

Rodolphe Le Jeunier

Affineur – Fromager
Press Pack

Artisan of Excellence





Rodolphe Le Meunier

- Meilleur Ouvrier de France -

- Meilleur Fromager International 2007 -
Caseus Award 2007

SINCE 1952, 3 generations of “Savoir-Faire”

Rodolphe’s grand-mother make goat’s cheese during 30 years in Loire Valley.

Rodolphe’s father refined goat’s cheeses during 25 years and delivery national french market.

Today,
over 400 varieties of Cheese mature in 1300 sq.ft cellar.
Rodolphe export his cheeses all over the world:

- retails,
- wholesales,
- restaurants, Hotels
- caterers.

Today,
Rodolphe Le Meunier, Cheese’s Expert:

- Formations, seminars, advisor
- Private events
- Advertising
- Chief Cheese
- ...

Rodolphe's cheese dairy
“Les Fromages du Moulin”



CHEESE'S CELLARS



Rodolphe's cheese dairy
“Les Fromages du Moulin”



MAKING OF



Rodolphe's Loire Valley shops
“ Les Fromages du Moulin”



TOURS COVERED MARKET



LOIRE VALLEY MARKET

- Amboise -
- Montoire -
- Chinon -
- Langeais -

Rodolphe's shop on line
www.fromage-du-moulin.com

Express cheese delivery worldwide service
France/CEE: 24 hrs.
North America : 24 to 48 hrs.
Asia: 48 to 72 hrs.

The screenshot shows the website 'Les Fromages du Moulin' with the tagline 'de l'Art au Fromage...'. The navigation bar includes categories: FROMAGES, PLATEAUX, ÉPICERIE, ACCESSOIRES, and language options for France, UK, and Japan. The main content area is titled 'Nos Fromages' and displays four cheese products in a grid:

- 1/2 Reblochon**: 0.25 Kg - Rhône-Alpes. Price: 8.93€ (PROMO: 8.04€). Quantity: 1. [Ajouter au panier]
- 1/2 Carré du Vinage**: 0.2 Kg - Nord-Pas de Calais. Price: 6.6€. Quantity: 1. [Ajouter au panier]
- 1/2 coulommiers**: 0.25 Kg - Île de France. Price: 6.6€. Quantity: 1. [Ajouter au panier]
- 1/2 Maroilles ADC**: 0.25 Kg - Nord-Pas de Calais. Price: 6.6€. Quantity: 1. [Ajouter au panier]

The sidebar on the right contains the following elements:

- ESPACE PRO
- VOTRE FROMAGER (with a circular logo)
- LA FROMAGERIE (with a photo of a cheese rack)
- Accès galerie photos
- Accès blog
- Accès Webcam
- Accès skype
- MODE D'EMPLOI
- MON COMPTE
- SUIVI COLIS
- MON PANIER

Rodolphe's Blog
www.fromages-en-jazz.com

Story and reports
Backstage
Events
Recipes
Infos

Rodolphe Le Mennier



Fromager

Meilleur Ouvrier de France - 2007 AWARDS - Meilleur Fromager International

- ACCES -

Events
Feeling
Recipes
Inspiration
Infos cheeses
Cheese Dairy
Press corner

- PRODUCT -

Fromages en Jazz



Rodolphe's formations,
seminars, advisor



- Paris -
- Londres -
- Tokyo -
- Moscou -



Rodolphe's private events



**TOKYO 2008
« FERMIER »
ANNIVERSARY**

Rodolphe's Chief Cheese



- Paris -
- Londres -
- Tokyo -
- Moscou -

Rodolphe's Prestige Cheese caterer



- Paris – Londres -

- Moscou – Tokyo -



Rodolphe's Advertising

Press and video

非同寻常的珠宝 FROMAGES DE FRANCE



YOUR CHEESE EXPERT
RODOLPHE LE MEUNIER,
WORLD CHAMPION 2007

荣获2007年度法国最佳工艺奖的世界厨艺冠军
RODOLPHE LE MEUNIER为人们详细介绍了法式奶酪
的由来及制作过程。

欢迎您对此提出宝贵的意见与问题，请发送至：
contact@amazingpublications.com
我们会及时与您联系。

Learn all about French Cheese thanks to Rodolphe LE
MEUNIER, World Champion 2007 and Meilleur Ouvrier de
France 2007 (Best craftsman)
Please let us know your feedback or questions at
contact@amazingpublications.com

