

# **COUP DE PROJECTEUR SUR LES ANIMATIONS!**

Pour sa 17ème édition, le Salon du Fromage et des Produits Laitiers promet des animations de qualité, entre concours professionnels, conférences sur l'attractivité du métier et dégustations insolites. Voici un aperçu des animations prévues sur le salon.



# DES CONFÉRENCES SUR DES THÉMATIQUES VARIÉES

Pendant 4 jours, plusieurs conférences autour de l'attractivité des métiers et la durabilité de la filière seront données par le CNIEL, le CNAOL et la Fédération des Fromagers de France.

# Le fromage au restaurant vu par François Robin, MOF 2011 • Mercredi 2.03 de 10 h à 11 h

De la sélection aux tendances et nouveaux modes de consommation, en passant par la gestion des marges, des stocks et des pertes, François Robin (MOF), fait un tour d'horizon pour « ramener » du fromage au restaurant tout en évitant les déconvenues pour les professionnels de la restauration.

**D'autres conférences** sont proposées durant les 4 jours du salon : Devenir Fromager (FFF) • Panorama économique des établissements de crèmerie-fromagerie en boutique et sur marché (FFF) • Les fromages, beurres et crèmes AOP, un engagement d'avenir pour les consommateurs (CNAOL) • Former pour innover et répondre aux attentes des consommateurs en France et à l'international (Cniel)

#### **DES CONCOURS**

### Le Concours de la Lyre d'Or

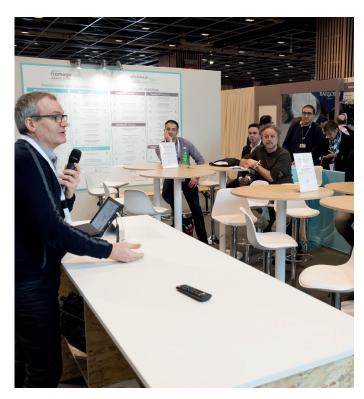
### Dimanche 27.02 de 15 h à 17 h

Animation phare du salon, le Concours de la Lyre d'Or, organisé par l'Union des Fromagers de l'Ile-de-France, récompense le savoir-faire dans la création d'un plateau de fromages. Cette année, les 15 crémiers-fromagers sélectionnés doivent réaliser deux œuvres répondant à la thématique *Plateaux d'aujourd'hui et de demain*.

#### Le Concours « Un des Meilleurs Apprentis de France Crémier-Fromager »

#### Lundi 28.02 de 9 h 30 à 12 h 30

Organisé par la Fédération des Fromagers de France, sous l'égide de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France, le Concours « Un des Meilleurs Apprentis de France Crémier-Fromager » vise à récompenser les jeunes fromagers en devenir et à souligner l'importance de la transmission des savoir-faire.



### DES ATELIERS DE DÉGUSTATION ET ALLIANCES INSOLITES

# **Tequila et fromages par Martha Murguia, Bleu Agave** Dimanche 27.02 à 15 h / Lundi 28.02 à 17 h 30

Ambassadrice de la Tequila en France, Martha propose deux ateliers autour de cette association surprenante. Embarguement immédiat pour le Mexique!

### **Bières et fromages par les Brasseurs de France** Lundi 28.02 à 16 h / Mardi 01.03 à 16 h Mercredi 02.03 à 11 h 30

Les Brasseurs de France proposent 3 ateliers autour de la bière. Ainsi, les visiteurs découvriront le mariage des bières noires avec les bleus, celui des bières avec des fromages à fort caractère ou encore comment les bières fruitées offrent une palette idéale pour tous les accords fromagers.

# Fromage fusion à l'heure de l'apéritif par François Robin, MOF 2011 • Lundi 28.02 à 11 h 30

Pour aller un peu plus loin que la traditionnelle pâte de coing et confiture de cerise noire, François Robin propose de tester des accords insolites qui mêlent des produits surprenants et des grands classiques fromagers français. Une bonne source d'inspiration pour réveiller et apporter une touche fusion aux plateaux et planches apéritives.





#### Fromages et Hydromel moderne par Bulles de Ruche Dimanche 27.02 à 13 h 30

Initiation aux entre fromage et hydromel avec Bulles de Ruche. Au programme : trois accords variés, associant les arômes des hydromels aux particularités des fromages choisis.

# Zoom sur les fromages québécois par le Ministère Agriculture du Québec • Dimanche 27.02 à 10 h 30

Découvrez l'histoire singulière des 600 fromages québécois, fabriqués depuis 1635.

# Fromage artisanal irlandais: de la ferme à la fourchette, par Bord Bia • Lundi 28.02 à 14 h 30

Spécialités de producteurs artisanaux irlandais. Bord Bia présentera 4 fromageries sur le Salon du Fromage 2022, tous certifiés Origin Green. Découvrez les spécificités des fromages irlandais lors de cet atelier.

