

LA COLLECTIVE DES PRODUITS LAITIERS
& LE COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DU VIN DE CHAMPAGNE PRÉSENTENT...

Dossier
de presse
SEPTEMBRE 2008



FROMAGE
CHAMPAGNE





L'alliance surprenante qui va faire la tendance !

Alors que l'on se plaît parfois à l'imaginer figée et conventionnelle, la cuisine française ne cesse d'évoluer, empruntant souvent d'étonnants sentiers gastronomiques.

Certains pourraient ainsi, crier au sacrilège si **FROMAGE & CHAMPAGNE** convolaient en justes et savoureuses noces. À tort. Car cette union audacieuse s'avère des plus judicieuses au regard de ses multiples atouts. D'abord, elle met les papilles en ébullition et envoûte les palais les plus délicats ensuite, et c'est en cela que cette combinaison prend tout son sens, elle illustre des tendances sociétales fortes fondées sur l'amour des paradoxes, l'envie de faire et de se faire plaisir ou le retour à une certaine forme d'authenticité, pour n'en citer que quelques-unes.

À n'en pas douter, le duo **FROMAGE & CHAMPAGNE** va s'imposer sur les tables et dans les têtes en venant allègrement ponctuer les petites fêtes du quotidien comme les grandes fêtes de la vie de chacun.



Une alliance tentante car tendance

Simplexité, Happy-tox, Gothique blanc ou RUSTIC-CHIC... derrière ces labels mystérieux et séduisants se cachent des tendances inspirées par Vincent Grégoire, tendanceur du Cabinet de Style et de Prospective Nelly Rodi qui s'est attaché à décrypter avec son œil aiguisé, les mouvements sociétaux et comportementaux liés à l'émergence de cette alliance **FROMAGE & CHAMPAGNE**.

Reflets de nos modes de vies, ces tendances décodées au sein du carnet d'inspiration (p. 6), confèrent à notre alliance culinaire, ce supplément d'âme qui permet d'affirmer aujourd'hui qu'elle est tout sauf éphémère. Que l'on soit néophytes, gourmets ou simplement curieux, une chose est sûre, la tendance **FROMAGE & CHAMPAGNE** va faire des adeptes !



Une alliance tentante car appétissante

Pour les frères Mons, Maîtres Fromagers et Yves Chapier, Sommelier, le duo **FROMAGE & CHAMPAGNE** constitue une évidence. Tous deux, déjà conquis, coupent court aux préjugés et déclinent sur tous les tons communauté de valeurs et convergences naturelles à l'origine de cette alliance gustative.

Se conjuguent ainsi à l'unisson, au fil des pages du carnet gourmand (p. 14) : palettes aromatiques communes, modes de consommation identiques de produits simples "prêts à consommer", origines semblables ancrées dans le terroir français, et techniques de fabrication pareillement fondées sur la fermentation, caractéristique clé de ces deux produits.

Enfin, pour compléter le tableau **FROMAGE & CHAMPAGNE**, et parfaire la découverte gourmande, des recettes plus savoureuses les unes que les autres et un mini-guide des alliances **FROMAGE & CHAMPAGNE** sont proposés pour éviter le "gastronomique faux-pas" !

*Alors, maintenant,
un seul mot d'ordre :
se laisser tenter
et se sustenter !*





Simplexité, parce que le simple est parfois si complexe...

Dans une période où l'instabilité le dispute à la morosité, les Français ont besoin de repères et se raccrochent plus que jamais aux fondamentaux, à l'authenticité et aux choses simples. C'est le retour aux valeurs originelles et essentielles.

Mais paradoxalement, cet attrait pour le naturel et le simple s'accompagne aussi d'une véritable fascination pour l'envers du décor, les coulisses et la compréhension de mécanismes sophistiqués.

Chacun souhaite se positionner en terrain balisé, simple et rassurant mais en même temps, est désireux d'analyser, d'étudier, de décrypter pour mieux appréhender l'inconnu.