乳酪的历史

乳酪的发明大约在人类开始驯养家畜的时候，也就随之出现。人类为了便于运输，把牛奶存在由动物粪制成的包裹中。偶然，当时的游牧民族把挤出的少量空气之中没多久就凝固成块。而且这些块状的凝乳块可以防止细菌和空气而变得坚硬。因此人们开始好奇以凝乳块这种特殊“食物”应该怎样做呢？这个“食物”开始与土壤接触使凝乳块，在去酸及，甚至只有天主教士才知道如何处理。

对于古罗马人和古希腊人来说，乳酪是只有贵族才能享受的奢侈品。他们把牛奶作为食品或糖一样成为生活中不可少的食品。在罗马帝国时代，乳酪的制作水平已经相当先进，可以生产出33种不同的口味。

随着乳酪的发明，乳酪得到了更广泛的推广。罗马人开始用这种方法生产出高质量的乳酪并出口到英国。

到了中世纪，一些欧洲国家发明了新的技术，这可以生产出更硬的乳酪以便更长时间的保存。在法国，这种技术被广泛使用，不少著名的法国人将乳酪工场搬到山区，使这些工场生产出大量高质量的乳酪。1722年，威灵顿勋爵从法国带回乳酪，使他自己生产的乳酪，如le bleu Mauve, le Val de Munster.....



32

Hong Kong, Tokyo press Column

食用奶制品的益处

自古以来，奶制品一直都是重要的营养食品。它含有丰富的钙和维生素，能够增强免疫力，以及多种对人体有益的营养素。它不仅丰富了我们的饮食，更为人类的健康做出了不可磨灭的贡献，并成功地改变了人类传统的饮食、服装、居住、交通等。

奶制品是最佳的营养品。科学证明地食而奶制品是摄入钙最丰富的食品。它可以改善睡眠，缓解焦虑，使人精神饱满，减少发生骨质疏松的危险。一般来说，成年人的骨骼含有大约1千克的钙。适当的钙摄入量可以促进骨骼的生长，预防骨质疏松。神经与细胞的结构、细胞再生、血液凝固、荷尔蒙的合成等。因此，不论男女老少，每天都应该食用一定量的奶制品以补充钙。

建议：为了保证摄入足够的钙质，每餐都应该食用一定量的奶制品。



你知道吗？

瑞士圆形干酪每斤可以干酪：用1000升牛奶制作的干酪其重量达75-80厘米；重量达70-90千克。
威灵顿勋爵一生中曾品尝过1000多种干酪。比干酪含有更多的钙质。比普通干酪含有更多的钙。瑞士干酪可以和其他种类的干酪，增加其营养价值。



(Cheese Platter) 芝士拼盘

从左侧起

- 1. Tomme fermière des pyrénées(法国最软的乳酪)
- 2. Brie de Laqueuille(带绿色斑点的干酪，带有法式的口味。法国)
- 3. Comté d'Ajaccio 2005 AOC(产自最好的法国产区，混合了美味、芳香等香味)
- 4. Coudamiers(牛奶的软乳酪，口感醇正，空腹吃)
- 5. Sainte Maure de Touraine AOC(牛奶的乳酪，比其他的干酪含有更多的钙)

