

# Votre sélection du 15/10/2010

## RECETTES

|   |   |   |
|---|---|---|
| www.confidentielles.com (13 octobre 2010) | Petit chausson feuilleté au fromage de brebis | 2 |
| TOUT EN UN (N 52/2010)                    | Mon maître et moi                             | 4 |
| TF1 (28/09/2010)                          | Petits plats en équilibre                     | 5 |
| cuisine.elle.fr (10 octobre 2010)         | LA POITRINE DE PORC                           | 7 |

## FROMAGE OSSAU IRATY

|   |   |    |
|---|---|----|
| LSA LIBRE SERVICE ACTUALITES (14 OCT 10)    | La culture de la qualité au SIAL            | 10 |
| www.paris-communiqués.com (10 octobre 2010) | PRESSE'NEWS SEPTEMBRE 2010 GOURMETS & VINS  | 14 |
| www.categorynet.com (10 octobre 2010)       | PRESSE NEWS SEPTEMBRE 2010 GOURMETS ET VINS | 27 |

## CITATIONS

|  |   |    |
|--|---|----|
| www.bordeaux-communiqués.com (14 octobre 2010) | Grand succès pour l'opération Laits de Pays ONETIK !                | 40 |
| www.categorynet.com (14 octobre 2010)          | Grand succès pour l'opération « laits de pays » lancée par ONETIK ! | 43 |
| PATRE (OCT 10)                                 | La tomme des pyrénées, définitivement au lait cru                   | 46 |

## 30 ANS OSSAU IRATY

|   |   |    |
|---|---|----|
| LE SILLON ED.PYRENEES ATLANTIQUES (08 OCT 10) | Bonne retraite à Françoise et Nicolas                       | 48 |
| LES MARCHES HEBDO (14 OCT 10)                 | Les fromages AOC s'inquiètent de la fin des quotas laitiers | 49 |
| TF1 (01/10/2010)                              | Journal de 13h  | 52 |

# RECETTES

Date : 12/10/10

## Petit chausson feuilleté au fromage de brebis



Par : stifler2021

Temps de préparation :

Temps de préparation : 30 mn Temps de cuisson : 45 mn

Niveau de difficulté : très facile

Ingrédients Petit chausson feuilleté au fromage de brebis :

Pour 4 personnes:- 200 g de pâte feuilletée surgelée- 2 oignons- 120 g de fromage de brebis type Osso **iraty** - 1 cuil. à café de sucre cassonade- 5 cl d'huile d'olive- 1 jaune d'œuf

Préchauffez le four à 180 °C (th 6). Epluchez et émincez les oignons . Faites-les fondre 30 min dans une casserole avec l'huile d'olive, salez et poivrez. Ajoutez le sucre, laissez légèrement caraméliser puis laissez-les refroidir.

## Évaluation du site

Ce site est avant tout un ensemble de forums dédiés aux femmes, mais il diffuse également des présentations de produits divers (mode, beauté, électroménager, culture, etc.), sous forme de fiches.

**Cible**  
Spécialisée

**Dynamisme\*** : 4

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Étalez la pâte feuilletée sur 2 à 3 mm d'épaisseur environ, taillez 12 cercles de 10 à 12 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce. Posez-les sur une plaque de four recouverte d'une feuille de papier de cuisson.

Badigeonnez les ronds de pâte de jaune d'œuf. Répartissez la fondue d'oignons au centre des ronds de pâte, déposez un morceau de fromage dessus puis refermez-les pour former des chaussons en appuyant bien sur les bords pour les souder.

Badigeonnez-les avec le reste de jaune d'œuf. Mettez les chaussons à cuire 15 à 20 min. Sortez les chaussons du four, laissez-les tiédir avant de les déguster.

Prix pour 4 personnes : bon marché

Région : France

*C'est en mars que le printemps chante,  
et que le rhumatisme augmente.*

## MON MAÎTRE ET MOI

### Les lieux de dominance

**H**aut d'escalier, couloir, entrée sont des endroits stratégiques représentant pour le chien des lieux privilégiés d'où il peut contrôler les allées et venues de chacun et en tirer une prérogative de dominance ambiguë pour son équilibre. En effet en pareille posture, peu rassurante pour lui, il est angoissé et devient nerveux, sursautant au moindre bruit. Faites-le se déplacer à un autre endroit.

C. HOCHET / RUSTICA



*Charly, jack russel de 2 mois, est un séducteur-né auquel il est difficile de résister!*

## Foires aux bestiaux

### LES FOIRES DE SAUGUES

**AU CŒUR DU GÉVAUDAN** où sévit, au XVIII<sup>e</sup> siècle la fameuse bête du même nom, Saugues (Haute-Loire), fortifiée au XII<sup>e</sup> siècle par les évêques de Mende, est, depuis le Moyen Âge, une étape pour les pèlerins de Saint-Jacques-de-Compostelle et une grande terre d'élevage. Réputé pour la qualité de ses moutons,

le marché aux ovins de Saugues, qui se tient tous les vendredis, est le 4<sup>e</sup> de France. Tous les lundis a lieu un grand marché aux veaux, ainsi que, le premier et troisième lundi du mois, un marché aux vaches et aux broustards. Enfin, le dernier week-end de février a lieu une foire aux poulains.

### À TABLE !

## Gratin de céréales à l'origan

**Préparation : 20 min. Cuisson : 30 min.**

**INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :** 140 g de boulghour, 120 g de millet, 1 gros oignon, 3 gousses d'ail, 5 tomates, 40 cl de bouillon de légumes, 2 brindilles d'origan, 100 g d'ossau-iraty, piment d'Espelette, sel.

- Dans un plat à gratin, disposez des rondelles de tomates, de l'ail haché, de l'origan, le boulghour, le millet, l'oignon haché et terminez par des rondelles de tomates.
- Versez le bouillon de lé-

gumes. Assaisonnez de sel et de piment d'Espelette.

- Enfourez pendant 20 min.
- Sortez le plat du four, placez des lamelles d'ossau-iraty sur le dessus. Faites gratiner pendant 10 min. (Recette Cidil).

SAMEDI

**12**  
MARS

Ste Justine



POISSONS  
3<sup>e</sup> décan



Lever 7 h 13  
Coucher 18 h 49



Coucher 2 h 03  
Lever 10 h 25

DIMANCHE

**13**  
MARS

St Rodrigue



POISSONS  
3<sup>e</sup> décan



Lever 7 h 11  
Coucher 18 h 51



Coucher 2 h 58  
Lever 11 h 21  
Premier quartier  
à 0 h 45

## LE CARNET DU JARDINIER

- ◆ Plantez et taillez les rosiers.
- ◆ Bouturez groseillier, cassissier, cognassier et vigne.

## MÉTÉO-JARDIN

TEMPÉRATURE :

CIEL :

VENT :

PLUIE :

## Gougère basque à l'Ossau-Iraty et au piment d'Espelette



Durée : 2 minutes

Chronique : Petits plats en équilibre

Présentateur : Laurent Mariotte

Lien : <http://videos.tf1.fr/petits-plats-en-equilibre/28-09-l-ossau-6073568.html>

## Recette

Pour 4 personnes

- 25 cl d'eau
- 75 g de beurre doux
- 150 g de farine
- 3 œufs
- 200 g d'Ossau-Iraty râpé
- Une bonne pincée de sel
- 4 pincées de piment d'Espelette ou +
- Quelques tours de moulin de poivre

Préchauffez votre four à 220°C.

Versez l'eau dans une casserole avec le beurre coupé en dés. Portez à ébullition. Hors du feu, ajoutez en une seule fois la farine et mélangez bien à la spatule. Dès que la pâte est souple, remettez de nouveau sur feu vif. Mélangez énergiquement la pâte pour la dessécher. Retirez du feu et laissez refroidir 5 min.

Ajoutez les œufs un à un. Prenez bien le temps d'incorporer chaque œuf. Incorporez à la pâte à chou, le fromage de brebis râpé, le sel, le poivre, le piment et mélangez bien (vous pouvez mettre 30 g de côté pour parsemer sur le dessus des gougères).

Sur une plaque allant au four (beurrée ou couverte de papier sulfurisé), formez 4 couronnes à l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère à soupe. Enfournez pour 25 min. Le dessus de la gougère forme une croûte. Servez avec une salade verte ou nature.

Date : 08/10/10

## LA POITRINE DE PORC



Pour un crousti-fondant de choc Faire cuire 1 h 30 1 kg de poitrine de porc avec 2 carottes + 2 gousses d'ail + 1 oignon + thym. Egoutter, couper en 4 tranches épaisses et faire griller à la poêle antiadhésive.

## LA VACHE QUI RIT

Pour des croque-monsieur faciles Tartiner 8 tranches de pain de mie avec de La Vache qui rit, garnir de jambon, refermer et faire cuire à la poêle à feu doux avec un peu de beurre.

## L'OSSAU-IRATY

## Évaluation du site

Cette section du site du magazine féminin Elle diffuse des recettes de cuisine et des articles concernant la gastronomie en général.

**Cible**  
Spécialisée

**Dynamisme\* : 12**

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



Pour une salade inattendue Emincer 2 bottes de radis + 1 échalote + fines herbes. Ajouter 80 g d'ossau-iraty en copeaux + 150 g de morue dessalée cuite dans du lait + huile d'olive et vinaigre de xérès.

## LES PERLES DU JAPON



Pour un dessert régressif Faire cuire 50 g de perles du Japon dans 50 cl de lait bouillant + 100 g de sucre + cannelle. Ajouter aux perles refroidies 10 cl de crème fouettée, servir avec des lamelles de poire poêlées.

## LES ABATS

Pour un pot-au-feu qui dépose Blanchir une langue de boeuf à l'eau bouillante et la peler. La faire cuire 2 h dans un bouillon avec carottes + navets + chou vert + ail et bouquet garni. Egoutter, couper en tranches et faire dorer à la poêle. Servir avec le bouillon et les légumes.

## LE KIWI

Pour une panna cotta fluo Faire bouillir 50 cl de crème liquide avec 65 g de sucre, ajouter 1 feuille de gélatine trempée et essorée. Faire prendre au frais dans des coupelles. Mixer 3 kiwis et verser sur les panna cotta.

## LA TRUITE

Pour des filets-pommes à l'huile Faire mariner 12 h au frais 400 g de filets de truite sans peau en tronçons + 2 carottes et 1 oignon en rondelles + thym + laurier + anis étoilé, recouverts de 1 cm d'huile d'olive. Servir avec des pommes vapeur.

## LES POMMES DE TERRE

Pour des blinis très patates Ecraser 500 g de pommes de terre chaudes avec 5 cl de lait + 3 blancs d'oeufs + 1 oeuf entier + 3 c. à soupe de farine + muscade. Cuire en crêpes et servir avec du boudin noir.

## LE JAMBON BLANC

Pour un petit plat vite fait Faire cuire 4 grosses têtes de champignons de Paris 3 mn à l'eau bouillante citronnée. Garnir de 1/2 tranche de jambon, casser 1 oeuf par-dessus et cuire 8 mn à 180 °C (th. 6).

## LA CRÈME DE MARRONS

Pour un tiramisu festif Mélanger 300 g de crème de marrons + 1 c. à soupe de crème liquide. Battre 200 g de fromage blanc + 50 g de mascarpone + 50 g de sucre. Tremper des biscuits à la cuiller dans du Baileys et alterner biscuits, crème de marrons et fromage blanc dans des verres, finir par du cacao.

