

INTERNATIONAL
CASEUS
AWARD
2007
CONCOURS INTERNATIONAL
DU MÉTIER DE FROMAGER



La FRANCE vainqueur du deuxième International Caseus Award

Quand le fromage devient star

Arrivés de douze fromageries réparties dans le monde entier, 24 fromagers concourent en équipes pour remporter l'International Caseus Award. Un concours promoteur de qualité et d'appellations protégées, qui révèle au public le savoir-faire des fromagers-affineurs et lui permet de goûter aux meilleurs fromages du monde. Un rendez-vous étonnant, composé d'épreuves de découpe, de présentation et de vente.

Cette compétition étonnante, créée il y a deux ans à l'initiative d'Hervé Mons, est financée avec le concours de l'Union Européenne, de l'Office de l'Elevage et des professionnels laitiers, réunis au sein du CNAOL (Conseil National des Appellations d'Origine Laitières), via le CIDIL (Centre Interprofessionnel de Documentation et d'Information Laitières).

L'International Caseus Award s'est déroulé le 20 janvier au sein du Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation (Sirha), à Lyon-Eurexpo.



Crédit photo : Francis Mainard

La seconde édition de l'International Caseus Award vient d'être remportée par la FRANCE. Rodolphe LE MEUNIER et Bernard MURE-RAVAUD gagnent un trophée d'or, un voyage de quatre jours dans une région laitière française d'Appellation d'Origine Protégée et une valisette de couteaux à fromage.



La deuxième place revient à la BELGIQUE. Damien AVALOSSE et Yannick MICHEL remportent un trophée d'argent, un voyage de trois jours dans une région laitière française d'Appellation d'Origine Protégée et une valisette de couteaux à fromage.



La troisième place a été attribuée à l'ITALIE. Maero Ivano GIACOMO et Renato BRANCALEONI remportent un trophée de bronze, un voyage de trois jours dans une région laitière française d'Appellation d'Origine Protégée et une valisette de couteaux à fromage.

Plus d'informations sur www.sirha.com

Service Presse SepelCom

Florent SUPLISSON
Assistante : Dominique ESCOFFIER
BP 87 - 69683 Chassieu Cedex
Tél : +33 (0)4.72.22.33.42 - Fax : +33 (0)4.72.22.31.82
fsup@sepelcom.com

Service Presse Paris - AB3C

Jean-Patrick BLIN - Anne DAUDIN - Vincent MARECHAL
34, rue de l'Arcade - 75008 Paris
Tél : +33 (0)1.53.30.74.00 - Fax : +33 (0)1.53.30.74.09
anne@ab3c.com - vincent@ab3c.com

Rodolphe Le Meunier, Bernard Mure-Ravaud, le **duo gagnant**

Rodolphe Le Meunier, La Croix en Touraine

Son parcours

Sa grand-mère élevait des chèvres, son père avait développé avant lui l'activité d'affinage. Rodolphe Le Meunier a grandi dans l'univers fromager et y a déployé sa passion, avant d'étendre la production familiale à tous types de fromages, pour la vente au détail, demi-gros et gros. Aujourd'hui, il dirige l'entreprise familiale, veille sur 400 m² de caves d'affinage, gère la vente (en boutique, sur les marchés, en restauration...), et propose des prestations de traiteur pour de belles réceptions dédiées au fromage, de l'entrée au dessert. Dynamique et enthousiaste, il transmet également sa passion et ses connaissances dans des écoles hôtelières et culinaires.

Pour en savoir plus : <http://fromages-en-jazz.over-blog.com/>

Ses fromages préférés

" Apprécier des fromages dépend des conditions dans lesquelles on aborde le moment. Un petit creux à 10h ? Le thermomètre extérieur affiche-t-il 30°C ou -2°C ? Y a-t-il une bouteille de rouge sur la table ? Est-ce pour finir un repas ou en faire un complet ? En fait, ce que j'apprécie le plus, c'est manger le meilleur fromage au meilleur moment. "

Son grain de sel sur le Parmigiano Reggiano

" Un seul commentaire : c'est de la balle. "



Bernard Mure-Ravaud, Grenoble

Son parcours

A l'origine, Bernard Mure-Ravaud aimait simplement le fromage. Ensuite, il travailla sur les marchés le week-end, sur le stand d'un fromager-affineur. A l'âge de 20 ans enfin, il se consacra entièrement à sa passion, après avoir acheté la fromagerie qu'il tient toujours à Grenoble. Une boutique qui emploie aujourd'hui trois salariés et quatre apprentis. En complément de cette activité, Bernard Mure-Ravaud participe à de nombreux concours : en 1989 à la foire d'Alpes Expo, à Grenoble, il contribuait à composer le plus grand plateau de fromages du monde, puis, en 1993, du plus grand plateau de fromages fermiers du monde. Il participe actuellement au concours des Meilleurs Ouvriers de France.

Ses fromages préférés

" Le reblochon, parce que je connais le fromager qui le fabrique et qu'il le prépare comme je l'aime. C'est un produit qui se décline de multiples façons, en raclette, en tartiflette, etc. En fromage étranger, je citerais le stilton, car j'aime beaucoup les bleus, et celui-ci en particulier. Mes clients aussi : je compte plusieurs fidèles qui reviennent de semaine en semaine. "

Son grain de sel sur le Parmigiano Reggiano

" C'est une référence connue dans le monde entier. Il s'associe à de nombreux plats, en tuiles pour l'entrée, en copeaux sur une salade, saupoudré sur un plat italien... Et en accompagnement de poires ou de raisin pour le dessert. C'est également un fromage qui a une histoire. "



Leur entraînement

Les candidats français se sont entraînés tous les jours : présenter les vitrines, parler des fromages aux clients, découper... Tout fait partie de leur activité quotidienne, qu'ils essaient de pratiquer le mieux possible.