这款芝士拼盘是法国最著名的美食家所推荐的60,00欧元。

所有的乳酪均经过精心包装，储存在精致的冷藏箱内，72小时内即可送达您家。

www.fromage-du-moulin.com

2007

AMAZING FRANCE 35



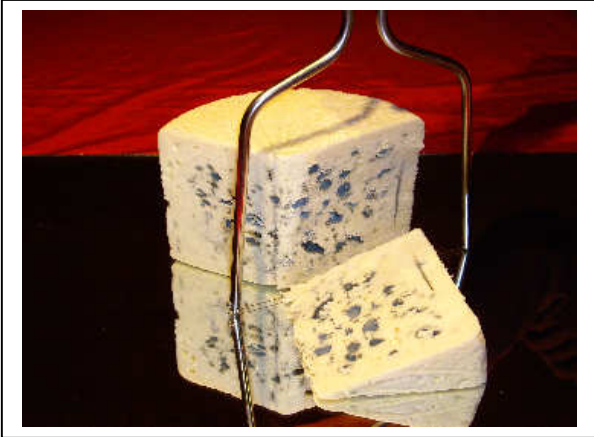
Golfy TV, Video report



Rodolphe's "Art of Cheese"

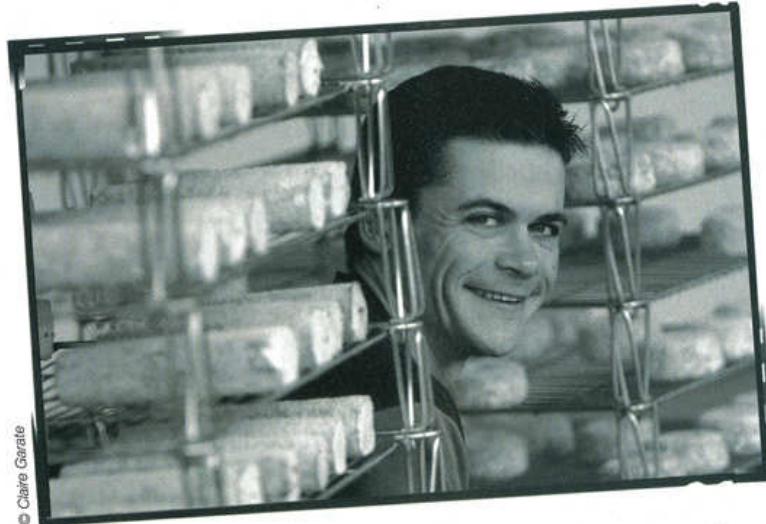


Rodolphe's "Art of Cheese"



RODOLPHE LE MEUNIER par Leslie Bedos

En devenant le Meilleur Ouvrier de France début mars, après avoir gagné deux mois plus tôt le Championnat du monde des fromagers, Rodolphe Le Meunier a fait très fort. Il est en effet le seul en France à avoir remporté ces deux concours, extrêmement difficiles.



© Clève Garate

des heures. Parce qu'elles sont immenses et idéalement placées, dans cette région qui l'a vu naître, pas une seconde il n'envisage de s'installer ailleurs. Et pourtant, comme ses produits de luxe, il bouge beaucoup : « Pour montrer mon savoir faire, je suis toujours partant. Et à ma grande surprise, on trouve des amateurs de grands fromages un peu partout dans le monde. En quelques heures, je peux

Votre lieu préféré en Touraine ?

Le château d'Amboise. Ce mélange de Renaissance et de château-fort moyenâgeux, c'est somptueux. Et puis j'y ai beaucoup de souvenirs. Ma mère avait un magasin tout à côté.

Votre promenade du week-end ?

L'été, j'adore aller faire du ski nautique sur les rives du Cher. Sinon à Tours, je me gare toujours très loin de l'endroit où je veux aller, pour avoir le plaisir de traverser la ville à pied.

Votre petit plaisir tourangeau ?

Faire un tour aux Halles, en oubliant un peu mes fromages, pour redevenir un simple client. Choisir chez les autres commerçants les plus belles viandes et les plus beaux poissons, me procure un immense plaisir.

A 32 ans, ce petit gars de la Touraine est une star du fromage « haut de gamme ». En le rencontrant il y a quelques semaines, tout fier de porter devant ses clients sa veste de Meilleur Ouvrier de France, je panique un peu en relisant ma liste de questions. Ma conversation autour du fromage étant assez limitée, j'ai peur des silences qui pourraient s'installer entre nous. Je n'ose d'ailleurs pas lui avouer qu'entre le fromage et le dessert, je choisis toujours le dessert, n'ayant pas de place pour les deux. J'adore le fromage, mais tout seul, comme un repas à part entière. Pourtant mes inquiétudes disparaissent tout de suite. En effet, comme tous les gens passionnés, Rodolphe Le Meunier vous embarque en deux secondes dans son univers.

