

Arthur Duhamel, champion du grilled cheese sandwich 2026

**Une finale gourmande et créative
 au Salon du Fromage et des
 Produits Laitiers**

Le Grilled Cheese Challenge s'est imposé comme l'un des rendez-vous incontournables du Salon du Fromage et des Produits Laitiers. Ce challenge a réuni, ce mardi 9 juin à Paris Expo, 12 talents internationaux autour d'un défi aussi technique que gourmand : réinventer le grilled cheese sandwich.

Après plusieurs heures d'épreuves, les candidats se sont affrontés autour de créations aussi gourmandes qu'originales pour séduire un jury d'experts du fromage et de la food culture. À l'issue de cette compétition intense, **Arthur Duhamel de Croque's & Pies a remporté le titre de champion 2026 du Grilled Cheese Challenge.**

CHAMPION : ARTHUR DUHAMEL

**CROQUE'S & PIES – LE TOUQUET
 PAS-DE-CALAIS (62)**

« C'était super cool, avec une très bonne ambiance dès le début. Il y avait vraiment une bonne entente entre les candidats, on était dans un esprit très positif, sans pression malgré le fait que c'était mon premier concours. Quand on a découvert l'ingrédient mystère, j'ai tout de suite eu des idées : le pesto à l'ail des ours, les cacahuètes torréfiées, la mimolette vieille, le pain et le gruyère, mais aussi les tomates séchées, les olives et les artichauts... J'ai voulu créer quelque chose de généreux et gourmand, et c'est comme ça qu'est né L'OURS. »



VICE-CHAMPION : DAMIEN PANERO

**FROMAGERIE DU NOYER
 HAUTE-SAVOIE (74)**

« Je suis très fier d'avoir participé à ce challenge Grilled Cheese ! Merci à la Fromagerie du Noyer qui m'a soutenu depuis le début. C'était mon premier concours et me voilà Vice Champion ! Pour ma recette, je suis parti sur un pain aux fruits, l'ingrédient mystère qui était la salsiccia, une saucisse piquante italienne, puis j'y ai ajouté des figues, oignon, du gruyère d'Alpage et un oeuf au plat. »



LES AUTRES CANDIDATS QUI ÉTAIENT EN COMPÉTITION

- 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)
- 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)
- Pedro Domenghini Albano - Latteria di Branzi 1953 – Bu Cheese Bar (Italie/Brésil)

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 a permis 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.

UN JURY D'EXPERTS A DÉPARTAGÉ 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.



Le concours s'est déroulé dans le cadre du Salon du Fromage et des Produits Laitiers, organisé du 7 au 9 juin 2026 à Paris Expo Porte de Versailles, réunissant 270 exposants venus de 15 pays.