



Vins, bières, spiritueux, fromages et produits laitiers ont été jugés au Concours international de Lyon édition 2023. Photos B. Tournaire

CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON

Une belle cuvée 2023



LE CONCOURS

« Faire rayonner le Concours des Vins de Lyon en Europe »

Victor Gomez, organisateur du Concours International des Vins de Lyon.

Quel bilan faites-vous de cette 14e édition ?

« Une réussite ! Ce qui fait plaisir, c'est de pouvoir tous se retrouver dans un format normal avec le Covid loin derrière. On a pu remettre les dégustateurs dans des conditions à peu près normales à la Cité Internationale de Lyon. On a tellement grossi qu'on organise désormais le concours sur deux jours. Il a fallu se réorganiser pour accueillir les dégustateurs le vendredi et le samedi matin. »

Comment sélectionnez-vous les dégustateurs ?

« C'est une démarche personnelle de leur part. Ils s'inscrivent en ligne et nous effectuons ensuite une sélection parmi les candidatures, car le nombre de places est limité. Nous évaluons leurs aptitudes à déguster. Le jour du concours, nous essayons toujours de composer des tables en fonction des profils (français, étrangers, professionnels et amateurs) de manière à favoriser une belle mixité. »

La grosse nouveauté cette année, c'était les spiritueux.

« Auparavant, ils étaient dégustés une semaine en amont du concours. Cette année, nous avons pris le pari de tout faire en même temps. C'était un moment important qui a permis de faire rayonner les spiritueux, de leur offrir de la visibilité au milieu de la bière et des vins. Pour nous, ce retour des spiritueux à la Cité Internationale de Lyon, c'est la réussite de cette 14e édition. Cela a été un gros travail réalisé par les équipes d'Armonia (la société organisatrice de l'événement) pour parvenir à un tel résultat. Aujourd'hui, Lyon est le plus gros concours international en France. Notre ambition désormais, c'est de prendre une place importante en Europe, montrer que nous sommes incontournables, que Lyon est la capitale de la gastronomie et de la dégustation en France. »

L'attractivité de la médaille sur une bouteille est-elle toujours aussi forte ?

« Il ne faut pas confondre concours et label. À Lyon, pour obtenir une médaille d'or ou d'argent, il faut vraiment être le meilleur. Nous limitons les médailles à 30 % des participants afin de sélectionner le meilleur. Dès la publication des résultats, chaque lauréat



Victor Gomez, organisateur du Concours International des Vins de Lyon. Photo B. Tournaire

peut apposer cette médaille sur sa bouteille en la commandant auprès de nos quatre imprimeurs agréés. La médaille pour un vin présenté au concours, c'est 10 % de hausse sur les ventes. »

Côté Français, quelles ont été les régions les plus représentées cette année ?

« La région la plus représen-

tée a été le Bordelais devant l'Alsace. Ce sont des régions très dynamiques, qui ont besoin de vendre et misent beaucoup sur l'export. À Bordeaux, il y a une telle quantité de vin que le local ne suffit pas, ils sont obligés d'exporter. Et la médaille du Concours International de Lyon les aide à mieux vendre leurs vins à travers le monde. »

REPÈRES

- **+26 %.**
C'est la progression du nombre de spiritueux qui ont été dégustés cette année. Parmi les alcools les plus représentés à Lyon : le gin - l'alcool à la mode - était très présent ainsi que des rhums produits aux quatre coins du monde.
- **1200.**
C'est le nombre de dégustateurs qui ont participé cette année au 14e concours international de Lyon. Il n'y avait pas de la place pour tout le monde.
- **47.**
International, le concours lyonnais a accueilli des bouteilles en provenance de 47 pays. Une sacrée logistique ! Parmi les pays les plus visibles, la surprenante Moldavie a présenté une cinquantaine d'échantillons de ses vins.
- **8981.**
C'est le nombre d'échantillons, vins, bières et spiritueux, qui ont été dégustés lors de ce 14e Concours International de Lyon. Un chiffre stable.

LES VINS

« Le vin parfait c'est celui que je n'ai pas encore goûté »

Hervé Baligand, chef-sommelier du restaurant La Pyramide à Vienne (deux étoiles au guide Michelin) et président d'honneur du 14e Concours International de Lyon.

Président d'honneur du 14e Concours International de Lyon, vous avez pris le temps de participer à la dégustation...

« D'abord, je tiens à féliciter les organisateurs. Le sérieux et la légitimité de ce concours, qui regroupe professionnels et amateurs, ne sont plus à démontrer. Je suis resté pour la dégustation car il était important pour moi, en tant que président d'honneur, de montrer l'exemple. C'est cela notre métier, la passion et le partage. »

Qu'avez-vous pensé des vins ?

« La qualité était au rendez-vous. J'ai dégusté des Pays d'Oc rouge 2022, 2020 et 2019. C'était très intéressant de voir leur évolution dans le

temps. Il y avait plusieurs cépages sur une même appellation et un même millésime. Ce qui a pu perturber certains. J'ai aussi dégusté des blancs moelleux, principalement du Muscat, avec de gros écarts de qualité et des moelleux liquoreux d'Europe, slovaques et allemands. C'est aussi pour cela que j'aime ce Concours de Lyon : on découvre plein de belles choses. »

Comment analyse-t-on un vin ?

« À Lyon, la grille de notation est très bien faite. Vous devez noter le visuel, l'intensité et la qualité du nez, l'intensité du palais et l'harmonie, c'est-à-dire l'équilibre du vin. Comme on dit souvent : le vin parfait c'est celui que je n'ai pas encore goûté. Il faut essayer de déterminer un équilibre, une harmonie, maturité, buvabilité, et juger au mieux : être juste avec le vin. »

Quels conseils avez-vous



Hervé Baligand, chef-sommelier du restaurant La Pyramide à Vienne. Photo B. Tournaire

donnés aux dégustateurs présents ?

« Je leur ai dit de déguster avec plaisir pour juger au mieux et bien noter. C'est une bonne chose qu'il y ait aussi la bière et les spiritueux re-

présentés. Dans notre métier de sommelier, nous avons accompli beaucoup de progrès sur les accords mets et vins que nous faisons découvrir à nos clients. À La Pyramide, nous avons la particularité

d'avoir une grosse collection de liqueurs de Chartreuse. Sur une fin de repas, il est fréquent qu'un client nous demande de faire des accords avec un fromage ou un dessert. Un gin à l'apéritif ou encore un rhum sur un fromage, cela fonctionne aussi très bien dans un contraste de sucré/salé. »

Qu'est-ce qu'un bon vin, selon vous ?