Même si il a eu une vie, avant de décider qu'il travaillerait en famille : « J'avais beau avoir une grand-mère qui élevait des chèvres et un père fromager, je ne me voyais pas du tout traîner mes guêtres de ce côté-là. Et puis, après un bac bio et un IUT de techniques du commerce agro-alimentaire, j'ai changé d'avis ». Et il a eu raison. En s'appuyant sur une structure qui existait déjà et les caves d'affinages installées il y a vingt ans par son papa, dans une ancienne usine de gants, Rodolphe a développé cette entreprise de façon spectaculaire.

Mais ce qui lui a plu avant tout, c'est la noblesse du produit familial. Si son pater avait fabriqué des camemberts à la chaîne, il aurait sans doute fait tout autre chose : « Avec ma sœur, on a racheté la société de mon père avec l'envie de s'orienter vers les fromages gastronomiques. Du fromage de chèvre, on est passé très vite à plus de 400 références. Nos fromages sont choisis avec amour chez d'excellents fournisseurs et ensuite, nous travaillons la texture et les goûts, dans des caves plus ou moins chaudes ». Ses sept caves de la Croix-en-Touraine, Rodolphe peut vous en parler

livrer à Shanghai ou satisfaire un Américain qui veut épater ses amis avec un plateau raffiné. Et tout ça sans risque, car malgré les milliers de kilomètres, la marchandise reste impeccable. En plus c'est un luxe tout à fait abordable. La livraison ne coûte que 30 euros ». Entre les particuliers, les traiteurs et les grands restaurants, Rodolphe n'arrête pas. Et apparemment, vu la demande, le succès est au rendez-vous : « Enfin, j'espère que mes deux titres vont m'ouvrir d'autres opportunités. Après trois ans de travail acharné pour mes deux concours et dix kilos en moins sur la balance, j'ai envie de m'amuser, en privilégiant le côté créatif de mon métier. J'essaie toujours d'être inventif et je déteste imiter les autres ».

Sinon, derrière le comptoir des « Fromages du moulin » (son magasin des Halles où il passe de temps en temps depuis l'ouverture il y a huit ans), il suit avec intérêt les goûts de ses clients : « Au début, les gens sont assez conventionnels. Et puis, quand la confiance s'installe, ils finissent par me laisser carte blanche... Et là, je m'éclate ! Car en goûtant de nouvelles choses, leur relation avec le fromage change radicalement ».

Et puis, comme tous les commerçants des Halles, Rodolphe Le Meunier attend l'été avec impatience : « Ce qui nous réjouit surtout dans ces travaux de rénovation (NDLR : réalisés en 2006), c'est l'installation de la climatisation. On va enfin ne plus étouffer dès les premiers beaux jours ». En attendant, ce musicien qui adore le jazz et l'opéra, étouffe surtout sous les compliments : « Depuis ce matin, pour mon retour sous les Halles, à part quelques jaloux que mon succès agace, mon joli col tricolore a fait beaucoup d'heureux. Les gens s'arrêtent pour me féliciter. Après tous ces efforts, c'est extrêmement réconfortant ».

D'ailleurs, pour fêter ce bonheur tout neuf, il a déjà un peu regressé.

DISTINCTION

Champion du monde ! Rodolphe, le Zidane des fromagers



Rodolphe Le Meunier, 31 ans, artisan fromager à La Croix-en-Touraine, a décroché le titre de ce concours international après avoir obtenu celui de champion de France en 2005.

Rodolphe Le Meunier, 31 ans, de La Croix-en-Touraine, installé aux halles de Tours, a fait triompher la France et ses 258 variétés de fromages au concours international des fromagers de Lyon.

