CLERMONT-FERRAND

CHEESE Festival

PLACE DE LA VICTOIRE - 26, 27, 28 AVRIL 2018

www.cheesefestival.fr

MARCHÉ GOURMAND
SOIRÉES CONCERTS
EXPO PHOTOS
ATELIERS DÉGUSTATIONS

DOSSIER DE PRESSE

MARDI 17 AVRIL 2018

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. www.mangerbouger.fr

CONTACT PRESSE

Sonia Cachinero, chargée de communication
Tél. : 04 73 69 95 10 - 06 07 45 04 91
s.cachinero@foire-de-clermont.com

CHEESE FESTIVAL

BUREAUX DE LA FOIRE INTERNATIONALE DE CLERMONT-COURNON
Centre d'affaires du Zénith - Trident bâtiment E
46 rue de Sarliève - CS 70036
63808 Cournon d'Auvergne Cedex
Tél. : 04 73 69 36 00 - Fax : 04 73 84 41 25
contact@cheesefestival.fr - www.cheesefestival.fr

CLERMONT-FERRAND
CHEESE Festival
26, 27, 28 AVRIL 2018
www.cheesefestival.fr
Cathédrale
Notre-Dame
de-l'Assomption
Rue Terrail
Rue Barbançon
PLACE DE
LA VICTOIRE
CLERMONT AUVERGNE
TOURISME
Rue des Chaussetiers
Rue des Petits Gras
Rue du Cheval Blanc
Rue Prévoté
Rue Terrasse
Rue de la Préfecture
Bd Desaix
PLACE SUGNY
CHAPELLE
DES CORDELIERS
Place Royale
Rue Saint-Genès
Bd Desaix
Rue de Tour d'Auvergne
P

UN FESTIVAL DU FROMAGE À CLERMONT-FERRAND, POURQUOI NE PAS L'AVOIR FAIT AVANT ?!

Les 26, 27 et 28 avril, c'est un fleuron de la gastronomie française qui est (enfin) à l'honneur à Clermont-Ferrand, plus précisément place de la Victoire. Tout nouvel événement dans le paysage des nombreuses festivités de la ville, le Cheese Festival met en scène le Fromage avec un grand F, produit synonyme de terroir, de culture et d'expression identitaire.

DITES CHEESE !

En France, nous comptons plus de 1 200 variétés de fromage. Pas étonnant que sous toutes ses formes ce produit soit une partie intégrante de notre image de marque à l'étranger, une fierté nationale… Le fromage fait partie de notre patrimoine, avec ses savoir-faire, ses traditions, ses valeurs. C'est aussi le reflet de nos terroirs, de nos campagnes, de nos agriculteurs, de leurs pâturages et de leurs troupeaux.

Le fromage c'est aussi et avant tout le plaisir. Tel le renard de la Fontaine, « par l'odeur alléché », nos papilles s'éveillent à la vue d'un Rocamadour chaud sur du pain ou d'un Mont d'Or bien fait. Doux ou puissant, fondant ou sec, frais ou affiné, le fromage a plus d'un argument pour nous séduire. D'ailleurs, est-ce réellement un hasard si le mot « cheese » nous met le sourire aux lèvres ? Alors vous aussi dites cheese !

INTERVIEW CROISÉE DES DEUX ORGANISATEURS

COMMENT EST VENUE CETTE IDÉE D'ÉVÉNEMENT DÉDIÉ AU FROMAGE À CLERMONT-FERRAND ?

Laurent Raynaud, directeur d'Info Magazine : je suis originaire de Tours et là-bas, est organisé depuis quelques années le Mondial du fromage et des produits laitiers. Lors d'une discussion avec Catherine, je me suis étonné auprès d'elle qu'il n'y ait pas un tel événement dédié au fromage à Clermont-Ferrand.

Catherine Merlot, directrice générale de la Foire Internationale de Clermont-Cournon : l'idée a fait son chemin suite à la remarque de Laurent. En Auvergne, nous sommes effectivement sur une terre légitime pour réserver quelques jours à un produit aussi emblématique que le fromage. J'avais une seule condition pour me lancer dans l'aventure : la volonté de ne pas faire un salon classique, je voyais déjà tout cela sous la forme d'un festival, en centre-ville clermontois.

Laurent Raynaud : la place de la Victoire a ensuite été une évidence. Quand je suis arrivé à Clermont-Ferrand, j'ai bien sûr visité la ville et c'est cette place qui m'a le plus marqué, au pied de la cathédrale. Je trouve ce lieu sympa, et l'ambiance très conviviale avec les bars et restaurants qui entourent la place.

POURQUOI MÊLER FROMAGES ET MUSIQUE ?

Catherine Merlot : cela vient du souhait de créer une manifestation plus originale qu'un salon. Nous avons instantanément choisi d'associer le festif via de la musique et des concerts. Un vrai festival en somme.