« La plupart des grands vignerons que j'ai pu rencontrer sont non interventionnistes, c'est-à-dire qu'ils laissent faire la nature et s'exprimer la vigne. Parce qu'avoir un vin identitaire, c'est très important. C'est ce qui fait qu'ensuite, à l'aveugle, on peut reconnaître un terroir et que l'on peut en parler au mieux aux clients. Le sommelier est une sorte de trait d'union entre le vigneron et le client. S'il y a la petite touche de magie du terroir dans le verre, il a les yeux qui brillent et est capable de transmettre cette étincelle. »

La Moldavie, l’invitée surprise

Cinquième pays le plus représenté cette année, la Moldavie a brillé par la qualité de ses vins et remporté une belle moisson de médailles.

C’était l’un des pays les plus représentés lors de ce 14e Concours International des Vins de Lyon : la Moldavie a surpris les dégustateurs qui ont été séduits par la typicité de ses vins. Sur la cinquantaine d’échantillons présentés, les vins moldaves ont ramené une belle moisson de médailles : 11 médailles d’or et 5 médailles d’argent. Un Feteasca Neagra (cépage autochtone présent en Roumanie et Moldavie) millésime 2020 du château Purcari a même reçu le titre de Meilleur vin moldave de la compétition. Ce cépage rouge, surnommé « le noir » ou parfois « queue d’hirondelle », a fait forte impression et littéralement conquis le cœur des dégustateurs. Réputé en Europe de l’Est, il était vers la fin du 19e siècle livré à la cour royale d’Angleterre. C’est dire la qualité de ce nectar... Le château Purcari, qui présentait différentes cuvées, en rouge ou blanc, au Concours International des Vins de Lyon a ainsi récolté pas moins de sept médailles d’or. Il s’est notamment distingué avec un vin de glace « Purcari Wine



Sur la cinquantaine d’échantillons présentés, les vins moldaves ont ramené une belle moisson de médailles. Photo B. Tournaire

Glass » millésime 2017, un Muscat Ottonel et Traminer de 2017, ainsi qu’un Malbec (rouge) de très belle facture, millésime 2021.

La Moldavie veut développer l’export

Et il n’a pas été le seul producteur moldave à repartir médaillé puisque la Maison Fautor a elle aussi remporté de belles médailles, dont plusieurs en or, pour ses vins rouges et blancs dans les appellations Valul Lui Traian et

Microzona Tigheci. « Je dirais que la Moldavie sur cette édition du Concours des Vins de Lyon c’était la grande inconnue et ça a été une très belle surprise » résumait ainsi un dégustateur à l’issue du concours. Ce n’est pourtant pas une si grande surprise de la voir aussi bien représentée sur un concours international comme Lyon, quand on connaît son histoire. La Moldavie a toujours été un gros producteur de vin et est en train de monter en puissance



Les jurés prennent leur mission très à coeur. Photo B. Tournaire

sur le plan économique. Le pays se situe sur la même latitude que la Bourgogne, le climat est continental et l’ensoleillement élevé. La région septentrionale de Balti produit principalement des raisins blancs destinés à la production d’eau-de-vie, de vins pétillants et de vins plus simples. La région centrale de Codru (dont la capitale est Chisinau) est entourée de montagnes boisées. C’est ici que se trouvent plus de la moitié des vignobles et caves les

plus connues, comme l’ancien domaine du tsar Romanesti. La région de Cahul, située au sud, bénéficie d’un climat particulièrement adapté aux vins rouges et vins doux. Enfin, au sud-est du pays, le long de la rive occidentale de la Dniester, se trouve la quatrième région, Purcari, connue pour ses vins rouges de style bordelais qui sont produits dans la cave du même nom, et que les dégustateurs lyonnais ont pu découvrir cette année.

« Je suis tombé sur des vins très bien faits »

Pierre-André Fresard, caviste en Savoie et Bouches-du-Rhône

Après une carrière dans la gestion des systèmes d’information, Pierre-André Fresard s’est reconverti dans le vin assez récemment et partage désormais son temps entre Peisey-Nancroix en Savoie l’hiver où il a créé The French Lodge et Cassis dans les Bouches-du-Rhône l’été. C’est la première fois qu’il participait au Concours International des Vins de Lyon : « Un événement comme Lyon me permet de déguster des vins en quantité, sur un même lieu. » Et il se souviendra longtemps de cette première, sous le signe du rosé. « J’ai dégusté des rosés de Bordeaux et du Bordeaux Clairet, une AOC régionale. Je suis tombé sur des vins très bien faits. Cela va me permettre ensuite de les vendre aux touristes de passage. Le vin, c’est un produit assez vaste, dans les arômes, les saveurs. Il nous fait voyager, rencontrer des vignerons, d’autres dégustateurs comme ici à Lyon. C’est une démarche globale. » Pour ce premier concours lyonnais, Pierre-André Fresard a distribué les bonnes notes : « J’ai été très surpris par les Clairet en particulier. J’ai trouvé les rosés très intéressants. »



Photo B. Tournaire

« On ne s’ennuie jamais dans le monde du vin »

Virginie Fauconnet, commerciale dans le vin à Aix-les-Bains

« Je suis responsable de secteur pour la Maison Cavaillé. Dans mon métier, je suis amenée à travailler avec des hôteliers, restaurateurs et le fait de participer à des concours m’apporte énormément. Ce sont des moments passionnants parce qu’on déguste des vins qui sont dédiés à la restauration. Cela me permet aussi de mieux comprendre tous les circuits de distribution du vin. » Et elle n’oublie pas non plus le plaisir que procure la dégustation. « C’est la première fois que je participais au Concours des Vins de Lyon. Je suis tombée sur une série de Graves blanc. Ce qui m’a plu, c’est de pouvoir déguster des vins avec une typicité très différente dans une belle appellation. Aujourd’hui, le consommateur recherche des vins faciles à boire, gourmands, bien faits. J’observe que le Languedoc est une région qui monte énormément. Le vin, c’est dame nature et c’est aussi ce qui fait sa beauté. Partout dans le monde, il crée de l’émotion. On ne s’ennuie jamais dans le monde du vin car il y a toujours à apprendre. »



Photo B. Tournaire

« Le vin c’est juste du plaisir »

