



Mai-Juin 2019

# Guilde Internationale des Fromagers

Messe „Mondial du Fromage“ Tours

## Käse ohne Grenzen



Mehr als 1001 Produkte  
werden erwartet



50. Jahresfeier der Guilde  
Willkommen im  
Clos de Vougeot!



>> 02.- 04. Juni 2019 – 4. Mondial du Fromage

## Der „Mondial“ ohne Grenzen

Die Guilde des Fromagers in der ersten Reihe



**200 Aussteller erwarten die Besucher** bei dem bevorstehenden „Mondial du Fromage“ in Tours. Sämtliche Sparten sind dabei vertreten; Käsemacher - Einzelhändler, Affineure, Gastronomen und Zulieferer. Die Veranstaltung ist zu einem der wichtigsten Treffpunkt in Sachen Französische und internationale Käsevielfalt geworden und ermöglicht Dialog und Übersicht in der Aktuellen Käse-Szene.

### Sonntag, 2. Juni 2019 - Zwölf Kandidaten!

10 Nationen sind beim Wettbewerb „Bester Fromager der Welt“ vertreten. Neben verschiedenen theoretischen Prüfungen wird der praktische Teil öffentlich auf einer großem Bühne ausgetragen. Präzision bei der Verarbeitung, Wertigkeit der Präsentationen sowie der Harmonie der Kompositionen werden letztendlich den Sieger ausmachen. 2013 wurde der Wettbewerb auf Initiative von Rodolphe Le Meunier, MOF – Meilleur Ouvrier de France und Weltbester Fromager 2007 organisiert und durchgeführt

Der Wettbewerb findet alle zwei Jahre in Partnerschaft mit Tours Events und der Guilde des Fromagers statt

### Montag, 3. Juni 2019 - Der Produktwettbewerb der Aussteller

unter dem Vorsitz von Roland Barthélemy wird ein weiterer Höhepunkte der Käse-Messe ausgetragen. 2017 wurden mehr als 650 Milchprodukte eingereicht von einer sachkundigen Jury von 125 Prüfern bewertet. Für 2019 sind ca. Tausend Produkte angemeldet worden.

Dabei auch einige Kuriositäten: Tibetischer Käse, Yakmilch, Bauernkäse aus Galiläa (Israel), Russischer und Brasilianischer Käse ... Mehr als 40 Länder werden vertreten sein.

### Zwei Weltrekorde im „Guinness Buch der Rekorde“ sollten es werden

Die «Größte Käseplatte der Welt "ganze 150 m lang mit über 1.000 Käsesorten. Die Besucher haben ab 19:30 Uhr Zutritt zum Genießen. Es werden ca. 1.500 Gourmets erwartet, so die Prognose von Rodolphe Le Meunier.

Der 2. Weltrekord wird von Claudine Vigier-Barthélemy mit einer Ausstellung von mehr als 300 seltenen Milchkanen inszeniert.



### Virginie Dubois,

Französische Kandidatin 2019 des Wettbewerbs Bester Fromager der Welt, Gewinnerin des Wettbewerbs von Fontainebleau 2018.

### Workshops und Konferenzen

Während des „Mondial du Fromage“ finden auch verschiedene Workshops und Konferenzen statt. Der FFF – Fédération des Fromagers de France - einer der Partner des Mondials wird mehrere thematische Workshops anbieten und durchführen. Andrew Moulton (Kanada), Aurore Ghigo (Neuseeland), Cesar Olivares (Mexiko), Eunju Kim (Korea), Evert Schönage (Niederlande), Hiroko Suzuki (Japan), Jordan Edwards (Vereinigte Staaten), Natalie Matos (Dominikanische Republik), Nick Bayne (Großbritannien), Rory Briefmarke (Vereinigte Staaten), Tomoko Kasseki (Japan), Virginie Dubois-Dhorne (Frankreich).

### Ein dankbarer Gewinner 2017

Der Mondial du Fromage inspiriert den brasilianischen Käsedichter von Minas Gerais.

Oswaldo Martins von Barro Filho, Käseproduzent von Alagoa, hatte eine Bronzemedaille beim Mondial gewonnen. "Mein Leben hat sich geändert" sagt er, und auch das meiner kleinen Heimatsstadt mit 500 Einwohner. Unser Post musste wegen mangelnder Aktivität geschlossen werden, aber Dank der Medaille habe ich viele Käselieferungen in ganz Brasilien tätigen können. Somit auch die Post in unserem Städtchen gerettet.

### Gedicht: "Käse ohne Grenzen"

Es spielt keine Rolle,  
wie hoch die Berge sind  
und die Unermesslichkeit der Ozeane  
Dies sind keine Hindernisse  
Wenn Käse keine Grenzen kennt!  
Aus dem fruchtbaren brasilianischen Land  
In der charmanten französischen Erde  
Hier ist die fürstliche Prozession,  
nein, königlich!  
Aromen von Minas Gerais  
Käse ist nicht nur ein Lebensmittel  
Es bewahrt das Gefühl  
Es ist eine Alchemie der Geschichte,  
der Kultur und Traditionen  
Es ist die Vergangenheit, die Gegenwart,  
die Zukunft, die Innovation.