Laurent Raynaud : nous aurions en effet pu « simplement » mettre en place un marché fromager mais le défi nous imposait d'aller plus loin.

12 PERSONNALITÉS ONT JOUÉ LE JEU DE LA CHEESE INTERVIEW, C'EST VOTRE TOUR ! QUEL EST VOTRE FROMAGE PRÉFÉRÉ ?

Catherine Merlot : j'adore le fromage alors il m'est difficile d'en choisir un seul. Cela dit, un bleu d'Auvergne me fait particulièrement envie !

Laurent Raynaud : Comment résister à un Saint Nectaire ?

LE MARCHÉ GOURMAND

Place de la Victoire - Marché en libre accès ouvert de 10h à 20h
le jeudi 26, vendredi 27 et samedi 28 avril.

Ce marché gourmand, point central de toutes les animations, c'est un grand plateau de fromages où le public peut tout à la fois découvrir, goûter et craquer pour des productions authentiques et de qualité.

Une vingtaine de producteurs fromagers est réunie sur la place de la Victoire, au pied de la cathédrale. Beaucoup sont des producteurs fermiers et tous travaillent de manière artisanale issue d'un savoir-faire particulier. Certains sont auvergnats, d'autres basques ou encore jurassiens car la volonté du Cheese Festival est de présenter des productions diversifiées mettant en valeur leur territoire, qu'il soit d'ici ou d'ailleurs. Les produits présentés sont aussi diversifiés par leur nature : au lait de vache, de chèvre, de brebis et même de bufflonne, voire mixte, à pâte molle, dure, persillée... Cette première édition propose déjà un vaste choix.

La priorité dans leur sélection a été donnée au lait cru. Pourquoi ? Car c'est un gage de saveur. Sur ce marché, nous aurions pu privilégier la quantité... mais le goût est au centre de toutes les attentions de l'organisation, pour vous garantir le meilleur.

La cave Desprat Saint-Verny et les domaines AOC Côtes d'Auvergne de Bonjean et Sauvat sont également présents*.

À noter également :
l'espace de l'Association des Fromages d'Auvergne, pour la promotion des cinq AOP (Cantal, Saint-Nectaire, Fourme d'Ambert, Bleu d'Auvergne, Salers).
Au menu : des dégustations, des idées recettes et des animations pour les enfants.

DES FROMAGES ET DES GUITARES

Le Cheese Festival, c'est une fête, un moment de plaisirs partagé. Des apéros musicaux viennent ainsi égayer le marché avec les concerts de groupes locaux « 100% scène clermontoise ».

Jeudi 26 avril 18h30/19h30 : TRIANGLE (rock folk electro).

Vendredi 27 avril 18h30/19h30 : LEONO (DJ, rythmes hip-hop/trap).

Samedi 28 avril 18h/20h : DRAGON RAPIDE (indie pop rock) et FOU DE JOIE (emo 90's).

De 11h30 à 12h30, groupes en déambulation.

En partenariat avec Fan Auvergne, le Crédit Mutuel Massif Central, Granvillage et Groupama.

LES ATELIERS DÉGUSTATIONS

Samedi 28 avril, *un atelier de 11h à 12h30, puis un deuxième de 16h30 à 18h, à l'Office de tourisme métropolitain de Clermont Auvergne Tourisme.*

Un grand moment de plaisir est au programme de ces deux ateliers de dégustations de fromages (accompagnées de pains spéciaux et de boissons). Les 30 participants appréhenderont les qualités organoleptiques du fromage (apparence, odeur, goût, texture ou encore consistance) et les techniques de dégustations. Ils recevront également les explications de Laurent Rieutort, chercheur à l'Université Clermont Auvergne, Unité de recherches Territoires spécialiste espaces fragiles et systèmes agricoles. Son crédo ? Savoir et expliquer pourquoi un fromage a un certain goût, en fonction du territoire sur lequel vit et se nourrit l'animal produisant le lait… Toute une histoire !

ATELIER SAMEDI 28 AVRIL 2018 DE 11H À 12H30 :
Présentation et dégustation avec le GIE Saveur Lozère et le GAEC Le Pradal de La Toison d'Oc (petite tome fraîche au lait de brebis), Le Paysan (fromage au lait entier de vaches brunes thermisé, pâte pressée non cuite, affinage 4/5 mois) et L'Affiné (fromage au lait entier de vaches brunes pasteurisé, pâte pressée cuite, affinage 10/12 mois). Fromages accompagnés de pains de la Fédération des artisans boulangers du Puy-de-Dôme et de vins du domaine Stéphane Bonjean (AOC Côtes d'Auvergne)*.