Céline Fauchot, amatrice éclairée

Cela fait une quinzaine d’années que Céline Fauchot se passionne pour le vin. Cette habitante de l’Aube se définit comme « une amatrice éclairée », et participe à des concours pour assouvir sa soif de découvertes. « Le vin c’est juste du plaisir. J’aime pouvoir partager ces bouteilles avec les gens que j’aime autour d’un bon repas ; ces pépites que vous allez trouver chez les petits producteurs. » C’est la première fois qu’elle participait au Concours International des Vins de Lyon et elle a beaucoup apprécié l’expérience. « J’ai dégusté des rosés, plus particulièrement de la région de Bordeaux. J’ai été très surprise d’apprendre qu’un cépage comme le Malbec pouvait être utilisé pour en produire. » Céline Fauchot a également pu découvrir 15 vins rouges de la région bordelaise lors de la dégustation. « Dans le vin, il faut être très précis, faire preuve de rigueur quand on juge une bouteille et ne pas avoir de parti pris. La neutralité est essentielle. Du moment où je prends du plaisir lorsque je déguste un vin, c’est gagné ! »



Photo B. Tournaire

LES MEILLEURS VINS DE LA COMPÉTITION 2023



PARTICIPANT	VIN	PAYS	APPELLATION	COULEUR & MILLÉSIME	TROPHÉE
CLOS LUCCIARDI	PIANO DELLA SIGNORA 	FRANCE	AOP CORSE	ROUGE 2021	MEILLEUR VIN DU MONDE (FRANCE)
KOELENHOF WINERY	1679 THE LEGACY	AFRIQUE DU SUD	DISTRICT STELLENBOSCH	ROUGE 2020	MEILLEUR VIN SUD-AFRICAIN
WEINGUT HERBERT STEFFES	WALDRACHER SONNENBERG RIESLING SEKT BRUT	ALLEMAGNE	MOSEL - RUWERTAL	BLANC 2020	MEILLEUR VIN ALLEMAND
TATE WINE	MILES FROM NOWHERE - BEST BLOCKS SHIRAZ	AUSTRALIE	GI MARGARET RIVER	ROUGE 2021	MEILLEUR VIN AUSTRALIEN
WEINGUT ROLAND MINKOWITSCH	GELBER MUSKATELLER BEERENAUSLESE 	AUTRICHE	NIEDERÖSTERREICH ALLGEMEIN	BLANC 2021	MEILLEUR VIN AUTRICHIEN
FROM-19-ON BV	LEO VINUM 	BELGIQUE	VIN DE LA COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE	BLANC 2022	MEILLEUR VIN BELGE
YANTAI CHANGYU PIONEER WINE COMPANY LIMITED	CHÂTEAU CHANGYU CASTEL G2 CABERNET GERNISCHT	CHINE	SHANDONG	ROUGE 2019	MEILLEUR VIN CHINOIS
OPG KUĆA VINA IVAN KATUNAR	BISER ŽLAHTINE	CROATIE	HRVATSKO PRIMORJE	BLANC 2020	MEILLEUR VIN CROATE
ANECOOP S.COOP	LADERAS DE UNX TINTO	ESPAGNE	DOP NAVARRA	ROUGE 2022	MEILLEUR VIN ESPAGNOL
HATZIEMMANOUIL WINERY	ASSYRTIKO	GRÈCE	PGI DODEKANESE	BLANC 2022	MEILLEUR VIN GREC
EXPO WANDERER KFT.	TORMAPINCE - ALBATROSS	HONGRIE	FELSŐ MAGYARORSZÁG	BLANC 2019	MEILLEUR VIN HONGROIS
AZIENDA VITIVINICOLA CASA DI GRAZIA DI FRANCESCO MARIA GRAZIA	CASA GRAZIA - EMIRYAM SYRAH 	ITALIE	DOC SICILIA	ROUGE 2020	MEILLEUR VIN ITALIEN
BODEGA DE VINO SAN MIGUEL DE ALLENDE	SYRAH	MEXIQUE	GUANAJUATO	ROUGE 2021	MEILLEUR VIN MEXICAIN
VINARIA PURCARI SRL	FETEASCA NEAGRA DE PURCARI LIMITED EDITION	MOLDAVIE	STEFAN-VODA	ROUGE 2020	MEILLEUR VIN MOLDAVE
VINOLOURENÇO, LDA	LDA - D GRAÇA SOUSÃO	PORTUGAL	DOC DOURO	BLANC 2018	MEILLEUR VIN PORTUGAIS
DOMENIUL VLADOI SRL	SHIRAZ ION VLADOI	ROUMANIE	DOC MURFATLAR	ROUGE 2019	MEILLEUR VIN ROUMAIN
VINÁRSKE ZAVODY TOPOLCIANKY S.R.O	CHÂTEAU TOPOLCIANKY - SEKT 1933 PRESTIGE CUVÉE	SLOVAQUIE	NITRIANSKA VINOHRADNÍCKA OBLAST	BLANC 2016	MEILLEUR VIN SLOVAQUE
CAVE & DOMAINE LES PERRIÈRES S. A.	SAUVIGNON BLANC DE GENÈVE	SUISSE	AOC GENÈVE	BLANC 2022	MEILLEUR VIN SUISSE
TURASAN BAGÇILIK VE SARAPÇILIK	TURASAN NARINCE	TURQUIE	WINE OF TURKEY	BLANC 2022	MEILLEUR VIN TURQUE
SAS HUEBER ET FILS	PINOT GRIS TRADITION 	FRANCE	AOP ALSACE - PINOT GRIS	BLANC 2022	MEILLEUR VIN D'ALSACE ET LORRAINE (FRANCE)
CHÂTEAU DE DURETTE SARL	LES MOUILLES 	FRANCE	AOP JULIÉNAS	ROUGE 2022	MEILLEUR VIN DU BEAUJOLAIS (FRANCE)
EARL ROCHET	CHÂTEAU LARQUEY 	FRANCE	AOP BORDEAUX SUPÉRIEUR	ROUGE 2022	MEILLEUR VIN DU BORDELAIS (FRANCE)
DOMAINE DE CHAMP-FLEURY	CHARDONNAY 	FRANCE	AOP BOURGOGNE	BLANC 2022	MEILLEUR VIN DE BOURGOGNE (FRANCE)
CHAMPAGNE MONIAL	SYLVES BOISÉ	FRANCE	AOP CHAMPAGNE	BLANC	MEILLEUR VIN DE CHAMPAGNE (FRANCE)
FRUITIERE VINICOLE DE VOITEUR	COTES DU JURA VIN JAUNE	FRANCE	AOP CÔTES DU JURA	BLANC 2016	MEILLEUR VIN DU JURA (FRANCE)
LES VIGNERONS DU VAL D'ORBIEU	DNE DU GRAND PLANAL 	FRANCE	AOP CORBIÈRES	ROUGE 2022	MEILLEUR VIN DU LANGUEDOC (FRANCE)
CHÂTEAU PARADIS	CUVÉE TRADITION 	FRANCE	AOP CÔTES DE PROVENCE	ROUGE 2022	MEILLEUR VIN DE PROVENCE (FRANCE)
DOMAINE DE ROMBEAU	MUSCAT SEC	FRANCE	IGP CÔTES CATALANES	BLANC 2022	MEILLEUR VIN DU ROUSSILLON (FRANCE)
LE CAVEAU BUGISTE	VIOGNIER CUVÉE SIGNATURE 	FRANCE	IGP COTEAUX DE L'AIN	BLANC 2022	MEILLEUR VIN DE SAVOIE ET BUGEY (FRANCE)
CHÂTEAU DE FITÈRE	CUVÉE KARINE	FRANCE	AOP PACHERENC DU VIC-BILH	BLANC 2020	MEILLEUR VIN DU SUD-OUEST (FRANCE)
DOMAINE GUERTIN	VOUVRAY SEC 	FRANCE	AOP VOUVRAY	BLANC 2019	MEILLEUR VIN DU VAL DE LOIRE (FRANCE)
CAVE SAINT DÉSIRAT	VIGNERONS DE L'ENCLAVE - CUVÉE CÔTE DIANE	FRANCE	AOP SAINT-JOSEPH	ROUGE 2021	MEILLEUR VIN DE LA VALLÉE DU RHÔNE (FRANCE)

