



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

## CHAMPIONNAT DE FRANCE DES FROMAGES AU LAIT CRU

Dimanche 20 octobre, le premier « Championnat de France des fromages au lait cru » organisé par l'association Aristaeus et son président **Thierry Cartereau**, a décerné ses titres de Champion, Vice-Champion et de Troisième place.

Plus de 360 fromages en provenance de toutes les provinces de France ont été décryptés visuellement et gustativement par un jury de professionnels du fromage et des métiers de bouche suivant un procédé de notation complexe sur les répartitions par familles lactiques et par lait. Ce championnat n'est pas un concours sur les plus beaux fromages d'une appellation, mais bien un palmarès où l'élaboration et l'analyse gustative sont prioritaires. Seuls les trois meilleurs produits au classement sont titrés (or-argent-bronze) par catégorie. Les 19 tables de jurés professionnels étaient sous la surveillance de **Gérard Petit** (MOF et commissaire principal du Championnat), **Romain Olivier** (président du Championnat et représentant la Fédération des Fromagers de France) et le soutien de **Vincent Philippe** (Champion du monde 2023 des fromagers).

La cérémonie des prix s'est déroulée en soirée au Campus des Métiers et de l'Artisanat de Joué-lès-Tours, sous la bienveillance de la marraine du «National du fromage au lait cru 2024», **Natacha Polony** (Présidente de l'Institut du Goût).

Voici les produits titrés :

### Pâte molle croûte fleurie

OR : DAMIEN RICARD - GAEC LES PAULINETOISES - Cœur cendré Paulinetois

ARGENT : JULIA BONGARZONE - EARL LOU BELOT - Carendon carré cendré

BRONZE : JUSTINE BOURGEOIS - FROMAGERIE DES TERROIRS DU SUD - Saint-Marcellin IGP

### Pâte molle croûte lavée

OR : JULES MONS - MONS FROMAGER AFFINEUR - Barriquet

ARGENT : JÉRÔME TRAMUSET - FROMAGERIE DE LA DURANCE - Bélicieux

BRONZE : MARIE MASSE - SAS ARISTEE LAITERIE MARZAC - Le Re-bêlé

### Pâte persillée ou bleue

OR : NICOLAS MARCINKOWSKI - MAISON GABRIEL COULET - La Petite Cave

ARGENT : REMI ET BENOIT SEGUIN - GAEC DES GRANDES CAUSSES - Bleu de Severac

BRONZE : PIERRE-ÉTIENNE CHAUMAT - SAS VECODIS - Bleu des Causses fermier lait cru

### Pâte pressée cuites

OR : THOMAS VANDAELE - LA FERME DE LANSET - Henri IV chèvre

ARGENT : FANNY BAUDOT - FROMAGERIE DE LA TOURNETTE - Abondance AOP Verdannet

BRONZE : DENIS MICHOU - GAEC LES CHALETS D'OCHE - Abondance AOP

### Pâte pressée non cuite

OR – FREDDY HOULBERT - FRANCE FRAIS AUVERGNE - Saint-Nectaire fermier Paille «Croix Saint-Robert»

ARGENT : CHLOÉ PAILLER - FERME GUTTIERREZ GAEC DE LA GRANDE CHAUX - Le Barricou

BRONZE : ESTELLE VIEL - GAEC DE LA BELLE ETOILE - Tomme Plaisir Ty Gan

### **Pâte lactique présure**

OR - MYLÈNE ET OLIVIER POVEDA - BESSON ET POVEDA - Chaud'Eyrac brebis  
ARGENT : DAMIEN RICARD - GAEC LES PAULINETOISES - Petit Paulinetois cendré  
BRONZE : CLAUDE COSTE - FROMAGERIE COSTE - Fromage demi-sec brebis

### **Pâte lactique par acidification**

OR : JULIE PERRIN - SCEA DE VALASSON - Valençay AOP Fermier  
ARGENT : SABINE BODARD - LAITERIE DE VERNEUIL - Valençay AOP  
BRONZE : REMI ET BENOIT SEGUIN - GAEC DES GRANDES CAUSSES - Brousse Recuite

### **«Fermier»**

OR : FREDDY HOULBERT - FRANCE FRAIS AUVERGNE - Saint-Nectaire fermier Paille «Croix Saint-Robert»  
ARGENT : CHLOÉ PAILLER - FERME GUTTIERREZ GAEC DE LA GRANDE CHAUX - Le Barricou  
BRONZE : ESTELLE VIEL - GAEC DE LA BELLE ETOILE - Tomme Plaisir Ty Gan

