



Só queijo

Aventuras lácteas entre o Brasil e a França

Disponível em <https://paladar.estadao.com.br/blogs/so-queijo/> publicado em 7 de outubro de 2021.

Perfumes de queijos foi o tema do concurso de melhor queijeiro do mundo na França

Talentosa, a francesa [Virginie Dubois-Dhorne](#) levou a taça de campeã do [Concours Mondial du Meilleur Fromager 2021](#) (Concurso Mundial do Melhor Queijeiro 2021), desbancando nove candidatas de países como Japão, Inglaterra e México. O concurso foi parte do salão de Tours e aconteceu dia 13 de setembro.



Virginie ao centro com a taça, abraçada a Rodolphe Le Meunier, presidente do concurso.

Em 2º lugar o francês Grégory Giraudon e em 3º a japonesa Chisato Nagahara. FOTO: Débora Pereira/Revista Profissão Queijeira[/caption]

Ela se saiu bem em todas as provas diante de um júri internacional: apresentação oral do seu queijo favorito (a mimolette), preparação culinária com os queijos "surpresas" roquefort e brillat-savarin e a prova final: uma mesa de queijos com o tema "perfumes queijeiros".



Queijo roquefort com caviar e lasquinhas de yuzu, o agrume japonês foi a preparação culinária da campeã. FOTO: Débora Pereira/Revista Profissão Queijeira[/caption]

"Para escolher o campeão, tenham em mente que o candidato deve ser capaz de dominar a arte queijeira internacionalmente" disse Rodolphe Le Meunier, [MOF](#) e presidente do concurso, ao corpo de jurados, do que eu tive a honra de fazer parte. Virginie não fez por menos, respondeu a todas as perguntas em francês e inglês impecável e também fala alemão, idioma em que fez seu doutorado em teologia.



Cheesecake servido por Virginie com brillat-savarin, nozes, manjerição e alcaparras, servido com champagne, encantou os jurados. FOTO: D ebora Pereira/Revista Profissão Queijeira[/caption]

Os candidatos receberam uma caixa de queijos surpresa para cada prova e 150 euros para comprar de alimentos para acompanhar os queijos no mercado da cidade, supervisionados pelos jurados.



Para a escultura queijeira, ela se inspirou na fábula "a raposa e o corvo", talhados em mimolette e queijo de ovelha. FOTO: Débora Pereira/Revista Profissão Queijeira[/caption]

Para a mesa final, Virginie referenciou cada família de sabores utilizadas na análise sensorial de queijos: vegetal, floral, epicerías, torrados, agrumes e frutados.



Torre de epicerias de Virginie, com queijo de ovelha. FOTO: Débora Pereira/Revista Profissão Queijeira[/caption]

"A obra de Virginie demonstra sensibilidade, capacidade de adaptação, senso artístico. Ela respondeu tranquilamente todas as questões, estava segura de si, foi de longe a melhor" confessou Catherine Fogel, jurada da Dinamarca.



Obra final de Virginie. FOTO: Débora Pereira/Revista Profissão Queijeira[/caption]

Virginie e o Brasil

A campeã esteve no Brasil em 2018, na [ExpoZeu](#), para dar cursos de queijo comigo através da SerTãoBras. "Eu adorei o Brasil e quero voltar com mais tempo, estive só 3 dias, mas adorei a alegria das pessoas, tenho ótimas lembranças". Encontro marcado para o Mundial do Queijo do Brasil que vai acontecer no Inhotim de 15 a 18 de setembro de 2022...

Profissão ainda debutante no Brasil

"*Crémier-fromager*" na França, "*cheesemonger*" nos países anglofones, a profissão de comerciante de queijos ainda não encontrou um nome mais charmoso no Brasil. Na França, o ofício é tido como "artesão" e envolve todo um saber-fazer, cuidar dos queijos, contar histórias, preparar tábuas, fazer alianças de queijos com alimentos e bebidas, descrever perfis organolépticos. Enfim, aptidões que ainda precisamos desenvolver melhor no Brasil.

Números do Mundial de Tours:

- 2.579 visitantes presenciais
- 1.450 profissionais conectados no salão virtual
- 152 stands profissionais
- 48 países representados
- 3 concursos (de queijos, do melhor queijeiro e do melhor aprendiz queijeiros, de jovens até 18 anos)
- 855 queijos no concurso, 315 medalhas, 57 para o Brasil!
- 7 conferências