

7^e ÉDITION
**MONDIAL
DU
FROMAGE**
T O U R S
14 - 15 - 16 SEPT 2025
PARC EXPO
TOURS LOIRE VALLEY

CONCOURS MONDIAL DU MEILLEUR FROMAGER

19 candidats internationaux réunis à Tours
à l'occasion du Mondial du Fromage 2025

Le Concours Mondial du Meilleur Fromager se tiendra à Tours le lundi 15 septembre 2025, dans le cadre du Mondial du Fromage de Tours.

Dix-neuf candidats venus de quinze pays s'y affronteront pour tenter de décrocher le titre, succédant ainsi au Français Vincent Philippe (Fromagerie Maison Bordier), vainqueur du concours en 2023.

Organisée par Tours Événements et Rodolphe Le Meunier (Meilleur Ouvrier de France et lauréat de l'édition 2007), l'épreuve met en lumière le savoir-faire et la passion de ceux qui subliment les fromages, de l'affinage à la présentation.



« Ce concours porte sur le devant de la scène des personnalités passionnées, venues des quatre coins du monde, avec des parcours uniques mais une même exigence : celle de l'excellence. Au-delà de la technique, c'est l'émotion, la transmission et l'amour du fromage que nous célébrons. »

Rodolphe Le Meunier, Meilleur Ouvrier de France et Président du jury

Un rendez-vous pour sublimer un métier d'excellence

À l'occasion de la 7ème édition du Mondial du Fromage, le Concours Mondial du Meilleur Fromager se déroulera le lundi 15 septembre de 9h à 18h.

Les candidats devront se soumettre à neuf épreuves mêlant théorie, pratique et expression artistique.

Parmi elles : QCM, dégustation à l'aveugle de fromages AOP, découpe technique, présentation orale d'un fromage coup de cœur, réalisation d'assiettes composées, préparation fromagère froide, plateau d'un mètre carré sur un thème imposé, et découpe artistique.

Fromagers-détaillants, restaurateurs, artisans ou producteurs-transformateurs internationaux : tous devront démontrer leur maîtrise technique, leur créativité et leur culture fromagère pour convaincre un jury international composé d'une dizaine de grands fromagers français et internationaux, et présidé par Rodolphe Le Meunier.



« Ce concours est le reflet complet de notre profession. Chaque épreuve valorise le métier dans sa globalité, de l'agriculteur jusqu'au restaurateur. Deux ans plus tard, je me sens plus complet, pas excellent dans un seul domaine, mais solide sur l'ensemble du parcours. C'est aussi une reconnaissance qui m'engage : aujourd'hui, je veux transmettre. Mon rôle, c'est de faire savoir les savoir-faire et cette victoire a été un accélérateur dans ma carrière »

Vincent Philippe, gagnant du Concours du Meilleur Fromager en 2023

LES 19 CANDIDATS EN LICE CETTE ANNÉE



Matthieu THUILLIER

Fromagerie : Le Bois d'Amalthée, Brive-La-Gaillarde, France

« Aujourd'hui je me sens enfin à ma place dans un monde fromager en plein dynamisme dans lequel je m'épanouis pleinement. Cette chance de participer à ce concours en est une sublime démonstration. »



Yulia ALEKSEEVA

Fromagerie : Co-fondatrice de la Fromager School, Russie

« C'est un honneur pour moi de représenter mon pays, de côtoyer des professionnels inspirants et de mettre mes compétences à l'épreuve. »



Roberto GUERMANDI

Fromagerie : L'Angolo della Freschezza, Bologne, Italie

« Ma passion pour le fromage est sans fin et porter les couleurs de mon pays dans ce concours me permet de mettre ma création et ma passion à l'honneur. »



Marco ZACCHELLO

Fromagerie : Formaggi Stevanato, Trebaseleghe, Italie

« Je suis issu d'une famille de fromagers et depuis tout petit, j'ai toujours aidé mon père avec les meules. Découvrir de nouveaux produits est une passion ! »



Iker IZETA

Fromagerie : Elkano 1 Gaztagune, Saint-Sébastien, Espagne

« J'ai découvert le fromage un peu par hasard, en travaillant à mi-temps dans une fromagerie pour financer mes études de football. Huit ans plus tard, j'ai troqué le ballon pour une passion devenue vocation. »



Raphaëlle HOUDART

Fromagerie : De Bleu !, Genève, Suisse

« Le fromage est bien plus qu'un aliment : c'est une œuvre vivante, un témoignage de passion et de traditions. Je suis fière de représenter la Suisse dans ce concours. »



Ma LI

Activité : service de traiteur et organisation d'événements autour du fromage et du vin, Japon

