

FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS : LES 9 LAURÉATS DU CONCOURS COUPS DE CŒUR 2024

Fourme de Montbrison, Gruyère AOP, Ossau-Iraty, beurre de baratte... Voici les 9 pépites élus Coups de Cœur du Salon du Fromage et des Produits Laitiers 2024. Le 6 décembre dernier, un jury d'exception s'est réuni pour élire 9 produits parmi les 180 en compétition. Sur le podium, 3 pays bien connus pour leur richesse fromagère : la France, l'Italie et la Suisse. Une sélection qui met à l'honneur l'excellence, la diversité, et l'originalité des fromages et produits laitiers qui seront présentés lors du prochain salon, du 25 au 27 février à Paris.

Les 9 produits récompensés sont :

France :

- Ossau-Iraty
- Taupinette à l'aneth
- Beurre de baratte extra-fin aux cristaux de sel de Noirmoutier
- Moelleux de chèvre
- Saint Nectaire fermier AOP Paille Caves Soron
- Fourme de Montbrison AOP

Italie :

- Bufarolo Stagionato
- Surfin'Blu

Suisse :

- Gruyère AOP Vieux-Fribourg 15 mois



OSSAU-IRATY - AGOUR - FRANCE (64) - STAND B 059

Originaire du Pays Basque, ce fromage AOP est fabriqué à partir du lait de brebis de races traditionnelles (manex tête noire, manex tête rousse et basco béarnaise) nourries naturellement, sans OGM, ni ensilage. Affiné sur planches de bois pendant de longs mois, il dévoile une finesse et une douceur remarquables avec des notes délicates de noisette et de fruits secs. Sa texture souple, sa complexité aromatique et sa longueur offrent un instant de dégustation exceptionnel. Il a d'ailleurs remporté deux fois le titre de meilleur fromage du monde au World Cheese Awards et de nombreuses médailles au Concours Général Agricole.

BUFAROLO STAGIONATO - QUATTRO PORTONI SRL - ITALIE - STAND F 096

Le Bufarolo Stagionato, fromage au lait de bufflonne d'Italie, est une nouveauté 2023 ! Il s'agit d'un fromage à croûte lavée, créé à partir d'une pâte acidifiée à la température du lait. Sa texture initialement crayeuse évolue pour devenir de plus en plus fondante à l'affinage. Sa croûte est soigneusement entretenue avec de l'eau et du sel, offrant une expérience gustative et olfactive enveloppante et persistante en bouche. Il est délicieux avec une salade ou des fruits secs.



GRUYÈRE AOP VIEUX-FRIBOURG 15 MOIS - FROMAGERIE MOLÉSON SA - SUISSE STAND J 094

Produit avec du lait cru de non-ensilage et dans le respect des méthodes traditionnelles, le Gruyère AOP Vieux-Fribourg se distingue par son affinage de 15 mois. Ce fromage offre une pâte délicate et fondante ainsi qu'un goût fruité avec des nuances de noisettes torréfiées. Reconnaissable à sa croûte dorée, il ravira les amateurs de fromages à pâte dure. Il peut être dégusté avec un miel de montagne pour un équilibre parfait en bouche.

TAUPINETTE À L'ANETH - JOUSSEAUME - FRANCE (16) - STAND A086

Création innovante de la Fromagerie Jousseaume, la Taupinette (marque déposée) à l'aneth est une déclinaison aromatisée de son célèbre fromage fermier au lait cru de chèvre. Un moulage à la louche et une touche subtile d'aneth sèche viennent enrichir cette nouvelle recette. Il sera apprécié pour sa texture moelleuse et légère et sera parfait avec un Pouilly fumé blanc.



BOURRICHE DE 200 GR DE BEURRE DE BARATTE EXTRA-FIN AUX CRISTAUX DE SEL DE NOIRMOUTIER - BAECHLER - FRANCE (47) - STAND K 066

Le beurre de baratte extra-fin aux cristaux de sel de Noirmoutier a séduit par sa qualité exceptionnelle parmi les produits laitiers en compétition. Avec un taux de matière grasse dépassant les 85,5%, ce beurre offre une texture fine, une belle couleur jaune et une saveur délicieusement salée. Parfait pour la cuisine ou sur des tartines, ce beurre traditionnel est apprécié pour ses cristaux de sel et ses arômes savoureux. A déguster sur une bonne baguette.