La France est championne des fromagers. Logique ? Pas si sûr. Pour décrocher le titre de l'International Casuus Award qui opposait douze équipes de fromagers européens, américains, canadiens, le candidat français, Rodolphe Le Meunier, installé à la Croix-en-Touraine, a dû abattre sa carte maîtresse : son sens inné de la mise en scène. « Dans la dernière épreuve on devait évaluer le comté. Dans le TGV, j'ai écrit une longue tirade à la fois très technique et poétique. J'ai travaillé tout ça, c'était ost, mais je crois que ça a un peu bluffé le jury ». D'autant que l'exposé s'est achevé par la dégustation d'un assemblage iconoclaste de comté-caviar-vin jaune, dont le président du jury, Pierre Troisgros en personne, n'a pas tari d'éloges après l'épreuve.

Avec son équipier, le Grenoblois Bernard Mure-Bavaud, le Tourangeau, qui détient le titre de champion de France depuis 2005, a fait montre de tout son savoir-faire : présentation de plateaux, dégustation à l'aveugle,

tests de QCM sur les fromages et leurs caractéristiques, découpe d'une grosse meule de parmesan au couteau... Le duo français, entraîné par Rodolphe Le Meunier, n'a pas failli au cours de la demi-journée de concours. Pour finalement décrocher ce titre international, devant les équipes belge et italienne.

Déjà champion de France en 2005

Installé aux halles de Tours depuis six ans, lorsqu'il a repris l'entreprise familiale, la fromagerie du Meulin, à La Croix-en-Touraine, Rodolphe, petit-fils d'une dévouée de chèvres et fils de fromagers, a déployé sa passion, avant d'étendre la production familiale spécialisée dans l'affinage de fromages de chèvre, à tous types de fromages. Il veille avec sa sœur et ses parents sur les 400 m² des caves d'affinage de La Croix.

C'est toute cette micro-entreprise qui s'enorgueillit aujourd'hui du titre remporté par le lionnet, du haut de ses 31 ans, met à profit son savoir-faire depuis quelques années intervenant dans les écoles hôtelières et culinaires.

Et à peine avait-il posé le titre phlé géant à Lyon, sur le plateau blanc de son salon - ce muséum avait été un grand amateur de Rodolphe avant déjà la fête à un autre challenge. Depuis des semaines, il se prépare pour le titre



Petit-fils d'une dévouée de chèvres et fils de fromagers, Rodolphe a étendu l'activité à tous les types de fromages. Il veille avec sa sœur et ses parents sur les 400 m² des caves d'affinage de La Croix.

de Meilleur ouvrier de France. LE titre qui lui manque. Il y a deux ans, il était passé tout près de décrocher le tant convoité petit cot tricolore.

Les écrits ont lieu dans quinze jours. Alors Rodolphe poasse inlassablement, revisite tout ce qui France et d'Europe. Et puis il a déjà commencé à raconter ce qui sera son présentoir pour le concours. Car Rodolphe est aussi sculpteur, et la taille de pierre et de verre est un autre de ses « dada ».

Le thème imposé de ce prochain concours, « la voie lactée », Rodolphe y pense jour et nuit. Histoire d'aller décrocher cette autre étoile qui le placera au firmament des fromagers. « Je suis

compétiteur dans l'âme. Et puis, champion du monde, vous l'avez pour deux ans. MOF, c'est à vie ».

Mais ce n'est pas dans les titres et les honneurs que Rodolphe Le Meunier puise son énergie : « Mon plus précieux en dégustant mes fromages ».

Et il y a cet autre défi qui anime le jeune artisan : son site Internet permet de livrer ses fromages de Tours à New York en 24 h et à Los Angeles ou Shanghai en deux jours. Avec, en sus, des webcams installés dans sa fromagerie et sur son magasin des halles, qui permettent à ses clients du monde entier de suivre l'activité de la fromagerie en direct !

