

## 3000 fromages du monde entier seront présentés au Pays Basque

### La fromagerie AGOUR participera à ce concours

---

**Organisée par les associations Artzai Gazta et The Guild of Fine Food, la 29ème édition du concours mondial de fromages World Cheese Awards se tiendra à Saint Sébastien, le 16 Novembre prochain. Ce célèbre concours qui se tient habituellement au Royaume Uni, sera exceptionnellement délocalisé au Palais des Congrès du Kursaal cette année. Plus de 3000 fromages de toutes les nations, des producteurs de fromages artisanaux et 260 juges venus des 5 continents y seront présents. AGOUR est aujourd'hui l'unique fromagerie basque à avoir obtenu se titre par le passé. Plus précisément, le fromage Agour a déjà eu l'honneur d'obtenir à deux reprises le titre suprême de Meilleur fromage du monde.**

Le concours mondial **World Cheese Awards** se tiendra donc au Palais des Congrès de Saint-Sébastien le 16 Novembre prochain. Mettant à profit cet événement majeur, l'association Artzai Gazta a organisé un festival de trois jours autour du monde du fromage: l'événement Euskadi-Basque Country International Cheese Festival. Pendant trois jours, du 16 au 18 novembre, le Palais des Congrès du Kursaal sera donc le Temple du fromage, ouvert aux 3.125 fromages issus des quatre coins du monde qui y seront présentés.

Peio Etxeleku, responsable de la fromagerie Agour; Juanjo Nicuesa, responsable commercial de l'association Artzai Gazta et Oskia Yabene, directrice de communication du festival présenteront le programme de l'Euskadi-Basque Country International Cheese Festival, lors de la conférence organisée au sein de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Bayonne.

Avec ce programme extrêmement riche, la ville de Saint Sébastien, accueillera les acteurs les plus importants du monde du fromage: de célèbres chefs, des affineurs fromagers reconnus, des distributeurs internationaux, des juges professionnels, etc., mais les principaux protagonistes seront très certainement les petits producteurs de fromages artisanaux, car c'est notamment ces derniers qui sont à l'origine de la délocalisation au Pays Basque de ce célèbre concours traditionnellement organisé en Grande Bretagne..

#### **World Cheese Awards et “Champions of the Champions”**

Le World Cheese Awards est le concours de fromages le plus important au monde. Dans le cadre de l'édition 2016, 3125 fromages issus de 35 pays différents seront présentés et 260 juges du monde entier se déplaceront au Kursaal. Cet événement international rassemble chaque année petits producteurs de fromages, acheteurs et presse spécialisée en un seul et même endroit.

Nous connaissons donc, le mercredi 16 novembre prochain, quel fromage sera élu meilleur fromage du monde 2016. Le lendemain, jeudi 17 novembre, pour la première fois de l'histoire de ce concours, se tiendra l'élection du “ **Champion of the Champions**”, titre suprême qui sera accordé au meilleur des 28 fromages ayant rapporté le World Cheese Awards depuis la création de ce concours.

La fromagerie AGOUR ayant obtenu deux fois le titre de meilleur fromage du monde, pourra donc participer à cette compétition inédite entre les vainqueurs de 28 dernières éditions et la fromagerie de Peio Etxeleku pourrait ainsi devenir l'heureuse gagnante de cette distinction suprême. Elle est d'ailleurs la seule fromagerie basque à pouvoir prétendre à ce titre.

#### **Web et Réseaux sociaux**

Le programme de cet événement et toutes les informations y afférant sont détaillés sur le site internet officiel du festival: [www.internationalcheesefestival.eus](http://www.internationalcheesefestival.eus), et sur les réseaux sociaux avec le mot clé: #intcheesefestival.

---