## MAISON D'HÔTE ... DE LUXE

Le Comptoir, c'est le restaurant du Relais Saint-Germain, l'hôtel tenu par Claudine Camdeborde : le seul quatre-étoiles... où l'on se sente comme à la maison ! Au coeur de Saint-Germain-des-Prés, ses vingt-deux adorables chambres, toutes différentes, sont pleines d'histoire(s). Le must pour se faire chouchouter lors d'un week-end en amoureux. A partir de 220 € la chambre simple. Relais Saint-Germain, 9, carrefour de l'Odéon, Paris-6e. Tél. : 01 44 27 07 97 et [www.hotel-paris-relaisaint-germain.com](http://www.hotel-paris-relaisaint-germain.com)

FROMAGE OSSAU IRATY

*Publiscopie*



# SUD-OUEST

## La culture de la qualité au SIAL

**Les grands noms et les saveurs du Sud Ouest se donneront rendez-vous au SIAL pour présenter leurs nouveautés ou mettre en avant leurs produits valeurs sûres. Cette année encore, saveur, authenticité et alimentation saine, seront les maîtres mots.**

**C**ap sur le SIAL ! La grand-messe de l'agroalimentaire se tiendra du 17 au 21 octobre prochain au parc des expositions de Paris Nord Villepinte. Plus d'une centaine d'entreprises du Grand Sud-Ouest, seront aussi présentes : du Limousin à l'Aquitaine en passant par Midi-Pyrénées. Parmi elles des spécialistes des produits de terroir : Le Roquefort, le foie Gras, les fruits... seront présents. Les industriels du Sud-Ouest n'ont jamais cédé aux sirènes de l'agriculture intensive... Ils ont au contraire maintenu leurs traditions et fait des choix audacieux, qui font d'eux désormais des précurseurs en matière de recherche de qualité et de culture bio. À l'heure où les consommateurs réclament transparence et traçabilité, ceux sont eux, qui sans surprise, s'imposent comme les référents dans le domaine, avec des

gammes de produits étendues, de nombreuses innovations, des labels de qualité. Grâce à leur savoir faire, ils ont une vraie longueur d'avance et le feront de nouveau savoir au SIAL, en présentant leurs dernières innovations, bio et plus que jamais synonymes de modernité ! C'est le cas de l'entreprise Toupnot, spécialiste et leader européen sur le marché des conserves de viande. La PME a pris depuis un an, un virage vers le secteur des plats cuisinés de terroir et de recettes végétales diététiques et bio. Elle viendra présenter ses innovations au SIAL et sera même en lice dans la catégorie Innovation avec sa gamme Instants Nature. Vitagermine, la PME bordelaise, spécialiste de l'alimentation bio et naturelle pour les bébés, viendra présenter sa nouvelle gamme de laits maternisés, ses nouveautés fruitées pour les enfants et les compotes ●●●

# Toupnot

## LE LEADER EUROPÉEN DU CORNED BEEF SE LANCE DANS LES PLATS CUISINÉS

La PME du Sud-Ouest sera fidèle au rendez-vous du SIAL, sur un stand de 50 m<sup>2</sup>. A côté de ses spécialités de conserves de viande, elle présentera aussi de nombreuses innovations : une gamme de plats cuisinés appertisés déclinée en recettes terroir, recettes diététiques et Bio.



**Produits issus de l'Agriculture Biologique:** Certifiée Ecocert depuis début 2010, Toupnot est en mesure de proposer toute sa gamme en Bio.

**Restauration Hors Domicile:** grâce à un conditionnement en barquettes de 2,5 kg, l'ensemble de la gamme est disponible pour les restaurateurs, la restauration collective, le milieu hospitalier, ...

**MDD:** certifiée IFS niveau supérieur, et déjà référencée dans la majorité des enseignes, Toupnot produit sous Marque de distributeur une dizaine de références.

L'entreprise Toupnot, c'est près de 80 ans d'expérience dans la fabrication industrielle de conserves de viandes. Mais, depuis un an, la PME des Hautes Pyrénées, qui réalise 80 % de son activité à l'export, s'est aussi positionnée sur le marché des plats cuisinés appertisés en lançant sa propre marque baptisée: Cuisine des Pyrénées.

L'édition 2010 du SIAL sera l'occasion de présenter ces nombreuses innovations.

**Cuisine des Pyrénées:** une marque de plats cuisinés du terroir, correspondant à différentes traditions culinaires régionales et se déclinant en 9 recettes authentiques: Canard aux olives, Truite au Jurançon, Potée ariégeoise, Civet de sanglier, Poulet basquaise, ou encore Bœuf aux olives. Ces nouveautés disponibles aux rayons plats cuisinés sont distribuées depuis septembre 2009 en GMS.

**Instants Nature:** Toupnot développe par ailleurs une gamme 100 % végétale de huit recettes diététiques. Il s'agit de quatre salades froides et de quatre plats cuisinés basés sur les préceptes du régime méditerranéen, à base de légumineuses et de céréales: boulghour, haricots Cranberry, orge mondé, lentilles, soja, légumes croquants... Riches en protéines végétales et fibres, pauvres en matières grasses et cholestérol, ces recettes diététiques sont aussi distribuées en restauration de santé (maisons de retraite, hôpitaux, etc.).

### TOUPNOT EN CHIFFRES :

- 100 salariés
- 15000 tonnes de produits/an
- Un chiffre d'affaires de 20 M€ dont 80 % à l'export.
- Toupnot fabrique pour plusieurs enseignes de la grande distribution et maîtrise la technologie des barquettes micro-ondables.



**TOUPNOT S.A.**

### Contact

**TOUPNOT SA**  
**Conserves de Viandes,**  
**Rémi Arnauld de Sartre,**  
**Directeur Général.**  
16, rue Mirambel, BP 72  
65102 LOURDES CEDEX  
Tél. 05 62 94 10 32.  
E-mail : toupnot@toupnot.com  
SIAL, STAND TOUPNOT : 5A P156.



Photo : Lucien Georgelin

## “Qualité, traçabilité, transparence... le Sud-Ouest a une vraie longueur d’avance et le rappellera au SIAL.”

...

énergisantes de sa gamme Vitasport bio. Parmi les autres grands noms de l’agroalimentaire régionaux, seront présents :

Agour les fromages du pays basque qui fabriquent le célèbre Ossau Iraty. Leur fromage avait déjà été distingué meilleur fromage du monde au world cheese, award de Londres en 2006.

La Fromagerie papillon implantée dans l’Aveyron, déjà plusieurs fois récompensée pour la haute qualité de ses produits. Ce Fabricant depuis plus de 10 ans, est connu dans le monde entier.

Dans la famille des Foies Gras, les maisons Larnaudie qui distribuent leurs produits sous marques distributeurs et Comtesse du Barry présent dans les rayonnages haut de gamme, tels que Monoprix Gourmet et Lafayette Gourmet, seront là.

Des acteurs moins connus du grand public,

viendront mettre en avant leurs produits aux saveurs naturelles et bio. Par exemple les amis de Juliet : cette association créée dans le Lot et Garonne, regroupe des producteurs de pommes bio Juliet et les pépinières Escandes. La pomme bio Juliet est disponible entre mi octobre et fin avril dans les grandes et moyennes surfaces. Elle est conditionnée en barquettes.

Les coulis et fruits surgelés Ponthier, garantis sans colorant ni conservateur, mis au point par une famille de négociants en fruits de Corrèze; les pâtes fraîches Luison, fabriquées dans le Sud Ouest et distribuées en GMS.

Nataïs, le leader européen de maïs à éclater et spécialiste de pop-corn micro onnable installé au cœur du Gers sera là aussi. Son dirigeant Michaël Ehmann développe ses produits dans une véritable démarche qualité et certifie d’ailleurs une part de sa récolte en agriculture bio et labellisée « AB agriculture biologique ».



# Vitagermine

## DÉPLOIE SES GAMMES DE LAIT INFANTILE

**Vitagermine, en pleine stratégie de développement de ses gammes, profitera du SIAL pour dévoiler ses nouveautés.**

**V**itagermine, marque leader de l'alimentation infantile biologique en France, est plus connue via ses marques Babybio, Kalibio, Vitabio ou encore VitasportBio. La PME bordelaise, entretenait depuis une trentaine d'années, une forte tradition diététique, mais c'est en 1995 qu'elle a adopté la véritable « bio attitude ».

Dès 1996, elle obtient d'ailleurs un prix d'innovation pour le 1er lait infantile biologique au SIAL. Fidèle à ce rendez-vous, elle viendra cette année y présenter ses nombreuses innovations.

Parmi les actualités de la marque : l'extension des gammes de lait avec 4 laits de 0 à 12 mois et deux laits croissance (l'un en poudre et l'autre liquide). « Nous aurons en fin d'année, 58 références bébé et six laits infantiles, parmi lesquels de nouveaux laits, enrichis en probiotiques DHA ARA, car nous avons trouvé des sources compatibles avec le bio », explique Jean-Michel Boyer, le directeur général.

La marque Babybio élargit sa gamme avec des bols Menus du Jour et Bonne Nuit, tendresse de petits légumes et riz, cassolette de légumes verts et blé, menu du jour Mitonné de légumes au poulet fermier et quinoa. « Nous développons cette forme de conditionnement qui favorise l'apprentissage des enfants, » indique Jean-Michel Boyer.

Dans la marque Kalibio : l'alimentation biologique à destination des enfants, Vitagermine présentera aussi ses Fruits doo : de nouveaux desserts composés de 92 % de fruits mixés avec une touche de crème.

Vitagermine fabrique par ailleurs des produits énergétiques bio à destination des sportifs et présentera au SIAL sa dernière nouveauté. Baptisée Energie Fruit, il s'agit d'une gourde bio de 80 grammes qui associe la pomme, l'acérola, riche en vitamine C naturelle, du guarana et du maté riche en caféine. Cette recette apporte des sucres



### VITAGERMINE EN CHIFFRES

**Effectif** : 80 personnes  
**Production** : 4000 tonnes de produits bio végétaux/an  
**Chiffre d'affaires** : 28 M€/an dont 15 % à l'export.



rapides pour un effet coup de fouet immédiat et des sucres lents pour stocker un maximum d'énergie.

Pour ses produits, distribués en GMS, et dans les magasins bio, mais aussi en pharmacie pour la gamme Babybio et dans les magasins de sport pour la gamme VitasportBio ; Vitagermine joue la carte de la fabrication et des recettes françaises. Elle privilégie l'origine régionale ou française des matières premières. « Sur la gamme infantile, nous restons d'ailleurs les premiers et les seuls à inscrire l'origine des ingrédients sur les produits Babybio », précise Jean-Michel Boyer.

## VITAGERMINE

### Contact

**Vitagermine SAS**  
Parc d'Activité du Courneau,  
rue du Pré Meunier-Canéjan, CS 60003  
33612 CESTAS CEDEX  
Tél. 05 57 96 56 56  
Site : [www.vitagermine.com](http://www.vitagermine.com)

Date : 09/10/10

## PRESSE'NEWS SEPTEMBRE 2010 GOURMETS & VINS

CADEAUX GOURMANDS autrement...www.gourmetsetvins.comCONTACT PRESSE :  
AGENCE CATHY BURGTél : 01 46 03 55 01 • E-MAIL : cburg@cathyburg.com>>>  
SOMMAIRE>> Editos>> Le meilleur de la gastronomie inventive !>> Un flot de produits  
exceptionnels & un riche programme d'animations didactiques... pour cuisiner comme un chef  
à la maison !Saint-Malo : cuisine créative avec les chefs nouvelle vague !Bruxelles : quand la  
gastronomie française & européenne devient un véritable art de vivre !Lyon : la gastronomie  
sous les feux de la rampe... à quelques jours des fêtes de fin d'année !>> Divins festins :  
morceaux choisis spécial GOURMETS & VINS !

