



Mars-avril 2016

Guilde Internationale des Fromagers



**La Guilde
s'épanouit au Japon**





Michel Fouchereau et Eri Hisada



>> **Une voyage zen placé sous le signe du raffinement**

A l'ombre des cerisiers en fleurs

La Guilde a tenu deux chapitres au Japon à l'invitation de la famille Hisada, du 30 mars au 7 avril.

La fenêtre de tir était très étroite – une poignée de jours seulement –, mais le voyage de la Guilde dans l'archipel nippon est tombé, comme espéré, pile au moment de la floraison des cerisiers, offrant un décor de rêve à la trentaine de membres qui ont fait le déplacement, venus de nombreux pays : France, Italie, Allemagne, Hollande, Brésil...

Organisé par la famille Hisada – Sanae, Toshio, Eri, Ken – et toutes leurs équipes, le voyage, ponctué d'émotions intenses, s'est déroulé du 30 mars au 7 avril, entre Kyoto et Tokyo, contribuant à renforcer les liens entre les professionnels du pays du Soleil Levant, qui se passionne pour les fromages, et les fromagers européens.

Les Meilleurs Ouvriers de France Marie Quatrehomme, Laurent Dubois et Michel Fouchereau ont réalisé un séminaire technique autour des fromages suivi d'une



Nathalie, François et Claude Schmitlin

dégustation à Tokyo le 3 avril. La salle était pleine de producteurs et commerçants japonais avides de perfectionner leur savoir-faire fromager, tous très sensibles à la pratique de la fermentation

que le pays applique historiquement pour tous types d'aliments – des légumes aux poissons en passant par le riz – et qu'il découvre pour le lait depuis une vingtaine d'années.

Entre des visites aux temples bouddhistes et des balades dans les marchés traditionnels, le groupe a participé à une dégustation de thé et fromages et à deux dîners d'intronisation de 32 nouveaux membres réalisés à Tokyo, la capitale, et à Kyoto, la cité impériale.

L'un des moments les plus appréciés a été la visite de la ville thermale de Kusatsu, et de son plus célèbre hôtel-spa localisé près de trois anciens volcans, où surgit de terre une eau chaude sulfureuse indiquée pour les traitements de peau. Habillés en kimono, les membres de la Guilde ont profité des bains et d'un dîner spécial pour fêter l'anniversaire de François Schmitlin, Vice-Prévôt ! ■

Le travail de Sanae Hisada reconnu par la France



Toshio, Ken et Sanae Hisada

Sanae Hisada travaille depuis une trentaine d'années à la valorisation du fromage au Japon, où elle dispose de plus de vingt points de vente, principalement sous forme de corners dans de grands magasins. Elle a été récemment honorée par l'une des distinctions les plus prestigieuses de la République Française : Officier de

l'Ordre National du Mérite Agricole ! «La mission de Sanae Hisada est de transmettre le savoir pour les générations futures, afin de garantir au Japon la pérennité du métier de fromager, élevé au rang d'art par la maîtrise de l'affinage » résume Roland Barthélemy, Prévôt de la Guilde. ■

>> **Juin 2016 : rendez-vous à Mayence**

Le Club Allemagne sur les bords du Rhin

Un séjour à la découverte des vins et fromages du terroir.

Du 18 au 20 juin prochain, le Club Allemagne de la Guilde tiendra son AG à Mayence, ville historique entourée de vignobles. Les membres se retrouveront au Favorite Parkhotel, situé sur les bords du Rhin.

Le samedi, soirée bienvenue à la ferme gastronomique «Hofgut Laubenheimer Höhe». Le dîner viticole se fera en présence de quatre vignerons qui feront découvrir leurs vins.

Le dimanche, après l'AG dans l'hôtel, sera organisée une visite de la fromagerie «Der Käse Wolf», suivie d'une dégustation vins et fromages du terroir dans les caves historiques de la Maison Spritzenhaus.