### **«STG Lait de foin»**

OR : STÉPHANE ET THIERRY LADOU - LA FERME DES COCHONS D'OR - Cantal fermier entre-deux AOP  
ARGENT : YANNICK NAVARRO - FERME NAVARRO - Cantal fermier entre-deux AOP  
BRONZE : ANNE BOUCHERON - GAEC LECLERE - Soumaintrain IGP

### **«Fruitiier»**

OR : YANN BASTARD – ROSSET LE FARTO - Tomme de Savoie  
ARGENT : SABRINA LATOUR - LA PETITE FROMAGÈRE - Tomme Brebis Nature

### **«Estive»**

OR : GEOFFREY SEGUIN - FRUITIÈRE DE GILLEY - Raclette  
ARGENT : SIMON BONNEMASON - GAEC ANGLAS - Lait de brebis estive  
BRONZE : SÉVERINE ET STÉPHANE CASTET ET COURTIÉ - GAEC DE LORRY - Fromage d'Estive

### **«Alpage»**

OR : SOPHIE BEN LOULOU - GAEC DES SABOTS DE VENUS - Le Loulou  
ARGENT : SOPHIE BEN LOULOU - GAEC DES SABOTS DE VENUS - Lou P'tious Sabots  
BRONZE : DENIS MICHOU - GAEC LES CHALETS D'OCHE - Le Bernex

### **A.O.P.**

OR : FREDDY HOULBERT - FRANCE FRAIS AUVERGNE - Saint-Nectaire fermier Paille «Croix Saint-Robert»  
ARGENT : JULIE PERRIN - SCEA DE VALASSON - Valençay AOP Fermier  
BRONZE : FREDDY HOULBERT - FRANCE FRAIS AUVERGNE - Saint-Nectaire fermier

### **JEUNE EXPLOITATION**

OR : JULIA DORAS - GAEC DE PRA LONG - Brunette  
ARGENT – LUDIVINE JAMBON - LA CHÈVRERIE DU CASSE - La tomme du Casse de chèvre  
BRONZE – JULIA BONGARZONE - EARL LOU BELOT - Carendon carré cendré

### **LAIT DE BREBIS**

OR : VANNINAMALLARONI - GAEC D'URTOLU FROMAGERIE MALLARONI - Casgiu Sartinesu 6 mois d'affinage  
ARGENT : DAMIEN RICARD - GAEC LES PAULINETOISES - Cœur cendré Paulinetois  
BRONZE : NICOLAS MARCINKOWSKI - MAISON GABRIEL COULET - La Petite Cave

### **LAIT DE VACHE**

OR : FREDDY HOULBERT - FRANCE FRAIS AUVERGNE - Saint-Nectaire fermier Paille «Croix Saint-Robert»  
ARGENT : ESTELLE VIEL - GAEC DE LA BELLE ETOILE - Tomme Plaisir Ty Gan  
BRONZE : JULIA DORAS - GAEC DE PRA LONG - Brunette

## LAIT DE CHÈVRE

OR : JULES MONS - MONS FROMAGER AFFINEUR - Barriquet

ARGENT : THOMAS VANDAELE - LA FERME DE LANSET - Henri IV chèvre

BRONZE : LUDIVINE JAMBON - LA CHÈVRERIE DU CASSE - La tomme du Casse de chèvre

## TOUTES CATÉGORIES

OR : FREDDY HOULBERT - FRANCE FRAIS AUVERGNE - Saint-Nectaire fermier Paille «Croix Saint-Robert»



[OR - Fichier PNG](#)



[ARGENT - Fichier PNG](#)



[BRONZE - Fichier PNG](#)



[SÉLECTION - Fichier PNG](#)



Romain Olivier, Thierry Cartereau, Gérard Petit et Vincent Philippe après le briefing aux membres du jury.



Les médailles et trophées du Championnat de France



Un des nombreux plateaux pour le jury.



Remise d'un prix par le chroniqueur gastronomique Périco Légasse



Sophie Ben Loulou de la GAEC des Sabots de Venus reçoit son titre



Le maître verrier Laurent Lissy, remet un trophée d'honneur à la présidente de l'Institut du goût, Natacha Polony, marraine de l'événement.

## Thierry Cartereau - Président de l'association

president@aristaeus.fr - 06 21 33 14 02

- ancien fromager-affineur aux Halles de Tours (La Montagne aux Fromages), membre de la Fédération des Fromagers de France,
- Membre de la Confrérie du Tasse Fromage de France, Formateur au Campus des métiers de Tours (fromager-crémier),
- Jury du concours interrégional de Ste-Maure de Touraine, Jury du concours national des Meilleurs Ouvriers de France (fromager-crémier),
- Membre du Collège Culinaire de France, membre de l'Académie Nationale de Cuisine, membre des Disciples d'Escoffier, membre © du Centre)