

LES 10 MEILLEURS FROMAGES 2026

DÉCOUVREZ LES COUPS DE COEUR DU SALON DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS.

Quels fromages dans nos assiettes cette année ?



À l'issue d'une dégustation à l'aveugle réunissant un jury d'experts internationaux, le Concours Coups de Cœur du Salon du Fromage et des Produits Laitiers dévoile les 10 fromages qui marqueront l'année 2026. Parmi 175 produits en compétition, une sélection exigeante émerge, reflet d'un secteur en pleine évolution, entre excellence artisanale, créativité et maîtrise de l'affinage. Entre tradition et nouveauté, quels fromages et retrouvera-t-on demain sur les plateaux, chez les crémiers-fromagers ou au restaurant ?

Des fromages qui racontent l'air du temps

Du fromage traditionnel aux créations audacieuses, ces 10 Coups de Cœur illustrent le fromage d'aujourd'hui : fidèle à ses racines, mais ouvert à de nouvelles expressions et à de nouvelles façons de consommer. Chacun témoigne d'un travail soigné, de savoir-faire affirmés et d'une grande diversité de goûts et de plaisirs.

Cette sélection met également à l'honneur **les fromages européens**, plus particulièrement de France, d'Italie et de Suisse. Un choix en écho direct aux résultats de l'étude menée pour le Salon, qui montre que si les Français restent très attachés aux fromages français (99 %), ils plébiscitent aussi des origines comme l'Italie (40 %) et la Suisse (29 %).

Au-delà de leur origine, les fromages primés partagent un point commun essentiel : **un affinage précis et exigeant, parfois audacieux, qui révèle toute leur personnalité.** Le résultat ? Des textures plus complexes, des arômes profonds et des expériences gustatives créatives.

Tomme de chèvre La Crémeuse

Prolactine - Cave Rousseau – France - Stand L 006

Une tomme tout en douceur, loin des idées reçues. Son affinage en cave naturelle lui confère une flore singulière et des arômes fins légèrement fruités. Un fromage apprécié de tous, aussi bien seul que sur une belle tranche de pain ou avec quelques fruits.



Tomme de chèvre La Crémeuse
Prolactine Cave Rousseau

Le Crémeux

Fromagerie Moléson – Suisse - Stand F 004

Tout est dans son nom ! Un fromage qui respire la gourmandise... Enrichi en crème et affiné plusieurs mois, il offre une texture souple et une belle longueur en bouche. Un produit généreux, au goût affirmé, qui sort des codes classiques des pâtes pressées.



Le Crémeux
Fromagerie Moléson

Brique de chèvre

Prolactine - Cave Rousseau – France - Stand L 006

Avec son format original et sa pâte onctueuse, cette tomme revisite les classiques. Affinée artisanalement à Chambéry, elle développe des saveurs douces et légèrement sucrées en fin de dégustation.



Brique de chèvre
Prolactine Cave Rousseau

Gruyère AOP Vieux affiné aux Forts de la Tine

Huguenin Fromages – Suisse - Stand D 014

Affiné entre 18 et 22 mois, ce Gruyère AOP révèle toute la richesse du lait cru. Sa texture ferme et ses arômes puissants en font un fromage de caractère et particulièrement addictif. Un grand classique porté à son plus haut niveau.



Gruyère AOP Vieux affiné
aux Forts de la Tine
Huguenin Fromages

Brebis d'Or

Fromagerie Moléson – Suisse - Stand F 004

La Fromagerie Moléson est une nouvelle fois sur le podium avec ce fromage de brebis à pâte molle. Enveloppé d'une sangle d'épicéa, il développe de délicates notes boisées qui viennent sublimer la douceur du lait. Il révèle aussi tout son potentiel chaud, simplement passé au four et dégusté avec quelques pommes de terre. Un fromage réconfortant, parfait pour toutes les saisons.

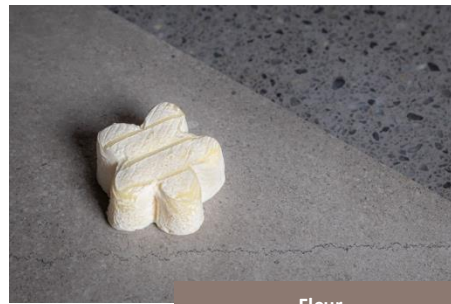


Brebis d'Or
Fromagerie Moléson

Fleur

Fromages Bach – France - Stand L 006

Un petit fromage de chèvre aussi mignon que gourmand. Fabriqué à la main et au lait cru, il séduit par son côté délicat et son format qui donne envie de le goûter sans attendre. Une création pleine de charme qui fera son effet sur un plateau.



Fleur
Fromages Bach

1955 Pecorino AOP

Busti Formaggi – Italie - Stand L 061

C'est toute la puissante italienne ! Affiné longuement, ce Pecorino AOP dévoile une richesse et une profondeur qui se découvrent au fil de la dégustation. Doux au départ puis plus intense, il développe des notes de beurre et de fruits secs qui restent en bouche. Un fromage de caractère pour les amateurs de belles découvertes.



