

## Les incontournables 2022

### Le Salon du Fromage et des Produits Laitiers dévoile ses 12 Coups de Cœur !



**COUPS  
DE  
CŒUR**

**Tomme de brebis, crème fraîche, bleu au vin et cranberries, chèvre tonka et Vermouth, yaourt nature... Voici les 12 Coups de Cœur 2022 du Salon du Fromage et des Produits Laitiers !** Lancé en 2016, le Concours Coups de Cœur récompense les meilleurs produits selon des critères précis : goût, originalité, texture... Le 13 janvier dernier, un jury de professionnels s'est réuni pour tester et élire leurs 12 produits Coups de Cœur sur 117 produits inscrits. Ils représentent à la fois le terroir, le goût et la qualité à travers des nouveautés, des fromages et des produits laitiers emblématiques, mais aussi des accords inattendus à retrouver très prochainement chez son crémier-fromager.



#### **CHÈVRE À LA FÈVE TONKA ET VERMOUTH - PEREZIN LATTERIA - ITALIE STAND D 071**

Sa particularité ? Une croûte fine recouverte d'une poudre de fève tonka puis immergée pendant quelques jours dans un Vermouth très fin. En bouche, cela lui confère une signature très surprenante. Cette nouveauté a remporté le trophée San Lucio 2021 en tant que meilleur fromage italien. Il apportera une touche d'originalité aux plateaux de fromages.

#### **LE BERGKÄSE - ALMA - AUTRICHE - STAND E 014**

Le Bergkäse est un fromage de montagne au lait cru, fabriqué dans de petites laiteries à partir de lait de foin frais. Il est ensuite affiné pendant au moins 16 mois sur des planches d'épicéa, développant son goût unique, chaleureux et épicé. Un fromage de caractère qui charmera les amateurs de fromages de tradition.



#### **YAOURT NATURE BRASSÉ FERMIER - FERME DES PEUPLIERS - FRANCE STAND E 018**

Ce yaourt nature brassé fermier est fabriqué à partir du lait entier de vaches issues d'une exploitation à haute valeur environnementale et d'animaux nourris sans OGM. Ce yaourt élaboré depuis 2012 se démarque par sa douceur incomparable et son goût très lacté. Son onctuosité unique surprendra les papilles des petits comme des grands !

#### **LE P'TIT BAECHLER - FROMAGERIE BAECHLER - FRANCE - STAND D 084**

Un fromage du terroir 100% made in Périgord ! Le P'tit Baechler au lait de brebis affiné à la liqueur de noix du Périgord est un fromage typé et fruité. Avec un affinage de 12 mois minimum, ce fromage atypique offre une subtile saveur de noix, très agréable en bouche.



#### **HOLDERSCHATZ 1/2 LAIB - ALMA - AUTRICHE - STAND E 014**

Le Holderschatz est une véritable spécialité fromagère. Il est fabriqué à partir de lait de foin frais selon l'ancienne tradition fromagère puis recouvert à la main de fleurs de sureau. Cette croûte lui confère son arôme unique et un agréable parfum frais de sureau. Un avant goût de printemps.

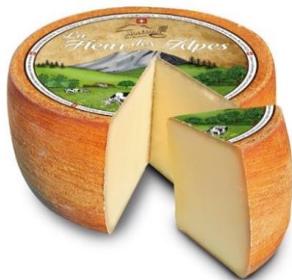


**LE P'TI CREUSOIS - FROMAGÈRE DU BURON - LAITERIE DE LA VOUEIZE FRANCE - STAND B 029**

« Le P'ti Creusois » est une crème fraîche épaisse 41% fabriquée de façon artisanale, à partir de lait de vache origine France et de ferments lactiques. Avec son bon goût de lait, elle apporte une touche de douceur en cuisine.

**BARISIEN À LA TRUFFE DE LA ST JEAN - FROMAGERIE DONGÉ - FRANCE STAND D 132**

Le Barisien à la truffe de la St Jean est un fromage au lait cru de vache à pâte molle et à croûte fleurie. Fabriqué de façon manuelle, il est enrichi en crème provenant d'un lait utilisé pour fabriquer un fromage ayant une A.O.P puis il est fourré à la truffe de la St Jean (4.5%). Très onctueux, il offre de belles notes truffées en bouche.



**FLEUR DES ALPES - FROMAGERIE MOLÉSON - SUISSE - STAND A 118**

Fleur des Alpes est un fromage à pâte mi-dure, au lait de vache thermisé et à croûte morgée. Fabriqué en Suisse, dans le Canton de Fribourg, il est affiné durant 8 mois. La maîtrise de la fabrication et de l'affinage lui garantissent une finesse, un fondant de pâte et une riche diversité des arômes. C'est le véritable fromage de montagne !