Et qui dit simplexité, dit aussi Fromage & Champagne car...

... simples, ils le sont !

Produits "faciles à vivre" par excellence à l'opposé de la cuisine moléculaire, ne nécessitant que peu de préparation, le Fromage et le Champagne se dégustent de manière informelle, et se suffisent à eux-mêmes. Inattendue et conviviale, cette union assure un air de fête à nos tablées familiales ou amicales pour célébrer les grands événements qui jalonnent notre vie comme à notre table quotidienne. Simples aussi car, pour emprunter une terminologie

marketing, le Fromage et le Champagne ne sont pas "segmentants". Nul besoin d'être un expert œnologue ou maître fromager pour comprendre et apprécier la délicatesse et la saveur subtile de cette alliance. Ils s'adressent à tout un chacun, simple gourmand ou gourmet esthète !

... mais compliqués, ils le sont aussi !

Leur apparente simplicité renferme une véritable complexité intérieure. Ils sont tous deux le fruit de terroirs et répondent à des exigences d'élaboration alliant rigueur, patience, savoir-faire et technicité.

L'attention du Maître Fromager Affineur est ainsi sollicitée à chaque instant, et en particulier lors de l'affinage, fruit d'une véritable unité de lieu, de temps et d'une ambiance d'exception. La moindre variation dans cet équilibre fragile altérera l'arôme final du fromage.

De la même façon, l'élaboration d'un champagne comprend de nombreuses étapes qui dureront jusqu'à 4 ans pour les millésimés. La plus complexe est sans doute l'assemblage, clé pour l'équilibre de la cuvée, qui associe grâce à une alchimie mystérieuse, cépages, crus et années.

N'est-ce pas là, la **simplexité** même ?

*Et c'est précisément
ce paradoxe apparent
qui fait de l'alliance
Fromage & Champagne
LA nouvelle tendance
culinaire à suivre.*



Happy-tox, parce que se faire plaisir fait du bien !

Après une longue période de “détox”, axée sur une consommation d’aliments diurétique, diététique, hygiénique et autres mots en -ique, les Français ont plus que jamais à cœur aujourd’hui de dire halte aux privations à répétition. Haro sur les diktats multiples, désormais, place à l’ère de l’**Happy-tox** ! Se faire plaisir est à l’ordre du jour car en plus de ravir les papilles, se faire plaisir est également un booster de beauté intérieure.

Finis aussi les régimes qui nous privent de toute vie sociale ; la beauté passe aussi par le partage et quoi de mieux qu’une fête improvisée avec ses proches pour se redonner bonne mine ? Dans un cadre convivial et détendu, on picore, on échange, on est bien et finalement on rayonne.

Et qui dit Happy-tox, dit aussi Fromage & Champagne car...

... Le Fromage comme le Champagne sont synonymes de plaisir, convivialité et partage.

Avec cet art nouveau de recevoir, les produits fédérateurs tels que le Fromage et le Champagne qui s’assemblent et rassemblent, tiennent une place de choix.

Par essence, le Fromage est un mets “à partager” quand le Champagne donne, lui, une touche conviviale et chaleureuse à toutes les fêtes de la vie. De la cérémonie imposante au simple “drunch” (dinner + lunch) du dimanche après-midi, on picore le Fromage un peu comme l’on mangerait des tapas, flûte de champagne à la main et amis de part et d’autre, dans un seul objectif : se faire plaisir !

Alors, fini l’into
et vive le Happy-tox
à base de Fromage
& Champagne.







Gothique blanc, parce qu'il y a des fermentations saines

Et si les fermentations ne rimaient plus avec aversion ? Aujourd'hui, une réelle prise de conscience s'empare des Français qui ont constaté qu'à force de gommer les microbes, on finissait par gommer la vie. Fort de ce constat, les moisissures connaissent un véritable retour en grâce, étant même perçues comme "sympas", en gastronomie comme en cosmétologie par exemple.