Pascal LANDRÉ

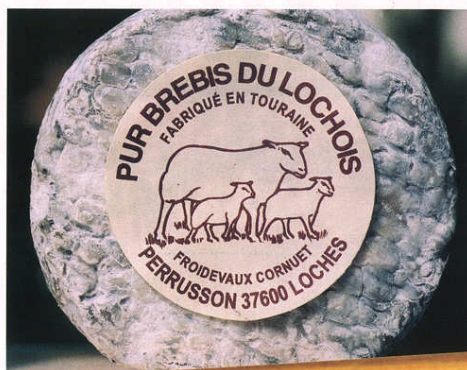
Rodolphe's "Interviews"



Champion *du monde...*

De quoi en faire un fromage... Déjà sacré champion de France des artisans fromagers en 2005 et couronné début mars Meilleur Ouvrier de France, Rodolphe Le Meunier a aussi fait triompher le plus « caséinophile » des pays lors de l'International Caseus Award, qui a opposé en janvier à Lyon douze équipes de fromagers européens et américains. Une consécration suprême pour ce Tourangeau de 31 ans, installé aux halles de Tours depuis six ans et successeur de son père, Étienne, dont il a repris la Fromagerie du Moulin, à La Croix-en-Touraine, où 400 m² de caves permettent d'affiner quelque quatre cents références, les quarante-six AOC de notre délectable voie lactée étant toutes représentées. Véritable artiste de l'affinage, l'artisan est aussi à l'aise commercialement, son

site Internet pour la vente à l'export lui permettant de livrer ses merveilles de Tours à New-York en 24 h et à Shangai en 48. Sur les marchés de Chinon (le jeudi), Amboise (le vendredi) et Langeais (le dimanche), papa, lui, en est resté au tablier à l'ancienne. ▶



AOC STE MAURE DE TOURAINE 37269 31

Rodolphe's "Interviews"

CHAMPIONNAT DU MONDE DES FROMAGERS À LYON

Un Tourangeau roi des fromagers

Fils d'affineur de fromage et petit-fils d'éleveuse de chèvres, Rodolphe Le Meunier a hérité de leur passion.



L'une des cinq épreuves, la découpe du parmesan.

Rodolphe, 31 ans, aime tous les fromages : coulommiers, brie, sainte-maure, chèvre, cantal ou autres, pour lui tout est bon. Le fromage, il l'aime tant qu'il a même choisi d'y consacrer sa vie... Après des études de commerce à l'IUT de Tours, Rodolphe reprend la boutique familiale de La Croix-en-Touraine avec sa sœur. Il y a deux ans, en devenant champion de France des fromagers-crémiers, il gagne un ticket pour l'international Caseus Award, le championnat du monde des fromagers qui avait lieu le 20 janvier dernier à Lyon.

Les épreuves se déroulaient en

équipe mais le co-équipier de Rodolphe lui a fait faux-bond à quinze jours de la compétition. Branle-bas de combat, il faut un remplaçant pour pouvoir concourir. Il le trouve en la personne de Bernard Mure-Ravaud, un fromager de Grenoble. Faute de temps pour se rencontrer et préparer le concours, c'est par webcam interposées qu'ils « affinent » leur présentation. Un entraînement visiblement payant. Au programme: la création d'une vitrine de trente fromages, la découpe d'une meule de Parmigiano Reggiano uniquement à l'aide d'un couteau, un sketch de vente et un test de cul-

ture générale. Mais l'épreuve qui a fait la différence, c'est la dégustation. Rodolphe a proposé un mélange audacieux : des allumettes de comté avec une cuillère de caviar d'Osciètre, le tout présenté sur un pétale de rose et accompagné d'un verre de vin Jaune.

Le fromager affineur, qui s'est déjà présenté à plusieurs compétitions, ne compte pas s'arrêter là. Il se prépare déjà pour le concours du meilleur ouvrier de France qui débutera le 19 février prochain. Mais il garde les pieds sur terre. De sa célébrité, il ne fait pas un fromage...

Annaïg HAUTE

Rodolphe Le Meunier

Meilleur Ouvrier de France – World Champion cheesemaster 2007

Les Fromages du Moulin

4, Avenue du Colonel Jacques Soufflet
FR 37150 - LA CROIX EN TOURAINE
Tél. : + 33(0) 247 303 124
Fax : + 33(0) 247 302 633

