

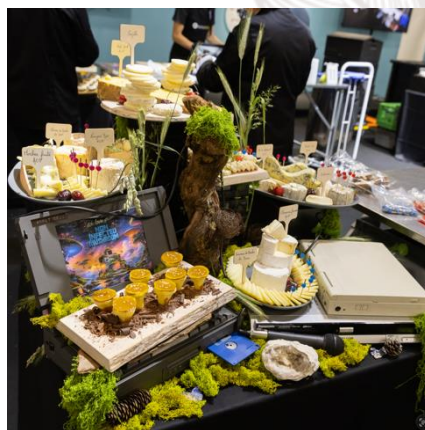
CONCOURS DE LA LYRE D'OR LES PLATEAUX DE FROMAGES QUI ONT FAIT LA DIFFÉRENCE

Le lundi 8 juin, le Concours de la Lyre d'Or, a réuni à Paris 12 crémiers-fromagers venus de toute la France, à l'occasion du Salon du Fromage et des Produits Laitiers, à Paris Expo Porte de Versailles.

Organisé par l'Union des Fromages d'Île-de-France, ce concours de référence a une nouvelle fois mis à l'honneur l'excellence, la créativité et la technicité des professionnels de la crèmerie-fromagerie. Après plusieurs heures d'épreuves exigeantes devant un jury de professionnels, le titre de champion de la Lyre d'Or 2026 a été décerné à :

LYRE D'OR : BOTTASIGI Bérénger Fromagerie Janin (39 - Jura)

« Honnêtement, je ne m'y attendais pas. Quand on voit le niveau des autres candidats, c'est une très belle surprise. Je suis venu pour me challenger sans me mettre la pression. Je me suis vraiment amusé. Merci à mon entourage qui me soutient depuis le début. »



LYRE D'ARGENT : BONPART Arno Fromagerie Beillevaire (75 - IDF)

« Je suis très heureux de remporter cette Lyre d'Argent. J'ai encore du mal à réaliser. Derrière ce résultat, il y a beaucoup de travail et d'investissement. Mais je tiens aussi à saluer les autres candidats : le niveau était très élevé et chacun avait énormément travaillé pour être ici aujourd'hui. »

LYRE DE BRONZE : BEYSSIER Sophie Les Fromagers du Mont-Royal (31 - Occitanie)

« Je suis très émue. Il y a eu beaucoup de stress avant et pendant le concours, car nous avons tous consacré énormément de temps à la préparation. Aujourd'hui, je ressens surtout de la joie et de la fierté. »



3 ÉPREUVES AU CŒUR DU SAVOIR-FAIRE FROMAGER

Tout au long de la compétition, les candidats ont été évalués à travers trois épreuves exigeantes, mêlant savoir-faire technique, créativité et respect des produits

Épreuve « Plateau réception »

Les candidats ont réalisé un plateau destiné à 30 personnes autour de fromages au lait cru issus de productions vertueuses et respectueuses du bien-être animal. Mise en scène 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 »

Les crémiers-fromagers ont imaginé une création originale à base de fromage sous forme de trompe-l'œil, sans matériel électrique ni emporte-pièce.

Épreuve « Les 3 fromages mystères »

Les candidats ont découvert sur place de 3 fromages imposés avec pour mission : la réalisation de découpes inédites, la mise en valeur sur un plateau, l'identification des produits.



Lyre d'Or 2026

TROIS MENTIONS SPÉCIALES DECERNÉES POUR L'ÉPREUVE DU TROMPE-L'OEIL



« Je suis vraiment très content que le jury m'ait décerné cette mention spéciale ! C'était déjà pour moi une victoire de participer à la Lyre d'Or. »
Moussa Traoré, Fromagerie Quatrehomme (75)



« J'ai souhaité détourner les codes du burger et du fast-food pour créer un trompe-l'œil original, en faisant du fromage l'élément central de cette création. »
Bérenger Bottasigi - Fromagerie Janin (39)



« J'ai voulu réaliser un gunkan maki en feuille de tuile de rhubarbe et avec des billes d'huile d'olive et insert de saison mêlant Brillat-Savarin et chèvre. »
Thomas Bertrand (69)

Photos @Nathalie Savale

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.

CONTACTS PRESSE – AGENCE MADAME KOTوبا

Bérengère Creton – bc@madamekotoba.fr – 06 62 62 93 49 // Cécilia Ah-Tong – cat@madamekotoba.fr – 06 44 19 23 56