

## Quand le fromage chaud fait son show Le Grilled Cheese, une tendance gourmande devenue un incontournable international

**GRILLED! Le nouveau concours  
en direct du Salon du Fromage et des Produits Laitiers : le 27 février à 10h**

Le Grilled Cheese, ce délice d'origine américaine débordant de fromage fondu entre deux tranches de pain croustillantes, prend d'assaut le Salon du Fromage et des Produits Laitiers. Né dans les années 1920 aux États-Unis, il conquiert désormais les papilles françaises et internationales avec son mariage irrésistible de textures et de saveurs.

### LA MAGIE DU GRILLED CHEESE : SIMPLE, RÉCONFORTANT ET INFINIMENT PERSONNALISABLE

Le Grilled Cheese a tout pour plaire : des ingrédients simples, peu d'ustensiles de cuisine, une préparation expresse et une texture réconfortante et ultra régressive. Que demander de plus ? Bien que la version traditionnelle ne comporte que deux tranches de pain, du beurre et du fromage, on l'agrémente aujourd'hui de tomates, charcuterie ou d'une sauce bien relevée. À chacun d'y apporter sa petite touche de folie afin de créer le Grilled Cheese qui lui ressemble, unique et irrésistible.



### LE FROMAGE, LA PIÈCE MAÎTRESSE DU GRILLED CHEESE

Si sa préparation est à la portée de tous, la réussite d'un Grilled Cheese réside dans le choix du fromage. Du traditionnel cheddar au caractère audacieux du bleu, en passant par la douceur de la mozzarella ou la richesse fondante de la raclette, il suffira de choisir un fromage de qualité, prêt à dégouliner harmonieusement entre les deux tranches de pain.

### GRILLED!, LE CONCOURS QUI FAIT FONDRE DE PLAISIR

Le 27 février 2024, de 10 h à 13 h, le Salon du Fromage et des Produits Laitiers lance la première édition de "Grilled!", un concours international dédié à l'art du Grilled Cheese, co-créé par François Robin. Huit candidats talentueux, représentant huit pays, s'affronteront dans des battles à élimination directe. Un défi culinaire où ils auront seulement quinze minutes pour choisir les ingrédients mis à disposition. Liste des candidats disponible prochainement sur le site.

#### Découvrez les membres du jury

##### **Charlène Bouy, Fromagerie Charlicot - Paris 11**

Suite à une reconversion professionnelle, Charlène a ouvert sa fromagerie il y a 8 ans dans le 11<sup>ème</sup> arrondissement de Paris. Sa spécialité ? Les plateaux cocktail !

##### **Bastien Petit - Paris**

En 2014, Bastien lance son blog « B'Cook » dans le but de partager avec le plus grand nombre l'art de vivre à la française. Il est également l'auteur du livre *Fromages fondus*.

##### **Charlotte Petitjean, Bar à Fromages - Lyon**

Charlotte a ouvert sa fromagerie - bar à fromages à Lyon il y a 4 ans, après 10 ans de finance et une reconversion.

## GRILLED CHEESE AU GOUDA, LA RECETTE DE BASTIEN PETIT, AUTEUR DU LIVRE *FROMAGES FONDUS*

### Ingrédients (pour 4 personnes) :

8 tranches de pain de campagne  
2 oignons jaunes  
2 c à soupe d'huile d'olive  
160 g de gouda  
40 g de beurre doux  
Sel & poivre

Préparation : 25 min

Cuisson : 20 min



Préchauffez votre four à 180 °C en position grill.

Épluchez et émincez les oignons jaunes. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et mettez-y à revenir les oignons. Faites cuire une dizaine de minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien caramélisés. Salez, poivrez puis réservez.

Coupez le gouda en fines tranches.

Faites fondre le beurre dans une petite casserole puis badigeonnez les tranches de pain sur les deux faces à l'aide d'un pinceau.

Garnissez 4 tranches de pain de campagne avec les oignons confits, puis les tranches de gouda. Refermez les sandwiches.

Mettez-les à cuire au four sur une plaque jusqu'à ce que le gouda soit fondu et le dessus des sandwiches légèrement doré. Coupez en deux et servez aussitôt.

### 18e édition

#### SALON BIENNAL RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS

Du dimanche 25 au mardi 27 février 2024 (9 h - 19 h)  
Pavillon 7.3 - Paris Expo Porte de Versailles

300 exposants de 15 pays

8 000 visiteurs professionnels français et étrangers attendus

Un écosystème du monde de la production à la distribution : produits laitiers, fromages, matériels et équipements, produits d'accompagnements, Institutionnels et services.



<https://www.facebook.com/salondufromageparis/?ref=hl>



<https://www.instagram.com/salondufromage/>



<https://www.linkedin.com/company/salon-du-fromage/>

#### À propos de Comexposium

Le Groupe Comexposium est un leader mondial d'organisation d'évènements et de l'animation de communautés autour de leur business et de leurs passions. Comexposium organise plus de 150 évènements professionnels et grand public, couvrant plus de 10 secteurs d'activités (agriculture/alimentation, retail/digital, mode/accessoires, loisirs...). Créateur d'expériences et de rencontres entre les individus, Le groupe met en relation 48 000 exposants et 3,5 millions de visiteurs, 365 jours par an. Grâce à ses évènements (SIAL, All4Pack, Paris Retail Week, One to One E-Commerce, Foire de Paris, Rétromobile...), Comexposium permet à ses communautés d'être connectées toute l'année via des leviers omnicanaux efficaces et ciblés.

[www.comexposium.com](http://www.comexposium.com)

#### Contacts presse - Agence Madame Kotoba

Bérengère Creton – [bc@madamekotoba.fr](mailto:bc@madamekotoba.fr) - 06 62 62 93 49 // Cécilia Ah-Tong – [cat@madamekotoba.fr](mailto:cat@madamekotoba.fr) – 06 44 19 23 56