

# **COMMUNIQUÉ DE PRESSE**

## **Les fromages originaires d'un nombre record de 45 pays seront jugés au World Cheese Awards**

**Mercredi 3 novembre 2021 – Oviedo, Espagne**

Cette année, le concours réussit à gagner en importance et revêt plus que jamais une dimension internationale : avec des inscriptions confirmées en provenance de 45 pays différents, il se tiendra à Oviedo en Espagne, le mercredi 3 novembre, dans le cadre de l'Asturias Paraíso Natural International Cheese Festival 2021.

Les fromages en provenance de l'Inde, du Guatemala, du Japon, de la Colombie, d'Israël et de l'Ukraine vont rejoindre ceux des nations mondialement réputées dans la fabrication du fromage ; en une journée, plus de 4000 produits seront goûtés en aveugle au Palais des Expositions et des Congrès d'Oviedo. L'attribution des médailles Bronze (bronze), Silver (argent), Gold (or) sera décidée lors de la session du matin, avant de débattre sur les 16 meilleurs fromages devant le public, en vue de choisir le fromage Champion du Monde de cette année.

La 33<sup>e</sup> édition du World Cheese Awards, organisée par le Guild of Fine Food, sera donc en tête d'affiche de l'International Cheese Festival, planifié par l'Instituto del Queso en partenariat avec la Principauté des Asturies et la Municipalité d'Oviedo. Ce salon professionnel et grand public prévoit un marché international de fromages, une exposition présentant les meilleurs produits gastronomiques des Asturies – boissons et aliments –, une démonstration culinaire de fromages bien orchestrée, ainsi qu'un programme varié de forums et de présentations qui examineront le passé, le présent et le futur du fromage.

Ensemble, le Guild of Fine Food et l'Instituto del Queso préparent l'un des plus grands événements internationaux du fromage jamais vu auparavant, au moment où la communauté internationale du fromage va bientôt se retrouver après une période d'incertitude caractérisée aussi par des capacités de résilience et d'innovation.

### **Le World Cheese Awards 2021 en chiffres :**

- 4 079 inscriptions
- Des inscriptions en hausse de 7,2 % par rapport à 2019
- Des inscriptions en provenance de 45 pays sur les six continents
- 825 entreprises participantes
- 230 juges originaires de 35 pays
- 10 000 visiteurs
- 100 exposants

Le Parmigiano Reggiano Consortium, qui sponsorise le World Cheese Awards 2021, va également organiser en ligne une vente aux enchères d'une meule de Parmigiano Reggiano de 21 ans. La meule sera exposée au World Cheese Awards et la vente aux enchères se tiendra en direct du 27 octobre au 6 novembre sur <https://givergy.uk/parmigianoreggiano2021> ; tous les bénéfices seront reversés à des œuvres caritatives choisies par le consortium.

**Le World Cheese Awards prendra place le mercredi 3 novembre, dans le cadre de l'Asturias Paraíso Natural International Cheese Festival 2021, qui se tiendra du mercredi 3 au samedi 6 novembre au Palais des Expositions et des Congrès d'Oviedo, en Espagne.**

**Pour plus d'informations sur le World Cheese Awards, ou pour obtenir les enregistrements d'images et de vidéos ou un accès prioritaire aux résultats, veuillez contacter :**

**Sam Brice, Freshly Ground PR**  
**+44 (0) 7961 635960**  
**[sam@freshlygroundpr.co.uk](mailto:sam@freshlygroundpr.co.uk)**

### **World Cheese Awards**

C'est une date à fixer dans le planning de tout amateur de fromage, car le World Cheese Awards regroupe, depuis trois décennies et dans le monde entier, les producteurs de fromage, les commerçants, les acheteurs, les consommateurs et les critiques gastronomiques pour célébrer la tradition, l'innovation et l'excellence dans la production de fromage. C'est la plus grande compétition internationale du fromage ne prévoyant nullement l'inscription de produits laitiers comme le yaourt, la crème ou le beurre, et soutenant les meilleurs producteurs de fromage du monde, qu'ils soient petits artisans ou géants multinationaux.

Les juges se répartissent en équipes de deux à trois personnes et se lancent à la recherche des fromages à récompenser par une médaille de bronze, d'argent ou d'or. Ils examinent l'apparence, le toucher, l'odeur et le goût de chaque fromage et notent de nombreux aspects tels que la croûte, la pâte, l'arôme, le corps et la texture du fromage. La majorité des points est attribuée pour la saveur et la sensation en bouche. Chaque équipe désigne ensuite un fromage exceptionnel – qui reçoit la dénomination de Super Gold [super or] – parmi tous les fromages présents sur leur table. Les fromages choisis sont les meilleurs du monde et ils sont jugés une seconde fois par un Jury suprême composé de 16 experts de renommée internationale ; chacun d'entre eux choisit un fromage pour lequel il prend parti dans la phase finale du concours. Ce Jury suprême, représentant tous les continents, délibère sur les 16 fromages directement devant un public de consommateurs et de professionnels, avant de voter le fromage Champion du Monde qui est annoncé en direct sur WCA TV.

**Site internet : [www.gff.co.uk/wca](http://www.gff.co.uk/wca)**

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

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

**#WorldCheeseAwards**

### **Asturias Paraíso Natural International Cheese Festival**

L'Asturias Paraíso Natural International Cheese Festival 2021 est l'événement gastronomique le plus important de l'année. Il prendra place au Palais des Expositions et des Congrès (PEC), à Oviedo, du mercredi 3 au samedi 6 novembre. Le fromage étant au cœur de ce festival, de nombreuses activités seront organisées ; elles comprendront le prestigieux concours du World Cheese Awards 2021 qui est le plus important du secteur fromager au niveau mondial.

L'Asturias Paraíso Natural International Cheese Festival 2021 sera cette année une excellente vitrine pour l'industrie du fromage ; les visiteurs pourront goûter à tout, aussi bien aux fromages traditionnels des cinq continents qu'aux nouveaux produits fromagers du secteur. Ce nouveau festival mettra en exergue le rôle de la science pour renforcer le positionnement du fromage dans l'alimentation de demain. Il y aura par ailleurs d'éminents représentants de la gastronomie internationale.

Ouvert à tous, le festival aura pour objectif de faciliter les échanges entre les exposants, les professionnels du fromage et les consommateurs.