

# Le fromage fait son show

## lors de la 3<sup>e</sup> édition de l'International Caseus Award

le 24 janvier 2009 dans le cadre du Sirha, Lyon Eurexpo

Le samedi 24 janvier, la 3<sup>e</sup> édition de l'International Caseus Award donne un coup de projecteur sur la profession de fromager avec la présence des meilleurs fromagers-affineurs de la planète et sur des produits de grande tradition gastronomique : les fromages d'Appellation d'Origine Protégée.

### AOP, trois lettres qui font la différence



Les fromages d'Appellation d'Origine Protégée, symboles de leur territoire d'origine, sont sélectionnés pour concourir à l'International Caseus Award. Ils offrent ainsi à douze duos de fromagers-affineurs du monde entier l'occasion unique de démontrer leur savoir-faire, dans la plus grande arène gastronomique au monde, l'Espace des Chefs du Sirha.

### Quels pays concourent pour cette 3<sup>e</sup> édition

Créé et présidé par Hervé Mons, Meilleur Ouvrier de France fromager-affineur, les douze pays participant à cette 3<sup>e</sup> édition sont :

Australie, Belgique, Canada, Espagne, Etats-Unis, France, Italie, Japon, Pays-Bas, Royaume-Uni, Suède et la Suisse.



AUSTRALIE  
Richard **THOMAS**  
Nick **HADDOW**



ITALIE  
Cominelli **GRAZIANO**  
Giandomenico **NEGRO**



BELGIQUE  
Luc **CALLEBAUT**  
Peter **VERBRUGGEN**



JAPON  
Miyuki **OSAWA**  
Yuko **INOUE**



CANADA  
Nathalie **FILION**  
Geneviève Clého **HOTT-VAUDRY**



PAYS-BAS  
Betty **KOSTER**  
Casper **DROOGH**



ESPAGNE  
Isabel **TUTUSAUS**  
Marta **ROELAS BOQUE**



ROYAUME UNI  
Michael **THOMPSON**  
Srdja **MASTILOVIC**



ETATS-UNIS  
Frank **MEILAK**  
Zoe **BRICKLEY**



SUÈDE  
Anders **KARLSSON**  
Roland **PERSSON**



FRANCE  
Cédric **LENOIR**  
Audrey **MILLIARD**



SUISSE  
Christophe **GREMAUD DE BULLE**  
Mireille **KUTTEL DE JOAN**

## Toute la complexité du métier de fromager concentrée en 7 heures

L'International Caseus Award est une compétition complète, où les équipes devront passer sans encombre, sept heures durant, toutes les étapes essentielles du métier de fromager : installation d'un rayon coupe, test de découpe, dégustation à l'aveugle, simulation de vente, présentation de produits affinés par leurs soins et réponse à un questionnaire à choix multiples portant sur les fromages AOP...

## NOUVEAUTÉ 2009 : l'épreuve de pliage et emballage

Par l'introduction de cette nouvelle épreuve, l'International Caseus Award veut valoriser le pliage et l'emballage, activités de la vie quotidienne du fromager et continuité logique du travail de coupe. Appréciés du consommateur, le pliage et l'emballage réalisés par le fromager sont la garantie d'un produit authentique qui se différencie ainsi des produits industrialisés sous vide.

En 10 minutes, le candidat aura à plier et emballer des fromages de formes diverses et variées, ainsi que leur mise en sac.

Le nombre de fromages à plier et à emballer en 10 minutes est de 20.

Une note de pliage et d'emballage, sur 30 points, portera sur la qualité et la méthode de pliage de chaque produit et leur mise en conditionnement final.

## L'invité d'honneur : le Westcombe Cheddar

La vedette de cette édition est le Westcombe Cheddar, fabriqué au Royaume-Uni. La texture est ferme, compacte, avec quelques cristaux croquants. La saveur est douce, profonde et riche avec une touche sucrée de caramel. L'arrière goût est acidulé.

Lors du concours, le Westcombe Cheddar sera destiné à l'épreuve de la découpe, la plus spectaculaire et la plus technique à la fois. 30 minutes maximum pour convaincre le jury !

La remise des prix aura lieu, le 24 janvier, à 17h, sur l'Espace des Chefs.

Plus d'informations sur : [www.caseus-award.com](http://www.caseus-award.com)



Le Sirha fait la **tendance** de la **restauration mondiale**

Unique au monde :

2000 exposants, 120 pays

600 nouveautés et avant-premières mondiales

Plus de 1200 démonstrations par jour

Le Sirha est la scène des concours **internationaux** d'exception : Bocuse d'Or, Coupe du Monde de la Pâtisserie, International Caseus Award, Mondial du Pain

6000 chefs et l'élite de la restauration mondiale se donnent rendez-vous au Sirha

Partenaires Officiels



Membre



ET SI ENSEMBLE,  
ON RÉINVENTAIT  
LA BOULANGERIE

Service de presse Paris

Anne Daudin - Nicolas Saint-Léger

+ 33 (0)1 53 30 74 00

nicolas@ab3c.com - anne@ab3c.com -

Service de presse SepelCom

Florent Suplisson - + 33 (0)4 78 17 62 93

florent.suplisson@sepelcom.com