

Dégustation sur un air de samba

On ne se contentera pas de déguster les meilleurs fromages du monde, lors de la soirée. Le 12 juin, on dansera aussi la samba, en hommage au « canastra » venu du Brésil.

On ne devrait pas vous le dire, mais l'une des vedettes de la soirée est arrivée clandestinement en France. Ne le répétez pas aux gabelous de votre entourage : il y a deux ans, un « queijo canastra » (« queijo » signifiant fromage en portugais) a traversé l'Atlantique sans visa pour atterrir à Tours sur une table du Mondial du Meilleur Fromager. Et ce fut l'enthousiasme. Tellement que le Brésilien fut récompensé par les professionnels du jury.

Cette année, le canastra quittera la clandestinité pour la lumière. Il sera l'une des vedettes de la soirée Fromages du Monde qui aura lieu le 12 juin, dans le cadre du Mondial du fromage et des produits laitiers. Une soirée exceptionnelle, une innovation de Tours Événements rendue possible grâce à la bienveillance de Roland Barthelemy, Président de la Guilde Internationale des Fromagers, qui invitera les participants à déguster les meilleurs fromages de la planète. Une belle tonne et demie de pâtes diverses, choisies par des spécialistes, Rodolphe Le Meunier, Meilleur Ouvrier de France et récompensé à l'International Caseus Award en 2007, et Fabien Degoulet, vainqueur au Mondial de Tours en 2015 (le concours a lieu tous les deux ans). Les œuvres des concurrents seront exposées mais les autres plateaux auront droit eux aussi à leur décoration avant d'être attaqués au couteau par les visiteurs du soir.

En toute logique, la production viticole locale s'associera à la

dégustation. Mais c'est au clandestin odorant que l'on doit une autre animation du jour. Cerise sur le fromage (pourquoi pas ?), on dansera la samba entre deux coups de fourchettes grâce aux artistes du cabaret Extravagance.

Du fromage et de l'or

Une danse qui ira droit au cœur de Guilherme Ferreira. C'est lui qui a mis dans ses bagages le produit de la ferme familiale sauvée contre vents et marées (et contre une réglementation qui détruit la production traditionnelle au Brésil). Cela se passe loin des plages de Copacabana, dans le Minas Gerais, région montagneuse qui a connu la fièvre de l'or et du diamant. Installé dans la commune de São Roque, Guilherme attribue la qualité de son fromage à celle de son bétail, évidemment, mais aussi à un sol riche en minerais et à une eau de montagne à la pureté parfaite. Pas étonnant que les juges aient trouvé dans son canastra « un mélange de terre et de forêt à la texture à la fois ferme et tendre. » (Brazil Agora). À vérifier le 12 juin.

Lundi 12 juin à 19h30
Centre International de Congrès Vinci

Prix des places : 30€
Billetterie sur www.toursevenements-lejournal.com
et dans les points de vente habituels.

© Photo Benjamin Dibbuis

Un avant-goût de ce qui vous attend sous la « casquette » du Vinci pour la soirée des Fromages du Monde.