>> Comment sublimer la cuisine du quotidien... avec des produits d'exception signés  
GOURMETS & VINS !>>> EDITOS > Pourquoi un nouveau rendez-vous de la gastronomie ?  
Qu'a-t-il de différent des autres manifestations ?Le salon GOURMETS & VINS a été inspiré  
et organisé avec la complicité de professionnels et de producteurs du secteur. Nous sommes  
spécialisés dans l'univers des salons et avons acquis une grande connaissance des bons  
produits ce qui nous a permis de créer un réseau d'exposants passionnés et de leur proposer  
un événement répondant à leur attente.Nous espérons que vous aurez autant de plaisir à  
découvrir et à déguster notre sélection de produits que nous avons eu d'enthousiasme et de  
satisfaction à créer le salon. Michèle MENDES FRANCE, Directrice des Opérations

> GOURMETS & VINS, le nouveau lieu de rencontre des passionnés de gastronomie !  
Permettre aux amateurs de bons produits de rencontrer directement le meilleur des  
producteurs, proposer à l'excellence des artisans culinaires de se faire connaître et de  
rencontrer une nouvelle clientèle, voilà toute l'ambition de GOURMETS & VINS. Depuis plus  
d'un an, nous sélectionnons avec soin le top des producteurs dans toutes les catégories  
alimentaires et développons des animations culinaires uniques qui feront de Saint-Malo,  
Bruxelles et Lyon des capitales du bien-manger le temps d'un grand week-end. Artisans du  
goût, vigneron, chefs... Tous viendront des quatre coins de France et d'Europe échanger et  
vous proposer, vous montrer, vous faire déguster le meilleur de leur savoir-faire. Alors suivez  
le guide et venez préparer des fêtes de fin d'année particulièrement gourmandes sur les 3  
premiers salons GOURMETS & VINS.David BRABIS, Directeur Général

## Évaluation du site

Ce site diffuse les communiqués de presse de différentes entreprises et administrations franciliennes.

**Cible**  
Professionnelle

**Dynamisme\* : 18**

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



>>> LE MEILLEUR DE LA CUISINE INVENTIVE ! Un nouveau concept d'épicerie chic itinérante pour offrir sur un plateau le must de la gastronomie haut de gamme... Un carrefour de tendances culinaires avec les artisans & les chefs les plus créatifs pour inviter à la découverte... Une vitrine exceptionnelle de produits médaillés & cadeaux gourmands pour surprendre les papilles des amateurs de nouvelles saveurs... Des restaurants & des animations interactives pour découvrir les recettes & tours de main des chefs innovants... A l'automne 2010, le nouveau salon grand public GOURMETS & VINS propose aux fins gourmets, une odysée exceptionnelle en 3 escales au cœur du meilleur de la gastronomie créative où les chefs étoilés nouvelle vague seront partie prenantes. SAINT-MALO, BRUXELLES et LYON, trois échappées belles gustatives à ne pas manquer où le concept inédit du salon GOURMETS & VINS sera décliné !

>> Une mosaïque de produits haut de gamme créatifs & festifs • Le fleuron des produits gastronomiques haut de gamme pour les fêtes : les meilleurs foies gras, magrets de canard, saumons, caviars, champagnes, crus, etc du marché (nombreux produits médaillés) pour concocter des menus de fête raffinés. • Le florilège des bons produits pour bien cuisiner : beurre à l'ancienne, épices, huiles d'olive, conserves de la mer, plaisirs sucrés... La cuisine de tous les jours prend des airs de fêtes avec des ingrédients aux qualités gustatives exceptionnelles ! • Une généreuse palette de produits innovants : huiles essentielles 100% naturelles pour revisiter les parfums de la nature dans les assiettes avec créativité, épices rares pour renouveler les plats traditionnels et innover, meilleurs produits artisanaux de la gastronomie japonaise pour des mariages de goûts inédits, préparations bio pour gâteaux et pains maison... • Une sélection de produits « décalés » à la croisée des traditions régionales pour surprendre les papilles : huiles d'olive du Sud et gâteau basque au pays du beurre et du Kouign Amann à Saint-Malo, violette de Toulouse et Cannelé de Bordeaux à Bruxelles... • Un choix sélectif de produits du terroir haut de gamme : haricots de Soissons, noix du Périgord, piment d'Espelette, Fourme de Vau...

Quand les produits des belles régions françaises racontent bien des histoires gourmandes dans les assiettes... • Un éventail ensoleillé de produits italiens & européens : porchetta de Bologne, truffe blanche d'Alba, parmesan, huiles d'olive de Péloponèse, de Crète, de Corfou, confitures grecques, miel de l'île d'Ikaria, de Crète... • Une ribambelle de cadeaux gourmands originaux : chocolats fins aux parfums subtils, paniers de conserves raffinées, liqueurs aux bouteilles design, crus de renom, très vieux Cognac, véritables couteaux Laguiole... >> Des échanges interactifs & privilégiés entre passionnés ! • Une pléiade de chefs pour des animations hautes en couleur : des tours de mains de chefs de renom, des restaurants thématiques dont « Un jour, un chef » pour déguster grandeur nature des plats créatifs. • Un large panel d'artisans aux savoir-faire uniques : tous les bons conseils pour bien choisir ses produits en connaissance de cause et optimiser ses recettes ! • A la rencontre des oléiculteurs et des mouliniers des Huiles d'Olive de France : le salon mettra en lumière une gamme savoureuse d'Huiles d'Olive de France : à chaque terroir oléicole, des histoires, des savoir-faire spécifiques, des fruités bien caractéristiques, des typicités différentes, des richesses gustatives... Toutes les facettes de ce nectar qui fait l'âme de la cuisine provençale !

>>> UN FLOT DE PRODUITS EXCEPTIONNELS & UN RICHE PROGRAMME D'ANIMATIONS DIDACTIQUES... POUR CUISINER COMME UN CHEF A LA MAISON ! >> Saint-Malo : cuisine créative avec les chefs nouvelle vague ! Du Jeudi 11 au dimanche 14 novembre 2010 Espace

Duguay-Trouin & Palais du Grand Large Horaires: 11/11: 10h-20h 12/11: 10h-21h 30/13/11: 9h-20h 14/11: 9h-18h Tarifs : Normal 6€ - Réduit 3€> Un riche programme d'animations culinaires parrainé par Jean-Yves BORDIER / Beurre Bordier • Yvan CADIOU : le roi de la cuisine de rue fait son show ! Samedi & Dimanche: Cours de cuisine en anglais au salon! Avec sa valise à roulettes, Yvan Cadiou fera sa 1ère intervention de 9h à 10h dans les allées du salon à destination des anglais qui débarqueront du premier ferry. Vendredi midi: Show de cuisine avec sa valise « cookcase » sur le marché de Saint-Malo ! Vendredi, Samedi, & Dimanche: Deux sessions de recettes en live au salon avec les produits des exposants Samedi soir : Apéro show dans le salon avec les produits des exposants •

Place aux tours de mains d'experts ! Chaque jour, le plein d'idées et de conseils grandeur nature... 10h-11h : Tours de main par les cuisiniers des Cercles Culinaires de France - Le Beurre Provocateur de Goût. 11h-11h30 : Démonstrations « Un jour / Un chef » : secrets de chefs pour élaborer le menu du jour proposé au Restaurant « Un jour/Un chef ». Jeudi 11 nov : Jean-Yves GUEHO - L'Atlantide\* à Nantes Vendredi 12 nov : Yves PERREAU - Maison Tirel-Guerin\* à Saint-Méloir des Ondes Samedi 13 nov : Luc MOBIHAN - Le Saint Placide\* à Saint-Malo Dimanche 14 nov : Sandrine GIACOBETTI - Rédactrice en chef de Elle à Table 11h30-15h30: Tours de main par les cuisiniers des Cercles Culinaires de France - Le Beurre Provocateur de goût. 15h30-17h30: Animation « Breizh touch, fou de cuisine » avec la jeune vague des chefs bretons / Cercles Culinaires de France. • Animation spéciale enfants ! 17h30-19h : Chaque jour, un rendez-vous pour les bambins ! Apprentissage de la confection de délicieux Kouign Amann avec la complicité de l'association des artisans fabriquant le Kouign Amann de Douarnenez.

> Dégustations au sommet Restaurant gastronomique éphémère sur le thème « Un jour / Un chef » : 3 menus de chef + 1 menu Elle à Table. Elaboration de menus créatifs par des chefs nouvelle vague bretonne. Bar à Huîtres & Bar à Moules pour déguster les produits de la marée dont les moules de bouchots de la baie du Mont Saint-Michel, premiers produits de la mer à obtenir une AOC...> Carte d'identité express Grande première du salon GOURMETS & VINS à Saint-Malo avec 150 exposants réunis sur 2400 m2 d'exposition et des chefs étoilés ! 4 jours pour découvrir des produits innovants pour cuisiner autrement, rencontrer et partager la passion des artisans du goût et de chefs de la région... Une formidable idée de week-end gourmand dans la cité corsaire de Saint-Malo à quelques heures de TGV pour les franciliens & provinciaux ou de bateaux pour les anglais, amateurs de gastronomie française...

> Cuisine au féminin dimanche 14 novembre ! Sandrine GIACOBETTI, rédactrice en chef de Elle à Table, fera la conception du menu du restaurant gastronomique « Un jour/Un chef » et communiquera ses recettes. Alexandra BEAUVAIS, doctorante en Sciences de l'Information et de la Communication et cuisinier, animera les démonstrations sur l'Espace des Cercles Culinaires de Rennes.> Thermes Marins de Saint-Malo : douceurs pour le corps & les papilles ! Envie d'une bulle de bien-être, thalasso et spa ? Direction les Thermes Marins de Saint-Malo, le plus ancien des établissements qui a ouvert la vogue des bienfaits de l'eau de mer. Le centre rivalise également d'idées côté cuisine avec le chef chocolatier pâtissier, Pascal POCHON, des restaurants du Grand Hôtel des Thermes, qui a donné son nom aux chocolats de la maison. De nombreuses démonstrations de son savoir-faire à découvrir au salon...> Les meilleurs produits du Sud de la France ! Huiles d'olive, vins... A l'initiative de la Chambre d'Agriculture Provence

Alpes Côte d'Azur, les meilleurs produits locaux du Sud de la France seront réunis au cœur d'un espace thématique.

>> Bruxelles : quand la gastronomie française & européenne devient un véritable art de vivre ! Du vendredi 26 au dimanche 28 novembre 2010 Brussels Expo -Parc des expositions de Bruxelles Horaires: 26/11 : 11h-23h 27/11 : 11h-19h 28/11 : 11h- 19h Tarifs : 10€ pour une entrée commune GOURMETS & VINS, Cocoon et Jumping International ( Village Prestige) > Animations à l'affiche Street Food / cuisine nomade avec Yvan Cadiou Rendez-vous vendredi 26 novembre 2010 sur le stand Edouard Cointreau pour des recettes étonnantes. Les plus beaux livres de recettes du monde ! Créés par Edouard Cointreau, les « Gourmand World Cookbook Awards » récompensent chaque année depuis 1995 les meilleurs livres de cuisine, de gastronomie et de vin. A l'occasion de GOURMETS & VINS à Bruxelles, Edouard Cointreau invitera le grand public à découvrir plusieurs livres de cuisine considérés comme des œuvres d'art ainsi qu'une sélection des meilleurs livres du monde entier ayant comme thème la cuisine et les vins parus en 2010.

> Partenariat GOURMETS & VINS, COCOON & JUMPING INTERNATIONALE Entre le 26 et le 28 novembre 2010, Bruxelles sera sous le charme du Jumping, Dining & Cocooning. Outre Cocoon (20-28/11), le grand public pourra visiter avec un seul combi-ticket du 26 au 28 novembre 2010, GOURMETS & VINS ainsi que le Village Prestige du Jumping de Bruxelles (Audi Masters) à Brussels Expo. > Carte d'identité express Deuxième escale du salon GOURMETS & VINS à Bruxelles avec 200 exposants jalonnés sur 4600 m2 d'exposition ! A 15 jours de la Saint-Nicolas et à un mois des fêtes de fin d'année, le salon GOURMETS & VINS a pour ambition de répondre à une forte demande pour les produits alimentaires haut de gamme et un événement qualitatif de fin d'année. 72% des consommateurs belges préparent eux-mêmes leurs repas de fin d'année, 94% des repas belges de fin d'année sont de type traditionnel (saumon fumé, crustacées, foie gras, gibier...), 85% servent du vin et 68% du champagne... C'est dire si cette escale sera très attendue et ne manquera pas de séduire les papilles des Bruxellois ! Source : CRIOC - décembre 2009

>> Lyon : la gastronomie sous les feux de la rampe... à quelques jours de fêtes de fin d'année ! Du vendredi 10 au lundi 13 décembre 2010 Double Mixte-Villeurbanne Horaires: 10/11: 10h-22h 11/11: 10h-20h 12/11: 10h-20h 13/11: 10h-18h Tarifs: Normal 6€ - Réduit 3€ > Des dégustations hautes en couleur ! Bar à Huitres pour faire le plein d'iode avec délice... Restaurant aveyronnais pour découvrir les saveurs de la région... Restaurant de spécialités d'omelettes aux champignons pour retrouver les délicieuses senteurs des sous-bois... Restaurant Les Délices du Vercors pour savourer les fameuses Ravioles du Royans. Restaurant italien pour déguster des plats typiques de pâtes (gnochi, lasagne...) > Carte d'identité express Troisième escale du salon GOURMETS & VINS à Lyon avec 200 exposants jalonnés sur 4600 m2 d'exposition ! Cette étape, dans le berceau de la gastronomie française, s'annonce emblématique. A quelques jours des fêtes de fin d'année, le salon GOURMETS & VINS permettra à tous les lyonnais et rhônalpins de remplir leur hôte de cadeaux gourmands, de sélectionner des produits étonnants pour des réveillons raffinés.

