



COMMUNIQUÉ DE PRESSE • LE 4 JUIN 2019, TOURS

MONDIAL DU FROMAGE 2019 : UNE 4^E ÉDITION COURONNÉE DE SUCCÈS

C'est l'heure du bilan pour Le Mondial du Fromage qui vient de fermer ses portes ce mardi 4 juin 2019 au Parc Expo de Tours. Une 4^e édition placée sous le signe de la réussite. Plus de 2 766 visiteurs professionnels venus des 4 coins du monde (Etats-Unis, Japon, Allemagne, Belgique, Suisse...) sont venus fouler les allées de cette biennale professionnelle où les attendaient 175 exposants venus du monde entier.

Le salon a accueilli 2 concours uniques au monde récompensant ainsi les meilleurs fromagers de la planète et les meilleurs produits. 2 records du monde – le plus grand plateau de fromages et la plus grande collection de pots à lait – ont également été authentifiés. Retour sur ces 3 jours riches en animations comme en émotions.



UN HOLLANDAIS SACRÉ MEILLEUR FROMAGER DU MONDE

Cette biennale professionnelle a débuté par le Concours Mondial du Meilleur Fromager. En lice, 11 candidats venus de 9 pays (Australie, Canada, Japon, Corée du Sud, USA, France, Pays-Bas, Royaume-Uni et Mexique).

Après plus de **8 heures de compétition, 9 épreuves théoriques et pratiques**, le jury présidé par Rodolphe LE MEUNIER, Meilleur Ouvrier de France et Meilleur Fromager International 2007, a désigné **Evert SCHÖNHAGE** (maître-fromager à Baarn aux Pays-Bas) comme grand vainqueur de la compétition.

La candidate française, Virginie DUBOIS-DHORNE, n'a pas démerité puisqu'elle se hisse à la seconde place du podium.



2 RECORDS DU MONDE RELEVÉS

Ce lundi 3 juin, 2 records du monde ont été décrochés.

Avec **161,77 mètres de long et 952 fromages** originaires de 23 pays, le **plus grand plateau de fromages du monde** a été authentifié par un huissier. Une quarantaine de personnes ont été mobilisées 10 heures durant pour réaliser ce plateau orchestré par Rodolphe LE MEUNIER, deux fois plus grand que l'ancien record.

Autre record authentifié dans le cadre du Mondial du Fromage, la **plus grande collection de pots à lait** avec 365 pièces sur un présentoir de 25 mètres de long.

Un huissier assermenté est venu authentifier ces deux exploits. Une certification qui sera dans la foulée envoyée pour homologation officielle au **Guinness Book**.



SOIRÉE DÉGUSTATION : LE PLUS GRAND PLATEAU DE FROMAGE DU MONDE !

C'était l'événement tourangeau de la semaine, **1 500 personnes** étaient au rendez-vous pour ce **record Mondial** inédit en région Centre.

Bon nombre ont posé la question de ce que sont devenus les **3 tonnes de fromages** présents à la soirée. **Près de 98 %** des fromages coupés ont été dégustés sans modération.

Le restant, les fromages d'exposition (meules et fromages entiers non touchés) sont retournés vers leurs propriétaires et quelques morceaux ont été redistribués à l'ensemble des équipes organisatrices, partenaires.

Notamment celles de **Rodolphe LE MEUNIER** et de **Tours Événements** afin de les remercier de leurs investissements durant des mois auparavant.



LES MEILLEURS FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS RÉCOMPENSÉS

Le 3 juin 2019 s'est tenu le **Concours International Produits**, ouvert à tous les exposants, sous la houlette de Roland BARTHELEMY, prévôt de la Guilde Internationale des Fromagers et président du concours. **952 fromages** originaires de **25 pays** du monde entier, répartis dans 160 catégories, étaient en compétition. Après 2h de délibération, les **150 membres du jury** ont décerné une trentaine de médailles Super Gold. «*Ce qui fait la différence c'est l'exotisme. C'est de présenter un fromage ou un produit laitier hors du commun. À l'exemple de Lou YANG qui a soumis au jury son beurre de yak fabriqué en montagne pendant 3 mois et qu'il commercialise ensuite à Pékin. Extraordinaire!*», souligne Michel LEFEVRE, commissaire général du concours.



SAVE THE DATE!

La 5^e édition du Mondial du Fromage et des produits laitiers se tiendra les **6-7-8 juin 2021** au Parc Expo de Tours.

Contacts presse :

Agence Qui Plus Est

Anne-Cécile Runavot • +33 (0)6 34 87 35 87
anne-cecile.runavot@quiplussest.com

Catty Boirie • +33 (0)4 73 74 62 38
catty.boirie@quiplussest.com