LES MEILLEURS FROMAGES & PRODUITS LAITIERS DE LA COMPÉTITION 2023



PARTICIPANT	PRODUIT	PAYS	CATÉGORIE	SOUS-CATÉGORIE	TROPHÉE
ISIGNY SAINTE-MÈRE	MIMOLETTE EXTRA-VIEILLE LABEL ROUGE	FRANCE	FROMAGE DE VACHE	MIMOLETTE	MEILLEUR FROMAGE - TOUS PAYS (FRANCE)
GAEC DE LA BOTTINIERE - FERME SIMON	CRÈME CRUE	FRANCE	PRODUIT LAITIER	CRÈME CRUE	MEILLEUR PRODUIT LAITIER - TOUS PAYS (FRANCE)
RODOLPHE LE MEUNIER	COURONNE DE TOURAINE	FRANCE	FROMAGE DE CHÈVRE	AUTRE FROMAGE AU LAIT DE CHÈVRE CENDRÉ	MEILLEUR FROMAGE DE CHÈVRE - TOUS PAYS (FRANCE)
LOU PÉRAC	GOUSTAL LA BERGÈRE	FRANCE	FROMAGE DE BREBIS	AUTRE FROMAGE AU LAIT DE BREBIS À PÂTE MOLLE ET À CROUTE FLEURIE	MEILLEUR FROMAGE DE BREBIS - TOUS PAYS (FRANCE)
ROQUEFORT GABRIEL COULET	BRIQUE AIL DES OURS	FRANCE	FROMAGE MIXTE OU AUTRES LAITS	AUTRE FROMAGE À PÂTE PRESSEE NON CUITE	MEILLEUR FROMAGE MIXTE OU AUTRES LAITS - TOUS PAYS (FRANCE)
KOLLNIGHOF	BERTA - DIE BLAUE 	AUTRICHE	FROMAGE DE BREBIS	AUTRE FROMAGE DE BREBIS, À PÂTE EXTRA-DURE, DURE ET MI-DURE	MEILLEUR FROMAGE AUTRICHIEN
CAPRIJOL	CRÈME CARAMEL AU LAIT DE CHÈVRE	CANADA	PRODUIT LAITIER	CRÈME CARAMAEL	MEILLEUR PRODUIT LAITIER CANADIEN
DOÑA CASILDA	VAQUEROS DEL SUR	ESPAGNE	FROMAGE DE VACHE	AUTRE FROMAGE AU LAIT DE VACHE À PÂTE PRESSEE NON CUITE	MEILLEUR FROMAGE ESPAGNOL
JORDAN OLIVENÖL	LESBOS KÁSEREI	GRÈCE	FROMAGE MIXTE OU AUTRES LAITS	LADOTYRI MYTILINIS AOP	MEILLEUR FROMAGE GREC
NUOVA CASTELLI	PARMIGIONA REGGIANO	ITALIE	FROMAGE DE VACHE	PARMIGIANO REGGIANO DOP	MEILLEUR FROMAGE ITALIEN
DE FRYSKE	ÂLDE FRYSKE	PAYS-BAS	FROMAGE DE VACHE	GOUDA	MEILLEUR FROMAGE NÉERLANDAIS
CHASE ASHLEY ESTATE	CHEDDARD DORSERT RESERVE	ROYAUME-UNI	FROMAGE DE VACHE	CHEDDAR	MEILLEUR FROMAGE BRITANNIQUE
IDEA SALENTINA	BURRATA	SUISSE	FROMAGE MIXTE OU AUTRES LAITS	AUTRE FROMAGE À PÂTE FILÉE	MEILLEUR FROMAGE SUISSE