La tendance émergente d'un **Gothique blanc** exprime ce besoin de réintroduction des ferments afin de réapprendre au corps à s'adapter et à se défendre. Le gothique se fait lumineux, le bizarre n'est plus rejeté. Le gothique devient blanc puisque décidément les fermentations peuvent s'avérer saines et bonnes pour le corps.

Et qui dit Gothique blanc, dit aussi Fromage & Champagne car...

Entre affinage et fermentation, le Champagne et le Fromage ont eux aussi à bien des égards des attributs gothiques : caves, dédales et souterrains font partie du cérémonial de fabrication. Leur processus de création est également marqué par des rituels frappés du sceau du mystère et de l'alchimie secrète.

Sans parler de leur composition : des moisissures cultivées dans le Fromage lui confèrent arômes affirmés et saveurs gustatives reconnaissables entre toutes. Une prise de mousse pour le Champagne avec des techniques minutieuses, gages d'une bulle délicate.

Avec leurs couleurs claires, le Fromage et le Champagne ne seraient ils pas les plus Gothique blanc de nos aliments ?



RUSTIC-CHIC, parce que rusticité rime avec subtilité

À l'heure où les excès de la globalisation sont décriés et le localisme encensé, les Français développent une véritable inquiétude quant à la possible disparition des savoir-faire "à la Française". Plus que jamais en quête d'une rusticité bienveillante, ils sont désireux de retrouver les saveurs d'antan et de se laisser gagner par l'émotion et les souvenirs qu'elles suscitent. Valorisation des produits sains, hommage à notre diversité régionale et surtout appréciation de la qualité de notre terroir, riche d'une multiplicité de saveurs, résument la philosophie de ces nouveaux "artistos", âmes bohèmes et chics. Nombreux sont ceux, qui vivent en effet dans le respect des bonnes choses et dans la préservation de notre patrimoine commun. Le secret d'une **RUSTIC-CHIC** party réussie ? Ni clinquant ostentatoire, ni cuisine moléculaire mais plutôt le culte de l'élégance, des relations franches et la qualité de produits partagés. C'est cela le nouveau chic ! C'est ce vernis rustique qui en fait tout l'éclat !

Et qui dit RUSTIC-CHIC, dit aussi Fromage & Champagne car...

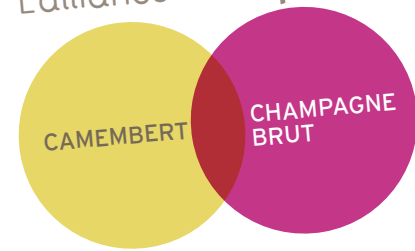
... qui mieux que le Fromage et le Champagne illustrent cette symbolique de la rusticité ouverte, avenante et bienveillante ? Tout d'abord, parce qu'ils sont les parfaits représentants du terroir français. Tous deux reflètent le goût et le respect des bonnes choses avec une dimension émotionnelle exacerbée face à la préservation de notre patrimoine commun. Ensuite parce qu'ils sont... chics. Non pas le chic synonyme de luxe mais le chic symbole d'une élégance revisitée, d'une noblesse démocratisée et d'une qualité incontestée. Cette qualité, fromagers et vigneronns la puisent tant dans les exigeants cahiers des charges auxquels ils se conforment que dans la passion qui les anime. Enfin, parce que Fromage & Champagne sont des produits nobles mais accessibles à tous.