ATELIER SAMEDI 28 AVRIL 2018 DE 16H30 À 18H :
Présentation et dégustation avec Juraflore Fort des Rousses de Comté, Morbier, Bleu de Gex et Mont d'Or. Fromages accompagnés de pains de la Fédération des artisans boulangers du Puy-de-Dôme et de vins du domaine Stéphane Bonjean (AOC Côtes d'Auvergne)*.

Inscriptions (30€ par participant comprenant un sac isotherme et une assiette ardoise aux couleurs du Cheese Festival – limité à 30 participants par atelier) sur www.cheesefestival.fr.

LES SOIRÉES CONCERTS

Chapelle des Cordeliers, 20h/23h.

Qui dit fête dit musique… le Cheese Festival, au-delà des apéros musicaux proposés sur le marché gourmand, ce sont aussi trois soirées concerts dans un cadre exceptionnel : la Chapelle des Cordeliers.

Fondée par les Franciscains en 1273, la Chapelle des Cordeliers appartient désormais au Conseil départemental du Puy-de-Dôme. Situé à quelques pas de la place de la Victoire, le cœur du festival avec son marché de producteurs de fromages fermiers, le lieu se prêtait idéalement à la tonalité des soirées : décalé et surprenant. Intimiste aussi puisque seulement 200 privilégiés peuvent assister à ces concerts.

Le fromage sera bien toujours de la partie puisque des dégustations sont proposées.

JEUDI 26 AVRIL
20H30 - 30€

GARCIAPHONE

(Folk pop)

Chapelle des Cordeliers
Horaires d'ouverture : 20h/23h

Dégustations de fromages avec Cantal Destination et participation de la Fédération des artisans boulangers du Puy-de-Dôme.

Album « Dreameater » *(sortie le 10 novembre 2017 chez Microcultures/ Differ-ant).*

De son Auvergne natale, Olivier Perez, alias Garciaphone, a sans doute tiré le goût des grands espaces, déserts ou presque. De solitude, de mélancolie, il est question dans ses chansons, mais jamais pour sombrer dans la tristesse, plutôt pour chercher un filet de lumière dans l'obscurité. On pense bien sûr à quelques grands songwriters de ces dernières décennies (Elliott Smith, Jason Lytle ou encore Mark Linkous), mais Garciaphone crée un univers sonore à part, où le sens du détail fait dévier une chanson de son apparent classicisme. Après un premier long format, Constancia, paru chez Talitres en 2013, Olivier Perez a parcouru une bonne partie des États-Unis avec sa guitare, et accompagné un temps des artistes francophones des plus prometteurs (Pain-Noir, ou encore Matt Low, qu'il accompagne toujours à la batterie).

Attention, nombre de places très limité (capacité d'accueil de la Chapelle des Cordeliers : 200 personnes).

En partenariat avec Marque Auvergne.

Billetterie sur www.cheesefestival.fr.

LES SOIRÉES CONCERTS

Chapelle des Cordeliers, 20h/23h.

VENDREDI 27 AVRIL
20H30 - 30€

ULTRAVIOLET

(Electro pop)

Chapelle des Cordeliers
Horaires d'ouverture : 20h/23h

Dégustations avec l'Association des Fromages d'Auvergne et participation de la Fédération des artisans boulangers du Puy-de-Dôme.

Nouvel EP, sortie prévue en avril 2018.

UltraViolet est né en janvier 2016 de la rencontre entre Louis et Romane, deux musiciens issus d'univers musicaux bien différents. Dès lors, le jeune duo clermontois s'est attaché à l'écriture et à la composition de titres originaux dans un style electro pop puisant dans des inspirations telles que Depeche Mode, Archive, Rone ou encore The XX. Moins d'un an après sa formation, le duo clermontois livre en janvier 2017 « Outlaw », un premier EP auto-produit.

Attention, nombre de places très limité (capacité d'accueil de la Chapelle des Cordeliers : 200 personnes).

Billetterie sur www.cheesefestival.fr.

En partenariat avec Citya Immobilier.

LES SOIRÉES CONCERTS

Chapelle des Cordeliers, 20h/23h.

SAMEDI 28 AVRIL
20H30 - 30€

LONGPAUSE

Chapelle des Cordeliers
Horaires d'ouverture : 20h/23h

Dégustations avec l'Association des Fromages d'Auvergne et participation de la Fédération des artisans boulangers du Puy-de-Dôme.

Reprise de répertoires divers (jazz, chanson, folk). Morgane Imbeaud (ex-Cocoon) et Guillaume Bongiraud, violoncelliste.

