

# SIAL CANADA DÉVOILE LES GRANDS GAGNANTS DU CONCOURS INTERNATIONAL DE FROMAGES 2023!



## FÉLICITATIONS AUX LAURÉATS 2023!

Découvrez le gagnant de chacune des 25 catégories de fromage ainsi que le GRAND CHAMPION du concours international de Fromages 2023!

Les gagnants fromagers bénéficieront de visibilité et de retombées internationales grâce à nos médias ainsi qu'au réseau SIAL.

**SOURCE : SIAL CANADA**

**Relations de presse BlendPR**

info@blendpr.com (416) 907-0977

## À PROPOS DU CONCOURS DE FROMAGES

Fort de son succès en 2022 à Montréal, ce concours spécialement dédié aux fromages revient pour sa 3ème édition à Toronto. Le jury présidé par Gurth Pretty et constitué de 18 professionnels de l'industrie fromagère a évalué 231 fromages en provenance de 8 pays à travers 25 catégories. Pour qu'une catégorie soit éligible, 3 fromages devaient être présentés. Grâce au partenariat avec le Conseil des industriels laitiers du Québec (CILQ), une nouvelle catégorie Fromage Artisanal Fermier a vu le jour pour mettre en lumière le fromage fabriqué par un producteur-fromager selon des techniques traditionnelles à partir du lait provenant uniquement de son exploitation. Un prix spécial Meilleur fromage artisanal fermier du Québec a ainsi été remis par le CILQ, parmi tous les fromages certifiés pour l'utilisation du terme valorisant Fromage fermier au Québec.

### Merci à nos membres du jury:

Alex Armstrong, Andy Shay, Art Hill, Caroline Bédard, Cecilia Smith, Gina Creta, Lyn-Anne Morrison, Martin Kouprie, Martin Raymond, Martin Melendez, Mary Ferrer, Miriam Holmes, Olivia Janse, Pieter Van Oudenaren, Tanya Moodie, Thierry Martin, Vanessa Simmons, Wendy Furtenbacher.



### Un mot du président du jury

"Le Concours International de Fromages de SIAL Canada est une excellente occasion pour tous les fromagers de soumettre leur fromage à l'évaluation et aux commentaires des professionnels du secteur. Il s'agit du seul concours au Canada où des fromages du monde entier peuvent être jugés dans leurs catégories respectives et concourir pour le titre convoité de Grand Champion. Pour l'édition 2023, j'ai le plaisir d'annoncer que les fromages de l'Ontario, de l'Île-du-Prince-Édouard, du Québec, de New York, du Maine, du Vermont et des Pays-Bas ont gagné. Personnellement, les 231 fromages soumis en provenance de huit pays ont tous été primés."

Gurth M. Pretty, président du jury



**Bravo au Grand Champion STONETOWN ARTISAN CHEESE LTD. de St. Marys avec son fromage WILDWOOD qui a également remporté la médaille Champion de catégorie Fromage à pâte ferme.**

### Un mot de Hans Weber, directeur de Stonetown Artisan Cheese.

"Je suis submergé de joie par cette victoire, qui était totalement inattendue. Jolanda et moi sommes très reconnaissants des talents et des compétences de notre fromager et partenaire commercial, Ramon Eberle, un maître fromager suisse. Nous sommes fiers de partager ce fromage avec le monde entier."



— Partenaires Concours International de Fromages :



— SIAL Fromage commandité par —



# LAURÉATS CONCOURS INTERNATIONAL DE FROMAGES 2023



**Bella Casara Ricotta**  
Quality Cheese INC. - ON  
Fromage frais de Vache



**Couturier Fresh Goat Log Plain 4 oz**  
Hudson Valley Creamery - NY, USA  
Fromage frais - autres laits



**Le Sabot de Blanchette**  
La Suisse Normande - QC  
Fromage à pâte molle et fleuri



**Chemin Hatley**  
Fromagerie La Station - QC  
Fromage à croûte lavée



**Magie de Madawaska - Le Détour**  
Fromages CDA - QC  
Fromage à croûte mixte



**Franc-Gilles**  
Fromage Warwick - QC  
Fromage cheddar âgé de 3 à 6 mois



**Sheep Cheddar**  
Ewe-Nique Dairy Inc. - ON  
Fromage cheddar âgé de 6 à 12 mois



**2017 Reserve Cheddar**  
Cows Creamery - PE  
Fromage cheddar âgé de plus de 12 mois



**Avonlea Clothbound Cheddar**  
Cows Creamery - PE  
Fromage cheddar Bandé



**Old Amsterdam Goat**  
Norseland Inc (QC - Canada)  
Gouda âgé de 6 à 12 mois



**Mountainoak Farmstead 3 Year Old**  
Mountainoak Cheese LTD - ON  
Gouda âgé de plus de 12 mois



**OKA Swiss-Style**  
Agropur Coopérative Laitière - QC  
Style Suisse



**Mountainoak Farmstead Smoked**  
Mountainoak Cheese LTD - ON  
Fromage fumé



**Harbison**  
Jasper Hill Farm - VT, USA  
Fromage avec ajout de particules physiques



**Couturier Fresh Goat Log Honey 4 oz.**  
Hudson Valley Creamery - NY, USA  
Fromage additionné de particules non physiques



**Comtome**  
Fromagerie La Station - QC  
Fromage à pâte demi-fème



**Wildwood**  
Stonetown Artisan Cheese LTD. - ON  
Fromage à pâte ferme



**Blue Moo**  
Cows Creamery - PE  
Fromage bleu avec veinage présent



**Raclette Fritz - Fritz Kaiser**  
Fromages CDA - QC  
Fromage à griller Raclette



**St-Vallier - Fromagerie du Terroir de Bellechasse**  
Fromages CDA - QC  
Fromage à Griller Style Moyen-Oriental



**Grey Owl - Le Détour**  
Fromages CDA - QC  
Fromage enrobé de cendre



**Zurigo - Fritz Kaiser**  
Fromages CDA - QC  
Fromage à faible teneur en matières grasses



**New Gloucester Cheddar**  
Pineland Farms Dairy Co. - ME, USA  
Nouveau fromage - pas encore disponible sur le marché nord-américain



**Mountainoak Farmstead 3 Year Old**  
Mountainoak Cheese LTD - ON  
Fromage artisanal fermier



**Le Sabot de Blanchette**  
La Suisse Normande - QC  
Meilleur Fromage Artisanal Fermier du Québec  
**Prix Spécial par le Conseil des Industriels Laitiers du Québec**