# Voyage en Italie à la rencontre des terroirs par Alessandra Piérini, Epicerie Rap • Lundi 28.02 à 14 h

Au cours de cet atelier, Alessandra Pierini transportera les visiteurs dans la campagne italienne en proposant des associations de fromages et huiles d'olive, ces 2 produits emblématiques qui représentent si bien l'Italie dans le monde entier.

### Un voyage aux Baléares à la découverte de l'AOP Mahon-Menorca par ICEX /AOP Mahon-Menorca

Mardi 1er mars à 13 h

Le fromage AOP Mahon Menorca est originaire de l'ile de Minorque. Sa forme carrée à bords arrondis est caractéristique, c'est le fromage traditionnel de la deuxième ile des Baléares. Les meilleures productions utilisent le lait cru de vache de race locale. Le climat particulier de l'ile de Minorque et un environnement préservé contribuent à la typicité de ce fromage espagnol.

## **LE PROGRAMME DES ANIMATIONS**

## **DIMANCHE 27 FÉVRIER**

HORAIRE	DESCRIPTION	LIEU	ТҮРЕ
10:30 - 11:30	Les fromages québécois se distinguent partout dans le monde, découvrez pourquoi!  Ministère Agriculture du Québec Fromages CDA et la Fromagerie L'Ancêtre	Espace Agora	Atelier
12:00 - 13:00	Devenir Fromager Présentation du métier de Crémier-Fromager et tour d'horizon des dispositifs de formation. David Bazergue - Directeur Général - Fédération des Fromagers de France	Espace Agora	Conférence
13:30 - 14:30	Fromages et Hydromel Moderne  Au programme : trois accords variés, associant les arômes des hydromels aux particularités des fromages choisis.  Bulles de Ruche	Espace Agora	Atelier
15:00 - 17:00	Concours de la Lyre d'Or Qui réalisera le plus beau plateau de fromage ? Union des Fromagers d'Ile de France	Espace Concours	Concours
15:00 - 16:00	Tequila et Fromages  Vol direct pour le Mexique avec cette dégustation de 3 fromages avec une tequila, un mezcal et une confiture artisanale aromatisée à la tequila. Martha Murguia, Maison Bleu Agave	Espace Agora	Alliance insolite
16:30 - 17:30	Les fromages, beurres et crèmes AOP : un engagement d'avenir pour les consommateurs. CNAOL	Espace Agora	Conférence

## **LUNDI 28 FÉVRIER**

9:30 - 12:30	Concours  « Un des Meilleurs Apprentis de France Crémier-Fromager »  Fédération des Fromagers de France sous l'égide de la Société  Nationale des Meilleurs Ouvriers de France.	Espace Concours	Concours
10:00 - 11:00	Voyage en Italie à la rencontre des terroirs  Au cours de cet atelier, Alessandra Pierini vous transportera dans la campagne italienne en vous proposant des associations de fromages et huiles d'olive, ces 2 produits emblématiques.  Alessandra Piérini, Epicerie Rap	Espace Agora	Atelier
11:30 - 12:30	Fromage fusion à l'heure de l'apéritif François Robin, MOF 2011	Espace Agora	Atelier
13:00 - 14:00	Présentation des lauréats au Concours Coups de cœur	Espace Agora	Atelier
14:30 - 15:30	Fromage artisanal irlandais : de la ferme à la fourchette Board Bia	Espace Agora	Atelier
16:00 - 17:00	Noires et bleus  Les Stouts, Porter ou Brown ale permettent de beaux accords avec les fromages. Découvrez comment les notes de café ou cacao issues de la torréfaction s'allient au crémeux et aux saveurs persillées des Roquefort,  Bleu d'Auvergne ou fourme d'Ambert.  Guirec Aubert, Brasseurs de France	Espace Agora	Atelier
17:30 - 18:30	Tequila et Fromages  Vol direct pour le Mexique avec cette dégustation de 3 fromages avec une tequila, un mezcal et une confiture artisanale aromatisée à la tequila. Martha Murguia, Maison Bleu Agave	Espace Agora	Atelier

## **LE PROGRAMME DES ANIMATIONS**

## MARDI 1<sup>ER</sup> MARS

HORAIRE	DESCRIPTION	LIEU	ТҮРЕ
10:00 - 11:00	Panorama économique des établissements de crèmerie-fromagerie en boutique et sur marché. Catherine Elie, Directrice des Etudes et du Développement Economique à l'Institut Supérieur des Métiers	Espace Agora	Conférence
11:30 - 12:30	Les fromages, beurres et crèmes AOP : un engagement d'avenir pour les consommateurs. CNAOL	Espace Agora	Conférence
13:00 - 14:00	Un voyage aux Baléares à la découverte de l'AOP Mahon-Menorca ICEX /AOP Mahon-Menorca	Espace Agora	Atelier
14:00 - 15:30	Former pour innover et répondre aux attentes des consommateurs en France et à l'international CNIEL		
16:00 - 17:00	Bières fruitées, le choix du roi  Douces ou acides, arômes francs de cerise ou de framboise, arôme fruité du houblon la palette de saveurs des bières fruitées permet tous les accords fromagers, surtout les plus audacieux. Guirec Aubert, Brasseurs de France	Espace Agora	Alliance insolite

