

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

EPOISSE BERTHAUT PERRIÈRE : MEILLEUR FROMAGE FRANÇAIS AU WORLD CHEESE AWARDS 2021

L'Epoisses Berthaut Perrière, marque du groupe Savencia Fromage & Dairy, a reçu le prix de meilleur fromage français au World Cheese Awards, sponsorisé par Deliziosa. Ce classique français, occupant cette année la 2ème place de la compétition, s'est distingué parmi des concurrents venant des quatre coins du globe, lors du Asturias Paraíso Natural International Cheese Festival, qui a eu lieu le mercredi 3 novembre au Palacio de Exposiciones y Congresos d'Oviedo, en Espagne.

Produit par la fromagerie Berthaut dans la ville d'Époisse, Bourgogne, ce fromage de vache à pâte molle, affiné au Marc de Bourgogne, a su impressionner à toutes les étapes de la compétition et le premier prix lui a échappé de peu. Le Jury Suprême international a félicité le producteur de fromage pour avoir présenté un fromage à pâte molle ayant atteint son degré de maturité parfait le jour de la compétition, tout en mettant à l'honneur le caractère exceptionnel de ses compétences, de son travail et de son discernement.

Le World Cheese Awards, en décernant à la France 7 prix Super Gold, 21 prix Gold, 35 prix Silver et 25 prix Bronze, fait profiter, une fois de plus, d'une marque de reconnaissance internationale reconnue aux meilleurs producteurs de fromage du pays. Parmi les autres fromages français ayant gagné cette année un prix Super Gold, on retrouve l'Adarré du groupe Le Meunier, L'Affiné au Chablis des Laiteries H. Triballat et le Tomme de chèvre Cave Rousseau du groupe Prolactine France.

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.

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 Asturies 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).

Crédit photo: Julián Rus García / Guild of Fine Food

Pour plus d'informations, veuillez contacter :

Sam Brice, Freshly Ground PR

+44 (0) 7961 635960

sam@freshlygroundpr.co.uk

Site internet : www.gff.co.uk/wca

Instagram : [@guildoffinefood](https://www.instagram.com/guildoffinefood)

Twitter : [@guildoffinefood](https://twitter.com/guildoffinefood)

#WorldCheeseAwards

Novembre 2021