>> DIVINS FESTINS : MORCEAUX CHOISIS SPÉCIAL GOURMETS & VINS\* ! Un concentré d'idées originales pour revisiter les repas de fêtes de fin d'année ! Codes villes d'exposition :

- SAINT-MALO - - BRUXELLES - - LYON> Mets d'exception Quand le foie gras, le saumon et le caviar s'affirment comme les stars des repas de fête !- - Barthouil Une gamme de saumons fumés d'élevage & sauvages aux saveurs uniques grâce à la technique de fumage à l'ancienne, que seul Barthouil perpétue encore. Autre produit phare côté mer : le tarama préparé avec un taux exceptionnel d'œufs de cabillaud, 70% ! Côté terroir, Barthouil se distingue avec la qualité de ses foies gras mi-cuits au torchon et « A ma façon » !- - Biraben Foie Gras Belle invitation à la découverte d'associations de saveurs surprenantes avec le foie gras mi-cuit aux piquillos, au Jurançon, au litchi & à la vanille. Sans oublier de nombreux produits IGP du Sud-Ouest : confits, magrets...- - Caviar de Gironde Un caviar français de grande qualité gustative garantie par un savoir-faire artisanal : pas d'autre conservateur que le sel, respect de l'environnement... Des petites perles noires à découvrir absolument !- - -

Domaine de Castelneau Foies Gras La finesse et l'onctuosité des foies gras de canards fermiers des Landes Label Rouge de la maison séduisent les papilles des fins gourmets. Autres produits phares aux marchés du palais : confits et manchons de canards, plats cuisinés (Sauté de canard aux asperges...)- Foie Gras Husson Foies gras crus et mi-cuits, magrets, rôtis de magret au foie gras... Un festival de saveurs du Sud-Ouest avec des produits à l'état pur pour des sensations authentiques en bouche !- - Foie Gras Jacquin Authenticité, traçabilité et éthique pour cette exploitation installée depuis 33 ans dans le Quercy ! 3 produits ont été médaillés au Concours Général Agricole de Paris 2010 : foie gras traditionnel, foie gras entier mi-cuit et rilette pur canard ! Nouveautés en vue : marbré de magret au foie gras, pâté de foie gras au safran et au chocolat, duo de canard au miel et au thym...- Foies Gras Vernet De vrais produits du terroir du Périgord avec des canards gavés par les soins de Marc Vernet et cuisinés à la ferme selon les recettes d'autrefois ! Au menu : foies gras, cous farcis, rillettes, gésiers, civets de canard...- Laguilhon Tous les grands produits régionaux du Sud-Ouest, du foie gras de canard IGP Sud-Ouest issu de fermes traditionnelles des Landes, du Pays Basque et du Béarn aux confits, plats cuisinés, cèpes et potages ! Nouvelles recettes : foie gras mi-cuit au piment d'Espelette, aux figues et au magret fumé.- - - Les Salaisons du Golfe Le saumon d'Alaska pêché en ligne fumé au bois de chêne est la grande spécialité de la maison ainsi que d'autres poissons fumés. La technique de fumage du saumon révèle en bouche un goût plus long et délicat.- - Maison Lucas L'authenticité du poisson sous toutes ses formes, avec en produits phares les saumons fumés bios et Label Rouge ! Un must pour les fins palais ! Autres spécialités iodées : marlin, thon, lieu noir, anguille sauvage, sardine et maquereau fumés, tarama, rilette d'esturgeon ou de saumon fumé...- - Maison Paris Tous les foies gras de canard et d'oie de la maison sont entiers. Les modes de cuisson créent la différence toute en subtilité. La Maison Paris propose également de la charcuterie haut de gamme : magret séché ou fumé, porc noir de Bigorre, jambon ibérique Bellota de Guijuelo...

> DEFILES DE VERRINES & CANAPES CREATIFSPour mettre en appétit ses invités, rien de tel que des verrines multicolores ou des canapés multi saveurs...- Fan & Jice Robin La figue, l'olive, le raisin et les légumes de jardin travaillés en condiments, confitures ou huiles d'olive présentées dans des flacons au design des plus élégants ! Voilà la clé du succès de Fan & Jice Robin, cultivateurs-cuisiniers et défricheurs de découvertes culinaires.- - Les Confits d'Amaury Ayayail, mousse d'ail confit à l'ail frais... Citrail, mousse d'ail confit au citron et poivre vert... Figail, mousse d'ail confit à la figue et cassonade... Minthail, mousse d'ail confit à la menthe... Rosail, mousse d'ail confit à la rose... Bien des confits et des histoires de

goûts !- Voyage en SaveursDes trésors inédits grâce à une fabrication artisanale & inventive de condiments et confitures à faible teneur en sucre issus de l'agriculture biologique. Best sellers : citron confit à l'huile d'olive épicée côté salé, fraise menthe poivre du Cambodge et orange douce fleur de lavande côté sucré. Nouveautés festives : Citromate, tapas citron & tomate séchée, Citrolive, tapas citron & olive noire, Crème de citron & gingembre frais, Crème de tomates séchées.

> FROMAGES DE LEGENDE SUR UN PLATEAU Apéritif, entrée, plat ou dessert, le fromage joue la vedette sous toutes les formes. En fin de repas, c'est le cérémonial tant attendu avec ses appellations en provenance des 4 coins de la France !- Fourme de VauUn plateau de fromages d'exception riche de 6 AOC ! Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne, Cantal, Salers, Laguiole, Fourme d'Ambert et bien d'autres déclinaisons des fromages du terroir comme la tomme de brebis, de chèvre ou bien encore la fameuse tomme fraîche spéciale aligot ! - - Marayn de BartassacUne cinquantaine de **fromages** réalisés à partir de recettes traditionnelles pour un voyage unique au cœur du terroir de Gascogne et de Guyenne...- Marc Maniez Lou MalignolMarc Maniez propose les seuls fromages issus d'une laiterie indépendante et familiale depuis 4 générations ainsi que de la charcuterie traditionnelle de Lacaune. A ne pas manquer, les fromages de Monts de Lacaune Tarn dont le Brebis Bio...- **Ossau Iraty** Fromage au lait cru, l'AOC **Ossau Iraty** est bien sûr le produit phare de la maison. Sa longue durée d'affinage, entre 8/12 mois, en fait un produit exceptionnel par rapport à l'offre du marché. Autres fromages typiques : pur brebis des Hautes-Pyrénées, mixtes vache et brebis, chèvre et brebis... - Salaisons des Alpes et du JuraEn avant les fromages AOC de "Grande Réserve" : vieux gruyère d'alpage, vieux comté médaillé, beaufort, brebis, chèvre, bleu extra, grosses tommes de vaches nature, au poivre, aux herbes de Provence, aux noix, aux châtaignes. La maison propose également de la charcuterie haut de gamme : jambon Pata Negra, Bellota Ibérico, saucissons extra maigres fumés, aux herbes, au poivre...> PLACE AUX DELICES SUCRESChocolats, macarons, nougats, pains d'épice...

Des trésors de gourmandise à partager entre amis !- - Lemoine CanneléQuoi de plus appétissant qu'un véritable Cannelé de Bordeaux avec sa robe nacré de caramel ! Il se décline en version miniature pour les cafés et thés gourmands. Autres spécialités : sucette en forme de Cannelé, la guimauve (de façon artisanale), le Macaron de Saint-Emilion...- Maison Charaix - Les Macarons de JoyeuseDu croquant et un goût subtil d'amandes caramélisées ! Ainsi se distingue le macaron originel amené d'Italie en 1581 par Catherine de Médicis, que perpétue la Maison Charaix. A l'occasion des fêtes de fin d'année, la Maison Charaix crée une boîte de Macarons de Joyeuse en série limitée, en forme de maison illustrée, dont les profits seront reversés à l'association C.I.E.L.O.- - Maison Francis MiotLes Coucognettes du Vert Galant, les Tétons de la Reine Margot, les Galipettes, les Prunes de Monsieur... Autant de confiseries originales qui ont fait la réputation de la maison. Côté confitures, les fruits sont mijotés soit au sucre de canne avec un taux de sucre inférieur à la confiture traditionnelle, soit sans saccharose ajouté pour un résultat 100% naturel.- - Nougaterie des FumadesAbricot confit & romarin, olive verte & huile d'olive, caramel & fleur sel de Camargue, citron confit et fleur de thym... 28 parfums envoûtants de nougat, sans arôme artificiel et sans colorant, pour varier les plaisirs !

Désormais, le nougat associe ses parfums à bien des recettes et révèlent de nouvelles saveurs avec les viandes, les poissons, les garnitures et les desserts.- Sous l'EquateurLa Bagatelle,

ganache à la pêche de vigne, a fait la renommée de cet artisan chocolatier. Nouveautés : ganache à la lavande et ganache à la menthe de Milly-la-Forêt. Toutes deux sont réalisées à base de fleurs fraîches, séchées et travaillées en infusion dans une crème fraîche d'Isigny. Pour un résultat surprenant et envoûtant !-- Talar JoseLes délicieux pains d'épices 100% artisanal de notre enfance dont le pain d'épices de Noël avec ses 16 fruits secs et confits. Autre must : le nougat nature, à la fraise, l'orange, la cannelle, le chocolat, la figue, le raisin, etc. Nouvelles saveurs à découvrir en association avec le foie gras.- - - Terroir de ProvenceLes Marrons Glacés de Collobrières sont parmi les meilleurs grâce à la qualité des châtaigniers de la Forêt des Maures et leur fabrication artisanale. A découvrir également : crème de marron, marrons au sirop...

> VINS DE FETE Bordeaux, Jura, Bourgogne, Roussillon, Provence... Un véritable Tour de France des grandes appellations pour se constituer une cave hors pair et voguer vers bien des plaisirs gustatifs !- Cave La ComtadineSitué au coeur du vignoble des Côtes du Rhône et du Ventoux, ce vignoble propose une belle gamme de crus toute en harmonie, des vins très fruités aux vins très corsés. Des rouges gouleyants avec de jolis tanins soyeux... Des rosés frais et légers... Des blancs vifs, légers et onctueux...- Caveau Maison Gabriel MeffreNiché au pied des dentelles de Montmirail, le caveau propose une généreuse palette de vins de Gigondas (Domaine de Longue Toque, Laurus, Gabriel Meffre...) et des appellations de la Vallée du Rhône.- - - Château CantegriveA environ 6 km de Saint-Emilion, le domaine jouit d'un terroir exceptionnel : Merlot, Cabernet Franc et Sauvignon. Il privilégie un retour à la tradition bordelaise avec une vinification douce et lente en barriques. A découvrir : la cuvée rare Rubis 2006...- Château La Chassagne-MontrachetChassagne-Montrachet, Coron, Mercurey, Meursault, Pommard, Saint-Aubin... La Maison Picard Michel propose le florilège des vins de Bourgogne !- Château Lamaroutie - MonbazillacCe domaine viticole situé sur les hauteurs de Monbazillac propose une gamme d'excellents crus de Monbazillac, Bergerac rouge et blanc en AOC pour accompagner foie gras, gibier, viande... Nouveautés cadeaux : les WIT (Wine in Tube), tubes de vin très raffinés contenant l'équivalent d'un verre de vin (Merlot, Sauvignon et Monbazillac).- Château MangotLe domaine familial comprend 2 vignobles bordelais. A la fois généreux et élégants, les crus du Château Mangot, Saint-Emilion Grand Cru, livrent avec chaque nouveau millésime une nouvelle facette de leur personnalité riche et subtile. Quant aux vins du Château La Brande, Côtes de Castillon, ils se distinguent par leur générosité, alliée à une grande finesse et un bouquet très développé.- Domaine du Parc Saint CharlesAu palmarès des nouveautés : 3 cuvées AOC Côte du Rhône, issues de vieilles vignes nobles et raffinées déclinées en bouteilles de 0,75 l ou en magnum. Des crus idéals pour les repas de fête de fin d'année, pour des moments de convivialité et de partage inoubliables !

