

12 CRÉMIERS-FROMAGERS AU CONCOURS DE LA LYRE D'OR

QUI SERA CHAMPION DU PLATEAU DE FROMAGES 2026 ?

Le 8 juin, Paris sera le théâtre d'un rendez-vous majeur pour la profession fromagère : **le Concours de la Lyre d'Or**, organisé par l'Union des Fromagers d'Île-de-France dans le cadre du Salon du Fromage et des Produits Laitiers.

Concours de référence pour la profession, la Lyre d'Or réunira **12 crémiers-fromagers** venus de toute la France, sélectionnés pour leur savoir-faire et leur engagement dans le métier. À travers une série d'épreuves exigeantes, ils mettront en lumière la précision des gestes, le sens du produit et la créativité qui font la richesse de leur profession. **Rdv le 8 juin à 11h00 au Salon du Fromage et des Produits Laitiers, Paris Expo Porte de Versailles.**

QUI SONT LES 12 CRÉMIERS-FROMAGERS EN COMPÉTITION ?

- **BERTRAND Thomas** (69)
- **BEYSSIER Sophie**
Les Fromagers du Mont-Royal (31)
- **BONPART Arno**
Fromagerie Beillevaire (75)
- **BOTTASIGI Béranger**
Fromagerie Janin (39)
- **BRIZARD Renaud**
Fromagerie Double Crème (93)
- **DUVAL Thibault**
Fromagerie du Noyer (74)
- **JUAN Valentine**
Crèmerie du Lac des fromages d'Alain Michel (74)
- **MANDAROUX Alexia**
Fromagerie la Sapaudie (73 & 38)
- **PERRAUD Patrick**
Le Comptoir Crémier (69)
- **SALLEZ David**
Fromagerie Philippe Olivier (59)
- **TRAORE Moussa**
Fromagerie Quatrehomme (75)
- **VENDEVILLE Déborah**
Fromagerie l'Affinée (59)



3 ÉPREUVES AU CŒUR DU SAVOIR-FAIRE FROMAGER

Tout au long de la compétition, les candidats seront évalués à travers trois épreuves exigeantes, mêlant technicité, créativité et respect des produits

Épreuve « Plateau réception »

Réalisation d'un plateau pour 30 personnes, mettant en valeur des fromages au lait cru, issus de productions vertueuses et respectueuses du bien-être animal.

- Travail de découpe
- Mise en scène éco-responsable inspirée d'un festival éco-responsable : privilégier des produits locaux, issus de production vertueuse, dans le respect des animaux, de l'environnement et des êtres humains.

Épreuve « Fromage en trompe-l'œil »

Création originale à la base de fromages, sous forme de trompe-l'œil :

- Au moins 8 bouchées identiques ou une pièce à partager
- Travail sans matériel électrique ni emporte-pièce
- Évaluation sur la créativité et l'équilibre des saveurs

Épreuve « Les 3 fromages mystères »

Découverte sur place de 3 fromages imposés :

- Réalisation de découpes inédites
- Mise en valeur sur un plateau
- Identification des produits



@Nathalie Savale

UN CONCOURS QUI VALORISE L'EXCELLENCE DU MÉTIER

Organisé par l'Union des Fromagers d'Île-de-France, La Lyre d'Or vise à promouvoir le savoir-faire des crémiers-fromagers, en mettant en lumière la précision des gestes, la qualité des produits et la créativité des présentations.

Chaque édition confirme le haut niveau d'exigence de la profession et révèle des talents capables de sublimer le fromage, produit emblématique du patrimoine gastronomique français

Remise de Prix du Concours de la Lyre d'Or
Lundi 8 juin 2026 de 16h30 à 17h30 – Espace concours

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

Du **7 au 9 juin 2026** à Paris Expo Porte de Versailles, venez découvrir les tendances de demain, 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).