Tout commence lorsqu'ils se rencontrent sur une création commune, l'homme à tête de choux, interprété par Arthur H et réarrangé par Denis Clavaizolle, en avril 2012. Ils se découvrent une sensibilité commune pour la musique et décident alors, plutôt timidement, d'entamer une collaboration. Guillaume Bongiraud est un musicien rare par sa façon de composer : des chansons musicales qui nous font voyager à travers le monde, seulement avec un violoncelle. C'est sur scène, tous les deux, qu'ils aiment échanger en mélangeant leurs chansons respectives et en retravaillant celles des autres avec seulement, un violoncelle, un clavier et une voix.

Attention, nombre de places très limité (capacité d'accueil de la Chapelle des Cordeliers : 200 personnes).

Billetterie sur www.cheesefestival.fr.

L'EXPOSITION PHOTOS

Espace Victoire - Maison du Tourisme, du 17 avril au 13 mai

En accès libre, lundi de 13h30 à 17h,
du mardi au vendredi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h,
du samedi au dimanche de 10h à 13h et de 14h à 18h.

Kathleen Gates, volleyeuse professionnelle du VBC Chamalières a une préférence pour la fourme d'Ambert !

Le thème de cette exposition de photographies réalisées par Benjamin Cherasse ? Douze personnalités locales des mondes économique, gastronomique, culturel et sportif posent avec leur fromage préféré.

Ainsi, Franck Azéma, Romain Bardet, Xavier Beaudiment, Anne Chauder, Cécile Coulon, Thierry Courtadon, Roberto Fores-Veses, Kathleen Gates, Renaud Lavillenie, Brigitte Lefèvre, Fanny Agostini (sous réserve), et le duo « Comme John » ont choisi le leur et se sont prêtés au jeu du shooting. Leurs « cheese interview », parues dans les colonnes d'Info Magazine, sont à découvrir avec leur portrait à l'Espace Victoire jusqu'au 13 mai.

Ces douze portraits seront vendus aux enchères au profit d'une œuvre caritative le samedi 8 septembre dans le cadre de la première nocturne de la Foire Internationale de Clermont-Cournon, sous le chapiteau France Bleu Pays d'Auvergne. Après la vente, la soirée se poursuivra dans un esprit « rock agricole » avec un concert du groupe auvergnat Flying Tractors.

En partenariat avec Harmonie Mutuelle.

INFORMATIONS PRATIQUES

CLERMONT-FERRAND
CHEESE Festival®

LES JEUDI 26, VENDREDI 27 ET SAMEDI 28 AVRIL 2018

MARCHÉ GOURMAND, place de la Victoire, ouvert du 10h à 20h les 3 jours. Accès libre.

SOIRÉES CONCERTS, chapelle des Cordeliers (place Sugny) : programmation et billetterie sur www.cheesefestival.fr. Places limitées.

ATELIERS DÉGUSTATIONS, Office de Tourisme métropolitain Clermont Auvergne Tourisme : programme et inscriptions sur www.cheesefestival.fr. Places limitées.

EXPOSITION PHOTOS, espace Victoire - Maison du Tourisme, accès libre du 17 avril au 13 mai. selon les horaires d'ouverture de la Maison du Tourisme.

#cheesefestival

LES ORGANISATEURS ET PARTENAIRES

Le Cheese Festival est une co-organisation de la Foire Internationale de Clermont-Cournon et d'Info Magazine.

FOIRE internationale Clermont-Cournon

INFO magazine Accélérateur de contacts

CLERMONT FERRAND · clermont auvergne tourisme · PUY-DE-DÔME · La Région Auvergne-Rhône-Alpes · auvergne

CNC Fromages AOP d'Auvergne · "boulanger" · Volvic · France bleu · Crédit Mutuel Massif Central · tan

Groupama Rhône-Alpes Auvergne · granvillage · Harmonie mutuelle · cantal auvergne · CITYA JAUDE IMMOBILIER

** L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.*

Avril 2018, susceptible de modifications - Conception, réalisation : Atelier Vingt-Quatre - Photos : Benjamin Cherasse, Julie Lopez (Garciaphone), Nicolas Anglade, Ferme des Hautes Chaumes 63600 Valcivières, Mireille Dos Santos.

CLERMONT-FERRAND

CHEESE Festival

PLACE DE LA VICTOIRE - 26, 27, 28 AVRIL 2018

3 SOIRÉES CONCERTS

CHAPELLE DES CORDELIERS - 20h30

Jeudi 26 avril
GARCIAPHONE

Vendredi 27 avril
ULTRAVIOLET

Samedi 28 avril
LONGPAUSE

INFORMATIONS ET BILLETTERIE
www.cheesefestival.fr

UNE ORGANISATION :

CLERMONT FERRAND · Clermont Auvergne Tourisme · Puy-de-Dôme · La Région Auvergne-Rhône-Alpes · Auvergne · FOIRE · INFO · CIVC · 3 "bou lan ger" · Lafuma · bleu · Crédit Mutuel Massif Central · lan · Groupama · granvillage