- Domaine FLLe Domaine FL propose une généreuse gamme d'appellations de vins de Loire parmi les plus prestigieuses, avec pour particularité une production respectant les règles strictes de l'agriculture biologique ! Deux crus haut de gamme à déguster : l'Anjou Blanc les Bergères et le Savennières Chamboureau.- Domaine Louis MoreauLe Domaine Louis Moreau possède des parcelles de vignes pour les 4 niveaux d'appellation Chablis. Petit Chablis, Chablis, Premiers Crus Vaullignot, Les Fourneaux, Vaillons, Grands Crus Les Clos, Clos des Hospices, Valmur... Une belle palette de crus pour apprécier la diversité du terroir !- Fruitière Vinicole de PupillinCette fruitière regroupe une cinquantaine de vigneron. Arbois, Arbois Pupillin, Côtes du Jura, Macvin (vin de liqueur), Crémant du Jura... Un merveilleux voyage au

cœur des parfums des appellations du Jura.- Haut Nodin Vin Rosé Un vin rosé comme autrefois signé par une petite exploitation familiale qui se perpétue depuis 5 générations ! Secs et fruités, les vins rosés de la maison se dégustent avec tous les mets, à l'apéritif et au dessert.- Louis Max La maison produit les plus belles appellations de Bourgogne depuis le chablisien jusqu'à la côte mâconnaise en passant par la Côte de Nuits, la Côte de Beaune, la Côte Chalonnaise... Médaille d'argent pour le Mercurey 1er cru Les Vasées 2008, médaille de bronze pour le Mâcon Villages 2008...- Mas Castello Parmi les crus du Mas Castello : Folie Blanche 2008, Côtes Catalanes, tout en finesse équilibre et puissance aromatique - Folie Rouge 2006, exprimant la verveine et le laurier avec une pointe anisée - Folie Rouge 2007, Côtes du Roussillon Villages avec ses arômes d'épices et de fruits des bois, enrobé d'un équilibre harmonieux - Folie Rosé 2008, Côtes Catalanes, empreint d'une grande puissance aromatique.- - Vignerons de Beaumes de Venise Muscat de Beaumes de Venise, Beaumes de Venise, Côtes du Rhône, Vacqueyras, Côtes du Ventoux... Autant de noms qui font rêver les amateurs de grands crus...

- Vignobles Chaumet Depuis 1852, la maison vinifie et distribue l'AOC Lalande de Pomerol grâce à un savoir-faire ancestral alliant les techniques modernes. Le Château Moulin de Sales et le Château de l'Evêché sont deux belles signatures d'un très bon rapport qualité-prix. En nouveauté : cuvée de l'Eternelle 2008, un assemblage entre AOC Lalande de Pomerol et AOC Montagne St Emilion, médaille d'argent au Challenge International de Bourg.- Vignobles Laffourcade Avec pour philosophie la quête de l'excellence dans le respect du terroir, l'exploitation propose trois crus prestigieux de l'Anjou : Quarts de Chaume, Bonnezeaux, Savennières. Sans oublier des Coteaux du Layon, des Anjou Villages...> BULLES ENIVRANTES Symbole par excellence des jours de fête, le champagne distille bien des bulles de plaisir au fil des coupes.- - Champagne André Jacquart Les champagnes de la maison tirent leur quintessence de 2 crus prestigieux situés au cœur de la Côte des Blancs, région prisée pour la qualité de son Chardonnay. Une vinification sous bois et des dosages en sucre faibles pour respecter toute l'expression du terroir et offrir toute une palette aromatique !- Champagne Bardy-Chauffert Les vignobles Bardy-Chauffert, Côte des Blancs, sont considérés comme les plus prestigieux pour la production de Champagne. A découvrir : la cuvée Symphonie, champagne millésimé 2005, issu de vieilles vignes de 45 à 50 ans 100% Chardonnay. Robe or clair, nez expressif mêlant fruits secs, touche pâtisseries et de viennoiserie. Le triomphe de l'élégance !- Champagne Gonet Sulcova Finesse, fruité, élégance...

Les champagnes Gonet Sulcova, issus de la Côte des Blancs, à côté d'Epernay, sont des champagnes de fête par excellence ! Chaque année, de nouveaux millésimes à savourer...- Champagne Jean Moutardier La cuvée Carte d'or (85% Meunier & 15% Chardonnay) est sans aucun doute le best seller des champagnes Jean Moutardier à base de Pinot Meunier. Depuis 2009, la maison a lancé un 100% Meunier non dosé « Pure Meunier » haut de gamme : la quintessence du savoir-faire de la maison pour un goût unique !- - Champagne Paul Hazard Douceur et pétillance ! Telle est la signature des champagnes Paul Hazard millésimés peu dosés, élaborés dans la Vallée de la Marne, dans la plus pure tradition champenoise. Parmi les incontournables : cuvées brut 2005, 2007 et rosé 2007 composés des 3 cépages champenois - Cuvée du Pape (Blanc de Noirs) - Cuvée Clémentine (Blanc de Blancs)...- Champagne Paul Augustin Un must pour les Fêtes ! Le champagne Blanc de Blancs, baptisé Paul Augustin Grand Chardonnay, élaboré à partir de Chardonnay sans autre assemblage a été récompensé par deux étoiles dans le Guide Hachette des Vins 2010 !> ELIXIRS

ENCHANTEURSA l'heure de l'apéritif ou du pousse-café, quelle fierté de présenter à ses proches ses très vieux Cognac, Armagnac, Pineau ou ses belles bouteilles de liqueur au design élégant et au nectar si parfumé...

- - ABK6 Domaines : Cognac ABK6 - Leyrat - Le RéviseurProducteur de Cognac sur plus de 240 hectares de vignes, les domaines Abécassis déclinent le fruit de leur terroir d'exception avec les marques historiques : Cognac Leyrat, Cognac Le Réviseur et la modernité avec Cognac ABK6.- Bas Armagnac Yvan AubanBas Armagnac millésimés, cadeaux, coffrets cadeaux, étiquettes personnalisées... Yvan Auban élabore le précieux nectar dans sa nouvelle distillerie Les Alambics du Bas Armagnac.- Cognac & Pineau des Charentes EstèveLa famille Estève est bien connue des connaisseurs pour ses vieux et très vieux Cognac et Pineau des Charentes, provenant de la Petite Champagne. Le très vieux Cognac de la propriété a été élu meilleur spiritueux à l'International Wine and Spirit Competition à Londres en 2001.- Distillerie CastanUne palette de liqueurs aux saveurs authentiques grâce au savoir-faire transmis sur 3 générations dont la fameuse eau de vie de poire William et l'eau de vie de prune d'Agen, très aromatiques. Nouveauté : la Distillerie Castan a lancé une production de single malt. Le premier whisky tarnais sera commercialisé en 2013 ! - - VinoCacao ChocolatierDu vin au chocolat ! Voilà le concept inédit de la maison qui a su marier avec subtilité le vin de Bordeaux ou le Cognac, fleurons de la tradition vinicole française avec du cacao en provenance des plaines d'Amérique Centrale : VinoCacao Noir au vin rouge de Bordeaux - VinoCacao Ivoire, au vin blanc de Bordeaux - VinoCacao Excellence, à la liqueur de Cognac vieilli en chêne.

> ART & USTENSILES DE CUISINEDes pièces uniques signées par des artisans émérites ainsi que des ustensiles pratiques pour faciliter la création de bons petits plats !- - - Coutellerie Laguiole Honoré DurandSeule entreprise artisanale française maîtrisant en interne la fabrication des couteaux Laguiole de A à Z, pièces de forge et montage compris, pour un résultat haut de gamme unique ! Au choix : couteaux laguiole pliants, ménagères, couteaux personnalisés... En nouveauté : le Laguiole droit « Laguiole Antique », premier couteau fermant et le Laguiole « Élégance » se pliant pour se faire discret dans une poche ou un sac.- CasteyGrand choix de planchas haut de gamme adaptables sur plaque électrique, gaz, induction, vitrocéramique et grille barbecue. Revêtement écologique pour une cuisson sans graisses !- - Maridée CréationLe platinioum pour matière première ! Voilà la clé du succès de la gamme de moules silicone et d'ustensiles de pâtisserie, sans odeur et résistants, signés par Jean Daudignac depuis 2 générations. Chaque année, la gamme s'étoffe par des formes inédites. Nouvelle collection 2011 Daudiflex : des kits étudiés pour réaliser facilement ses pâtisseries, pains et chocolats avec un livret de recettes !

>> COMMENT SUBLIMER LA CUISINE AU QUOTIDIEN AVEC DES PRODUITS D'EXCEPTION SIGNES GOURMETS & VINS\*Tous les bons produits du placard pour laisser libre cours à son imagination !Codes villes d'exposition : - SAINT-MALO - - BRUXELLES - - LYON> PARFUMS D'ICI ET D'AILLEURSRévolution dans les assiettes ! Des épices, des fleurs, des parfums d'ailleurs pour de nouvelles aventures culinaires !- - - Délice & Sens Neuf formulations d'huiles essentielles culinaires (associées à du sirop de canne ou d'huile de tournesol issue de l'agriculture biologique) pour créer et aromatiser ses plats de manière originale. Anisé, Zest, Garrigue, Shéhérazade, Bombay, Fresh, Tea-time, Passion, Délice... Bien des noms évocateurs !- EssentiellesQuelques gouttes d'arôme lavande dans une faisselle,



d'arôme cumin dans un poulet au lait de coco, d'arôme ail basilic dans une salade et la magie opère ! Afin de rendre accessible à tous les trésors de la nature, Essentielles a développé toute une gamme d'huiles essentielles 100% naturelles et biologiques afin de restituer des saveurs authentiques.- La Maison de la Violette Tout un monde gourmand où la violette est reine ! Une simple touche de violette dans une sauce, une crème, une glace, etc, permet d'apporter de la fantaisie. En nouveauté, les coffrets « La violette passe à table » avec sel, moutarde, confit à la violette & fiche de recettes. Une belle idée de cadeau pour les fêtes !- La Maison du Piment Production et vente de produits basques à base du fameux piment d'espelette AOC : piments encordés et séchés, piment séché en poudre, huile, vinaigre, gelée, sels et condiments parfumés au piment d'Espelette... - Nishikidori Market Plus de 200 produits de l'archipel nippon ! Ail noir de Aomori, vinaigres de riz (aux agrumes, mikan ou sudachi...), marmelade de yuzu, multitudes d'épices, sels parfumés (yuzu, thé matcha, wasabi, fumé, aux algues), riz et jus d'agrumes d'exception. Côté nouveautés : gamme de saké et spiritueux haut de gamme ainsi que des poudres d'agrumes atypiques, des sauces soja 10 et 20 ans d'âge...

