

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Un fromage de chèvre espagnol remporte le prix World Champion Cheese [fromage Champion du Monde]

Un fromage de chèvre à pâte molle fabriqué par le producteur de fromage andalou Quesos y Besos a été nommé le World Champion Cheese [le fromage Champion du Monde] à Oviedo en Espagne, le mercredi 3 novembre. L'Olavidia produit par Quesos y Besos s'est hissé au premier rang, lorsque les meilleurs fromages du monde entier se sont affrontés au World Cheese Awards, qui s'est tenu dans le cadre de l'Asturias Paraíso Natural International Cheese Festival 2021.

Produit par une entreprise familiale établie en 2017, l'Olavidia a permis à Silvia Peláez et à son équipe de six personnes seulement de s'attirer les éloges du monde entier. Vieilli avec du Penicillium Candidum et une couche de cendre de noyaux d'olives traversant son centre, le fromage de chèvre à pâte molle a été déclaré vainqueur lors de la dernière phase de jugement par Jason Hinds de Neal's Yard Dairy situé en Grande-Bretagne. Ce dernier a prononcé ces mots : « Ce fromage m'a charmé et a volé mon cœur », puis a ajouté : « Il diffère de tout ce que j'ai vu précédemment. Son apparence est très originale et ne m'a pas déçu. Il est onctueux, alléchant, chaud et réconfortant, tout en ayant une texture aérée. »

En finale de compétition très serrée, la seconde place a été attribuée à l'Epoisses Berthaut Perrière, fabriqué par la fromagerie Berthaut et inscrit par Savencia Fromage & Dairy, tandis que la troisième place a été accordée à l'Eminence Grise – Tomme Chèvre Grise au Bleu, produite par Van der Heiden Kaas aux Pays-Bas. Les 16 meilleurs fromages ont également inclus des fromages de l'Autriche, de la Hongrie, de l'Italie, du Japon, de la Suède et de la Grande-Bretagne.

John Farrand, directeur général du Guild of Fine Food qui organise le World Cheese Awards, a précisé : « Étant donné que le World Cheese Awards a été fondé, il y a trois décennies, pour mettre en avant le travail des petits producteurs artisans, je suis très heureux de voir à nouveau une petite entreprise familiale décrocher la plus haute récompense. C'est un véritable exploit de pouvoir émerger du lot parmi plus de 4 000 fromages provenant de chaque coin de la planète, mais l'Olavidia produit par Quesos y Besos a certainement toutes les qualités, grâce à son apparence, son arôme, sa texture et son goût de très haute qualité, et a brillé par son originalité. J'aimerais également remercier nos juges, nos partenaires, l'Asturias Paraíso Natural International Cheese Festival pour nous avoir aidés de nouveau à organiser le World Cheese Awards ; la communauté internationale du fromage a profité

pleinement de cet événement majeur après une période d'incertitude et de grands défis caractérisée aussi par des capacités de résilience et d'innovation. »

Silvia Peláez, responsable de la production de fromage à Quesos y Besos, a ajouté : « Nous produisons du fromage depuis moins de cinq ans, nous étions loin d'imaginer de pouvoir gagner le plus haut prix mondial dans la production de fromage si rapidement. C'est une expérience incroyable d'assister en personne au jugement et d'être là à l'annonce des résultats, mais nous commençons à nous habituer à cette excellente nouvelle ! Tout ce que nous faisons est inspiré par l'amour que nous portons à notre famille, y compris le nom de notre entreprise Quesos y Besos [Fromages et Baisers] ; c'est donc un moment très fort pour nous tous. Nous nous sommes donné la mission de capturer l'essence de notre famille dans tous les fromages que nous produisons. Obtenir une telle récompense de la part des juges au World Cheese Awards est une formidable réussite qui nous comble de joie.

La 33^e édition du World Cheese Awards, totalisant pour la première fois plus de 4 000 inscriptions, a gagné en importance pour revêtir plus que jamais une dimension internationale. Les fromages en compétition provenaient de 45 pays différents. Certains pays étaient nouveaux au concours, comme l'Inde, le Japon et la Colombie, tandis que d'autres étaient des nations réputées dans la fabrication du fromage, comme la France, l'Italie, l'Espagne, la Suisse et le Royaume-Uni.

Le jugement s'est tenu sur une seule journée. Au cours de celle-ci, 250 experts en provenance de 38 pays ont évalué l'apparence, la texture, l'arôme et le goût des fromages. L'attribution des médailles Bronze [Bronze], Silver [Argent], Gold [Or] et Super Gold [Super Or] a été décidée lors de la session du matin, avant de réexaminer les fromages Super Gold en vue de définir les 16 meilleurs fromages de cette année. Le Jury Suprême international, comprenant les grands noms de la communauté internationale du fromage, a ensuite débattu sur les fromages de la plus haute qualité et du monde entier devant le public, avant de couronner le World Champion Cheese [le fromage Champion du Monde] de cette année.

Ne manquez pas les prochains communiqués concernant les autres lauréats de trophée de cette année – bientôt disponibles.

Crédit photo: Julián Rus García / Guild of Fine Food

Notes à l'attention du rédacteur en chef :

- Le World Cheese Awards est organisé par le Guild of Fine Food.
- Cette année, le concours s'est tenu dans le cadre de l'Asturias Paraíso Natural International Cheese Festival, organisé par l'Instituto del Queso en partenariat avec la Principauté des Asturias et la Municipalité d'Oviedo.
- Le World Cheese Awards 2021 a été sponsorisé par des entreprises de grande renommée : Barbers, Deliziosa, The Fine Cheese Co, Le Gruyère AOP, Meny, Parmigiano Reggiano, Rowcliffe, Savencia Fromage & Dairy, the US Dairy Export Council.
- Les sponsors des trophées du World Cheese Awards 2021 comprennent : Agri Expo, Atalanta Plaza, Food & Drink Wales, Forever Cheese, Japan Cheese Council, Lacteo Network, the Provision Trade Federation (SCA), Rennet & Rind, Rupp AG, Somerdale International.
- L'année 2021 correspond à la 33^e édition du concours.

- C'est la plus grande compétition internationale du fromage – sans aucun produit laitier comme le yaourt ou le beurre.
- Ont été inscrits 4 079 fromages (ce qui correspond à une augmentation de 7,2 % par rapport au précédent record).
- Les inscriptions proviennent de 45 pays des six continents.
- Les fromages ont été acheminés jusqu'à Oviedo par bateau, camion, train et avion via 13 points de regroupement à travers le monde.
- Deux cent cinquante juges en provenance de 38 pays ont évalué les fromages.
- Un Jury Suprême composé de 16 juges a choisi le World Champion Cheese [le fromage Champion du Monde].
- Le jugement a été diffusé en direct sur WCA TV (www.gff.co.uk/wca).