Antonin Verhaegen – Hazard Affineurs (Belgique)
- Florian Braham – Le Herve du Vieux Moulin (Belgique)
- Cecily Coffey-Craig – Amateur (Royaume-Uni)
- Nadia Gourdin – Les Tepuys (Venezuela)
- Mimi (Misao) Kuzé – La Fromagerie (Japon)

## DES EXPERTS DU FROMAGE ET DE LA FOOD CULTURE AU CŒUR DE L'ÉVÈNEMENT



@Nathalie Savale

Le concours a été imaginé par des professionnels reconnus du secteur fromager et de la gastronomie, réunissant un panel d'experts aux parcours complémentaires, issus de la fromagerie, de la formation, de l'entrepreneuriat et de la gastronomie internationale. Leur expertise commune permet de valoriser à la fois la créativité, la technicité et l'excellence des réalisations proposées. Le concours est notamment co-créé par François Robin, Meilleur Ouvrier de France Fromager 2011.

Partenaires officiels du concours Grilled Cheese, Le Gruyère AOP et Switzerland Cheese Marketing s'associent au concours pour célébrer l'excellence fromagère suisse. Un partenariat gourmand et engagé qui mettra à l'honneur les fromages suisses tout au long du concours.

## UN JURY D'EXCEPTION POUR DÉPARTAGER LES CANDIDATS

### Emma Young – Consultante en fromage

Experte britannique, Emma Young possède plus de dix ans d'expérience dans l'univers fromager. Consultante internationale, formatrice et autrice, elle est également connue sous le nom de The Cheese Explorer.

### Driss Azzoug – Fromagerie La Meulerie À Marseille

Entrepreneur et fromager de la nouvelle génération, il s'est imposé avec ses créations populaires et ses grilled cheese devenus emblématiques.

### Léo Begin – Co-fondateur de la Fruitière À Bruxelles

Léo Begin est crémier-fromager à Bruxelles. Il propose un lieu dans lequel on regroupe crèmerie de détail, bar à fromage & laiterie urbaine. Il est également le Champion 2024 du concours Grilled Cheese Challenge.

### Florian OnAir – Influenceur food & animateur radio

Créateur de contenus et explorateur culinaire, il partage ses découvertes gastronomiques entre street food et haute cuisine.

## Rendez-vous au Salon du Fromage et des Produits Laitiers !

Du **7 au 9 juin 2026** à Paris Expo Porte de Versailles, venez découvrir ce concours et bien d'autres animations, mettre un visage sur les fromages et rencontrer celles et ceux qui leur donnent vie : producteurs, affineurs et distributeurs et bien d'autres. Au programme, trois jours d'échanges et de découvertes avec **270 exposants venus de 15 pays**, entre dégustations, concours, conférences et animations gourmandes.

**Pour la première fois, le Salon du Fromage et des Produits Laitiers aura lieu en concomitance avec le salon Gourmet Selection (7-8 juin).**

### CONTACTS PRESSE – AGENCE MADAME KOTOBA

Bérengère Creton – [bc@madamekotoba.fr](mailto:bc@madamekotoba.fr) – 06 62 62 93 49

Cécilia Ah-Tong – [cat@madamekotoba.fr](mailto:cat@madamekotoba.fr) – 06 44 19 23 56