- Safran de Saint-Hilaire De l'or rouge produit dans le Loiret ! Réputé pour sa belle couleur et sa puissance gustative, le Safran de Saint-Hilaire promet bien des surprises dans les assiettes avec un brin d'exotisme tout en délicatesse. - - - Saravane Epices du monde, huiles essentielles, colorants naturels... La caravane des saveurs épicées haut de gamme de Saravane promet bien des découvertes gustatives. A découvrir : le mélange indien Champaï Chaï, à base de cardamome, cannelle, gingembre.- Terre Exotique La collection des saveurs rares de Terre Exotique s'enrichit des Perles de Sel de Djibouti provenant du plus grand lac salé d'Afrique, de poivres du monde de Chiloe, Kampot, Tasmanie... Pour une cuisine tendance au pays du soleil levant, zeste de yuzu, thé vert matcha, wasabi et fleur de sel au zeste de Yuzu. Sans oublier les Variations autour du Rhum pour des cocktails détonants...

> HISTOIRES D'HUILES D'OLIVE Véritables rayons de soleil dans les assiettes, les fruitées des huiles d'olive apportent toute leur magie gastronomique !- - - Castelas Un festival de saveurs ! L'huile d'olive Castelas puise ses origines sur les piémonts des Alpilles, au cœur de la Provence. Sa finesse, sa fraîcheur, son équilibre, ses arômes d'amande et d'artichaut sont le fruit d'un assemblage de 4 variétés d'olives typiques de la Vallée des Baux de Provence : Salonenque, Béruguette, Grossane et Verdale.- - Château Les Gardis Aglandou, Bouteillan, Cayon et Picholine assurent la typicité du nectar du Château, une huile d'olive AOC vierge extra de Provence au naturel, mais aussi au romarin, au basilic, à la truffe blanche... La cuvée 2009 fruité vert, médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris 2010, se singularise par sa délicatesse, son onctuosité et son équilibre. Tendances et chics, les bouteilles du Château marient le beau et le bon !- Domaine Le Grand Servan Niché au pays d'Alphonse Daudet, le Domaine Le Grand Servan élabore une gamme d'huiles d'olive vierges extra à l'ancienne. Les olives des 15 000 arbres sont écrasées par une meule en pierre ce qui permet de proposer des huiles d'olive douces et fruitées dans la plus pure tradition provençale.- Ilios Huile d'Olive de Grèce Savoureuse gamme d'huiles d'olive de Péloponnèse, l'île de Corfou et de Crète dont l'huile d'olive bio produit par un monastère. Egalement tous les produits typiques du Sud : olives, tapenade, miel (île d'Ikaria et Crète), confitures grecques, tomates séchées au soleil...

- Les Oliviers du Mas des Vautes Les huiles d'olive de ce mas sont régulièrement médaillées (médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris 2010). Et pour cause ! Parallèlement

à ses crus d'excellence, le mas propose des Olivautes aux anchois, à la figue, aux olives picholines, aux cèpes : un goût unique à marier avec des foies gras et autres viandes blanches. Sans oublier les fameuses olives de Lucques, de Picholine pour l'apéritif...- Moulin à Huile de Pélissanne C'est le moulin le plus médaillé en 2010 au Concours Général Agricole de Paris ! Spécialisé dans les huiles d'olive en fruitée noir ou vert, ce moulin détient deux AOC, à Aix-en-Provence et en Provence. Nouveauté : huile d'olive AOC Provence, vive et aromatique, caractérisée par un fruité herbacé intense en bouche avec des arômes de cannelle. - - Moulin d'Opio / de la Brague Une huile gouteuse à souhait et riche en vertu naturelle spécifique à la variété d'olive de la région, la caillette ! Huile d'olive extra vierge AOC de Nice, olives de grande qualité, produits du soleil (anchoïade, pesto, etc)... Une généreuse palette de produits à déguster ! - - Moulin Haut Jason Un terroir dans le Var à l'extrême sud de la Provence... Le savoir-faire d'un homme, Olivier Roux... Une appellation AOC huile d'olive de Provence en cours de certification bio... De multiples récompenses pour la qualité exceptionnelle de ces produits...-

- Moulin Saint Michel Depuis 1744, ce moulin, situé à Mouriès dans la vallée des Baux de Provence, élabore avec la récolte des oléiculteurs des Alpilles un grand choix d'huiles d'olive aux différents fruités. L'huile d'olive AOC des Baux de Provence a obtenu la médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris 2010 !

> CONSERVES ET INGREDIENTS D'EXCEPTION DU TERROIR Des invités à l'improviste ? Pas de panique avec de délicieuses conserves. Tartines originales, entrées iodées, plats mijotés... Un festival d'idées tout droit sorties du placard ! - Au Marché de Riquewihr Toute l'Alsace gourmande ! Charcuteries typiques, plats cuisinés dont l'incontournable choucroute et le foie gras alsacien dans toute sa finesse et subtilité.- Beurre Bordier Dernier artisan à utiliser un malaxeur en bois et à saler ses mottes à la demande, Yves Bordier a donné son nom à son fameux beurre réalisé à l'ancienne, joyau des grands chefs et des vrais gourmets.- Compagnie Bretonne du Poisson Sardines et filets de sardines millésimés, foies de lotte, rillettes de la mer, soupes... Les conserves traditionnelles de poisson, en direct du port de Saint-Guénodé regorgent d'idées gourmandes. Revisités, les grands classiques permettent de réaliser des plats et des apéritifs originaux : muffins de thon blanc Germon, roulades d'aubergines aux sardines, verrines de sardines au chorizo...- Coopérative Agricole du Haricot de Soissons Un légume d'exception ! Produit dans l'Aisne depuis 2 siècles, le fameux Haricot de Soissons à la belle couleur ivoire et tenue unique à la cuisson réserve bien des surprises gustatives, chaud ou froid ! En sec, en conserve, en velouté... A chacun, ses idées ! - Hénaff Depuis 1914, le pâté en conserve Hénaff est le plus vendu en France ! Icône du patrimoine culinaire breton, la petite boîte bleue a fait bien du chemin, notamment dans les cuisines des chefs étoilés qui ne cessent de l'associer à de nouvelles recettes. A découvrir une gamme de 5 plats cuisinés à base de pâté Hénaff cuisinés par l'arty-foodeuse Frédérick E. Grasser-Hermé ! - L'Escargot Brionnais L'escargot « gros gris » dans tous ses états ! En coquille, en croquilles (coques croustillantes qui se mangent), en brochette, en fricassée, en cassolette, en mousse d'escargot...

- Lou Tencou Un véritable best of de la charcuterie artisanale ! Au programme : les fameux cailloux d'Auvergne déclinés dans de nombreux parfums (truffe, noix, tomate...), de succulents saucissons rosettes, jésus, des jambons crus... - Marlette Une toute nouvelle société sur le

marché du bio gourmand proposant des préparations bio pour pains, pâtisseries et apéritifs, au goût authentique et raffiné à réaliser chez soi en toute simplicité. Parmi les produits à réaliser : pain de seigle aux algues pain de son au fenouil, crumble aux flocons d'avoine, fondant au chocolat, financier... Et en éditions limitées pour les fêtes : préparations bio pour pain d'épices et biscuits de Noël...- Noix du Périgord Bénéficiant de l'AOP « Noix du Périgord », les noix des Vergers de La Guillou Noix sont vendues en coque et en cerneaux de noix pour réaliser bien des recettes sucrées ou salées. La maison réalise une remarquable huile de noix traditionnelle vierge extra, récompensée par un Coq d'Or du Guide des Gourmands.- Scarlette Le Corre Une battante ! Scarlette Lecorre pêche, cultive, cuisine et commercialise ses produits de la mer à base d'algue : laitue de mer (ulve), dulse (palmaria), porphyra (nori) et spaghettis de mer (himanthalia). Frais ou en conserve, l'algue apporte bien de délicieuses notes iodées...

> SAVOUREUSES NOTES ITALIENNES L'Italie s'invite sur toutes les tables et apporte ses saveurs ensoleillées tout au long de l'année...- - Azienda Agricola Brugnoli Parmesan bio !- - - Azienda Agricola Raimo Carmine Spécialité de très petits artichauts à l'huile d'olive vierge extra.- Azienda Agricola Rosati Vins et huile d'olive vierge extra de la région de Lazio. Comperior Belle gamme de chocolats.- - - Dal Marco Goloso Sélection de salamis et fromages de toute l'Italie dont des fromages typiques du Piémont, du parmesan de 36 mois d'âge, des fromages d'alpage...Elsy Pâtisseries sucrées et salées dont les Amandines, perles douceur sucrées à base d'amande, des chocolats et des confiseries.- - Il Buon Gusto Fromages et charcuteries typiques d'Italie : jambon de Parma, Culatello di Zibello...- - Il Divin Porcello Salami, porchetta, coppa di testa, lombo stagionato, mortadella, culatello, coppa di Parma... Il Gusto Dei Sapori Smarriti Un grand choix de conserves : tomates, cerises de Pacuino, speak assaisonné, caputana, aubergines, petits artichauts, produits typiques siciliens. Il Gusto Della Costa Liqueurs artisanales de la région de Campania dont le Limoncello bio !- - - Nespoli Funghi Produits artisanaux : cèpes séchés, huiles d'olive, tomates séchées, vinaigre balsamique 12, 30 et 100 ans d'âge, truffe blanche...- - Nunzio Fonsdituri e Figli Huiles d'olive de la région de Puglia. Officina Agricola Di Monticelli Pavese Confitures, purées de tomates, produits bios...- Rovo Carni Fromages de l'Aquilano et charcuteries des Abruzzes : jambon, lard... Sapori Di Parma Fromages et charcuteries typiques de la région.

> GOUTERS AU COIN DE LA CHEMINEEA l'heure du thé ou du chocolat chaud près de l'âtre crépitante, les douceurs sucrées et les tartines gourmandes s'invitent sur un plateau...- Comptoir du Cacao Aux côtés de la gamme de praliné feuilleté primée, deux nouveautés seront à découvrir au salon : les truffes pralinées biologiques Biococoa, un grand classique au cœur fondant (noires crêpes dentelles, lait sablé breton, blanche noix de coco). Sans oublier les macarons à la coque croquante et légère au cœur fondant au chocolat, pistache, café, framboise, citron. Un régal ! - Confiserie Guella Au bonheur des souvenirs d'enfance ! Cet artisan confiseur restitue toutes ces saveurs à travers de nombreuses spécialités : le Gwedallou, caramel au beurre salé de Saint-Malo, en bonbon ou en pot onctueux à tartiner, les Chiquettes, le Coolydou, les Guénaots... - Coufidou La spécialité de la maison ? Le pruneau d'Agen fourré à la crème de pruneaux, décliné avec différents arômes. Nouveauté 2010 : les Caprices de Coufidou, un mélange harmonieux de pruneaux, noix, nougatine et chocolat. Un régal !- - - Le Comptoir du Gâteau Basque Un délice ! Emblème du patrimoine culinaire basque, le gâteau éponyme se décline aux cerises et à la crème avec son côté à la fois fondant et craquant. Sablés, macarons, madeleines et confitures maison également pour succomber à

bien des plaisirs sucrés... - Le Rucher de l'EcoleLa famille décline avec brio les spécialités des abeilles noires depuis 2 générations. Belle palette de miel aux saveurs intenses et surprenantes ainsi que tout un univers de produits au miel : nougat, crème de nougat, confiserie, gâteau, pain d'épices...