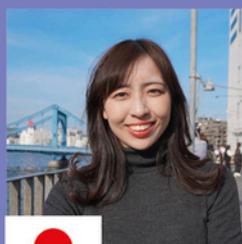
« En 2021, le fromage a trouvé sa place dans ma vie — et il ne l'a plus quittée. Aujourd'hui, créer un plateau et faire déguster mes créations à un jury international de renom est une véritable opportunité. »



Kazuko SHIMOYAMA

Restaurant : Meat and Cheese Jajaja, Osaka, Japon

« Ma passion pour le fromage est née le jour où j'ai goûté un fromage français pour la première fois. Cette découverte a été un déclic : j'ai choisi de me lancer dans cet univers, et je n'ai jamais regretté ce choix. »



Tomoka SETAGAWA

Établissement : Nozawa Culture (distributeur Chr. Hansen), Japon

« En représentant le Japon dans ce concours en France, j'espère faire rayonner le fromage japonais à l'échelle mondiale. »



Amélie TENDLAND

Fromagerie : Laiterie Charlevoix, Québec, Canada

« Passionnée de fromage et gourmande assumée, je puise ma force dans la rigueur et la volonté constante de perfectionner mon savoir-faire. »



Léo BEGIN

Fromagerie : La Fruitière, Bruxelles, Belgique

« J'ai grandi dans une ferme d'alpage familiale, entouré de nature et de produits du terroir : une sensibilité que je mets aujourd'hui au service du fromage. »



David MARRANT

Établissement : Les Grands Buffets de Narbonne, Narbonne, France

« Mon métier est un véritable moteur. J'ai participé à l'édition 2023 sans podium... cette année, je compte bien changer ça. »



Anderson AGUIAR DE MAGALHÃES

Activité : Coordinateur national de la formation technique du Réseau Pain de Sucre (Rede Pão de Açúcar), Brésil

« Ma passion pour le fromage me pousse à progresser chaque jour et à partager mes connaissances. Se mesurer aux meilleurs, c'est le moyen de grandir. »



Emilia D'ALBERO

Établissement : Formaticum, Oneida, USA

« Je partage ma passion du fromage à travers mes voyages, mes contenus pédagogiques et mon engagement auprès d'associations comme la Cheese Culture Coalition. »



Courtney JOHNSON

Fromagerie : Fromagerie : Street Cheese, Seattle, USA

« J'aime transmettre ma passion du fromage autant que me mesurer aux meilleurs, en concours comme au quotidien. Je veux transmettre ce que le fromage m'a enseigné : la patience, la précision et la passion. »



Juan MENDOZA

Fromagerie : Lácteos Toro Pujio, Cordoue, Argentine

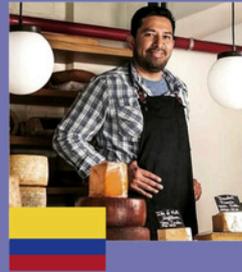
« Mon expertise en fromages d'auteur et mon engagement envers l'excellence ont fait de moi une référence en Argentine. Ce concours est une chance de repousser mes limites. »



Cesar OLIVARES

Fromagerie : Marché, Glen Ellyn, Illinois, USA

« Le fromage est pour moi un langage universel : il relie cultures, saveurs et histoires. »



Lee SALAS ROSELL

Établissement : Alpina Quesos Maduros, Colombie

« Avec plus de 24 ans d'expérience dans le fromage en Amérique latine et aux États-Unis, je peux affirmer que le fromage fait partie intégrante de ma vie. »



Líticia SELLAH

Fromagerie : Savéria Fromagerie, Algérie

« Passionnée de fromage et gourmande assumée, je puise ma force dans la rigueur et la volonté constante de perfectionner mon savoir-faire. »

À propos du Mondial du Fromage

La 7ème édition du Mondial du Fromage de Tours se déroule cette année du 14 au 16 septembre 2025 au Parc Expo de Tours. Pendant toute la durée de l'événement, les savoir-faire fromager et laitier seront mis à l'honneur au travers de rencontres de producteurs et fournisseurs, dégustations de produits du monde entier, découvertes autour des dernières nouveautés et innovations du secteur ainsi que des ateliers et conférences.

Depuis sa création en 2013, le Mondial du Fromage de Tours est devenu le rendez-vous incontournable pour les acteurs des filières fromagère et laitière. Affineurs, laitiers, distributeurs, fabricants de matériel, équipementiers, Chefs... Tous les deux ans, l'événement réunit près de 3 000 visiteurs et quelques 200 exposants venus de plus de 48 pays.

www.mondialdufromage.com