**LE CASGIU DI PECURA - FROMAGES & TERROIRS / SCPR - FRANCE - STAND D 088**

Pâte pressée non cuite, le Casgiu di pecura est un fromage d'aspect rustique, à la croûte striée naturelle. Fabriqué en Haute-Corse à partir de lait entier de brebis 100% Corse, il est affiné pendant plus de 5 mois ce qui lui confère un goût à la subtile saveur de noisette, et une texture à la fois ferme et souple. Il est parfait pour accompagner une planche de charcuterie.



**BLU'61® - LA CASEARIA CARPENEDO - ITALIE - STAND C 062**

Il s'agit d'un fromage bleu au lait de vache, affiné avec un délicieux vin Raboso Passito et dont la croûte est agrémentée de cranberries. En bouche, il offre des notes persillées, mais jamais piquantes, agréables et en parfait équilibre avec la douceur des notes vineuses du Raboso. L'indispensable pour épater les convives.

**VACHERIN MONT D'OR AOP - MIFROMA - SUISSE - STAND B 046**

Le Vacherin Mont d'Or Suisse AOP est l'incomparable fromage à pâte molle du Jura vaudois. Il est fabriqué à la main depuis plus de 100 ans, dans des fromageries artisanales. C'est lors de son affinage, de 17 à 25 jours, qu'il acquiert toute son onctuosité, sa saveur délicate, ses arômes subtils soulignés par une exquise touche de tanins fins conférée par la sangle en écorce d'épicéa qui le protège. Servi à la cuillère, il libère alors tous ses arômes et présente sa texture si crémeuse.



**LE ROI DES CIMES - SPIRIT MARKET - VOM CHÄSER - SUISSE - STAND A 117**

Fromage suisse par excellence, Le Roi des cimes est un fromage à pâte dure, affiné pendant 14 mois en grotte naturelle. Son goût est très fruité et fondant avec de jolies notes de noisette. Il s'accompagne parfaitement d'une petite salade agrémentée de pommes vertes et de cerneaux de noix.

## UN JURY DE PROFESSIONNELS PASSIONNÉS !

Pour élire les Coups de Cœur 2022, 16 professionnels venus du monde entier se sont réunis autour d'une passion commune : l'amour du fromage et des produits laitiers de qualité.

**Michael Bellissa** - Crémier-fromager, Fromagerie Bellisson

**Alain Dubois** – Président du Salon du Fromage et des Produits Laitiers

**Claude Maret** – Président de la Fédération des Fromagers de France

**Bastien Bossu** – Crémier-fromager en CQP, Les Folies Fermières

**Camille Brossard** – Cheffe de cave, Fromagerie Beauvils

**Virginie Dubois Dhorne** – Crémillère-fromagère, La Finarde

**Oksana Chernova** – Procheese (Ukraine)

**Evert Schönhage** – Crémier-fromager, Burgundisch Lifestyle (Pays-Bas)

**Giancarlo Chiancone** – en reconversion, Ottanta (Italie)

**Jonathan Deitch** - Blogueur spécialisé, M Fromage (USA)

**Jennifer Gaffet** - Acheteuse, La Louve

**Agathe Lejeune** - Journaliste, Linéaires

**Marco Lubrano** - Acheteur, La Louve

**Alessio Monaco** - Professeur, ONAF (Italie)

**Susan Sturman** - Formatrice, Académie Mons (USA)

**Arnaud Sperat-Czar** - Journaliste, Profession Fromager



« Le concours présentait une vaste gamme de produits, très variés et intéressants. Géographiquement riche, le panorama des produits offerts a aussi eu en termes de goût, une étonnante quantité de saveurs », **Giancarlo Chiancone, Ottanta.**



« J'ai bien apprécié la bonne organisation et déroulement du concours. Les fromages avaient du caractère, et nous avons vu une grande diversité des laits, des origines, et des styles, ainsi que des nouveautés », **Susan Sturman, Académie Mons.**



« J'ai fait de très belles découvertes. Notamment ce producteur autrichien pour ses fromages à l'intensité organoleptique peu commune », **Arnaud Sperat-Czar, Profession Fromager.**

### A PROPOS DU SALON DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS

La 17<sup>e</sup> édition du Salon du Fromage et des Produits Laitiers se déroulera du dimanche 27 février au mercredi 2 mars 2022 à Paris Expo Porte de Versailles (France). Exclusivement professionnel, ce rendez-vous international des fromages et produits laitiers de qualité réunira près de 300 exposants (producteurs, fabricants d'équipements pour le commerce, services...) et 8 500 acheteurs du monde entier.



<https://www.facebook.com/salondufromageparis/?ref=hl>



<https://www.instagram.com/salondufromage/>



<https://twitter.com/salondufromage>

### A PROPOS DE COMEXPOSIUM

Chez Comexposium, notre métier est de créer des connexions. Que la rencontre soit physique ou digitale, nous rassemblons les gens pour produire des opportunités de business et de réseau. [www.comexposium.fr](http://www.comexposium.fr)

Contacts presse - Agence Madame Kotoba  
Béregère 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