MOELLEUX DE CHÈVRE - SCHMIDHAUSER - FRANCE (74) - STAND D 070

Le moelleux de chèvre est un fromage au lait thermisé de chèvre d'environ 1,5 kg. Affiné pendant 6 semaines sur une planche d'épicéa, il est d'une douceur incomparable et d'une texture onctueuse. Une nouveauté 2024 pour vos plateaux de fromages.



SAINT-NECTAIRE FERMIER AOP PAILLE CAVES SORON - S.C.P.R. - ETS FROMAGES ET TERROIRS - FRANCE (12) - STAND E 059

Ce Saint-Nectaire AOP est une pâte pressée non cuite au lait cru entier de vache. Il est produit de façon fermière et affiné sur de la paille dans des caves naturelles volcaniques. En bouche, il offre une texture fondante et un goût incomparable. Il est parfait pour être dégusté nature sur un plateau de fromages.

SURFIN' BLU - QUATTRO PORTONI SRL - ITALIE / ITALY - STAND F 096

Le Surfin Blu est un fromage bleu à base de lait de bufflonne entier pasteurisé, raffiné dans de la bière artisanale. Produit avec soin à partir du troupeau de la ferme, il est produit avec du penicillium Roqueforti. Une fois caillé, coupé et versé dans des moules carrés, chaque meule, d'environ 4 kg, est salée dans de la saumure et affinée pendant environ 90 jours. Le résultat ? Une délicieuse combinaison de saveurs à la fois crémeuses et marquées, emballée avec soin dans du papier végétal.



Fourme de Montbrison AOP - S.C.P.R. - Ets Fromages et Terroirs - France (12) Stand E 059

Un fromage au lait de vache, à pâte persillée, produit et affiné à la Fromagerie du Pont de la Pierre. Sous sa croûte orangée, il révèle une pâte de couleur crème, souple et parfumée, légèrement marbrée de bleu. En bouche, il offre un goût consensuel et équilibré qui s'exprime davantage dans la finesse que la puissance. A déguster avec un bon pain de seigle.

UN JURY D'EXCEPTION

Pour élire les Coups de Cœur 2024, 25 professionnels venus du monde entier se sont réunis autour d'une passion commune : l'amour du fromage et des produits laitiers de qualité.

- Ferial Adidou – Fromagerie FADIDOU
- Léo Begin – Fromagerie La Fruitière
- Michael Bellissa – Fromagerie Bellisson
- Samuel Bourdin – La Cité du Lait
- Camille Brossard – Fromagerie Le Fort
- Oksana Chernova – PRO CHEESE
- Carle Darney – Lycée des métiers Belliard
- Débora De Carvalho Pereira - Association SerTãoBras
- Chantal de Lamotte – Salon du Fromage et des Produits Laitiers
- Alain Dubois – Salon du Fromage et des Produits Laitiers
- Virginie Dubois Dhorne – Fromagerie La Finarde
- Michel Fouchereau – La Classe fromager MOF
- Roxane Fourgous – Bières et Fromages
- Jeanne Gaffet – La Louve
- Ahlem Gharbi – Institut Français à Alger
- Sara Lacomba – Storia e Sapori
- Régis le Boucher – Fromagerie Histoires et Fromages
- Marco Lubrano – La Louve
- Claude Maret – Fédération des Fromagers de France
- Emily Monaco – Journaliste
- Alice Sattanino – ONAF
- Evert Schönhage – Burgundisch Lifestyle
- Arnaud Sperat-Czar – Profession fromager
- Susan Sturman – Makers & Mongers
- Patrice Violette – Lycée des métiers Belliard



« Ce fut très intéressant de voir les différentes sensibilités au sein du jury. Nous avons beaucoup échangé sur les sensations, les odeurs, les textures... Globalement, il y a eu des fromages unanimement appréciés », **Ahlem Gharbi, Institut Français à Alger**

« C'était très chouette, c'est une occasion de se réunir autour de professionnels et échanger sur les produits du moment. Un moment de partage et de convivialité très agréable. J'apprécie le fait qu'on ne donne pas de note, mais des coups de cœur », **Samuel Bourdin - La Cité du Lait**



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 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'événements et de l'animation de communautés autour de leur business et de leurs passions. Comexposium organise plus de 150 événements 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 événements (SIAL, All4Pack, Paris Retail Week, One to One E-Commerce, Foire de Paris, Retromobile...), Comexposium permet à ses communautés d'être connectées toute l'année via des leviers omnicanaux efficaces et ciblés.

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