

Le fromage britannique Cornish Kern primé Fromage Champion du Monde 2017

Le fromage Cornish Kern de style alpin et fabriqué par l'entreprise fromagère britannique Lynher Dairies vient juste d'être couronné Fromage Champion du Monde lors de la 30^e édition du World Cheese Awards, suite à une phase de développement de quelques années seulement. Ce fromage onctueux à pâte mi-dure, voire dure, avec un arôme puissant et des saveurs caramélisées a décroché la 1^{re} place à l'issue du jugement qui s'est tenu dans une seule journée à Tobacco Dock à Londres, le vendredi 17 novembre, sur plus de 3 000 fromages. Le 30^e anniversaire du World Cheese Awards s'est déroulé dans le cadre du Taste of London Festive Edition et a enregistré des fromages en provenance d'un nombre record de 35 pays différents.

Le Cornish Kern, vainqueur de cette année, va inévitablement marquer l'histoire du World Cheese Awards, aux côtés des médaillés des précédentes sessions de ce concours mondial entièrement dédié aux fromages, et ce, après avoir impressionné le jury international composé d'experts du World Cheese Awards à chaque étape de la procédure du jugement. Cathy Strange, responsable mondiale chez Whole Foods Market aux États-Unis, qui a voté pour le Cornish Kern dans la phase finale du concours, décrit celui-ci comme : « absolument superbe, avec une sombre croûte particulièrement notable, la qualité du lait utilisé est incontestable. La maturation de ce fromage est absolument incroyable et il révèle une certaine complexité, qui ne cesse de revenir. C'est un excellent fromage et je serai absolument ravie de l'avoir sur n'importe quelle table. »

Les autres experts du Jury Suprême international, représentant les nations comme l'Afrique du Sud, l'Australie, le Canada, le Japon, le Mexique et la Norvège, se sont ralliés à cet avis, accordant au Cornish Kern le plus haut score lors de l'étape finale du concours.

Sarah Barnes, responsable technique à l'entreprise fromagère Lynher Dairies ayant reçu le prix à Londres, ne cache pas sa joie : « je suis en position de tête sur la scène internationale du fromage ! Durant toute la journée, notre fromage a fait l'objet de plusieurs évaluations : parmi les 3 001 fromages présents, il a été retenu dans la 1^{re} sélection de 66 fromages, puis dans la 2^e sélection des 16 meilleurs fromages, il a enfin été voté comme le Champion du Monde. Les juges ont dit des choses admirables sur notre fromage. Le Cornish Kern résulte d'un nouveau concept, le voir ainsi accomplir un tel exploit est très exaltant pour l'entreprise, c'est également un très bon début ouvrant des perspectives d'évolution intéressantes pour ce fromage. »

Le Cornish Kern s'est vu attribuer 75 points parmi les 80 points qui pouvaient être décernés par le Jury Suprême composé de 16 juges, juste devant le fromage italien Blu Di Bufala fabriqué par Quattro Portoni Caseificio occupant la 2^{de} place avec 69 points. Le fromage autrichien Capellaro présenté par Almenland Stollenkaese et le fromage sud-africain Dalewood Huguenot fabriqué par Dalewood Fromage ont tous les deux pris la 3^e place du classement avec 67 points.

John Farrand, directeur général du Guild of Fine Food qui organise le World Cheese Awards, souligne : « la compétition a été particulièrement intense avec un nombre inégalé de nations représentées cette année, je dis un grand bravo à Lynher Dairies pour décrocher la plus haute récompense sur cette scène véritablement internationale. Le Cornish Kern est un exemple parfait de fabrication fromagère de la plus

haute qualité, c'est donc merveilleux de voir cette petite équipe obtenir une telle récompense pour la qualité de leur produit, ainsi qu'une reconnaissance bien méritée de la part de la communauté internationale du fromage. Cette année, le Taste of London Festive Edition a créé pour nous une ambiance conviviale et chaleureuse allié à des boissons et aliments remarquables, dans le même lieu où a été exhibé le meilleur fromage du monde ; il nous donne le plaisir de pouvoir retourner à Londres pour célébrer trois décennies au cœur du monde fromager, avant que le World Cheese Awards ne prenne le large et explore de nouveaux horizons en 2018. »

Les fromages ont été transportés par air ou acheminés par la route, le train, la mer, via 12 points de regroupement situés aux quatre coins de la planète ; ils ont atteint Londres, leur destination finale, après avoir été envoyés de pays comme l'Australie, la Bosnie-Herzégovine, la Colombie et l'Afrique du Sud. Le panel de jugement composé de 230 experts a regroupé plus que jamais de nombreuses nations, représentant six continents et 29 pays différents, de l'Afrique du Sud jusqu'au Japon en passant par le Mexique et les États-Unis, pour goûter, humer et noter dans une seule journée 3 001 fromages, afin d'identifier ceux qui méritaient l'obtention d'une médaille de bronze, d'argent ou d'or, voir l'obtention du titre de Super Gold.

Après la sélection des 16 meilleurs fromages, le public s'est ensuite rassemblé au Taste of London Festive Edition pour assister au débat du Jury Suprême international sur les meilleurs fromages du monde. Composé de personnalités célèbres de l'industrie mondiale du fromage et mettant en vedette des producteurs de fromage, des acheteurs, des commerçants, des chroniqueurs gastronomiques, comme Roland Barthélemy, Prévôt de la Guilde Internationale des Fromagers en France, Siri Helen Hansen-Barry, maître fromager norvégien, Claudia Bowman représentant le maître fromager McIntosh & Bowman en Australie et Mary Quicke de chez Quicke's en Grande-Bretagne, le jury final a présenté ses arguments pour les fromages favoris en direct sur la chaîne WCA TV, avant de couronner le Fromage Champion du Monde de cette année.

Veillez à suivre, dans les tout prochains jours, les annonces ultérieures portant sur les lauréats du trophée spécial de 2017.

Le Taste of London Festive Edition a pris place à Tobacco Dock à Londres entre les 16 et 19 novembre. Pour plus d'informations, veuillez visiter <https://london.tastefestivals.com>