

CHEESE FESTIVAL ISSOIRE

29 avril au 1^{er} mai 2023

Une 3^{ème} édition tout sourire !

1^{er} Concours National de Fromages : un volet professionnel de haut niveau

Cette première édition du Concours National de Fromages a permis d'intégrer les professionnels du monde fromager à l'événement. Grâce à Éric Houbert, Maître artisan Fromager à Issoire, un jury professionnel d'exception a été constitué avec deux des Meilleurs Ouvriers de France : François Robin et Pierre Gay, et l'un des Meilleurs Crémiers Fromagers du Monde : Fabien Degoulet.

Ces professionnels reconnus ont rendu anonyme plus de 200 échantillons inscrits et ont prodigué leurs conseils avisés aux 66 jurés présents le dimanche 30 avril au Gymnase Pierre de Coubertin, transformé en Cathédrale gastronomique pour l'occasion.



À l'issue des délibérations, parmi les 23 fromages médaillés d'or, ce « super jury » a désigné LE fromage « Diamant » élu sur la base du goût : un fromage au lait de brebis à pâte pressée, la « Tomme des Gorges du Tarn » produite par le GAEC Des Grands Causses à Severac d'Aveyron (12150).



Du côté de nos fromages auvergnats, c'est le carton plein avec 25 fromages primés dont 9 médailles d'or :

- L'Art'zou, GAEC La Clef des Champs, Blesle
- La Tomme Dore, GAEC de la Terrasse, Courpière
- Le Saint Thimothée, EARL La Grange de la Haute Vallée, Albepierre Bredons
- Le Salerac, Maison Marie Severac, Thiézac
- Le Picherandais, GAEC des Campanules, Picherande
- Le Saint Nectaire fermier AOP, Ferme de Ravel, Picherande
- La Gelloise Fourme d'Ambert, GAEC Sudre, Gelles
- Le Bourchèvre, GAEC de l'étang du Fung, Olby
- L'Elgines, Patrick Maury, Joursac

La liste du palmarès complet est à disposition sur www.cheesefestival.fr



Et, parce que le fromage est aussi un symbole de partage, les surplus du Concours ont été remis à des associations issoiriennes : au Restaurant Solidaire, à la Ressourcerie, et au Secours Populaire.

Des rendez-vous gourmands pour tous les goûts

Le traditionnel marché de producteurs était organisé à la Halle aux Grains avec des fidèles comme le fameux Comté AOP, nos AOP régionales Saint-Nectaire, Salers Tradition, Cantal..., ou des petits nouveaux tels que l'Appenzeller® ou les crottins de Chavignol. De l'Auvergne aux Pyrénées, de l'Italie à la Suisse, le public pouvait déguster sur place la quarantaine de fromages proposés à la vente, en association avec du miel, des confitures artisanales, des purs malts*, une sélection de vins*, ou se laisser tenter par les recettes fromagères du Chef Frédéric Coursol des Grandes Tables de la Comédie.

Diffusion de vidéos, tables rondes, ateliers de dégustations, dédicaces, rencontres, balade découverte ont pendant trois jours fait le plein de visiteurs et mis le fromage à l'honneur dans différents lieux de la ville.

* à consommer avec modération

Le Cheese Festival en chiffres :

Sur le Concours :

- 218 fromages inscrits
- 66 jurés
- 30 départements français représentés
- 16 médaillés de bronze
- 22 médaillés d'argent
- 23 médaillés d'or
- 1 médaillé Diamant

Sur le marché, ce sont vendus :

- 286 Saint-Nectaire
- 25 meules d'Appenzeller®
- 230 kg de fromages de brebis
- 80 kg de vieux Cantal
- 120 kg de Salers Tradition
- 550 crottins de Chavignol AOP
- Plus de 1 300 bouchons apéritifs de chèvre ...



A promotional poster for the Issoire Cheese Festival. The background is dark with white line-art illustrations of various cheeses, knives, and herbs. The text is in white and yellow. It features the festival name "ISSOIRE CHEESE Festival" in large, stylized letters, the dates "29, 30 AVRIL & 1ER MAI 2023", and the event title "CONCOURS NATIONAL DE FROMAGES ISSOIRE 2023". A yellow banner at the bottom contains the slogan "cheese = fromage... et sourire!". On the left, it lists activities: "EXPOS ANIMATIONS TABLES RONDES MARCHÉ GOURMAND" and the website "cheesefestival.fr".



CONTACT PRESSE

Lisa Saint Bonnet

Chargée de communication

l.saintbonnet@foire-de-clermont.com - 04 73 69 95 10 - 06 07 45 04 91