



la
Finarde

DOSSIER DE PRESSE

Virginie Dubois-Dhorne est Championne du Monde des Fromagers !



Lundi 13 septembre 2021, Virginie Dubois-Dhorne a été sacrée championne du monde. La reconnaissance d'un niveau exceptionnel de connaissance, de technique et de créativité. Le fruit également de 8 mois de travail de plus en plus acharné au fur et à mesure que le jour J approchait.

Virginie a réussi à s'imposer devant neuf talentueux finalistes venus des quatre coins du monde pour s'affronter lors d'un marathon de 9 épreuves mêlant théorie et pratique. Quizz, dégustation à l'aveugle, grand oral, découpe, préparation culinaire, association de goûts, sculpture à partir de fromages, dressage d'un petit et d'un grand plateau de fromage : toutes les facettes du métier de fromager étaient jugées pour départager ces champions.



L'expérience et le travail au service de la créativité

Tout au long de la journée, Virginie a réussi à se démarquer par la **finesse** de ses préparations et par son **inventivité**. Sa sculpture de la fable du Corbeau et du Renard sur du Manchego, de la Tommette de Brebis et de la Mimolette Extra-Vieille est une petite oeuvre d'art qui a épateré le jury. La variété et l'originalité de ses associations de saveurs ont été particulièrement appréciées.

Après s'être hissée sur la deuxième marche du podium en 2019, Virginie a pu se servir de son expérience pour redoubler de concentration durant les 9h de concours. Cette fois, la médaille d'or l'attendait. Elle est le fruit de longues journées et nuits de travail, pendant lesquelles Virginie se prépare pour toutes ces épreuves, jusqu'à aller à la limite de ses capacités physiques.

Une consécration méritée qui vient compléter un palmarès déjà bien fourni puisque Virginie avait déjà remporté la Lyre d'Or en 2016 et le Concours de Fontainebleau en 2018.



Tombée dans le fromage par amour (d'un fromager)

Alors en préparation d'une thèse de littérature allemande, Virginie avait bien juré ses grands dieux en épousant son fromager de mari qu'elle ne toucherait jamais un morceau de fromage. Mais l'amour et les circonstances en ont décidé autrement ; depuis bientôt 15 ans, elle prend de plus en plus de responsabilités dans l'entreprise familiale basée à la Citadelle d'Arras : sur le stand des Halles de Wazemmes à Lille, dans le laboratoire qui produit tous les plats préparés, dans la confection des plateaux destinés aux particuliers comme aux professionnels.

Ajoutez à cela 4 enfants, il n'était pas nécessaire d'en rajouter pour occuper les semaines. C'était sans compter sur le goût du défi et l'envie de se surpasser qui la poussaient vers la reconnaissance suprême.



La 1ère femme française à remporter le titre

Elle succède à Evert Schönhage, fromager d'Amsterdam, sacré en 2019 et devient la quatrième française à remporter cette récompense après Bernard Mure-Ravaud, Rodolphe Le Meunier et Fabien Degoulet, dernier français à avoir remporté le trophée en 2015.

Scannez ce QR code pour découvrir les inspirations de Virginie, son rôle et ses objectifs de fromagère.



La reconnaissance du travail artisanal de La Finarde

Le titre de Virginie Dubois est également la victoire de toute une petite entreprise. Après avoir fait ses premières armes de fromagère au Touquet, dans une crèmerie ouverte en 2004, cette Arrageoise de 44 ans a racheté avec son mari, Jean-François Dubois, en 2006 la société de sa belle-mère. Arpentant les marchés, jusqu'aux très réputées et courues halles de Wazemmes, à Lille, le duo s'est ensuite mis en tête de développer une activité d'affinage dans les entrailles d'une poudrière de la citadelle d'Arras.



La Finarde dispose aujourd'hui de 200m² de **caves d'affinage** (dont 100m² en caves naturelles) en plein cœur de la citadelle d'Arras. Cela permet de proposer des affinages spécifiques sur différentes familles: pâtes pressées (Mimolette, Gouda...), croûtes lavées (Maroilles, Vieux Lille, Bergues), alpages et estives de garde (Pyrénées, Suisse...), croûtes fleuries sur paille (Brillat-Savarin...), chèvres fermiers secs ou confits (Chavignol, Selles-sur-Cher...) ou produits méditerranéens (Feta au tonneau...)

Scannez ce QR code pour plonger
dans l'univers de La Finarde



100%
Direct

100%
Affiné

100%
Sur-Mesure

Nous avons des relations directes, authentiques et durables avec chacun de nos partenaires. Nous travaillons avec plus **100 producteurs** : 20 producteurs régionaux Haut-de-France ; 50 producteurs partout en France et 20 producteurs européens.

Tous nos fromages sont remis en conditions d'affinage (200 m² de caves et 6 ambiances différentes). Nous avons une cave pour chaque grande famille de fromages (chèvre, croûte fleurie, croûte lavée, pâte pressée...) et disposons de **3 caves naturelles** qui apportent une singularité à nos fromages.

Notre atelier agréé de **découpe et d'emballage** nous permet de proposer des fromages sous tous les formats : de la petite portion à la meule entière. Nous accompagnons également tous nos clients sur les sélections de fromages, des affinages et leur apportons les meilleurs conseils pour qu'ils proposent l'offre la plus adaptée.

Les Nouveaux Fromagers : nouveau partenaire de La Finarde

Fin 2020, La Finarde s'est associée avec Les Nouveaux Fromagers, **première marque digitale**. Rassemblant aujourd'hui la plus large communauté d'amateurs de fromage sur Internet, Les Nouveaux



Les Nouveaux Fromagers

De l'étable à la table !

Fromagers est une start-up née en 2013 avec la volonté de distribuer de façon innovante les meilleurs fromages artisanaux. Après une première offre de box mensuelle livrée à domicile, la jeune entreprise a développé une offre de fromages emballés pour professionnels qui a déjà séduit des distributeurs comme Monoprix ou Chronodrive. Tous les fromages sont découpés au fil et au couteau, puis emballés manuellement. Les étiquettes mettent en avant la marque et contiennent un **QR code** qui renvoie vers des vidéos des producteurs présentant leur fromagerie.



Un objectif commun : valoriser le travail des artisans

L'association d'une structure familiale, La Finarde, et d'une start-up, Les Nouveaux Fromagers, répond à la nécessité de répondre aux attentes des consommateurs qui souhaitent consommer des produits de qualité et connaître leur origine. A l'heure où le digital est omniprésent, il nous est apparu important de réunir nos savoir-faire d'affinage, de distribution et de communication pour créer un lien fort entre nos producteurs passionnés et nos consommateurs engagés.

Nous souhaitons ainsi apporter la **transparence** la plus totale sur notre travail. Cela permettra de valoriser le travail de nos producteurs. Ils sont tous indépendants, fermiers pour la grande majorité (ils transforment le lait de leur propre troupeau) vous pourrez retrouver leurs histoires racontées dans notre série de vidéos « **De l'étable à la table** ». Cette transparence permettra également de mieux expliquer notre travail de sélection, d'affinage et de préparation que nous réalisons à Arras.



Scannez ce QR code pour découvrir les valeurs de ce projet commun