*Un bon Fromage
+ une bonne bouteille
de Champagne =
l'équation Rustic-Chic
gagnante !*

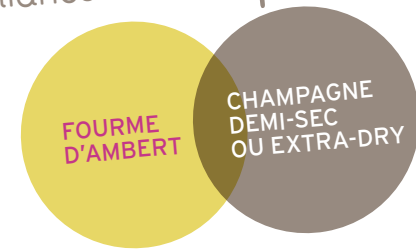




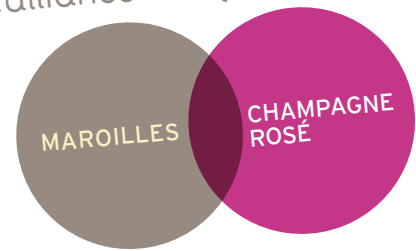
L'alliance Simplex



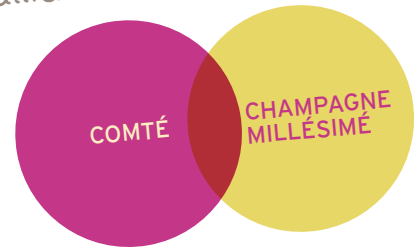
L'alliance Gothique blanc



L'alliance Happy-tox

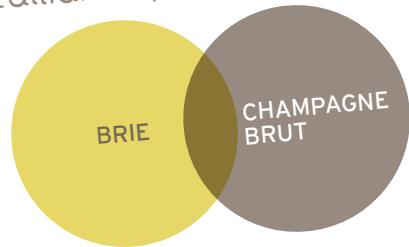


L'alliance RUSTIC-CHIC

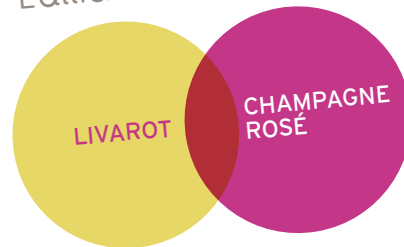


Pour être dans la tendance

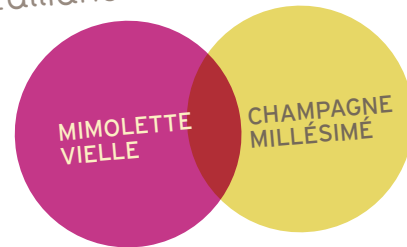
L'alliance passe-partout



L'alliance anti-baiser



L'alliance de longue date



L'alliance girly-relax

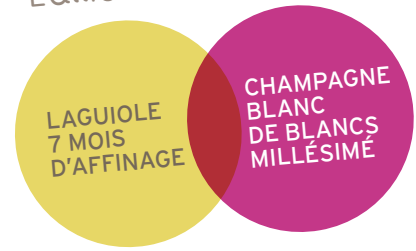


L'alliance délicate

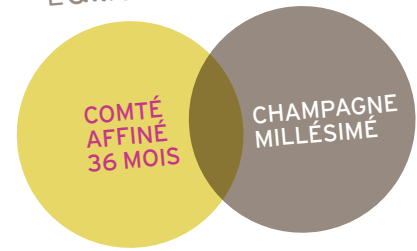


Pour apprivoiser le duo

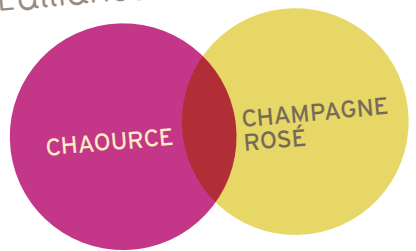
L'alliance moelleuse



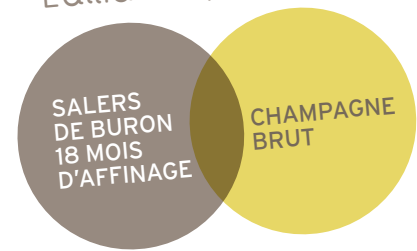
L'alliance patiente



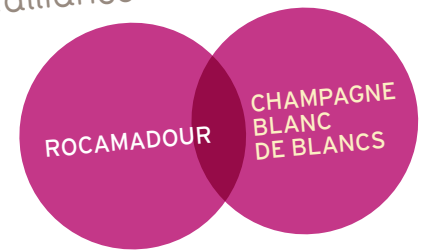
L'alliance décomplexée



L'alliance piquante



L'alliance 2 minutes chrono





se marièrent
et eurent beaucoup
de petites recettes...