LES MEILLEURES BIÈRES DE LA COMPÉTITION 2023



PARTICIPANT	BIÈRE	PAYS	CATÉGORIE	SOUS-CATÉGORIE	TROPHÉE
SIRIS MICROBREWERY	VOREIA SINGLE MALT BARREL AGED STOUT	GRÈCE	STOUT/PORTER	IMPERIAL STOUT	MEILLEURE BIÈRE DU MONDE (GRÈCE)
KAISER BRÄU	VELDENSTEINER LANDBIER	ALLEMAGNE	BASSE FERMENTATION LAGER	DARK/DUNKEL	MEILLEURE BIÈRE ALLEMANDE
VRIJSTAAT VANMOL BREWING	GRONCKEL QUADRUPEL	BELGIQUE	BRUNE & NOIRE ALE	NOIRE FORTE	MEILLEURE BIÈRE BELGE
BREW ALLIANCE INC.	LA BITTT À TIBI	CANADA	HAUTE FERMENTATION - ALE	PALE ALE	MEILLEURE BIÈRE CANADIENNE
CERVEZA DOUGALL'S	IPA 4	ESPAGNE	HAUTE FERMENTATION - ALE	AMERICAN IPA	MEILLEURE BIÈRE ESPAGNOLE
WHALERS BREWING CO.	ORION	ETATS-UNIS	BIÈRE SPÉCIALE	SOUR BEER	MEILLEURE BIÈRE DES ETATS-UNIS
CÉVENNSTAR	IMPÉRIAL OATMEAL	FRANCE	STOUT/PORTER	IMPERIAL STOUT	MEILLEURE BIÈRE FRANÇAISE
HOPKINS & HOPKINS	HOPBURGH	IRLANDE	BASSE FERMENTATION LAGER	SCHWARZBIER	MEILLEURE BIÈRE IRLANDAISE
BIRRFICIO KARMA	NA TAZZULELLA LIGHT	ITALIE	STOUT/PORTER	STOUT (STYLE AMÉRICAIN)	MEILLEURE BIÈRE ITALIENNE
COMPañIA CERVECERA DE GUANAJUATO S DE RL DE CV	GENARO ROQUE	MEXIQUE	HAUTE FERMENTATION - ALE	BLONDE	MEILLEURE BIÈRE MEXICAINE
DE BROUWKAMER	SAISONNETJE	PAYS-BAS	HAUTE FERMENTATION - ALE	SAISON	MEILLEURE BIÈRE NÉERLANDAISE
BROWAR ROCKMILL	COFFEECAT 	POLOGNE	STOUT/PORTER	STOUT (STYLE AMÉRICAIN)	MEILLEURE BIÈRE POLONAISE
DOMUS CAPITAL	QUINAS ALGARVIA	PORTUGAL	BASSE FERMENTATION LAGER	DUNKEL DOPPELBOCK STYLE ALLEMAND	MEILLEURE BIÈRE PORTUGAISE
MINIPIVOVAR ZOBAK	ZOBAK 	RÉPUBLIQUE TCHÈQUE	STOUT/PORTER	IMPERIAL STOUT	MEILLEURE BIÈRE TCHÈQUE
WREXHAM LAGER BEER COMPANY LIMITED	SPIRIT OF 58 LAGER	ROYAUME-UNI	BASSE FERMENTATION LAGER	LIGHT LAGER	MEILLEURE BIÈRE BRITANNIQUE
VRETA KLOSTER BRYGGERI	VRETA KLOSTER TRIPPEL	SUÈDE	HAUTE FERMENTATION - ALE	TRIPLE (BELGE)	MEILLEURE BIÈRE SUÉDOISE
OLDTRIBE PICOBRASSERIE	LA TROGNE D'ODIN	SUISSE	BIÈRE SPÉCIALE	SMOKE BEER	MEILLEURE BIÈRE SUISSE

LES MEILLEURS SPIRITUEUX DE LA COMPÉTITION 2023



PARTICIPANT	SPIRITUEUX	PAYS	CATÉGORIE	SOUS-CATÉGORIE	TROPHÉE
BALLARINI VINI	LIQURE DI VISCIOLA	ITALIE	CREMES & LIQUEURS	LIQUEUR AUX FRUITS	MEILLEUR SPIRITUEUX DU MONDE (ITALIE)
SCHWAB CONSULTING	079 BLUE GIN	AFRIQUE DU SUD	GIN	GIN AROMATISÉ	MEILLEUR SPIRITUEUX SUD-AFRICAIN
SMUTJE SPIRITUOSEN	SMUTJE GIN	ALLEMAGNE	GIN	GIN AROMATISÉ	MEILLEUR SPIRITUEUX ALLEMAND
HOME OF B.GIN - WEINGUT STEYRER	B GIN	AUTRICHE	GIN	LONDON DRY GIN	MEILLEUR SPIRITUEUX AUTRICHIEN
PLUS OULTRE DISTILLERY	BONESPÉREUSE	BELGIQUE	CRÈMES & LIQUEURS	LIQUEUR À BASE DE PLANTES	MEILLEUR SPIRITUEUX BELGE
RHEINHESSEN-DISTILLERS	GEORG FORSTER DRY GIN - EXPEDICIÓN BOLIVIA	BOLIVIE	GIN	DRY GIN	MEILLEUR SPIRITUEUX BOLIVIEN
MAAN FARMS ESTATE WINERY	RASPBERRY TABLE	CANADA	BOISSONS À BASE DE VIN ET VINS DE FRUITS	VINS DE FRUITS	MEILLEUR SPIRITUEUX CANADIEN
WHITEGOOSE DISTILLERY	WHITEGOOSE	CROATIE	GIN	SLOE GIN	MEILLEUR SPIRITUEUX CROATE
TEICHENNÉ	HERETIC HERBS LIQUEUR	ESPAGNE	CRÈMES & LIQUEURS	LIQUEUR À BASE DE PLANTES	MEILLEUR SPIRITUEUX ESPAGNOL
COGNAC CHOLLET	OCOEE BOURBON	ETATS-UNIS	WHISKY - WHISKEY - BOURBON	WHISKEY - TENNESSEE	MEILLEUR SPIRITUEUX DES ETATS-UNIS
AINOA WINERY	AINOA SAMETTI	FINLANDE	BOISSONS À BASE DE VIN ET VINS DE FRUITS	VINS DE FRUITS	MEILLEUR SPIRITUEUX FINLANDAIS
DISTILLERIE DE MISCAULT - DEVOILLE	LIQUEUR DE POIRE WILLIAM	FRANCE	CREMES & LIQUEURS	LIQUEUR AUX FRUITS	MEILLEUR SPIRITUEUX FRANÇAIS
LEFKAS DISTILLERY	LEFKAS DISTILLERY - HOMERIC CRU® - AGED TSIPOURO	GRÈCE	EAUX DE VIE	MARC	MEILLEUR SPIRITUEUX GREC
LUX'US	FOX PREMIUM DRY GIN	LUXEMBOURG	GIN	DRY GIN	MEILLEUR SPIRITUEUX LUXEMBOURGEOIS
CHELLO LIMONCELLO	CHELLO ARANCELLO 	PAYS-BAS	CREMES & LIQUEURS	LIMONCELLO - ARANCELLO	MEILLEUR SPIRITUEUX NÉERLANDAIS
GOOD GIN COMPANY	HERITAGE MAGNOLIA GIN	POLOGNE	GIN	NEW WESTERN DRY GIN	MEILLEUR SPIRITUEUX POLONAIS
LICORES SERRANO	SHALOM - O LICOR DE BELMONTE	PORTUGAL	CREMES & LIQUEURS	LIQUEUR DE CAFÉ, THÉ ET CACAO	MEILLEUR SPIRITUEUX PORTUGAIS
BROWN FORMAN FRANCE	BENRIACH - 12 ANS THE SMOKY TWELVE	ROYAUME UNI	WHISKY - WHISKEY - BOURBON	SINGLE MALT ECOSSAIS	MEILLEUR SPIRITUEUX BRITANNIQUE
SPIRITS OF THE ALPS	PREMIUM PARSON GIN COSY	SLOVÉNIE	GIN	OLD TOM GIN	MEILLEUR SPIRITUEUX SLOVÈNE
CUORE DI LIMONE	LIMONCELLO CUORE DI LIMONE	SUISSE	CREMES & LIQUEURS	LIMONCELLO - ARANCELLO	MEILLEUR SPIRITUEUX SUISSE
CENTRAL DE LICORES UNIDOS DE VENEZUELA	RON AÑEJO SON SULBARAN BARRICA 40	VENEZUELA	RHUMS	RHUM VIEUX	MEILLEUR SPIRITUEUX VÉNÉZUELIEN

LES SPIRITUEUX

Le gin en force !



