

# Grilled! Le 1<sup>er</sup> concours dédié au GRILLED CHEESE

Mardi 27 février à 10h00 - Remise des prix à 13h

Du 25 au 27 février 2024, Paris accueille la 18<sup>e</sup> édition du Salon du Fromage et des Produits Laitiers, en parallèle du Salon International de l'Agriculture. Tous les deux ans, cet événement professionnel incontournable rassemble 8 000 professionnels du monde entier, parmi lesquels des crémiers-fromagers, des affineurs, des négociants, des restaurateurs...

Le Grilled Cheese, ce délice d'origine américaine débordant de fromage fondu entre deux tranches de pain croustillantes, prend d'assaut le salon. Né dans les années 1920 aux États-Unis, il conquiert désormais les papilles françaises et internationales avec son mariage irrésistible de texture et de saveurs.

Le concours Grilled!, co-créé par François Robin, réunit 6 candidats. Tous s'affronteront dans des battles à élimination directe. Un défi culinaire où ils auront seulement 15 minutes pour réaliser leur recette.

## LES 6 CANDIDATS

### FRANCE

**Thibault Duval**, responsable d'exploitation, Fromagerie du Noyer, Haute-Savoie, Auvergne-Rhône-Alpes



### BELGIQUE

**Leo Begin**, fromager-affineur, La Fruitière SRL



### ÉTATS-UNIS

**Alex Armstrong**, testeur de fromages pour Jasper Hill Farm



### ROYAUME-UNI

**Nick Bayne**, fromager, The Fine Cheese Co.



### FRANCE

**Pascal Liberati**, chef cuisinier, SAS Pierucci, Haute-Corse, Corse



### ROYAUME-UNI

**Matthew Carver**, chef cuisinier, The Cheese Bar Affineur of the year 2023



## LE JURY

- **Charlène Bouy**, Fromagerie Charlicot, Paris 11  
Suite à une reconversion professionnelle, Charlène a ouvert sa fromagerie il y a 8 ans dans le 11<sup>e</sup> arrondissement de Paris. Sa spécialité ? Les plateaux cocktail !
- **Bastien Petit**, Paris  
En 2014, Bastien lance son blog "B'cook" dans le but de partager avec le plus grand nombre l'art de vivre à la française. Il est également l'auteur du livre Fromages fondus.
- **Charlotte Petitjean**, Fromagerie Saint-Jean, Lyon  
Charlotte a ouvert sa fromagerie - bar à fromages à Lyon il y a 4 ans, après 10 ans de finance et une reconversion.

## Zoom sur deux candidats

**Thibault Duval**, responsable d'exploitation, Fromagerie du Noyer, Haute-Savoie, Auvergne-Rhône-Alpes

Pendant ces dix dernières années, Thibault Duval a travaillé avec passion au sein de la fromagerie du Noyer, où il a occupé le poste de responsable de site puis celui de responsable d'exploitation. L'été dernier, lors du lancement d'une nouveauté dans la fromagerie, Thibault a développé un intérêt particulier pour le grilled cheese. Sa participation au concours découle de son désir de s'ouvrir à de nouvelles opportunités, de se challenger et d'approfondir ses connaissances.

**Matthew Carver**, chef cuisinier, The Cheese Bar - Affineur of the year 2023, Royaume-Uni

En 2014, Mathew a lancé The Cheese Truck, un ancien camion de crème glacée servant d'irrésistibles sandwiches au fromage grillé. En s'approvisionnant directement auprès de petits producteurs, il a à cœur de défendre le fromage britannique. 10 ans plus tard, il a ouvert quatre adresses autour du fromage, notamment le tout premier restaurant à tapis roulant de fromage au Covent Garden, à Londres. Il est également co-auteur du livre The Cheese Life.

## Les partenaires du concours

**Poilâne**<sup>®</sup>  
CONTEMPORAIN PAR TRADITION

**BOSKA**<sup>®</sup>  
SINCE 1896

18e édition

**SALON BIENNAL RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS**

Du dimanche 25 au mardi 27 février 2024 (9 h – 19 h)  
Pavillon 7.3 - Paris Expo Porte de Versailles

290 exposants représentant 448 marques de 15 pays  
8 000 visiteurs professionnels français et étrangers attendus

Un écosystème du monde de la production à la distribution : produits laitiers, fromages, matériels et équipements, produits d'accompagnements, Institutionnels et services.



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



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



<https://www.linkedin.com/company/salon-du-fromage/>

### À propos de Comexposium

Le Groupe Comexposium est un leader mondial d'organisation d'évènements et de l'animation de communautés autour de leur business et de leurs passions. Comexposium organise plus de 150 évènements professionnels et grand public, couvrant plus de 10 secteurs d'activités (agriculture/alimentation, retail/digital, mode/accessoires, loisirs...). Créateur d'expériences et de rencontres entre les individus, Le groupe met en relation 48 000 exposants et 3,5 millions de visiteurs, 365 jours par an. Grâce à ses évènements (SIAL, All4Pack, Paris Retail Week, One to One E-Commerce, Foire de Paris, Rétromobile...), Comexposium permet à ses communautés d'être connectées toute l'année via des leviers omnicaux efficaces et ciblés.

[www.comexposium.com](http://www.comexposium.com)

**Contacts presse - Agence Madame Kotoba**

Cécilia Ah-Tong – [cat@madamekotoba.fr](mailto:cat@madamekotoba.fr) – 06 44 19 23 56 // Bérengère Creton – [bc@madamekotoba.fr](mailto:bc@madamekotoba.fr) – 06 62 62 93 49