



Les Fromages du Monde

*À la manière des concurrents,
le plateau proposé au public
sera aussi esthétique que gustatif.*

Le plateau le plus fou de votre vie

Le Mondial du Fromage est une manifestation professionnelle. Pour la première fois, le grand public aura accès aux produits les plus extraordinaires, lors d'une soirée unique, le 12 juin 2017.

« Comment voulez-vous gouverner un pays où il existe 258 variétés de fromages ? » (le nombre varie selon les citations...) aurait dit Charles de Gaulle. Voilà qui donne à l'odorant emblème de la gastronomie française un petit côté révolutionnaire, voire anarchiste. Mais s'il était déjà impressionné par la production nationale, qu'aurait dit le Grand Charles en venant au Mondial du Fromage ? C'est la planète tout entière qui y est servie sur un plateau et le nombre des variétés est incalculable.

Une tonne et demie de fromage

Le 12 juin prochain, sous la casquette du Vinci, ce ne sera pas

la révolution mais une invasion pacifique. Les organisateurs du Mondial du Fromage, rassemblement professionnel réputé, ont souhaité associer le grand public à l'événement. Profitant de la présence des plus grands fromagers, c'est un plateau « comme on n'en voit qu'une fois dans sa vie », selon Rodolphe Le Meunier, qui sera servi. Au menu, plusieurs centaines de fromages, sur une table de 40 mètres, soit une tonne et demie à se mettre sous la dent. L'assemblage sera réalisé par Rodolphe Le Meunier, maître affineur et expert pour le Mondial, aidé par le gagnant de la dernière édition, Fabien Degoulet (un Français qui a exporté son talent à Tokyo) : « Ce sera autant gustatif qu'artistique »

annonce Rodolphe Le Meunier. Ce qui signifie que l'œil sera autant rassasié que les papilles, ce qui devrait plaire à Brillat-Savarin, auteur de la fameuse formule : « Un repas sans fromage est une belle à qui il manque un œil. » De la même façon que les concurrents du Mondial le font sur scène, la présentation du plateau géant sera travaillée à la manière des sculpteurs et agrémentée de fleurs.

Tout ceci pour le grand bonheur des amateurs. Ouverte au grand public, la soirée se déroulera au dernier étage du Vinci, sous la célèbre « casquette ». Les places seront limitées, ce qui veut dire que les gastronomes par l'odeur alléchés doivent se dépêcher de réserver leur assiette. Bien évidem-

ment, on ne mangera pas sans boire et l'association fromage/vin sera attentivement étudiée.

Et si vous êtes tyrosémiophile (collectionneur d'étiquettes de fromages), ce sera une occasion unique de donner une dimension planétaire à votre collection !

**Lundi 12 juin 2017
à 19h30**

**Centre International
de Congrès Vinci**

Prix des places : 30€
Billetterie sur
[www.toursevenements-
lejournal.com](http://www.toursevenements-lejournal.com)
et dans les points de vente
habituels.