



Januar/Februar 2022

Guilde Internationale des Fromagers

Zurück in die Zukunft!

21.-22.-23. Oktober 2022
Fort des Rousses
Frankreich

04. September 2022
Internationale Wallfahrt
Saint-Uguzon – Val Cavargna

18.- 20. Juni 2022
Guilde Club Deutschland
Berlin

15. bis 17.
September 2022
Mundial do
Queiio do Brasil
São Paulo



>> Geschützte Herkunft

Die Guilde ohne Geheimnisse

Unsere Trachten, unsere Hierarchien, unsere Herkunft, hier im Detail alle Symbole der Internationalen Käse-Guilde und unsere Arbeitsweise.

Die Guilde Internationale des Fromagers ist eine gemeinnützige Vereinigung nach dem Gesetz von 1901 die gesamte Milchwirtschaft auf allen Ebenen zusammenzubringen und das Wissen über die Käseherstellung durch Kameradschaft weiterzugeben. Es ist mit der Bruderschaft von Saint-Uguzon verbunden und bringt Mitglieder von außerhalb der Milchindustrie zusammen. Von ihrer Gründung bis heute hat die Guilde fast 9.000 Mitglieder aufgenommen (8.973 um genau zu sein).

>> Der richtige Titel

Die Guilde vergibt mehrere Titel:

- ◆ Gründungsmitglieder. Sie sind die Gründer des Vereins. 1969 waren es acht an der Zahl.
- ◆ Professionelle aktive Mitglieder. Dies sind Mitglieder der Käsewelt oder Personen, deren Fähigkeiten oder Ansehen zu den Zielen des Vereins beitragen können. Die Hierarchie umfasst drei Kategorien



Pierre Cousot

- ◆ Wächter und Geschworener: Titel, der jedem Fachmann der Molkereibranche vorbehalten ist und dessen Kompetenz anerkannt ist.
- ◆ Prud'homme: Titel, der jedem Manager der Molkereibranche vorbehalten ist (Verarbeitung, Reifung, Verkauf usw.).
- ◆ Käsemeister: Titel, der Käsern verliehen wird, die über eine langjährige Erfahrung im Handwerk verfügen und deren Kompetenz anerkannt ist.
- ◆ Maître Honoris Caseus: professionelle oder öffentliche Persönlichkeiten.
- ◆ Aktive Amateurmitglieder: Feinschmecker, Restaurantbesitzer, Journalisten, Mitglieder von Weinbruderschaften... Dieser Titel gehört der Bruderschaft des Saint-Uguzon.
- ◆ Ehrenmitglieder: umfasst die folgenden zwei Titel:
 - die Ehrengefährten des Saint-Uguzon unterstützen die Guilde aufgrund ihrer Situation;
 - Die Beschützer der Guilde sind hohe Persönlichkeiten, die Interesse an der Vereinigung gezeigt haben.

>> Entschlüsselung

Ein Wappen voller Symbole!

Das Wappen wurde von Pierre Androuët in den Monaten vor der offiziellen Gründung des Vereins entworfen - im Jahr 1969.

- ◆ Die mit einem Heiligenschein gekrönte zentrale Figur ist der Heilige Uguzon, Schutzpatron der Käser. Er trägt einen Käse in der Hand. Er wurde von seinem Chef gemartert, der ihm seine Großzügigkeit vorwarf: Er gab den Armen den Käse und die Schafe, die er züchtete.
- ◆ Das Motto „Fromages Maintien“ ist inspiriert von dem der Maison Orange und verrät, bereits in 1969



seine Sorge um die Zukunft von Käse und Käseherstellern...

- ◆ Die Konstruktion aus ineinandergreifenden Dreiecken erinnert an den Gedanken, der die Welt erleuchtet.
- ◆ Jedes Dreieck wird von einem Milchtier besetzt: Kuh, Schaf und Ziege.
- ◆ Die Unterschrift stammt von Robert Louis, einem renommierten heraldischen Künstler, der insbesondere den Larousse illustrierte und Briefmarken herstellte, die die Provinzen Frankreichs darstellen

>> **Tradition**

Unter dem Kostüm!

