

6<sup>e</sup> ÉDITION  
**MONDIAL  
 DU  
 FROMAGE**  
 ET DES PRODUITS LAITIERS  
**10 - 11 - 12 SEPT 2023**  
**PARC EXPO**  
 TOURS LOIRE VALLEY

**RÉSULTATS CONCOURS**  
**MONDIAL DU MEILLEUR FROMAGER**  
**Un Français élu meilleur fromager du monde**



Parmi les événements majeurs qui ont ponctué cette 6<sup>ème</sup> édition du Mondial du Fromage et des Produits Laitiers, l'organisation du **Concours Mondial du Meilleur Fromager** présidé par Roldolphe Le Meunier (Meilleur Ouvrier de France, Meilleur Fromager International 2007).

Cette année, 16 candidats venus de 13 pays (France, Japon, Russie, Pérou, Italie, Royaume-Uni, Australie etc.) se sont affrontés pour tenter de remporter le titre tant convoité.

Pour les départager, ils se sont soumis à une série d'épreuves théoriques, pratiques et artistiques comprenant :

- QCM
- Dégustation à l'aveugle de 4 fromages AOP
- Épreuve de découpe
- Épreuve orale
- Réalisation d'une assiette avec 5 fromages
- Réalisation de 6 assiettes mettant en avant un fromage
- Réalisation d'une préparation fromagère froide
- Réalisation d'un plateau de fromages sur un thème donné
- Découpe et présentation artistique d'un fromage

**Après une journée de compétition, c'est le Français Vincent PHILIPPE de la Maison Bordier à Noyal-sur-Vilaine près de Rennes qui remporte le trophée.**



**Vincent PHILIPPE**

Fromagerie :  
 Maison Bordier, Ille-et-Vilaine (35)

Fromages préférés :  
 - Livarot au lait cru  
 - Brie de Melun  
 - Fourme de Montbrison

Fromager depuis 2000

**Il succède à la Française Virginie DUBOIS-DHORNE qui avait remporté le Concours Mondial du Meilleur Fromager en 2021.**

La médaille d'argent a quant à elle été décernée à l'Américain Sam Rollins (fromagerie Cow Bell Fine Cheese à Portland), suivi par l'Anglais Nick Bayne pour la médaille de bronze (fromagerie The Fine Cheese Co. à Bath).



LE MONDIAL DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS - La 6<sup>ème</sup> édition du Mondial du Fromage et des Produits Laitiers se déroule cette année du 10 au 12 septembre 2023 au Parc Expo de Tours. Pendant toute la durée de l'événement, le savoir-faire fromager et laitier sera mis à l'honneur au travers de rencontres de producteurs et fournisseurs, dégustations de produits du monde entier, découvertes autour des dernières nouveautés et innovations du secteur ainsi que des ateliers et conférences.

Depuis sa création en 2013, le Mondial du Fromage et des Produits Laitiers est devenu le rendez-vous incontournable pour les acteurs de la filière fromagère et laitière. Affineurs, laitiers, distributeurs, fabricants de matériel, équipementiers, Chefs... Tous les deux ans, l'événement réunit près de 3 000 visiteurs et quelques 200 exposants venus de plus de 48 pays.

*Informations pratiques :*

*Les 10, 11 et 12 septembre 2023*

*Parc Expo Tours, Rue Désiré Lecompte 37000 Tours*

*Entrée gratuite pour tous les professionnels*

*Pré-inscription conseillée : [www.mondialdufromage.com](http://www.mondialdufromage.com)*

**Télécharger le dossier de presse**

Contact Presse B.R/P  
 Bertrand Chenaud - [bertrand.chenaud@b-rp.fr](mailto:bertrand.chenaud@b-rp.fr) - Tel. 06 13 54 26 55  
 Victoria Loeung - [victoria.loeung@b-rp.fr](mailto:victoria.loeung@b-rp.fr) - Tel. 06 73 67 51 05

[Désabonner](#) | [Signaler pour spam](#)