

FESTIVAL INTERNATIONAL DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS

2^{ème} édition
2 AU 9 JUIN 2024
ALGER & ORAN



FÉDÉRATION DES
FROMAGERS
DE FRANCE

**INSTITUT
FRANÇAIS**
ALGERIE

Salon du
fromage
ET DES
produits laitiers
PARIS



FESTIVAL INTERNATIONAL DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS

Du 2 au 9 juin 2024 aura lieu le Festival International du Fromage en Algérie à Alger et à Oran en partenariat avec l'Institut Français. Avec plus de 500 participants attendus cette année, cet événement rassemble un éventail d'experts français et algériens autour d'un thème commun : le Fromage. Nos experts, Meilleurs Ouvriers de France, Maîtres fromagers, Chefs gastronomiques et pâtisseries de renom animeront des ateliers et des master class déclinants ce met délicieux du pie à l'assiette. Sans oublier de grands concours nationaux : « Meilleur Fromage d'Algérie 2024 » et « Meilleur Fromager d'Algérie 2024 ».



Source : *Guilde des Fromagers d'Italie*

Michaël Belissa : Fondateur du FIF

Propriétaire d'une fromagerie et d'un restaurant en Ile-de-France, Michaël Belissa est Maître fromager et Chevalier de l'Ordre national du mérite agricole.

À l'origine de ce projet, il crée ce festival autour d'une conviction : le concept de terroir n'appartient pas exclusivement à la France. Celui-ci est un bien commun international et il est issu de toutes les nations. Le terroir fromager nourrit l'Homme depuis l'Antiquité et le festival permet aux participants de s'imprégner de son histoire.

Michaël Belissa est membre de la FFF (Fédération des fromagers de France) et a participé à de nombreux concours fromagers internationaux en tant que juré (juré au premier concours des Meilleurs apprentis de France fromagers en 2020, au premier concours des « Meilleurs fromagers d'Italie » 2022 et juré français au concours international des fromages « Club des gourmets » à Madrid en 2024).

Le Festival

Le Festival International du Fromage propose une diversité d'événements dédiés au fromage, comprenant des concours, des master class, des dégustations publiques et des ateliers, des visites guidées ainsi que des échanges culturels. Notre équipe travaille en collaboration avec un large éventail d'experts, parmi lesquels des chefs de restaurants réputés, des artisans fromagers Meilleurs Ouvriers de France et des Chefs pâtisseries. Ensemble, nous concevons un programme sur mesure pour chaque lieu d'accueil, bénéficiant du soutien de partenaires clés tels que la Fédération des Fromagers de France, les ambassades et Instituts français, ainsi que Comexposium, l'organisateur de renom du Salon du Fromage à Paris.

Le Festival International du Fromage organise chaque année une série d'événements mettant en avant le fromage. Bien que l'initiative soit née en France, nation universellement reconnue pour son expertise fromagère, son essence réside dans la promotion de l'échange mutuel et le développement du secteur laitier dans les pays d'accueil, valeurs fondamentales inscrites dans son ADN.

