

La France dans le Guinness World Records avec le plus grand plateau de fromages du monde dans un restaurant



Le dimanche 23 février 2020, le plateau de fromages du restaurant Les Grands Buffets de Narbonne a été consacré « le plus grand du monde dans un restaurant » par le Guinness World Records.

C'est dans le cadre du Salon du Fromage et des

Produits Laitiers, que le Ministre de l'Agriculture, Didier Guillaume, a annoncé cette reconnaissance officielle.

Accompagnés de **Xavier Thuret**, Meilleur Ouvrier de France Fromager, **Louis Privat**, fondateur des Grands Buffets et son épouse Jane, directrice des achats, sont allés au coeur des terroirs de France et d'Europe pour dénicher les meilleurs fromages et composer **la plus belle collection au monde de 111 fromages**, officiellement reconnue en février 2020 par le Guinness World Records.

Un écrin de 30 mètres linéaires a été également pensé et aménagé pour accueillir ces derniers.



Ce plateau de fromages est approvisionné et présenté quotidiennement par une équipe dédiée de 4 personnes animée par **David Marrant, Maître-crémier des Grands Buffets**. Il propose plusieurs sélections thématiques permettant à chacun de découvrir ou redécouvrir les grands classiques ou les fromages insolites d'ici ou d'ailleurs :

- « **Les fromages à la cuillère** » : Mont d'or, Gorgonzola, Cancoillote, Fourme d'Ambert, Fourme de Montbrison ...

- « **Les fromages hors d'âge** » : Gouda 1000 jours, Mimolette extra vieille, Tomme de Cerronnée, Cantal Vieux...
- « **Les pâtes pressées** » : Abondance, Comté 30 mois, Beaufort, Salers, Tomme catalane, Tomme de Savoie...
- « **Les classiques** » : Camembert, Brie aux truffes, Coulomiers, Brillat Savarin, Chaource, Reblochon fermier...
- « **Les bleus** » : Bleu des Basques, Bleu des Causses, Montbriac, Roquefort Maria Grimal, Roquefort Baraignaudes...
- « **Les brebis et les chèvres** » : Le Goustal, Crottin de chavignol, Bûche du Pilat, Selles sur Cher, Picodon...
- « **Les fromages régionaux** » : Tomme de Lozère, Cabrera, Rondin, Régalis, Laguiole, Mont de Lacaune...
- « **Les fromages du Monde** » : d'Espagne, Italie, Grèce, Suisse, Hollande, Angleterre...
- « **Les fromages insolites** » : Boulette d'Avesnes, Tomme aux fleurs, Le trou du cru, Sein de nounou...
- Et, bien sûr, « **les fromages qui puent** » : Livarot, Maroilles AOP, Munster, Gris de Lille, Epoisse affinée, Mizotte...

Des étiquettes spéciales pour les 111 fromages présentant leurs caractéristiques en termes de saveurs, leur composition, leur provenance et leur puissance ont été conçues par Les Grands Buffets pour accompagner au mieux les clients dans leur dégustation.

Les Grands Buffets et le fromage en quelques chiffres

- 111 fromages sur un plateau de 30 mètres
- 500 kilos de fromages installés chaque jour sur le plateau
- 35000 kg de fromage commandés en 2019
- 100 g de fromage par client consommé en 2019
- 23 fromages d'Europe
- 11 régions de France représentées



David Marrant, Maître-Crémier les Grands Buffets, au centre et son équipe - photo DR