*La bonne
alliance :
un Champagne
brut*

Faisselle aux radis

Préparation : 10 mn • Pour 1 personne

- Faisselle fraîche • 1 à 2 radis • Cumin, ciboulette
- Sel et poivre • Huile de noix • 1 cuillère à soupe de crème fraîche (450 g M.G./litre, nonensemencée) •

Retournez une faisselle, couvrez-la de crème fraîche. Ajoutez un filet d'huile de noix. Parsemez de quelques grains de cumin et de ciboulette émincée. Découpez les radis en rondelles et posez-les sur le sommet du fromage blanc. Salez, poivrez.

Servez assez frais avec un morceau de pain toasté.

Brochettes estivales figes-serrano-comté affiné 36 mois

Préparation : 15 mn • Pour 4 personnes

- 20 figes • 50 g de comté affiné 36 mois • 5 tranches de serrano •

Placez les copeaux de comté affiné 36 mois à l'intérieur des figes. Enroulez le tout dans une tranche de serrano découpée à la largeur de la figue. Piquez 2 figes sur une brochette.

Versez un peu de miel sur la brochette et parsemez de comté affiné 36 mois râpé.

*La bonne
alliance :
un Champagne
millésimé*

Terrine de légumes au caillé frais

Préparation : 20 mn • Pour 8 personnes

- 9 lingots de fromage frais • 5 tomates • 2 poireaux
- Sel fin et poivre mignonnette • Huile de noisette
- Vinaigre de Xérès et de vin vieux •

Mondez et épépinez les tomates (1 mn dans l'eau bouillante) ou achetez tomates et poireaux précuits. Découpez-les en quartiers plats.

Faites cuire les poireaux 15 mn, puis montez la terrine en alternant une couche de fromage frais (à étaler avec une marquisette), une couche de tomates, une couche de fromage frais, une couche de poireaux (tête-bêche par moitié), une couche fromage frais,

*La bonne
alliance :
un Champagne
brut blanc
de blancs*

une couche de tomates, une couche de fromage frais, ceci dans un moule préalablement tapissé de film. Serrez le tout sous vide.

Vous pouvez servir cette terrine aussi bien en entrée qu'en fin de repas, accompagnée d'un filet d'huile de noisette tachée de deux vinaigres, l'un de vin vieux et l'autre de Xérès, avec une pincée de poivre concassé aux cinq baies.

Servez assez frais avec une tranche de pain de campagne toastée.

Tartine andouille de Vire et Maroilles

Préparation : 15 mn • Pour 5 personnes

- 10 tranches de pain • 1 cl de vin blanc, 10 g d'ail
- 200 g d'andouille de Vire • 200 g de Maroilles •

Faites griller le pain. Frottez-le avec une gousse d'ail et versez un peu de vin blanc. Faites alterner de fines demi-tranches d'andouille et de Maroilles. Faites fondre doucement au four pour que le fromage reste moelleux.

*La bonne
alliance :
un Champagne
rosé*

Camembert aux pommes caramélisées et au beurre salé

Préparation : 30 mn • Pour 4 personnes

- 200 g de camembert • 200 g de pommes • 50 g de beurre demi-sel • 20 g de sucre de canne semoule •

Faites caraméliser les dés de pommes dans le beurre et le sucre. Servez dans un petit verre avec un camembert découpé en dés.

La bonne alliance : un Champagne brut blanc de noirs

Griottine Lactée

Préparation : 30 mn • Pour 4 personnes

- 50 g de Streusel/crumble • ½ zeste d'orange • ½ zeste de citron • 2 gousses de vanille Bourbon • 100 g de crème de citron • 50 g de confiture de griottes Amarene • 30 g de griotte Amarene • 350 g de fromage blanc • 250 g de crème fraîche fouettée • 8 framboises • 4 feuilles de menthe •

Mélangez le fromage blanc avec les zestes d'orange et de citron, la vanille, la crème de citron et 100 g de crème fouettée. Prévoyez un récipient par personne et remplissez-le comme suit : déposez dans le fond une cuillère à café de confiture, puis garnissez jusqu'à

La bonne alliance : un Champagne rosé

moitié avec la préparation à base de fromage blanc. Dispersez délicatement les griottes puis remplissez de crème fouettée. Disposez alors sur le dessus deux framboises et une feuille de menthe et parsemez l'ensemble de Streusel/crumble. Servez très frais.

