

UN FRANÇAIS SUR LE PODIUM DE GRILLED!, LE PREMIER CONCOURS DÉDIÉ AU GRILLED CHEESE SANDWICH

Depuis dimanche, Paris vibre au rythme la 18e édition du Salon du Fromage et des Produits Laitiers, en parallèle du Salon International de l'Agriculture. Un événement professionnel incontournable qui rassemble plus de 8 000 professionnels du monde entier, parmi lesquels des créateurs-fromagers, des affineurs, des négociants, des restaurateurs...

Ce mardi 27 février marquait la première édition de Grilled!, un concours entièrement dédié au Grilled Cheese. Co-créé avec François Robin, cet événement a rassemblé cinq candidats venant de différents pays. Un concept simple : des **duels** où les participants devaient utiliser **des fromages imposés** par le jury, accompagnés d'un large choix d'ingrédients (légumes, épices, sauces, sans oublier le pain). Chaque battle a donné lieu à une note et a permis de choisir **deux candidats pour la petite finale, ainsi que les deux finalistes pour la grande finale.**

Belgique, France et Royaume-Uni sur le podium !

CHAMPION : LÉO BEGIN, FROMAGER-AFFINEUR CHEZ LA FRUITIÈRE, BELGIQUE

« C'était hyper cool de participer à ce premier concours sur le Grilled Cheese en France ! L'ambiance était vraiment géniale, et c'était super de se lancer dans quelque chose de différent de notre cœur de métier. J'ai adoré créer mes recettes en live, l'inspiration est venue sur place, au fil de l'événement. C'était vraiment un très beau moment, que je suis heureux d'avoir vécu », explique Léo Bégin.



2e PLACE : THBAULT DUVAL, RESPONSABLE D'EXPLOITATION, FROMAGERIE DU NOYER, HAUTE-SAVOIE, AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

"Il y a six mois, on n'avait jamais travaillé le Grilled Cheese. Être sur la deuxième marche du podium est une véritable fierté pour moi. C'était un défi super challengeant, mais je suis vraiment content de cette place. Ça me donne envie de continuer à explorer de nouvelles possibilités dans l'univers du Grilled Cheese », affirme Thibault Duval.

3e PLACE : NICK BAYNE, FROMAGER, THE FINE CHEESE CO, ROYAUME-UNI

« C'était tellement amusant de participer à ce concours ! C'était une expérience fantastique du début à la fin, et je suis ravi de voir le Grilled Cheese prendre de l'ampleur en France. Pour moi, qui suis né avec le Grilled Cheese, c'est incroyable de voir son évolution et son adaptation dans différents pays. Participer à cet événement a été un vrai plaisir », déclare Nick Bayne.



LE JURY

• **Charlène Bouy, Fromagerie Charlicot, Paris 11**

Suite à une reconversion professionnelle, Charlène a ouvert sa fromagerie il y a 8 ans dans le 11e 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, Fromagerie Saint-Jean, Lyon**

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

LA RECETTE DE LÉO

Ingrédients pour 1 Grilled Cheese :

- Un pain Bun
- Une endive
- Chapelure japonaise panko
- Une figue
- Une poignée de noisettes
- Une belle tranche de Fourme d'Ambert
- Un œuf
- Poivre de baies rouges
- Thym
- Vinaigre balsamique

Préparation :

1. Commencez par couper le bun en deux et le faire dorer légèrement.
2. Coupez la moitié de l'endive en morceaux, assaisonnez avec le vinaigre balsamique et réservez
3. Faites paner une tranche généreuse de Fourme d'Ambert avec de la chapelure panko, des noisettes hachées et du thym.
4. Coupez l'autre moitié de l'endive et faites-la revenir avec du beurre salé et de la figue séchée hachée.
5. Faites pocher un œuf

Montage : Sur la partie inférieure du bun, disposez une couche d'endives crues et cuites, ajoutez le steak de Fourme d'Ambert, l'œuf poché parsemé de poivre de baies rouges, puis refermez avec le bun.



LES PARTENAIRES DU CONCOURS

Poilâne[®]
CONTEMPORAIN PAR TRADITION

BOSKA[®]
SINCE 1896

Merci aux sponsors : Ferme de la Tremblaye, Fromagerie Gillot, Jousseaume, Fort des Rousses Juraflora, Fromagerie des Cabasses, Laiterie Perenzin, Fromages de Suisse, La boutique de La Mémée, France Frais, Terres d'Auvergne et Jasper Hill Cellars.

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

290 exposants représentant 448 marques 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'événements et de l'animation de communautés autour de leur business et de leurs passions. Comexposium organise plus de 150 événements 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 événements (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

Contacts presse - Agence Madame Kotoba

Cécilia Ah-Tong - cat@madamekotoba.fr - 06 44 19 23 56 // Bérengère Creton - bc@madamekotoba.fr - 06 62 62 93 49