

## International Caseus Award, une deuxième édition pour le concours des fromagers

***Le fromage et les fromagers seront à l'honneur à l'occasion du deuxième International Caseus Award, le 20 janvier prochain à Lyon. Au cœur de l'Espace des Chefs, l'arène gastronomique du Sirha, douze équipes de fromagers affineurs participeront à une série d'épreuves théoriques et pratiques, dans l'esprit de la Coupe du monde de la Pâtisserie et du Bocuse d'Or. Cette compétition étonnante est financée avec le concours de l'Union Européenne, de l'Office de l'Élevage et des professionnels laitiers via le CNAOL (Conseil National des Appellations d'Origine Laitières).***

Créé il y a deux ans, l'International Caseus Award est le concours qui désigne le meilleur fromager du monde. Cette compétition, organisée dans l'Espace des Chefs du Sirha, s'apparente, en termes d'exigence et d'excellence, à la Coupe du Monde de la Pâtisserie et au Bocuse d'Or qui s'y déroulent les jours suivants. L'International Caseus Award promeut les fromages d'Appellation d'Origine, fabriqués, affinés et vendus dans le respect des critères exigés par l'Union Européenne et l'INAO, à savoir, la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée, avec un savoir-faire reconnu et constaté.

Douze équipes de deux fromagers-affineurs participent à l'International Caseus Award. Sélectionnés à travers le monde, ces professionnels se soumettent à une série d'épreuves qui révèlent l'étendue de leurs connaissances théoriques et démontre par l'action leur connaissance du métier et des produits laitiers d'Appellation d'Origine Protégée, et leur dextérité pratique.

### **Une première édition 2005 réussie !**

En janvier 2005 à Lyon, l'International Caseus Award avait remporté un premier succès prometteur. Cette première édition s'était déroulée en présence des plus grands noms de l'univers fromager. Aux côtés d'**Hervé Mons**, Meilleur Ouvrier de France-Fromager Affineur en l'an 2000, et fondateur du concours, parmi les jurés l'on pouvait noter la présence de Orre Montan, qui représentait la Suède, Carlo Fiori, qui avait fait le déplacement depuis l'Italie, Randolph Hodgson de Grande-Bretagne et Amagoia Anda, d'Espagne.

En compétition, les douze équipes s'étaient affrontées dans une ambiance à la fois sérieuse et conviviale, savoureuse alchimie de simplicité et d'excellence gastronomique. Au terme de cinq épreuves, **l'équipe allemande avait remporté l'International Caseus Award**. Paulette Klages et Vincent Goetz seront présents en janvier 2007 pour remettre leur titre en jeu.

### **Pour en savoir plus, [www.sirha.com](http://www.sirha.com)**

#### ***Service de presse Paris - AB3C***

Anne Daudin - Jean-Patrick Blin - Vincent Maréchal  
Tél : 01.53.30.74.00 - [anne@ab3c.com](mailto:anne@ab3c.com)

#### ***Service de presse SepelCom***

Florent Suplisson - Tél : 04.72.22.33.42  
Dominique Escoffier- Tél : 04.72.22.33.31  
[fsup@sepelcom.com](mailto:fsup@sepelcom.com)



Campagne financée avec le concours  
de l'Union Européenne



OFFICE DE L'ÉLEVAGE

