

## PROGRAMME DÉTAILLÉ

*Au 14 mars 2025, susceptible de modifications*

*Manifestation gratuite (\*sauf certains ateliers)*



## SAMEDI 26 AVRIL 2025

### 9h-20h – Halle aux grains - MARCHÉ DES PRODUCTEURS

Une trentaine de producteurs vous présentent leur production fromagère, AOP et non AOP, en priorité au lait cru. Echangez avec ces femmes et ces hommes de passion, sur leur métier, leurs animaux, la fabrication de leurs fromages ... et ainsi comprendre et apprécier les différentes saveurs.



Apicultrice, confiturière, distillateur seront là pour vous initier à l'accompagnement de ces fromages ; un coutelier rejoint l'événement avec des couteaux à fromage ou à beurre.

**10h00 + 13h00 + 16h00 + 18h00 - PRÉSENTATION DU MÉTIER DE CREMIER FROMAGER et des formations à venir par l'UFAURA, l'Union des Fromagers d'Auvergne Rhône Alpes, en collaboration avec l'Ecole française du fromage.**



### 10h30 + 13h30 + 16h30 + 18h30 – Halle aux grains - QUIZ "DÉLIRE CHEESE"

**Prêts à en découdre ? Place au quiz fromager "Délire Cheese" !**

Relevez le défi et affrontez-vous en équipe lors du quiz fromager le plus fun du moment, animé par François ROBIN, Un des Meilleurs Ouvriers de France Fromager, et Le Guide du Fromage !

Tout droit sorti du jeu d'apéro Délire Cheese,



ce quiz bourré d'humour n'est pas réservé aux experts : ici, tout le monde peut jouer et s'éclater, peu importe son niveau en fromologie !

Et grâce aux explications (toujours savoureuses) de François ROBIN, vous repartirez avec plein d'anecdotes pour briller en société. Alors, qui aura le dernier mot... et la plus grande culture fromagère ? (durée 1/2h)

**11h - Halle aux grains - Atelier Accord Pur Malt\* et Fromages AOP d'Auvergne** avec Quentin SICARD, œnologue distillateur de la Distillerie des Scories ; durée 40 à 45' – Uniquement sur inscription : [commercial@distilleriescories.fr](mailto:commercial@distilleriescories.fr) – 20 personnes max. – 5 €/pers.

*\*à consommer avec modération*



**14h à 18h - Halle aux grains** - Les adhérents de l'association **FOURCHETTE ET PETITE CUILLERE** partagent leur passion pour la cuisine sur le thème des FROMAGES AOP D'Auvergne. Dégustations et échanges d'astuces pour compléter votre livre de recettes !

**14h à 17h - Place de la République** – L'Office de Commerce d'Issoire - OCI installe une ferme pédagogique avec des animaux 🐔 🐰 pour les enfants.



**14h30 – 17h – Place Général De Gaulle - 1<sup>er</sup> MONDIAL DE TRUFFADE**

12 candidats, professionnels de la restauration, réalisent leur truffade devant un jury prestigieux pour déterminer laquelle sera élue Meilleure Truffade au Monde !!

**15h – Halle aux grains – Atelier\* « Découpes de Fromages »**

Découvrez la découpe des fromages selon leur forme ; quelle lame choisir ? quelles règles suivre ? Sandra HOULBERT vous livrera des conseils pratiques pour vos prochains plateaux de fromages 😊 - Sur inscription à [contact@festifromage.fr](mailto:contact@festifromage.fr) – 20 places (1 personne par famille – même nom) – \*5€/personne (dégustation en fin d'atelier – durée environ 1h)

# DIMANCHE 27 AVRIL 2025

## 10h-19h – Halle aux grains - MARCHÉ DES PRODUCTEURS

Une trentaine de producteurs vous présentent leur production fromagère, AOP et non AOP, en priorité au lait cru. Echangez avec ces femmes et ces hommes de passion, sur leur métier, leurs animaux, la fabrication de leurs fromages ... et ainsi comprendre et apprécier les différentes saveurs.

Apicultrice, confiturière, distillateur seront là pour vous initier à l'accompagnement de ces fromages ; un coutelier rejoint l'événement avec des couteaux à fromage ou à beurre.



## 10h-14h30 – Place Général De Gaulle – CONCOURS NATIONAL DE FROMAGES #2

Deuxième édition de ce Concours dédié aux producteurs et laiteries artisanales : à la clé ; des conseils avisés de professionnels et de consommateurs avertis pour des fromages encore plus savoureux, des médailles de bronze, d'argent ou d'or et ... UNE super Médaille de Diamant (accompagnée d'un Bouclier remis en jeu à chaque édition).



**10h à 12h - Halle aux grains** -Les adhérents de l'association **FOURCHETTE ET PETITE CUILLERE** partagent leur passion pour la cuisine sur le thème des FROMAGES AOP D'AUVERGNE. Dégustations et échanges d'astuces pour compléter votre livre de recettes !

**11h - Halle aux grains - Atelier Accord Pur Malt\* et Fromages AOP d'Auvergne** avec Quentin SICARD, œnologue distillateur de la Distillerie des Scories ; durée 40 à 45' – Uniquement sur inscription : [commercial@distilleriescories.fr](mailto:commercial@distilleriescories.fr) – 20 personnes max. - 5 €/pers.



*\*à consommer avec modération*

## 15h – Halle aux grains -Balade urbaine à Issoire « Mémoire des lieux d'échanges, foires et marchés »

Issoire est de longue date un important lieu d'échanges des produits agricoles du val d'Allier et de moyenne montagne.

Le circuit commenté par un guide-conférencier du Pays d'art et d'histoire, reliera la halle aux Grains construite par l'architecte Pierre Rousseau (1816) aux différentes places, rues et autres espaces où s'installèrent autrefois les marchands de plein vent.

La tradition d'affinage et de vente fromagère sera également mise en avant.

Durée 1h45 - Gratuit sur inscription sur [issoire-tourisme.com](http://issoire-tourisme.com) ou au 04 73 89 15 90



### *A venir ...*

- LISTE DES PRODUCTEURS DU MARCHÉ GOURMAND (avec des nouveautés !)
- DONNÉES CHIFFRÉES DU CONCOURS NATIONAL DE FROMAGES #2
- LISTE DES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION INSCRITS AU MONDIAL DE TRUFFADE

*On espère vous avoir mis l'eau à la bouche,  
et surtout,*

*vous avoir donné l'envie de venir à Issoire les 26 et 27 avril 2025 !*

[contact@festifromage.fr](mailto:contact@festifromage.fr)

### **ILS NOUS SOUTIENNENT :**