### **MERCREDI 2 MARS**

9:00 - 13:00	Fondation pour la biodiversité fromagère Retours d'expérience sur les bonnes pratiques permet- tant de valoriser la microbiodiversité dans les fromages au lait cru.	Espace Concours	Conférence
10:00 - 11:00	Les points clés pour réussir son fromage au restaurant De la sélection aux tendances et nouveaux modes de consommation, en passant par la gestion des marges, des stocks et des pertes, un tour d'horizon de la manière de « ramener » du fromage au restaurant en évitant les déconvenues. François Robin, MOF 2011	Espace Agora	Conférence
11:30 - 12:30	<b>Bières et fromages de caractère</b> À la découverte d'accords gustatifs surprenants en mariant avec bonheur des fromages et des bières ! Hervé Marziou, Brasseurs de France	Espace Agora	Atelier



# LE CONCOURS DE LA LYRE D'OR

La 7ème édition du concours de plateaux de la Lyre d'Or, organisé par l'Union des Fromagers d'Ile-de-France, se tient le **dimanche 27 février 2022** après-midi sur l'Espace Concours du salon.

Dans le cadre de la Lyre d'Or, les candidats devront confectionner une présentation répondant au thème "Plateaux d'aujourd'hui et de demain". Pour ce faire, les participants feront appel à leur créativité et à leur sens de la mise en scène.

Trois Lyres seront décernées :
• Lyre d'Or • Lyre d'Argent • Lyre de Bronze •

Rendez-vous de 15 h à 17 h sur l'Espace Concours. Remise des prix à 17 h 30

#### **LES 15 CANDIDATS:**

Cassandre Bourdain, Maison Androuet - Neuilly-sur-Seine (92)

Nicolas Porret, L'Univers du Fromage - Paris (75)

Morgan Fricheteau, La Petite Fromagère - Orléans (45)

**Stéphane Miollan,** Fromage Gourmet - Le Coteau (42)

**Jules Mercier,** Crémerie des Marchés - Annecy (74)

**David Marrant,** Les Grands Buffets de Narbonne - Narbonne (11)

**Arno Bonpart,** Beillevaire - Paris (75)

**Clément Sauval,** Fromagerie Cottage - Jard-sur-Mer (85)

Eloïse El Fourari, Mille&1fromages - Augny (57)

**Camille Paglia,** La Fromagerie du Grand Cerf - Metz (57)

Pauline Treillard, Fromagerie Blanchard - Bergerac (33)

**Yassine El Fourari**, Mille&1fromages - Augny (57)

Raphaël Dervaux, La Prairie Arras - Arras (62)

Julien Griffoul, la Fromagée Jean Yves Border - Saint-Malo (35)

Nathalie Matignon, Les Fromagers du Mont Royal - Montréjeau (31)













# LE CONCOURS «UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE CRÉMIER-FROMAGER»

Le Salon du Fromage et des Produits Laitiers accueille la 3ème édition du Concours « Un des meilleurs Apprentis de France Crémier-Fromager », organisé par la Fédération des Fromagers de France, sous l'égide de la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France. Le concours vise à récompenser les jeunes fromagers en devenir et à souligner l'importance de la transmission des savoir-faire.

#### Compétences évaluées sur 3 épreuves :

· Les connaissances générales du métier

- Les techniques et le professionnalisme lors des diverses présentations à réaliser
  - Le respect des règles d'hygiène conformément à la législation en vigueur

Rendez-vous lundi 28 février de 9 h 30 à 12 h 30 sur l'Espace Concours

Les candidats font ainsi la démonstration de leur capacité à devenir les fromagers de demain, en s'adaptant aux nouvelles exigences de cette profession et en dévoilant l'étendue de leurs acquis. Cela inclut notamment les connaissances générales autour du produit et des métiers qui l'accompagnent, la maîtrise technique et le professionnalisme lors des différentes présentations à réaliser ou encore le respect, indispensable, des règles d'hygiène et de la législation en vigueur.

#### **LES 6 CANDIDATS:**

**Fabio Correia-Montilla,** La Ferme Gourmande - Aulnay-sous-bois (93) **Sacha Mestrejean,** La Fromagerie du Château - Vincennes (94)

**Candice Naut,** La Fromagerie Lasnier - Paris (75)

**Charlie Poupion,** Le Goût Perdu - Carentan (50)

**Julie Victor,** Fromagerie des 5 - Paris (75)

Candice Machado - Mondeville (14)