- ◆ **Herkunft.** Nach einem Besuch im Carnavalet-Museum entscheidet sich Pierre Androuët für die im 14. Jahrhundert entstandene Tracht der Propstei der Pariser Kaufleute, die auch auf der Bronzestatue von Etienne Marcel am Place de l'Hôtel de Ville in Paris zu sehen ist.
- ◆ **Farben.** Historisch gesehen konnte es je nach Zuschreibung der einzelnen - Kaufleute, Anwälte... - unterschiedliche Farben geben: grün, schwarz, braun... Heute hat man sich für braun entschieden. Es hat einen Pelzrand um den Kragen, am Saum des Kleides und an den Handgelenken.
- ◆ **Als Umhang.** Die Ältesten tragen eine goldene Kette. Die Neuen erhalten ein dreifarbiges Band: grün, um an den Blauschimmelkäse zu erinnern, rot für die gewaschenen Rinden und cremeweiß für den Teig der meisten Käsesorten.
- ◆ **Hut.** Dies ist die Mütze der damaligen Zeit, ziemlich groß und von einem herunterklappbare Scherpe gekrönt. Verlängert wird es durch einen Stoffschal, der wie ein Tuch getragen wird.
- ◆ **Schöpfer.** Es war ein Theaterkostümbildner, der die im Sommer sehr erträglichen Kostüme aus Tergal kreierte. Der Schnitt hat den Vorteil, dass er für alle Tailen geeignet ist.



Roland Barthélemy mit Robe

>> **Von Frankreich bis zur Milchstrasse**

Die internationale Dimension!

1998 begann die Guilde unter dem Prévôt Roland Barthélemy, sich außerhalb Frankreichs fest zu etablieren. So wurde 2009 der Titel des Vereins um den Zusatz „International“ erweitert. Die Guilde hat derzeit 1.550 ausländische Mitglieder. Im Laufe der Jahre wurden Clubs und Botschaften eingerichtet. Es ist der Fall für 12 europäische Länder (die Schweiz und Deutschland für die zahlreichsten) Der New World Club vereint die Vereinigten Staaten, Kanada, Australien... Die Guilde ist ebenfalls etabliert in Südamerika sowie in Japan, Russland, China, Brasilien, Israel... Insgesamt ist es in 33 Länder vertreten. Ausflüge zur Entdeckung von Landschaften und Käsesorten von anderswo haben sich ebenfalls vervielfacht. Die Guilde-Mitglieder konnten unter anderem Japan, Brasilien, Kanada, Israel... in einem professionellen und freundlichen Rahmen entdecken.

Internationaler Vorstand: Roland Barthélemy, François Schmitlin, Jean-François Dombre, Laurent Dubois, Jean-Charles Arnaud, Rodolphe Le Meunier, Pierre Cousot (Siegelhalter), Nicole Monteil (Schatzmeisterin).



Unter der Initiative von Sanae Hisada waren 36 Guilde-Mitglieder Paten bei der Gründung des Guilde-Club Japan

Agenda 2022

Frankreich

21.- 23. Oktober
Fort des Rousses / Guilde JHV

Schweiz

03. September
JHV und Kapitelsitzung Club Schweiz
04. September
Internationale Pilgerung Saint-Uguzon
Val Cavargna – Lugano

Deutschland

18.- 20. Juni
Kapitelsitzung und AG
Club Deutschland

Brasilien

15.- 17. September
Queijo do Brasil – São Paulo
15.- 24. September
Besichtigung der Bundesstaaten
São Paulo und Bahia

Italien

03.- 06. Mai
Cibus Parma – Club Italien
Kapitelsitzung mit Diner – 04. Mai

USA

12.- 14. Juni New York
Kapitelsitzung Club New World
Fancy Food Show Summer
Kapitelsitzung 13. Juni
22. Juli Kongress American Cheese
Society in Portland mit Kapitelsitzung



Les pâtes pressées
pas à pas



Le Guide
de l'affinage

(disponible en français, anglais,
portugais, espagnol)



Les pâtes molles
pas à pas

(disponible en français
et anglais)



Fromages au lait cru,
objectif reconquête

(disponible en français
et anglais)

Mieux comprendre pour mieux agir
en vente sur www.professionfromager.com