Au fil des éditions, les spiritueux se font une place de choix au Concours international de Lyon. Photo Progrès/B. Tournaire

Aromatisé, dry, sloe, old Tom, London, new western, yellow, le gin est le spiritueux le plus populaire du moment. « Il y a une grosse tendance sur les gins » confirme Hervé Baligand, chef-sommelier du restaurant La Pyramide à Vienne (deux étoiles au guide Michelin) et président d'honneur du 14e Concours International de Lyon. Cette « gin mania » est boostée par le retour au premier plan des cocktails : gin tonic, gin fizz, pink

lady, dry Martini, etc. À la Cité internationale, il était la star des spiritueux, un des alcools le plus représenté devant le rhum et le whisky sur les tables de dégustation. « L'important, c'est de bien percevoir la baie de genièvre » confiait Mélodie Lardon, étudiante en sommellerie et dégustatrice de spiritueux. C'est ensuite la créativité de l'artisan distillateur qui va faire la différence dans le verre. « Si c'est un produit industriel, ça se sent généralement. Ce qui

n'empêche pas d'avoir des choses de qualité. Mais il y a quand même plus de liberté et d'extravagance dans un alcool artisanal » racontait ainsi Guillaume de Roany, un sommelier et embouteilleur. » À l'issue de cette édition du Concours International de Lyon, 31 médailles d'or étaient décernées à des gins produits en France, mais aussi au Portugal, Croatie, Suisse, Italie, Allemagne, Belgique, Slovaquie, Afrique du Sud ou encore... Bolivie.

TROPHÉE DE LA SOMMELLERIE

Un projet sur l'archipel des Açores récompensé



Cassandra Caquineau, Liam Braconnier et Anthony Victoire ont reçu un chèque de 1500 euros pour leur travail sur les Açores. Photo B.Tournaire

Trois étudiants du lycée François Rabelais de Dardilly ont reçu le trophée de la Sommellerie lors du Concours international de Lyon pour un projet mené en marge de leurs études à propos du vin dans l'archipel portugais des Açores.

Cassandra Caquineau, Liam Braconnier et Anthony Victoire, tous les trois étudiants en première année de brevet professionnel sommellerie au lycée François Rabelais situé à Dardilly, ont eu l'immense joie d'être récompensés par Victor Gomez, directeur du Concours international de Lyon, par le trophée de la sommellerie pour leur projet sur les Açores. En parallèle de leurs études, ils ont monté un dossier sur le vin dans cet archipel portugais. « Nous devons choisir un pays européen pour y étudier le vin et ce sont les vignes emmures des Açores qui nous ont interpellés », confie Anthony

Victoire. Les trois amis ont ainsi étudié les événements viticoles de l'archipel au fil des siècles, la topologie et la géographie de ses vignes ainsi que ses différents vins. Jusqu'à la présentation finale de leur travail qui a pleinement convaincu le jury. « Ce projet nous a permis de montrer notre motivation en tant que sommeliers, ajoute Cassandra Caquineau. On a appris énormément de choses qui nous seront utiles plus tard sur l'archipel des Açores, notamment l'ingéniosité dont ont fait preuve les vignerons depuis plusieurs siècles car c'est une terre aride mais ils arrivent malgré tout à créer la vie. » En remportant ce trophée, les étudiants ont également bénéficié de 1500 euros à se partager. « Avec cet argent, le but est de se rendre aux Açores pour boucler la boucle et concrétiser ce très beau projet, conclut Liam Braconnier. C'est une expérience qui restera gravée dans nos esprits. »

« Il y a une mode du cocktail »

Laurent Turrel, sommelier à Lyon

« Le Concours International de Lyon a beaucoup progressé en très peu de temps. Il s'est ouvert et a trouvé sa place » estime Laurent Turrel, un sommelier lyonnais. Pour cette 14e édition, il a dégusté des spiritueux. « Le gin est celui qui ressort le plus. Il y a une mode du cocktail, notamment à Lyon où il existe de nombreux bars à cocktails. On observe aussi un renouveau autour de tout ce qui est liqueur de plantes type Chartreuse. » Pour déguster un spiritueux, le caviste a sa méthode : « Théoriquement, il faut prendre juste une goutte. Ensuite, l'analyse se fait sur un ressenti global : comment est géré l'alcool, l'aromatique ? Pour le gin, il faut sentir l'expression de la baie de genièvre. » Au Concours de Lyon, le professionnel apprécie particulièrement la facilité des échanges entre organisateurs et dégustateurs : « À la fin, les vins dégustés sont installés sur le buffet à découvert. Plusieurs fois, il m'est arrivé ici de repérer des vins et de contacter ensuite directement les producteurs. »



Photo B. Tournaire

« Le rhum, c'est ce qui m'a fait arrêter la sommellerie »

Guillaume de Roany, embouteilleur indépendant en Provence

Sommelier de formation, Guillaume de Roany a travaillé dans la région bordelaise dans des restaurants étoilés au guide Michelin, avant de revenir dans sa Provence natale (ses parents étaient viticulteurs en Coteaux d'Aix-en-Provence) et de se spécialiser... dans le rhum et l'embouteillage. « Je participe à beaucoup de concours chaque année et celui de Lyon fait partie des meilleurs. Parfois je déguste des vins mais j'essaie surtout de découvrir des spiritueux. Le rhum, c'est ce qui m'a fait arrêter la sommellerie. » Cette année, Guillaume a dégusté à Lyon une série de London dry gins et des rhums arrangés. « La moitié de ce qu'on a goûté était délicieux, l'autre était bof. Le gin, ce n'est pas évident à juger car il y a une grosse liberté sur les ingrédients. En tant que sommelier, il faut être capable de dire : je n'aime pas mais c'est bon. On doit noter si l'alcool est bien intégré, bien distillé. Si ça brûle le palais, c'est très mauvais signe généralement ! Bien souvent celui qui fait la différence, c'est le distillateur. »