Vincent Grégoire

Vincent Grégoire, 40 ans, conçoit son "travail" comme une courroie de transmission entre le marketing, la création et la communication.

La planète est son terrain de chasse privilégié, toujours en mouvement avec le "radar" sur "on", passionné d'Art Contemporain, il ne conçoit pas la recherche de tendances émergentes sans leur décryptage et leur analyse de fond.

Il réfléchit en transversalité ne percevant pas de frontières hermétiques entre les disciplines : (mode, beauté, culture, architecture, consommation...).



Vincent Grégoire,
Directeur de Création
du Département
Art de Vivre, Tendancier
au sein de l'Agence
de Style et de Prospective
Nelly Rodi

De formation Architecte d'Intérieur et Designer, il a ensuite collaboré à la création de collections d'accessoires et de scénographies pour la mode, puis la direction artistique et les produits de la décoratrice Agnès Comar, avant d'intégrer l'Agence Nelly Rodi en 1990.



Les frères Mons
Maîtres Fromagers Affineurs

Les frères Mons

“L’Auvergnat” fondé par Hubert et Rolande Mons en 1965 n’était au départ qu’un camion fromagerie sur les marchés Roannais. Aujourd’hui “l’Auvergnat” est devenu “La Maison Mons - Fromager Affineur”.

Après avoir commencé sous l’œil paternel, les frères Mons passent par les plus grandes mains telles que Jacques Vernier, Christian Cantin... En 2000, Hervé est consacré Meilleur Ouvrier de France (MOF). La Maison Mons est élue “Fromager de l’année” par le guide gastronomique Pudlo France en 2002. Et ne s’arrête pas là.

La Maison Mons développe en 2005 un partenariat aux États-Unis avec une grande marque de magasin et ouvre un concept store de fromages à New York. La Maison Mons s’installe également sur le marché du Borough Market de Londres.

Mais surtout ces deux frères complices parcourent la France à la recherche des meilleurs produits, des producteurs qui produisent encore de façon traditionnelle, avec le respect du savoir-faire ancestral. Produits qu’ils affinent ensuite dans leurs caves. C’est pourquoi la Maison Mons est le fournisseur officiel des grandes tables à travers le monde et la référence en matière de spécialités fromagères.

Aujourd’hui, ce sont 22 personnes travaillant aux caves, 155 clients nationaux, 19 pays à l’export, 130 producteurs fermiers sur le territoire, 4 boutiques en France et environ 190 fromages différents en affinage en permanence.

Yves Chapier

Titulaire d'un CAP de restauration avec une mention complémentaire en sommellerie, Yves Chapier est viticulteur dans la côte des blancs en Champagne.

Après 3 ans sur le Paquebot France, Yves met son expertise au service d'une grande maison de Champagne en tant que Premier Maître d'hôtel et Chef Sommelier.

Yves est un passionné. Parallèlement à sa vie professionnelle, il occupe un rôle prépondérant dans la vie de la profession. Il est ainsi Président des Sommeliers de Champagne-Ardenne et Maître Sommelier de l'Union de la Sommellerie Française. Enfin, Yves Chapier aime faire partager ses connaissances et son savoir. Il s'investit ainsi dans le domaine de l'éducation en étant Conseiller d'éducation pour les lycées professionnels en hôtellerie.



Yves Chapier
Sommelier



Collective des Produits Laitiers

Annie Blaise
01 49 70 71 67
ablaise@cniel.com



Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne

Daniel Lorson
03 26 51 19 30
daniel.lorson@civc.fr



