



L'AOP FESTIVAL DÉVOILE LE PROGRAMME DE SA 4^e ÉDITION : CHEFS, DÉGUSTATIONS ET EXPÉRIENCES GOURMANDES AU RENDEZ-VOUS !

**Du 13 au 15 novembre 2026, le CENTQUATRE-PARIS célèbre les 52 AOP
laitières françaises, avec une petite nouvelle : le Mothais sur feuille !**

Des chefs, des producteurs et des fromagers sur scène, des dégustations et des expériences à savourer : l'AOP Festival dévoile la programmation de sa 4^e édition !

Du 13 au 15 novembre 2026, le CENTQUATRE-PARIS invite à découvrir les 52 Appellations d'Origine Protégée laitières françaises, leurs histoires, leurs savoir-faire et les territoires auxquels elles sont intimement liées. Trois jours pour goûter, rencontrer, se questionner et comprendre la diversité des terroirs laitiers français à travers les AOP !

Après le succès de ses précédentes éditions, l'AOP Festival revient avec une programmation qui fait la part belle à la créativité culinaire, à la transmission des savoir-faire et au plaisir de partager. Placée sous le parrainage de la crémère-fromagère Virginie Boularouah et du chef Clotaire Poirier, cette 4^e édition réunira chefs, producteurs et passionnés de gastronomie autour d'une même ambition : faire découvrir les AOP laitières sous toutes leurs facettes, entre patrimoine, gourmandise et créativité.

« Les fromages, beurres et crèmes AOP racontent tous une histoire : celle d'un terroir, de femmes et d'hommes passionnés et de savoir-faire uniques. Avec l'AOP Festival, nous avons envie de partager cette richesse avec le plus grand nombre, de donner envie de goûter, de poser des questions, de découvrir de nouvelles saveurs. C'est toute la magie de cet événement : rendre ce patrimoine vivant, accessible et joyeux ! », Virginie Boularouah, crémère-fromagère et marraine de l'édition 2026.

/// SIX RENDEZ-VOUS CULINAIRES POUR RÉINVENTER LES AOP LAITIÈRES

Place à la créativité sur la scène de l'AOP Festival ! Tout au long du week-end, des chefs aux univers singuliers se succéderont pour proposer des démonstrations culinaires mettant à l'honneur les fromages, beurres et crèmes AOP.

Le samedi 14 novembre, **Alexy Algar-Denos, Pierre Reure et Clotaire Poirier** ouvriront le bal. Le dimanche, place à **Charlie Anne**, au duo **Philippine Jaillet et Charles Neyers**, puis à **Jorick Dorignac**. Les chefs partageront leur créativité et leurs astuces pour explorer les multiples usages des AOP laitières en cuisine. L'occasion de porter un regard neuf sur ces produits de terroir, qui se prêtent aussi bien aux recettes du quotidien qu'aux créations les plus audacieuses.

« Les AOP laitières sont une formidable source d'inspiration en cuisine. Derrière chaque produit, il y a une identité, une texture, un goût qui ouvre le champ des possibles. Ce que j'aime dans l'AOP Festival, c'est cette rencontre entre les savoir-faire des producteurs, la créativité des chefs et la curiosité du public. On partage, on expérimente et surtout, on se fait plaisir ! »

Clotaire Poirier, chef et parrain de l'édition 2026.

/// DES ATELIERS PARTICIPATIFS

À l'AOP Festival, petits et grands pourront **goûter, apprendre et expérimenter** grâce à des ateliers participatifs autour des fromages, beurres et crèmes AOP.

En cuisine, ils découvriront les secrets des associations de saveurs, les bons gestes de découpe et l'art de composer un plateau de fromages. Ils pourront aussi explorer les savoir-faire et les terroirs des AOP, ou tester leurs connaissances avec le Grand Quiz des AOP. Enfin, trois animations sensorielles les inviteront à **reconnaître les textures et les arômes, explorer les fromages du plus doux au plus puissant et oser des accords gourmands inattendus**. Autant d'expériences pour apprendre en s'amusant et (re)découvrir les AOP laitières !

