

Le Salon du Fromage et des Produits Laitiers dévoile ses 10 Coups de Cœur 2020



**COUPS
DE
CŒUR**

Lancé en 2016, le Concours Coups de Cœur récompense les meilleurs produits inscrits selon différents critères : goût, originalité, texture... Pour cette 3^{ème} édition, 79 exposants de 9 pays ont inscrit **170 produits** (dont 51% d'étrangers) : fromages, produits laitiers, gastronomies fromagères. Le 14 novembre dernier, un jury (avec la présence pour la première fois de 3 professionnels étrangers) s'est réuni pour tester et élire les 10 produits Coups de Cœur 2020. Un palmarès très international avec 8 produits étrangers !

RACLETTE SIGNATURE 4 MOIS

Fromi

C'est en Suisse, pays de la Raclette, que l'équipe de Fromi a travaillé avec la fromagerie Moléson pour trouver une raclette fruitière, de qualité supérieure à présenter aux côtés de leur fameuse raclette Bagnes 98. Après plusieurs mois de travail, ils ont finalement statué sur un affinage de 4 mois afin d'offrir une raclette au goût différent sans être trop fort.



LA FÉE SAUVAGE

Spirit market GmbH « vom Chäser »

Une création unique du Maître fromager Markus Aegerter qui souhaitait rendre hommage à sa région natale, l'Emmental, dans l'Oberland bernois. Il s'agit d'un fromage fabriqué au lait cru et affiné pendant 12 mois dans la cave de la fromagerie. Sa pâte est raffinée et contient de légers cristaux de sel, un délice en bouche !



CREMOSITO DEL ZUJAR

Arteserana

Un fromage au lait de brebis façon « torta » fabriqué de manière artisanale avec du lait cru, de la présure végétale et du sel.



BIRBABLU

Caseificio Pier Luigi Rosso

Le Birbablu est un fromage à pâte mi-dure et à maturation longue, obtenu à partir de lait de vache entier pasteurisé et de moisissures. Il est ensuite affiné à la bière artisanale Margot. Sa croûte gris-marron et sa pâte compacte mais fondante en bouche lui confèrent un goût très équilibré entre notes de beurre, de bière et le côté piquant de la marbrure.



LA ROUELLE CENDRÉE

Fromagerie Le Pic

Cendrée ou blanche, cette pâte lactique, sans cœur mais avec beaucoup de corps, concentre harmonieusement tous les arômes d'un fromage moulu à la louche. Emballé dans une cagette en bois, ce fromage est moulu à la main et fabriqué avec du lait cru de chèvre non standardisé, des ferments lactiques, de la présure, du sel et de la cendre végétale.



« C'est ma deuxième édition des Coups de Cœur en tant que juré, un véritable honneur pour moi. Il y a une très bonne ambiance, c'est familial, à l'image du salon. Cette année, j'ai remarqué un niveau de qualité des produits encore plus élevé. Que ce soit à travers les produits ou des jurés, on ressent bien la volonté du salon de s'internationaliser davantage » Jonathan Deltch, blogueur spécialisé - M Fromage.

PARMIGIANO REGGIANO DOP



Consorzio Virgilio

Ce parmesan AOP est le résultat d'une production artisanale, transmise de génération en génération. Fabriqué selon la méthode traditionnelle dans la province de Mantoue et affiné pendant 24 mois, il offre un goût puissant et savoureux en bouche.



QUESO SILVA CORDERO



Quesos de Acehúche, S.L.

Il s'agit d'un fromage fabriqué de manière artisanale à partir de lait cru de chèvre, puis maturé avec moisissures. Un fromage à la texture souple et à pâte blanche et qui, en bouche, est légèrement piquante.



MARGOT CUORE DI BIRRA



Caseificio Pier Luigi Rosso

Le Margot Cuore di Birra est un fromage au lait de vache, agrémenté d'une sélection de moisissures et affiné à la bière artisanale Margot. Selon le temps d'affinage, ce fromage présente des moisissures jaunes caractéristiques. En bouche, il offre un goût doux, agréable et délicat, avec des arômes de bière.



COULOMMIERS AU LAIT CRU



Fromagerie Renard Gillard

Le Coulommiers au lait cru sur paille est le fruit d'hommes passionnés, maîtres d'un savoir-faire. Ce fromage est fabriqué exclusivement au lait cru puis moulé manuellement à la pelle. Affiné lentement, son caractère est affirmé, puis sa croûte duveteuse se pare de légers pigments rouges au fil du temps. Il est ensuite emballé manuellement.



VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP RUSTIC FRISÉ MOLÉSON



Fromagerie Moléson SA

Le Vacherin Fribourgeois AOP est une délicieuse spécialité au coeur tendre. À la fois corsé et crémeux, fabriqué avec du lait de vache de non-ensilage de la région, il est amené à bonne maturité avant de recevoir un affinage tout à fait particulier. C'est un fromage d'exception, son affinage unique d'environ 4 à 5 mois lui confère un très bel équilibre entre une pâte légèrement acidulée, corsée et crémeuse.



« Je suis très content de ces résultats. La sélection finale reflète les différences de goût parmi les jurés. Il y a des fromages très pointus, nous avons fait de belles découvertes », Marco Lubrano - La Louve.

« Le Concours de Coups de Cœur m'a permis de rencontrer des personnes exceptionnelles, j'en suis ravi. Côté produits, nous en connaissions un certain nombre mais nous avons découvert également de belles pépites. Il est vrai que nous avons aussi goûté des produits qui ne sont pas forcément de nos goûts personnels mais nous nous inspirons aussi des préférences de nos propres clients pour rester objectif », Michael Bellisson - Crémier-Fromager - Fromagerie Bellisson.

UN JURY DE PROFESSIONNELS PASSIONNÉS !



Michael Bellisson - Crémier-Fromager, Fromagerie Bellisson
Didier Bossu - Crémier-Fromager, Les Folies Fermières
Samuel Bourdin - Responsable boutique La cité du lait
Camille Brossard - Crémière-fromagère
Fromagerie Beaufils/ Blogueuse spécialisée - Iconocheese
Anne-Sophie Carrio - Professeure, Lycée Hôtelier Belliard
Jonathan Deitch - Blogueur spécialisé M Fromage
Elodie Dorléac - Chef de Produits Achats Pomona
Alexandre Jolly - Professeur, Lycée Hôtelier Belliard

Sara Lacomba - Productrice de fromages, Ottanta
Marco Lubrano - Coopérative La Louve
Claude Maret - Président de la Fédération Française des Fromagers
Jérémy Platini - Crémier-Fromager, Fromagerie Platini
Elio Ragazzoni - Formateur ONAF (Italie)
Alexandre Renault - Crémier-Fromager COW Cheese(s) of the World
Evert Schönhage - Crémier-Fromager, Burgundisch Lifestyle (Pays-Bas)
Claire Sicard - Blogueuse spécialisée Les Fromages de Clairette
Susan Sturman - Formatrice Académie Mons (USA)

Merci au Lycée Belliard pour l'accueil et l'organisation du Concours !

« Le lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration Belliard accueille 600 élèves et apprentis, du CAP au BTS ainsi que environ 70 adultes en formation continue. Dans un cadre unique, situé en plein Paris, et bénéficiant d'un espace cultivé en interne (potager et vigne), nous les formons aux métiers de la cuisine, de la cuisine allégée, de la commercialisation et du service en restauration, de la pâtisserie, du bar et en management Hôtellerie- Restauration.

Nos restaurants pédagogiques accueillent le public extérieur du lundi au vendredi midi, ainsi que les mardi et jeudi soir, hors vacances scolaires. Cela permet une formation au plus près des attentes du monde de l'entreprise. Dans le cadre de l'ouverture à l'international, nos élèves ont la chance d'effectuer des stages et voyages Erasmus en Europe (dont l'Irlande, l'Italie, et l'Allemagne). Belliard, la culture de la réussite et l'accompagnement vers l'excellence ! »

Pascal Maillou, Proviseur

A propos du Salon du Fromage et des Produits Laitiers

La 16^{ème} édition du Salon du Fromage et des Produits Laitiers se déroulera du dimanche 23 au mercredi 26 février 2020 à Paris expo Porte de Versailles (France). Exclusivement réservé aux professionnels, ce rendez-vous international des fromages et produits laitiers de qualité réunira près de 260 exposants (producteurs, fabricants d'équipements pour le commerce, services....) et 8 000 acheteurs du monde entier. A noter qu'à date, 90% de la surface est d'ores et déjà réservée. Suivez l'actualité du salon sur www.salon-fromage.com



<http://bit.ly/2xf7KEI>



<http://bit.ly/2xtwr26>



<http://bit.ly/2wssZFO>

Vos 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

A propos de ...

Comexposium est l'un des leaders mondiaux d'organisation d'événements professionnels et grand public, organisant 135 événements B2B et B2B2C dans le monde entier couvrant de nombreux secteurs d'activité comme l'agriculture, la construction, la mode, le retail, la santé, les loisirs, l'immobilier, la distribution, la sécurité, l'éducation, le tourisme et les comités d'entreprise. Présent dans plus de 30 pays, Comexposium accueille annuellement plus de 3,5 millions de visiteurs et 48 000 exposants. Avec un siège basé en France, Comexposium dispose d'un réseau commercial et de collaborateurs présents dans 22 pays. Comexposium se positionne comme un créateur d'échanges et de rencontres entre les individus et le business. www.comexposium.fr