Photo B. Tournaire

« J'ai un vrai intérêt pour les spiritueux »

Mélodie Lardon, étudiante sommellerie

Elle étudie la sommellerie au CFA Rabelais de Dardilly mais Mélodie Lardon (23 ans) se passionne surtout pour les spiritueux qu'elle a pu déguster, pour la première fois, au Concours International de Lyon. « J'ai un vrai intérêt pour les spiritueux. Je trouve ça fantastique. Il y a une telle richesse et créativité que l'on sous-estime en France. Alternante dans une cave de Puy-en-Velay en Haute-Loire, Mélodie veut se servir de l'expérience des concours pour enrichir son savoir déjà conséquent : « Ma mère travaille dans la restauration, mon père est caviste dans la Loire. C'est de famille ! » À Lyon, Mélodie Lardon a dégusté d'excellents gins : des sloe gins, des dry gins et d'autres encore. « Il n'y a pas eu de grandes déceptions mais on n'a pas non plus réussi à faire ressortir de petites pépites », confie la jeune femme. Les belles surprises sont arrivées dans la deuxième série dégustée de rhums arrangés. « Nous avons goûté de très bons rhums, dont un rhum arrangé combawa/tabac, qui a fait l'unanimité à la table ! »



Photo B. Tournaire

CONCOURS DE BIÈRES

La bière séduit et attire de plus en plus d'amateurs

Avec près de 2000 bières dégustées par environ 300 dégustateurs, le concours des bières s'est taillé une place de choix dans le Concours international de Lyon. Dépassant même ceux des spiritueux avec une tendance de fond qui ne fait que prendre de l'ampleur.

Les amateurs de bières le savent. Le meilleur des endroits pour se rencontrer, déguster et discuter autour de la bière, c'est très certainement à Lyon que cela se passe.

« On se rend compte que le concours de bière c'est le plus gros de France, explique Victor Gomez, directeur du Concours international de Lyon. Il s'agit de l'évènement incontournable en France, y compris pour les étrangers, afin de se rencontrer. C'est tout simplement le plus gros. »

Le décor est posé. La tendance bière n'a fait qu'accroître ces dix dernières années. À tel point qu'aujourd'hui, « le concours de bières est celui qui regroupe le plus de brasseurs » comme l'affirme Victor Gomez. Avec près de 2000 bières inscrites au concours, et près de 300 dégustateurs, la bière se taille la part du lion devançant même le concours des spiritueux et tallonnant celui des vins.



Plus de 300 dégustateurs de bières étaient réunis au Concours international de Lyon afin de délibérer sur les meilleures “mousses” participant à la compétition. Photo B.Tournaire

Plus de 100 dégustateurs sur liste d'attente

Si autant de brasseries et de brasseurs participent au Concours international de Lyon, c'est parce qu'ils savent ce que l'obtention d'une médaille dans ce dernier peut engendrer.

« Lorsque l'on repart avec une médaille du Concours international de Lyon, c'est en moyenne 20 % de ventes supplémentaires sur un produit

ou alors son prix d'achat qui augmente de 10 % » poursuit Victor Gomez.

Réparties en 64 catégories, la concurrence est rude pour des bières diverses et variées allant de la brune et noire ale en passant par la bière aromatisée jusqu'à la stout/porter, pour ne citer qu'elles. Et pour goûter ces créations, ils sont également nombreux à batailler puisqu'au-delà des 300 dégustateurs présents les 24 et

25 mars, ils sont plus de 100 à avoir été placés sur liste d'attente en raison du succès du concours.

Le Pérou et le Burkina Faso comme invités surprises

Et cette tendance mondiale autour de la bière se traduit également par la présence de pays lointains et « insolites », à l'image du Pérou ou du Burkina Faso.

« Il s'agit de pays qui veulent

se confronter aux bières européennes à Lyon, affirme Victor Gomez. Ils veulent se jauger. Ce sont des brasseries qui cherchent à exporter et ils savent que pour bien exporter, il faut passer par la médaille au concours de Lyon. »

Nul doute qu'à leur image, nombreux seront les pays qui batailleront pour décrocher le Graal l'an prochain lors d'une édition 2024 qui s'annonce déjà très prometteuse.

« Je n'aime pas lorsque c'est trop lisse »

Ophélie Mercier, dégustatrice et amatrice

C'est déjà la quatrième fois qu'Ophélie Mercier participe en tant que dégustatrice au Concours international de Lyon mais c'était une première pour le concours des bières. « Déjà dans le concours de bières, les testeurs sont un peu plus jeunes que lorsque j'étais dégustatrice pour les vins » constate Ophélie Mercier.

Cette jeune femme qui réside dans le Beaujolais Vert près de Thizy apprécie découvrir de nouveaux saveurs afin de trouver de l'inspiration. « J'ai créé un jardin forêt et une permaculture afin de pouvoir associer les plantes à la bière. J'aimerais pouvoir brasser ma propre bière à terme. » Ce qui la fascine le plus, c'est l'association de la bière avec les plats. « Je me projette quand je goûte des bières durant le concours en me disant “avec quel plat je pourrais la boire”. »

Ophélie Mercier partage au quotidien son temps entre le street-art, la culture de ses plantes et la dégustation de bières « qui ont du peps et qui sortent de l'ordinaire. Je n'aime pas lorsque c'est trop lisse. » Une chose est sûre, elle veut d'ores et déjà revenir au concours l'an prochain, et de nouveau côté bières désormais !



Photo B.Tournaire

« La bière est un véritable hobby »

Christian Goldemann, dégustateur et biérologue

Venu tout droit de Stuttgart en Allemagne, Christian Goldemann participait pour la toute première fois au Concours international de Lyon. « J'ai déjà participé à plusieurs concours mais celui-ci en France c'est une première. » Ce passionné a ouvert son blog intitulé “Kraft Bier” en 2017, site sur lequel il parle des bières du monde entier avec huit autres amateurs. « La bière représente une véritable partie de ma vie parce qu'elle permet selon moi de célébrer l'amitié mais aussi de rassembler les personnes entre elles. » Avec plus de 4 000 bières goûtées à son compteur (qu'il référence sur une application), Christian Goldemann possède une certaine expertise qu'il est venu mettre à contribution lors de ce concours entre Rhône et Saône. Une expérience qu'il souhaitera renouveler dans le futur. D'ici là, il continuera les dégustations chaque week-end avec ses amis pour alimenter son blog. Le tout avec le soutien de sa famille car pour Christian : « La bière est un véritable hobby ! »



Photo B.Tournaire

« Tout le monde peut s'y mettre »