/// LES PRODUCTEURS À L'HONNEUR : DES RENCONTRES AU CŒUR DES TERROIRS

Derrière chaque AOP se cachent un territoire, des paysages, des gestes et surtout des femmes et des hommes qui font vivre ces savoir-faire au quotidien. Sur scène, les rendez-vous « **Paroles de producteurs** » permettront de découvrir leurs métiers, leurs engagements et les spécificités de leurs produits. Des échanges aux côtés d'éleveurs, fromagers et affineurs venus de toute la France, pour mieux comprendre ce qui fait la singularité des AOP, leur lien indissociable à leur territoire d'origine et les exigences qui garantissent leur authenticité.

/// LE MOTHAI SUR FEUILLE, 52^e AOP LAITIÈRE FRANÇAISE !

Cette 4^e édition mettra à l'honneur une nouvelle AOP : **le Mothais sur feuille**, fromage de chèvre du Poitou reconnu en juin 2026. Son arrivée porte à 52 le nombre d'AOP laitières françaises : **47 fromages, 3 beurres et 2 crèmes**. L'occasion de découvrir et déguster cette nouvelle appellation, reflet d'un patrimoine vivant et des savoir-faire de nos terroirs.

/// TROIS JOURS POUR SE RÉGALER, PARTAGER... ET FAIRE LA FÊTE !

Parce que le goût est avant tout une affaire de plaisir et de convivialité, l'AOP Festival ne se limite pas aux dégustations et aux découvertes gastronomiques.

Entre rencontres avec les producteurs, démonstrations culinaires et ateliers participatifs, les visiteurs pourront profiter de « **la pause goûter des AOP avec des artisans boulanger-pâtisseries**. Dégustation de snacking sucrés et salés à base de pâte feuilletée au beurre AOP », pour s'offrir un moment gourmand au cœur du festival. Et pour prolonger le plaisir, **des DJ sets viendront animer les soirées du vendredi et du samedi**.

INFORMATIONS PRATIQUES :

AOP FESTIVAL – 4^e ÉDITION

Du vendredi 13 au dimanche 15 novembre 2026

Le CENTQUATRE-PARIS - 5 rue Curial – 75019 Paris

Horaires :

Vendredi 13 novembre : 17h à 21h

Samedi 14 novembre : 10h à 21h

Dimanche 15 novembre : 10h à 19h

Entrée libre – Dégustations gratuites

Contacts presse

Clémence Gauvin – clemencegauvin@hotmail.fr - 06.74.64.79.63

Marylène Bezamat - mbezamat@cnaol.fr – 06.03.99.62.07

Delphine Sacleux – dsacleux@cniel.com – 06.71.10.80.03

Salle de presse : presse.filiere-laitiere.fr



À propos du CNAOL.

Créé en 2002, le CNAOL, Conseil National des Appellations d'Origine Laitières, a pour rôle de défendre et de promouvoir les Appellations d'Origine protégées, au niveau national, européen et international. Il regroupe l'ensemble des Organismes de Défense et de Gestion (ODG) des 52 AOP laitières françaises : 47 fromages, 3 beurres et 2 crèmes. Il apporte également conseil et accompagnement aux ODG dans l'accomplissement de leurs missions : programmes de recherche et développement, outils collectifs, veille réglementaire... Le CNAOL mène de nombreuses actions pour lutter contre la distorsion, le parasitisme ou la contrefaçon qui portent préjudice aux AOP Laitières et d'informer sur les AOP Laitières



À propos du Cniel.

Créé en 1974, Le Centre national interprofessionnel de l'économie laitière (Cniel) est l'association qui regroupe les organisations représentant les producteurs de lait de vache, les entreprises laitières privées, les coopératives laitières, et les acteurs du commerce et de la restauration. Le Cniel porte la volonté commune de ses membres de coopérer pour construire une filière laitière structurée, performante et durable, ancrée dans les territoires et ouverte sur la société et le monde d'aujourd'hui et de demain.