- Les Comptoirs de Saint-MaloLe bon goût de l'enfance 100% artisanal, sans glucose et avec originalité ! Caramalo est une véritable douceur au caramel beurre salé en bonbon et en pâte à tartiner. La maison décline également des confitures raffinées, des chutneys, une superbe gelée au cidre et un sel aux algues de Saint-Malo (Wakamé).- Les Confitures de RaphaëlDe ses petits pots illustrés à l'ancienne à ses délicieuses recettes artisanales en passant par ses associations de fruits originaux, comment ne pas craquer à l'heure du petit-déjeuner ou du goûter pour une tartine gourmande ? Des fruits, des idées et surtout une belle histoire de famille... - Les Macarons de CharlouUne palette de 20 parfums à faire craquer plus d'un palais : caramel beurre salé, cassis, pain d'épices, rose, coco, violette, anis... Moelleux et frais, sans crème entre les 2 coques, les macarons de Charlou sont confectionnés sans colorant, sans conservateur et sans gluten. - - - Ze FruitsPlus de 60 fruits secs déshydratés pour concocter tout au long de l'année clafoutis, tartes, gâteaux aux fruits, etc ! Le plus de Ze Fruits ? De nombreux fruits originaux pour ensoleiller ses recettes : aloé-vera, myrtille, pamplemousse, cerise, cerise noir, tomate cerise carambole... \* Liste des exposants non exhaustive

Date : 08/10/10

## PRESSE NEWS > SEPTEMBRE 2010 GOURMETS ET VINS

SALON GOURMETS ET VINS, L'EVENEMENT HAUT DE GAMME DES PRODUITS DE QUALITEGASTRONOMIE & VINS sous le signe de la créativité...ANIMATIONS avec des chefs nouvelle génération...CADEAUX GOURMANDS autrement...  
[www.gourmetsetvins.com](http://www.gourmetsetvins.com)CONTACT PRESSE : AGENCE CATHY BURGTél : 01 46 03 55 01 • E-MAIL : [cburg@cathyburg.com](mailto:cburg@cathyburg.com)>>> SOMMAIRE>> Editos>> Le meilleur de la gastronomie inventive !>> Un flot de produits exceptionnels & un riche programme d'animations didactiques... pour cuisiner comme un chef à la maison !Saint-Malo : cuisine créative avec les chefs nouvelle vague !Bruxelles : quand la gastronomie française & européenne devient un véritable art de vivre !Lyon : la gastronomie sous les feux de la rampe... à quelques jours des fêtes de fin d'année !>> Divins festins : morceaux choisis spécial GOURMETS & VINS !>> Comment sublimer la cuisine du quotidien... avec des produits d'exception signés GOURMETS & VINS

!>>> EDITOS > Pourquoi un nouveau rendez-vous de la gastronomie ? Qu'a-t-il de différent des autres manifestations ?Le salon GOURMETS & VINS a été inspiré et organisé avec la complicité de professionnels et de producteurs du secteur. Nous sommes spécialisés dans l'univers des salons et avons acquis une grande connaissance des bons produits ce qui nous a permis de créer un réseau d'exposants passionnés et de leur proposer un événement répondant à leur attente.Nous espérons que vous aurez autant de plaisir à découvrir et à déguster notre sélection de produits que nous avons eu d'enthousiasme et de satisfaction à créer le salon. Michèle MENDES FRANCE, Directrice des Opérations > GOURMETS & VINS, le nouveau lieu de rencontre des passionnés de gastronomie !Permettre aux amateurs de bons produits de rencontrer directement le meilleur des producteurs, proposer à l'excellence des artisans culinaires de se faire connaître et de rencontrer une nouvelle clientèle, voilà toute l'ambition de GOURMETS & VINS. Depuis plus d'un an, nous sélectionnons avec soin le top des producteurs dans toutes les catégories alimentaires et développons des animations culinaires uniques qui feront de Saint-Malo, Bruxelles et Lyon des capitales du bien-manger le temps d'un grand week-end. Artisans du goût, vigneron, chefs... Tous viendront des quatre coins de France et d'Europe échanger et vous proposer, vous montrer, vous faire déguster le meilleur de leur

## Évaluation du site

Categorynet est une agence de presse spécialisée dans la diffusion de communiqués de presse. Son site Internet diffuse également un flux d'informations concernant l'actualité des media et de la communication.

**Cible**  
Professionnelle

**Dynamisme\*** : 58

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

savoir-faire. Alors suivez le guide et venez préparer des fêtes de fin d'année particulièrement gourmandes sur les 3 premiers salons GOURMETS & VINS. David BRABIS, Directeur Général

>>> LE MEILLEUR DE LA CUISINE INVENTIVE ! Un nouveau concept d'épicerie chic itinérante pour offrir sur un plateau le must de la gastronomie haut de gamme... Un carrefour de tendances culinaires avec les artisans & les chefs les plus créatifs pour inviter à la découverte... Une vitrine exceptionnelle de produits médaillés & cadeaux gourmands pour surprendre les papilles des amateurs de nouvelles saveurs... Des restaurants & des animations interactives pour découvrir les recettes & tours de main des chefs innovants... A l'automne 2010, le nouveau salon grand public GOURMETS & VINS propose aux fins gourmets, une odyssée exceptionnelle en 3 escales au cœur du meilleur de la gastronomie créative où les chefs étoilés nouvelle vague seront partie prenantes. SAINT-MALO, BRUXELLES et LYON, trois échappées belles gustatives à ne pas manquer où le concept inédit du salon GOURMETS & VINS sera décliné !

>> Une mosaïque de produits haut de gamme créatifs & festifs • Le fleuron des produits gastronomiques haut de gamme pour les fêtes : les meilleurs foies gras, magrets de canard, saumons, caviars, champagnes, crus, etc du marché (nombreux produits médaillés) pour concocter des menus de fête raffinés. • Le florilège des bons produits pour bien cuisiner : beurre à l'ancienne, épices, huiles d'olive, conserves de la mer, plaisirs sucrés... La cuisine de tous les jours prend des airs de fêtes avec des ingrédients aux qualités gustatives exceptionnelles ! • Une généreuse palette de produits innovants : huiles essentielles 100% naturelles pour revisiter les parfums de la nature dans les assiettes avec créativité, épices rares pour renouveler les plats traditionnels et innover, meilleurs produits artisanaux de la gastronomie japonaise pour des mariages de goûts inédits, préparations bio pour gâteaux et pains maison... • Une sélection de produits « décalés » à la croisée des traditions régionales pour surprendre les papilles : huiles d'olive du Sud et gâteau basque au pays du beurre et du Kouign Amann à Saint-Malo, violette de Toulouse et Cannelé de Bordeaux à Bruxelles... • Un choix sélectif de produits du terroir haut de gamme : haricots de Soissons, noix du Périgord, piment d'Espelette, Fourme de Vau... Quand les produits des belles régions françaises racontent bien des histoires gourmandes dans les assiettes... • Un éventail ensoleillé de produits italiens & européens : porchetta de Bologne, truffe blanche d'Alba, parmesan, huiles d'olive de Péloponèse, de Crète, de Corfou, confitures grecques, miel de l'île d'Ikaria, de Crète... • Une ribambelle de cadeaux gourmands originaux : chocolats fins aux parfums subtils, paniers de conserves raffinées, liqueurs aux bouteilles design, crus de renom, très vieux Cognac, véritables couteaux Laguiole...

>> Des échanges interactifs & privilégiés entre passionnés ! • Une pléiade de chefs pour des animations hautes en couleur : des tours de mains de chefs de renom, des restaurants thématiques dont « Un jour, un chef » pour déguster grandeur nature des plats créatifs. • Un large panel d'artisans aux savoir-faire uniques : tous les bons conseils pour bien choisir ses produits en connaissance de cause et optimiser ses recettes ! • A la rencontre des oléiculteurs et des mouliniers des Huiles d'Olive de France : le salon mettra en lumière une gamme savoureuse d'Huiles d'Olive de France : à chaque terroir oléicole, des histoires, des savoir-faire spécifiques, des fruités bien caractéristiques, des typicités différentes, des richesses gustatives... Toutes les facettes de ce nectar qui fait l'âme de la cuisine provençale !

>>> UN FLOT DE PRODUITS EXCEPTIONNELS & UN RICHE PROGRAMME D'ANIMATIONS DIDACTIQUES...POUR CUISINER COMME UN CHEF A LA MAISON !>> Saint-Malo : cuisine créative avec les chefs nouvelle vague !Du Jeudi 11 au dimanche 14 novembre 2010Espace Duguay-Trouin & Palais du Grand Large Horaires: 11/11: 10h-20h12/11: 10h-21h3013/11: 9h-20h14/11: 9h-18hTarifs : Normal 6€ - Réduit 3€> Un riche programme d'animations culinaires parrainé par Jean-Yves BORDIER / Beurre Bordier• Yvan CADIOU : le roi de la cuisine de rue fait son show !Samedi & Dimanche: Cours de cuisine en anglais au salon! Avec sa valise à roulettes, Yvan Cadiou fera sa 1ère intervention de 9h à 10h dans les allées du salon à destination des anglais qui débarqueront du premier ferry.Vendredi midi: Show de cuisine avec sa valise « cookcase » sur le marché de Saint-Malo !Vendredi, Samedi, & Dimanche: Deux sessions de recettes en live au salon avec les produits des exposantsSamedi soir : Apéro show dans le salon avec les produits des exposants• Place aux tours de mains d'experts !Chaque jour, le plein d'idées et de conseils grandeur nature...10h-11h : Tours de main par les cuisiniers des Cercles Culinaires de France - Le Beurre Provocateur de Goût.11h-11h30 : Démonstrations « Un jour / Un chef » : secrets de chefs pour élaborer le menu du jour proposé au Restaurant « Un jour/Un chef ».Jeudi 11 nov : Jean-Yves GUEHO - L'Atlantide\* à NantesVendredi 12 nov : Yves PERREAU - Maison Tirel-Guerin\* à Saint-Méloir des OndesSamedi 13 nov : Luc MOBIHAN - Le Saint Placide\* à Saint-MaloDimanche 14 nov : Sandrine GIACOBETTI - Rédactrice en chef de Elle à Table11h30-15h30: Tours de main par les cuisiniers des Cercles Culinaires de France - Le Beurre Provocateur de goût.15h30-17h30: Animation « Breizh touch, fou de cuisine » avec la jeune vague des chefs bretons / Cercles Culinaires de France. • Animation spéciale enfants !17h30-19h : Chaque jour, un rendez-vous pour les bambins ! Apprentissage de la confection de délicieux Kouign Amann avec la complicité de l'association des artisans fabriquant le Kouign Amann de Douarnenez.

> Dégustations au sommetRestaurant gastronomique éphémère sur le thème « Un jour / Un chef » : 3 menus de chef + 1 menu Elle à Table. Elaboration de menus créatifs par des chefs nouvelle vague bretonne.Bar à Huîtres & Bar à Moules pour déguster les produits de la marée dont les moules de bouchots de la baie du Mont Saint-Michel, premiers produits de la mer à obtenir une AOC...> Carte d'identité expressGrande première du salon GOURMETS & VINS à Saint-Malo avec 150 exposants réunis sur 2400 m2 d'exposition et des chefs étoilés 4 jours pour découvrir des produits innovants pour cuisiner autrement, rencontrer et partager la passion des artisans du goût et de chefs de la région...Une formidable idée de week-end gourmand dans la cité corsaire de Saint-Malo à quelques heures de TGV pour les franciliens & provinciaux ou de bateaux pour les anglais, amateurs de gastronomie française...> Cuisine au féminin dimanche 14 novembre !Sandrine GIACOBETTI, rédactrice en chef de Elle à Table, fera la conception du menu du restaurant gastronomique « Un jour/Un chef) et communiquera ses recettes.Alexandra BEAUVAIS, doctorante en Sciences de l'Information et de la Communication et cuisinier, animera les démonstrations sur l'Espace des Cercles Culinaires de Rennes.

> Thermes Marins de Saint-Malo : douceurs pour le corps & les papilles !Envie d'une bulle de bien-être, thalasso et spa ? Direction les Thermes Marins de Saint-Malo, le plus ancien des établissements qui a ouvert la vogue des bienfaits de l'eau de mer. Le centre rivalise également d'idées côté cuisine avec le chef chocolatier pâtissier, Pascal Pochon, des restaurants du Grand Hôtel des Thermes, qui a donné son nom aux chocolats de la maison. De nombreuses démonstrations de son savoir-faire à découvrir au salon...> Les meilleurs produits du Sud de

la France ! Huiles d'olive, vins... A l'initiative de la Chambre d'Agriculture Provence Alpes Côte d'Azur, les meilleurs produits locaux du Sud de la France seront réunis au cœur d'un espace thématique.