1955 Pecorino AOP
Busti Formaggi

Bleu de chèvre

Société Laitière de Laqueuille – France - Stand L 006

Un bleu qui bouscule les codes des pâtes persillées ! Elaboré à partir de lait de chèvre, il mêle douceur et caractère dans un équilibre surprenant. A la fois crémeux et légèrement intense, il offre une alternative originale aux bleus plus classiques. Idéal pour varier les plaisirs, il se marie très bien avec un peu de miel ou des fruits secs.



Bleu de chèvre
Société Laitière de Laqueuille

BluDivino

Caseificio Pier Luigi Rosso – Italie - Stand P 001

Un bleu pas comme les autres, affiné au vin rouge au Barbera d'Asti. Résultats : un fromage aux arômes profonds et une texture fondante presque gourmande. À mi-chemin entre fromage et dessert, il surprend par son intensité et sa finesse. Une expérience à part, pensée pour les amateurs de découvertes.



BluDivino
Caseificio Pier Luigi Rosso

L'Horloger

Fromages Spielhofer - Suisse - Stand L 032

Un fromage inspiré de l'horlogerie suisse, où tout est une question de temps et de précision. Sa pâte pressée révèle un goût subtil et équilibré. Son visuel, inspiré d'un cadran de montre, en fait un produit à part, aussi beau à regarder qu'agréable à partager sur un plateau de fromages. Son plus ? On peut le découper minute par minute selon le grammage.



L'Horloger
Fromages Spielhofer

UN JURY D'EXCEPTION

Le jury, composé de 25 experts des quatre coins du monde — Brésil, États-Unis, France, Belgique, Pologne et bien d'autres — reflète la richesse et la diversité du monde du fromage. Ces professionnels, crémiers-fromagers, consultants ou encore journalistes spécialisés, ont mis leur regard averti au service d'une dégustation exigeante, garantissant que chaque Coup de Cœur soit le reflet d'un savoir-faire reconnu.

- Fernando Medina - Zenoff – Salon du Fromage et des Produits Laitiers
- Annick Polese – Fédération des Fromagers de France
- Xavier Thuret - Ligue des Fromagers Extraordinaires
- Ferial Adidou – Fromagerie Fadidou
- Léo Begin – Fromagerie La Fruitière
- Michael Belissa – Fromagerie Belisson
- Samuel Bourdin – La Cité du Lait
- Oksana Chernova – Pro Cheese
- Débora De Carvalho Pereira - Association SerTãoBras
- Virginie Dubois Dhorne – Fromagerie La Finarde
- Roxane Fourgous – Bières et Fromages
- Jeanne Gaffet – La Louve
- Régis Leboucher-Bisson – Fromagerie Histoires et Fromages
- Sara Lacomba – Storia e Sapori
- Emily Monaco – Journaliste
- Alice Sattanino – ONAF
- Evert Schönhage – Cheese Choice
- Arnaud Sperat-Czar – Profession fromager
- Susan Sturman – Makers & Mengers
- François Robin – Fromager MOF 2011
- Ludivine Canard - Lineaires
- Bartosz Wilczynski - Radio Kulinarne Wine Podcast
- Vincent Ferniot – Journaliste
- Emilie Cavero – Fromagerie Emilie
- Marco Lubrano – La Louve

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

Venez découvrir ces fromages et bien d'autres lors de la 19^e édition du salon, du 7 au 9 juin 2026 à Paris Expo Porte de Versailles.

Le Salon du Fromage et des Produits Laitiers : 3 jours, des animations, des concours, 300 exposants issus de 15 pays et 8 500 professionnels attendus pour rencontrer les acteurs clés de la filière et découvrir les tendances du secteur.

Salon réservé aux professionnels.

Crédit photos : Nathalie Savale

À PROPOS DE COMEXPOSIUM

Le Groupe Comexposium figure aujourd'hui parmi les leaders mondiaux de l'organisation d'événements professionnels et grand public. Il organise plus de 400 salons, expositions, congrès, rendez-vous one to one, dans 20 pays. Comexposium organise notamment le SIAL, premier réseau mondial d'événements des professionnels de l'agro-alimentaire, les événements Wine Paris et Vinexpo, premier réseau mondial de rencontres d'affaires dédiées aux vins et spiritueux, Who's Next, Les Assises de la cybersécurité, Foire de Paris, Rétromobile, le Salon Mondial du Chocolat ou encore les salons de l'Étudiant.

Présent notamment sur les secteurs de l'agro-alimentaire et la boisson, l'orientation/éducation, la sécurité, les industries créatives, le retail/digital, les loisirs, la santé et l'automobile, Comexposium anime des communautés de professionnels et de passionnés à travers le monde, grâce à une stratégie omnicanale. Situé à Courbevoie, le Groupe emploie près de 1 200 collaborateurs répartis dans ses différentes filiales. Le Groupe Comexposium est détenu à parité par SIPAC, filiale de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Paris Île-de-France, et Crédit Agricole Assurances. www.comexposium.com

Contacts presse – Agence Madame Kotoba
Bérengère Creton – bc@madamekotoba.fr – 06 62 62 93 49
Cécilia Ah-Tong – cat@madamekotoba.fr – 06 44 19 23 56