Au Programme

- ◆ **Cuisiner du fromage**
Apprenez comment cuisiner du fromage pendant un show de cuisine animé par le chef Nathan Maiolino de 2h30. Il vous partagera conseils et astuces afin de parfaire vos techniques fromagères dans une école hôtelière. 10 à 15 participants.
 - ◆ **Pâtisser du fromage**
Apprenez comment réaliser une pâtisserie fromagère hors du commun avec notre chef Sébastien Crouzat. 10 à 15 participants dans les cuisines de l'ESHRA.
 - ◆ **Technologie fromagère**
Ce cours à destination des fermiers ou laitiers, dispensé par Arnaud Sperat Czar, vous permettra d'aborder la fabrication des fromages avec des techniques et conseils spécifiques aux différentes familles de fromages.
 - ◆ **L'affinage en production et chez les détaillants**
Apprenez les différentes méthodes d'affinage au cours d'un atelier en groupe. Vous serez accompagné de Laurent Dubois, un des membres de notre équipe Meilleur Ouvrier de France, qui vous partagera ses conseils d'expert tout au long de l'atelier.
 - ◆ **Atelier enfant**
Au cours de cet atelier en groupe avec une quarantaine de participants créé spécialement pour les enfants, ceux-ci apprendront de manière ludique tout le processus de fabrication d'un fromage, en riant et dégustant. Épaulés tout au long de l'atelier par un expert de notre équipe, ces petits fromagers en herbe repartiront avec un souvenir mémorable ainsi que leur diplôme d'apprenti fromager.
 - ◆ **Présentation du fromage dans le service en salle**
Pendant ce cours de 2 heures destiné aux étudiants en hôtellerie et restauration, apprenez tout sur le service des fromages avec Michel Fouchereau, Meilleur Ouvrier de France.
 - ◆ **Atelier adulte**
Autour d'une table de restaurant avec un groupe de 10 à 15 personnes, apprenez tout sur les fromages, dégustez des fromages accompagnés de thé, de vin ou de bière. En fin d'atelier, vous aurez l'opportunité de réaliser une préparation fromagère avec laquelle vous pourrez repartir, ainsi qu'avec un diplôme d'ambassadeur du bon goût.
- ◆ **Concours du Meilleur Fromager**
Ce concours comparable aux concours internationaux du genre, opposera une dizaine de professionnels du Fromage (détaillants ou futurs détaillants). Au bout de 2h30, ils devront présenter leur réalisation à nos experts qui éliront le « Meilleur Fromager du Pays ». Celui-ci, en plus de recevoir un diplôme attestant de son excellence, sera invité par « Le Salon du Fromage » en tant que VIP pour présenter son projet.
 - ◆ **Concours Produit**
Le concours opposera les fromages du pays d'accueil du Festival International du Fromage. Les fermiers et laitiers locaux pourront présenter leurs fromages qui seront goûtés et notés par nos experts lors d'une finale qui aura lieu dans le pays d'accueil. Les meilleurs fromages pourront ensuite participer gracieusement au Concours Produit du Mondial de Tours.

Les Evénements

- ◆ Conférence : « L'Importance du terroir dans la construction fromagère »
Par Michel Fouchereau, Laurent Dubois & Michaël Belissa
- ◆ Cours : « La Technologie Fromagère » *Par Arnaud Sperat Czar*
- ◆ Cours : « L'Affinage en production et chez les détaillants » *Par Laurent Dubois*
- ◆ Cours : « Présentation du fromage en service de salle (restauration) » *Par Michel Fouchereau*
- ◆ Initiation au fromage pour enfants *Par Michaël Belissa*
- ◆ Cours : « Cuisiner du fromage & Réaliser la recette du gaspacho de concombre au vinaigre de grenade, takemarit aux herbes, halloumi laqué au miel et piment fumé, espuma de straciatella et huile d'olive »
Par Nathan Mailino
- ◆ Cours : « Pâtisser du fromage & Réaliser la recette de la tarte à la fraise et feta (fraises fraîches, fêta, verdure et réduction de balsamique), confit de fraise et tomate, faisselle de chèvre, biscuit pistache, pesto basilic/pistache et pâte sablée parmesan » *Par Sébastien Crouzat*
- ◆ **Concours du Meilleur Fromage d'Algérie 2024**
- ◆ **Concours du Meilleur Fromager d'Algérie 2024**



L'Équipe

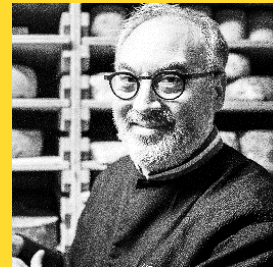


Michel Fouchereau

Maître fromager & Meilleur Ouvrier de France Fromager 2004. Il est Président de la classe fromagère des Meilleurs Ouvriers de France et Chevalier de l'Ordre National du Mérite Agricole. Il est aussi parrain du FIF et co-organise les master class et ateliers fromagers.

Laurent Dubois

Un fromager français d'excellence. Il reçoit en 2000 le titre de Meilleur Ouvrier de France qu'il obtient grâce à sa « Pyramide des saveurs » composée de 120 fromages. Il co-fonde en 2021 la Fondation pour la biodiversité fromagère, fondation d'utilité publique sous l'égide de la Fondation de France.



Nathan Maiolino

Chef de cuisine et formateur. Il est responsable des ateliers « Cuisiner du » et est depuis 2024 le Chef exécutif de la société « Fromage Poggi and brothers ».

Sébastien Crouzat

Chef pâtissier et Champion de France de la boulangerie 2005. Il est aussi Chef boulanger et pâtissier dans les plus grandes maisons parisiennes. Depuis 2023, il est « Manager Pastry operations » pour Qatar Airways.



Source : Global Bakery



Arnaud Sperat Czar

Président de la Fondation pour la biodiversité fromagère depuis 2021 et Directeur publication dans la revue « Profession Fromager » depuis 2002.