Das Château de Gilly war einst die Residenz der Äbte von Cîteaux und liegt im Herzen der Grands Crus von Burgund, zwischen Dijon und Beaune.

**>> Burgund**

## **50 Jahre Guilde des Fromagers Ein festliches Programm !**

Feierlichkeiten zum 50. Geburtstag  
der Guilde des Fromagers – Das Programm:

**Freitag, den 20. September 2019**

17.00 Uhr: 50. Jubiläum des Jahrestages der  
Fromagerie Delin in Gilly-les-Cîteaux.

**Samstag, 21. September 2019**

10 - 18 Uhr: Halles de Nuits Saint-Georges  
Käsefest des Burgunder Terroirs.

Vormittag: Wahlweise Besichtigung von den  
Fromagerie Delin, Gaugry und Berthaut.

Besuch des Clos de Vougeot,  
Cassissium und Imaginarium.

15 Uhr: Besichtigung und Verkostung im Clos  
Frantin Albert Bichot Nuits Saint Georges.

Besuch des Clos de Vougeot,  
Cassissium und Imaginarium.

19.30 Uhr: Begrüßung und Aperitif in der  
Maison Nuits Saint Georges.

20 h 15: Abendessen "Terroir des Burgunds"  
Maison de Nuits Saint Georges  
Für die bustransfers ist gesorgt.

**Sonntag, 22. September 2019**

10-18 Uhr: Halles de Nuits Saint-Georges  
Käsefest des Burgunder Terroirs.

10:30 Uhr: Abfahrt mit dem Bus vom Château  
de

Gilly zur Fromagerie Chevenet in Hurigny.

11:30 Uhr: Besuch der Ziegenfarm und  
die Käserei. Entdeckung des Weinbergs

Chevenet, gefolgt von einem Winzer-Lunch  
"Mâchon du Vigneron".

14 Uhr: Rückfahrt mit dem Bus nach Château de Gilly.

16:45 Uhr: Generalversammlung der Guilde.

18:45 Uhr: 574. Inthronisationsteremonie  
mit "Überraschungen aus dem Terroir".

20.30 Uhr: Galadinner mit den Kadetten  
von Burgund im Château du Clos de Vougeot.

Die Rückfahrten vom Château de Gilly zum Clos de  
Vougeot  
wird durch Shuttle erfolgen.

**Montag, 23. September 2019**

8:30 Uhr: Abfahrt mit Kleinbusse vom Château  
de Gilly zum Besuch der Fromagerie

Berthaut in Époisses. Zurück zu Gilly um 12.30 Uhr

9:30 - 17:00 Uhr: Besichtigung der neuen  
Fromagerie Delin in Gilly les Cîteaux und

Besuch der Fromagerie Gaugry

12:30 Uhr: Freundschaftlicher Lunch in der  
Fromagerie Gaugry

14 h 30 - 17 h 30: Besichtigung der Fromagerie  
Berthaut in Époisses.

**Hotelkoordinaten:** Vorzugspreis durch Hinweis auf  
Kontingent "Guilde des Fromagers"

- Hotel Le Richebourg - Ruelle du Pont -  
Vosne-Romanée. Tel. : 03 80 61 59 59

[hotel@lerichebourg.com](mailto:hotel@lerichebourg.com)

- Hotel L'Orée des Vignes,  
Gilly-les-Cîteaux, Vougeot.

Tel. : +33 (0) 3 80 62 49 7711



>> Mulhouse

**François Schmitlin**

**Eine Kapitelsitzung voller Emotionen**



François Schmitlin,  
Vize-President der Guilde  
mit Tochter Nathalie

Der Gastgeber für mehr  
als 250 Guilde-Freunde  
in der Auberge du Zoo  
in Mulhouse

Danke an die ganze  
Familie  
für ein großen  
Guilde-Familienabend



Bernard Antony  
der mit seinem Sohn  
ein großes  
Rohmilchkäse-Büffet  
dargeboten hat,  
mit François Schmitlin  
und Anna Maria Sepertino  
vom Guilde-Club  
Italien

>> **Save the Date 2019**

- 02.- 04 Juni: „Mondial du Fromage“ in Tours
- 15.- 17. Juni: Kapitelsitzung der Guilde-Deutschland in Tirol
- 24. Juni: Fancy Food Show in New York  
- New World Club – Abend  
"Frankreich, Land & Milch "
- 02. August: American Cheese Society -  
Richmond - New World Club
- 04.- 14. August: Die Guilde in Brasilien  
(SerTãoBras). Weltwettbewerb  
"Queijo do Brasil" in Araxa
- 21. September: Burgund -  
50 Jahre der Guilde - Clos de Vougeot
- 28. November: Kapitel im „MIN Rungis“  
50 Jahren nach seiner Gründung.

**2020**

- 28. - 30. August: 50 Jahrsfeier  
der 1. Kapitelelsitzung der  
Guilde des Fromagers  
mit einer Pilgerung zum  
Val Vavargna



# Profession *fromager*

*est désormais disponible en anglais!*  
*is now available in english*



Version numérique uniquement  
Digital edition only

*... le Guide  
de l'affinage  
également*

*... The Cheese  
Ripening  
Guide also!*



Egalement disponible  
en espagnol et portugais

Order online: [www.professionfromager.com](http://www.professionfromager.com)