Le chapitre se tiendra le dimanche soir à l'hôtel pour l'intronisation de 33 nouveaux membres. Le dîner confraternel sera réalisé par Philipp Stein, l'un des plus jeunes chefs étoilés d'Allemagne. ■



Reiner Wechs et Anke Heymach, de la Maison Spritzenhaus

Le programme

Samedi 18 juin

19h: Soirée de bienvenue « Hofgut Laubenheimer Höhe »

Dimanche 19 juin

9h: Assemblée Générale

10h15: Maison Der Käse Wolf

15h: Maison historique Spritzenhaus

20h: Intronisations et dîner

>> **Paris, à l'occasion du Salon du Fromage**

Dîner de prestige sur les chemins de Saint-Uguzon

À l'occasion du Salon du Fromage et des Produits Laitiers de Paris, un somptueux dîner s'est déroulé dans le salon impérial Napoléon III de l'Hôtel Westin Paris-Vendôme, le 28 février dernier, devant une assistance aussi garnie que le menu: plus de 230 membres issus d'une vingtaine de pays de la Guilde y ont assisté.

Au menu de ce « souper à la française »:

- Velouté de coquillages à la mélisse,
- Pressé de foie gras de canard (Ferme de la Vez), asperges vertes françaises, réduction de vinaigre balsamique à la poire,
- Quasi de veau fermier rôti au beurre demi-sel, risotto à la Tuber Mélanosporum, jus mousseux au cerfeuil,
- Opéra au café blanc, ganache chocolat Tanzanie Valrhona, glace au lait frais et au café pur arabica bio !

En point d'orgue, les convives ont pu se régaler des trésors lactés des fromageries Berthaut, Philippe Delin, Juraflore et Isigny Sainte-Mère pour la France; Hisada pour le Japon; Guffanti 1881 pour l'Italie; Cashel Blue pour l'Irlande; Trüffelmanufaktur pour l'Allemagne...

Le tout accompagné de vins de Vacqueyras et de Châteauneuf du Pape en parfaite harmonie avec le dîner et les fromages, tout comme le superbe Champagne généreusement offert par la Coopérative Isigny Sainte-Mère. Un très grand merci à tous. ■



Le 16 avril 2016 a été consacré, par l'initiative du club New World de La Guilde Internationale de Fromagers (Etats-Unis, Canada, Australie et Mexique), comme la journée de dégustation des fromages au lait cru. Fromagers et restaurateurs sont invités, dans le monde entier, à réaliser des actions comme des dégustations et séminaires, avec l'objectif de promouvoir la prise de conscience du fromage au lait cru. ■

ABONNEZ-VOUS !

... et retrouvez, tous les deux mois, toute l'actualité du monde fromager :

- 6 magazines par an
- Accès permanent au site internet (opportunités d'affaires, salon virtuel, veille réglementaire, accès aux archives...)



www.professionfromager.com

Bulletin d'abonnement à *Profession fromager*

ANGU171

- Je m'abonne pour un an, soit 5 n° + 1 hors-série, au prix de 90€ (Union européenne : 97 €. Autres pays : 100 €) - et je bénéficie d'un accès gratuit au site internet du magazine
- Je m'abonne pour deux ans, soit 10 n° + 2 hors-série, au prix de 150€ au lieu de 180€ (Union européenne : 155 €. Autres pays : 158 €)

Règlement par :

- Carte bancaire, sur le site du journal : www.professionfromager.com
- Chèque bancaire, à l'ordre de : "Editions ADS" (chèque non compensable en France : surcoût de 13 euros TTC).
- Virement bancaire (en provenance de l'étranger, surcoût de 7 euros TTC). Un relevé d'identité bancaire vous sera envoyé.

Facture :

- Je souhaite recevoir une facture acquittée attestant de mon règlement.

Date limite de validité de cette offre : 31/05/2016

Tarifs pour l'étranger/tarifs groupés : nous consulter.

Nom (ou société) :

Prénom :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Pays :

E.mail (indispensable pour recevoir vos codes d'accès internet) :

Facultatif

Profession :

Tél : Fax :

A RETOURNER À : Profession Fromager - Editions ADS - 7, rue de l'Hôpital-Militaire - 59 000 Lille
Tél. : 03 20 83 13 17. Fax : 09 70 63 29 01. Email : profession.fromager@wanadoo.fr

Conformément à la loi « Informatique et Libertés », vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux informations vous concernant.