Clélia Allieux, dégustatrice et amatrice

Originaire de Normandie, mais installée à Lyon depuis 2017, Clélia Allieux est ingénieure en neurosciences et n'a a priori rien à voir avec la bière initialement si ce n'est une affection particulière pour ce breuvage. « Je me suis mis à ce concours de dégustation de bières via des amis et c'est ainsi la deuxième année consécutive que j'y participe. » La jeune femme met en avant à quel point il est intéressant d'échanger avec des professionnels à cette occasion. « Cela permet de nous améliorer dans nos dégustations mais également de découvrir de nouvelles saveurs et de nouveaux goûts. » Se considérant encore comme une débutante dans le domaine, Clélia Allieux veut se perfectionner et elle profite de cette passion commune avec son conjoint pour effectuer des dégustations fréquentes avec lui régulièrement, que ce soit chez elle ou lors de ses voyages. « À chaque endroit où l'on se rend, nous essayons de goûter au moins une bière pour élargir nos connaissances dans le domaine. » Elle possède ainsi un profil qui pourrait paraître singulier mais qui en réalité ne l'est pas puisqu'il y a énormément de profils de dégustateurs au Concours international de Lyon. « Tout le monde peut s'y mettre, les curieux notamment. Il ne faut pas hésiter à franchir le pas. »



Photo B.Tournaire

Les meilleurs fromages pour accompagner les meilleurs vins

Depuis trois ans, le **Concours international de Lyon** a fait une place aux fromages et autres produits laitiers aux côtés des vins, des bières et des spiritueux.

1 053 échantillons dégustés l'année dernière, 1294 cette année (920 fromages, 374 produits laitiers). C'est sûr, pour cette troisième édition, les fromages et les produits laitiers étaient en compétition et c'est quelques mois avant les vins que les dégustateurs se sont attelés à déterminer les meilleurs des fromages, yaourts, crèmes, laits, desserts lactés, glaces.

« En France nous sommes les gardiens de la tradition fromagère »

« C'est vraiment un beau concours, déclare Didier Lassagne, commissaire général du Concours international de Lyon et un des meilleurs ouvriers de France fromager 2007. Et encore plus que les années précédentes, nous avons eu beaucoup de produits qui venaient de l'étranger. Cela permet de belles découvertes ». Pas moins de



1294 fromages et produits laitiers ont tenté leur chance au **Concours international de Lyon**. Photo B. Tournaire

16 nationalités étaient en effet représentées. Des pays d'Europe où la réputation de leurs fromages n'est plus à faire comme l'Espagne, l'Italie ou la Suisse, mais aussi des pays comme le Canada ou l'Afrique du Sud.

Des pays venus gentiment challenger les producteurs français. « En France nous sommes les gardiens de la tradition fromagère et le savoir-faire est bien présent et il le restera tant que la relève sera là. Mais c'est vrai qu'il

y a de très bons fromages dans d'autres pays notamment en Europe », avoue Didier Lassagne qui espère voir la tradition et le savoir-faire français perdurer.

300 dégustateurs

« Nos laiteries artisanales et familiales sont les garantes de notre savoir-faire mais il doit y avoir de la relève », dit-il. Les amateurs de fromages eux ne manquent pas et les dégustateurs sont venus en nombre tester les produits. Ils

étaient 300, professionnels de la filière ou amateurs expérimentés, à prendre leur mission très au sérieux. Ils venaient de France mais aussi d'Angleterre, d'Espagne, de Suisse, d'Allemagne pour attribuer aux meilleurs fromages et produits laitiers dégustés une médaille qui met en avant le travail d'un producteur et qui profite à toute la filière.

De quoi susciter des vocations et assurer la relève ? Pourquoi pas.

EN CHIFFRES

1294 fromages et produits laitiers ont été dégustés (920 fromages + 374 produits laitiers : crèmes, laits, yaourts, desserts lactés, glaces...). Soit +22,65 % par rapport à l'année dernière.

16 pays étaient représentés avec, après la France : l'Espagne, l'Italie mais également le Canada ou l'Afrique du Sud.

Les médaillés dans le Rhône

■ Les médaillés d'or :

- Le saphir Barquette, de Biodeal SAS à Lyon
- Le Broucaou vieille, de Secrets d'affineurs à Colombier-Saugnieu
- Le brie de Meaux AOP affiné dans la paille de Seigle, de Secrets d'affineurs à Colombier-Saugnieu
- Le cantal Entre-deux pasteurisé, de Secrets d'affineurs à Colombier-Saugnieu
- Le yaourt bio lait entier nature à la mirabelle, de la laiterie de la Roche à Les Sauvages
- La tome de chèvre, de La Chevre'Rit de Dardilly à Dardilly
- L'Amour noir Sourbès de la Fromagerie Sourbès à Oullins
- La brique cendrée, de l'Earl Les Alpines du lac à Montromant

■ Les médaillés d'argent :

- L'onctueux de Brebis de Biodeal SAS à Lyon
- Le yaourt bio lait entier nature à la fraise, de la laiterie de la Roche à Les Sauvages
- Le yaourt nature au lait de chèvre de la Fromagerie Dufour à Blace
- La brique de chèvre, de La Chevre'Rit de Dardilly à Dardilly

QUESTIONS À

François Robin, président d'honneur et un des meilleurs ouvriers de France fromager

« J'ai découvert des produits que je ne connaissais pas et c'est très bon signe »

Comment s'est passée cette nouvelle édition du concours international de Lyon ?

« Très bien. C'est une très belle organisation, ce n'est pas facile de réunir 1200 échantillons et assez de personnes pour juger et tout s'est très bien passé. J'ai découvert des produits que je ne connaissais pas et c'est très bon signe pour la filière. »

Justement, est-ce que ce genre de concours profite à la filière ?

« C'est évident. Ce concours permet de mettre en lumière des produits, des producteurs fermiers, laitiers ou des producteurs de taille plus importante et c'est très positif. Ça fait du bien à toute la filière. Plusieurs mois après, je vois encore des producteurs qui ont été récompensés en

faire la promotion. »

Comment se sont défendus les produits français ? Est-ce que lorsque l'on parle de fromage, la France conserve une certaine hégémonie ?

« Nous avons une place forte et nous exportons beaucoup de nos produits. C'est une bonne chose et cela prouve que les fromages français sont demandés à l'étranger. Nous avons une belle réputation mais il ne faut pas se reposer là-dessus. Il faut se réinventer et ne pas rester figé car on se rend compte que la consommation et la production de fromages explosent presque partout dans le monde. C'est un mouvement planétaire et il faut en être conscient ».



Photo B. Tournaire