>> Bruxelles : quand la gastronomie française & européenne devient un véritable art de vivre ! Du vendredi 26 au dimanche 28 novembre 2010 Brussels Expo - Parc des expositions de Bruxelles  
Horaires: 26/11 : 11h-23h 27/11 : 11h-19h 28/11 : 11h- 19h  
Tarifs : 10€ pour une entrée commune GOURMETS & VINS, Cocoon et Jumping International ( Village Prestige)  
> Animations à l'affiche Street Food / cuisine nomade avec Yvan Cadiou  
Rendez-vous vendredi 26 novembre 2010 sur le stand Edouard Cointreau pour des recettes étonnantes. Les plus beaux livres de recettes du monde ! Créés par Edouard Cointreau, les « Gourmand World Cookbook Awards » récompensent chaque année depuis 1995 les meilleurs livres de cuisine, de gastronomie et de vin.

A l'occasion de GOURMETS & VINS à Bruxelles, Edouard Cointreau invitera le grand public à découvrir plusieurs livres de cuisine considérés comme des œuvres d'art ainsi qu'une sélection des meilleurs livres du monde entier ayant comme thème la cuisine et les vins parus en 2010. > Partenariat GOURMETS & VINS, COCOON & JUMPING INTERNATIONALE  
Entre le 26 et le 28 novembre 2010, Bruxelles sera sous le charme du Jumping, Dining & Cocooning. Outre Cocoon (20-28/11), le grand public pourra visiter avec un seul combi-ticket du 26 au 28 novembre 2010, GOURMETS & VINS ainsi que le Village Prestige du Jumping de Bruxelles (Audi Masters) à Brussels Expo. > Carte d'identité express  
Deuxième escale du salon GOURMETS & VINS à Bruxelles avec 200 exposants jalonnés sur 4600 m<sup>2</sup> d'exposition ! A 15 jours de la Saint-Nicolas et à un mois des fêtes de fin d'année, le salon GOURMETS & VINS a pour ambition de répondre à une forte demande pour les produits alimentaires haut de gamme et un événement qualitatif de fin d'année. 72% des consommateurs belges préparent eux-mêmes leurs repas de fin d'année, 94% des repas belges de fin d'année sont de type traditionnel (saumon fumé, crustacées, foie gras, gibier...), 85% servent du vin et 68% du champagne... C'est dire si cette escale sera très attendue et ne manquera pas de séduire les papilles des Bruxellois !  
Source : CRIOC - décembre 2009

>> Lyon : la gastronomie sous les feux de la rampe... à quelques jours de fêtes de fin d'année ! Du vendredi 10 au lundi 13 décembre 2010 Double Mixte-Villeurbanne  
Horaires: 10/11: 10h-22h 11/11: 10h-20h 12/11: 10h-20h 13/11: 10h-18h  
Tarifs: Normal 6€ - Réduit 3€ > Des dégustations hautes en couleur ! Bar à Huitres pour faire le plein d'iode avec délice... Restaurant aveyronnais pour découvrir les saveurs de la région... Restaurant de spécialités d'omelettes aux champignons pour retrouver les délicieuses senteurs des sous-bois... Restaurant Les Délices du Vercors pour savourer les fameuses Ravioles du Royans. Restaurant italien pour déguster des plats typiques de pâtes (gnochi, lasagne...)  
> Carte d'identité express  
Troisième escale du salon GOURMETS & VINS à Lyon avec 200 exposants jalonnés sur 4600 m<sup>2</sup> d'exposition ! Cette étape, dans le berceau de la gastronomie française, s'annonce emblématique. A quelques jours des fêtes de fin d'année, le salon GOURMETS & VINS permettra à tous les lyonnais et rhônalpins de remplir leur hôte de cadeaux gourmands, de sélectionner des produits étonnants pour des réveillons raffinés.



>> DIVINS FESTINS : MORCEAUX CHOISIS SPÉCIAL GOURMETS & VINS\* ! Un concentré d'idées originales pour revisiter les repas de fêtes de fin d'année ! Codes villes d'exposition :  
- SAINT-MALO - - BRUXELLES - - LYON > Mets d'exception Quand le foie gras, le saumon et le caviar s'affirment comme les stars des repas de fête ! - - Barthouil Une gamme de saumons fumés d'élevage & sauvages aux saveurs uniques grâce à la technique de fumage à l'ancienne, que seul Barthouil perpétue encore. Autre produit phare côté mer : le tarama préparé avec un taux exceptionnel d'œufs de cabillaud, 70% ! Côté terroir, Barthouil se distingue avec la qualité de ses foies gras mi-cuits au torchon et « A ma façon » !

- Biraben Foie Gras Belle invitation à la découverte d'associations de saveurs surprenantes avec le foie gras mi-cuit aux piquillos, au Jurançon, au litchi & à la vanille. Sans oublier de nombreux produits IGP du Sud-Ouest : confits, magrets... - - Caviar de Gironde Un caviar français de grande qualité gustative garantie par un savoir-faire artisanal : pas d'autre conservateur que le sel, respect de l'environnement... Des petites perles noires à découvrir absolument ! - - -  
Domaine de Castelnau Foies Gras La finesse et l'onctuosité des foies gras de canards fermiers des Landes Label Rouge de la maison séduisent les papilles des fins gourmets. Autres produits phares aux marches du palais : confits et manchons de canards, plats cuisinés (Sauté de canard aux asperges...)- Foie Gras Husson Foies gras crus et mi-cuits, magrets, rôtis de magret au foie gras... Un festival de saveurs du Sud-Ouest avec des produits à l'état pur pour des sensations authentiques en bouche ! - - Foie Gras Jacquin Authenticité, traçabilité et éthique pour cette exploitation installée depuis 33 ans dans le Quercy ! 3 produits ont été médaillés au Concours Général Agricole de Paris 2010 : foie gras traditionnel, foie gras entier mi-cuit et rilette pur canard ! Nouveautés en vue : marbré de magret au foie gras, pâté de foie gras au safran et au chocolat, duo de canard au miel et au thym... - Foies Gras Vernet De vrais produits du terroir du Périgord avec des canards gavés par les soins de Marc Vernet et cuisinés à la ferme selon les recettes d'autrefois ! Au menu : foies gras, cous farcis, rillettes, gésiers, civets de canard...

- Laguillon Tous les grands produits régionaux du Sud-Ouest, du foie gras de canard IGP Sud-Ouest issu de fermes traditionnelles des Landes, du Pays Basque et du Béarn aux confits, plats cuisinés, cèpes et potages ! Nouvelles recettes : foie gras mi-cuit au piment d'Espelette, aux figues et au magret fumé... - - Les Salaisons du Golfe Le saumon d'Alaska pêché en ligne fumé au bois de chêne est la grande spécialité de la maison ainsi que d'autres poissons fumés. La technique de fumage du saumon révèle en bouche un goût plus long et délicat. - - Maison Lucas L'authenticité du poisson sous toutes ses formes, avec en produits phares les saumons fumés bios et Label Rouge ! Un must pour les fins palais ! Autres spécialités iodées : marlin, thon, lieu noir, anguille sauvage, sardine et maquereau fumés, tarama, rilette d'esturgeon ou de saumon fumé... - - Maison Paris Tous les foies gras de canard et d'oie de la maison sont entiers. Les modes de cuisson créent la différence toute en subtilité. La Maison Paris propose également de la charcuterie haut de gamme : magret séché ou fumé, porc noir de Bigorre, jambon ibérique Bellota de Guijuelo...

> DEFILES DE VERRINES & CANAPES CREATIFSPour mettre en appétit ses invités, rien de tel que des verrines multicolores ou des canapés multi saveurs... - Fan & Jice Robin La figue, l'olive, le raisin et les légumes de jardin travaillés en condiments, confitures ou huiles d'olive présentées dans des flacons au design des plus élégants ! Voilà la clé du succès

de Fan & Jicé Robin, cultivateurs-cuisiniers et défricheurs de découvertes culinaires.- - Les Confits d'AmauryAyayail, mousse d'ail confit à l'ail frais... Citrail, mousse d'ail confit au citron et poivre vert... Figail, mousse d'ail confit à la figue et cassonade... Minthail, mousse d'ail confit à la menthe... Rosail, mousse d'ail confit à la rose... Bien des confits et des histoires de goûts !- Voyage en SaveursDes trésors inédits grâce à une fabrication artisanale & inventive de condiments et confitures à faible teneur en sucre issus de l'agriculture biologique. Best sellers : citron confit à l'huile d'olive épicée côté salé, fraise menthe poivre du Cambodge et orange douce fleur de lavande côté sucré. Nouveautés festives : Citromate, tapas citron & tomate séchée, Citrolive, tapas citron & olive noire, Crème de citron & gingembre frais, Crème de tomates séchées.

> FROMAGES DE LEGENDE SUR UN PLATEAU Apéritif, entrée, plat ou dessert, le fromage joue la vedette sous toutes les formes. En fin de repas, c'est le cérémonial tant attendu avec ses appellations en provenance des 4 coins de la France !- Fourme de VauUn plateau de fromages d'exception riche de 6 AOC ! Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne, Cantal, Salers, Laguiole, Fourme d'Ambert et bien d'autres déclinaisons des **fromages** du terroir comme la tomme de brebis, de chèvre ou bien encore la fameuse tomme fraîche spéciale aligot ! - - Marayn de BartassacUne cinquantaine de **fromages** réalisés à partir de recettes traditionnelles pour un voyage unique au cœur du terroir de Gascogne et de Guyenne...- Marc Maniez Lou MalignolMarc Maniez propose les seuls fromages issus d'une laiterie indépendante et familiale depuis 4 générations ainsi que de la charcuterie traditionnelle de Lacaune. A ne pas manquer, les fromages de Monts de Lacaune Tarn dont le Brebis Bio...- **Ossau Iraty** Fromage au lait cru, l'AOC **Ossau Iraty** est bien sûr le produit phare de la maison. Sa longue durée d'affinage, entre 8/12 mois, en fait un produit exceptionnel par rapport à l'offre du marché. Autres fromages typiques : pur brebis des Hautes-Pyrénées, mixtes vache et brebis, chèvre et brebis...- - Salaisons des Alpes et du JuraEn avant les fromages AOC de "Grande Réserve" : vieux gruyère d'alpage, vieux comté médaillé, beaufort, brebis, chèvre, bleu extra, grosses tommes de vaches nature, au poivre, aux herbes de Provence, aux noix, aux châtaignes. La maison propose également de la charcuterie haut de gamme : jambon Pata Negra, Bellota Ibérico, saucissons extra maigres fumés, aux herbes, au poivre...

#### > PLACE AUX DELICES SUCRES

Chocolats, macarons, nougats, pains d'épice... Des trésors de gourmandise à partager entre amis !- - Lemoine CanneléQuoi de plus appétissant qu'un véritable Cannelé de Bordeaux avec sa robe nacrée de caramel ! Il se décline en version miniature pour les cafés et thés gourmands. Autres spécialités : sucette en forme de Cannelé, la guimauve (de façon artisanale), le Macaron de Saint-Emilion...- Maison Charaix - Les Macarons de JoyeuseDu croquant et un goût subtil d'amandes caramélisées ! Ainsi se distingue le macaron originel amené d'Italie en 1581 par Catherine de Médicis, que perpétue la Maison Charaix. A l'occasion des fêtes de fin d'année, la Maison Charaix crée une boîte de Macarons de Joyeuse en série limitée, en forme de maison illustrée, dont les profits seront reversés à l'association C.I.E.L.O.- - Maison Francis MiotLes Coucougnettes du Vert Galant, les Tétos de la Reine Margot, les Galipettes, les Prunes de Monsieur... Autant de confiseries originales qui ont fait la réputation de la maison. Côté confitures, les fruits sont mijotés soit au sucre de canne avec un taux de sucre inférieur à la confiture traditionnelle, soit sans saccharose ajouté pour un résultat 100% naturel.- -

Nougaterie des Fumades Abricot confit & romarin, olive verte & huile d'olive, caramel & fleur sel de Camargue, citron confit et fleur de thym... 28 parfums envoûtants de nougat, sans arôme artificiel et sans colorant, pour varier les plaisirs ! Désormais, le nougat associe ses parfums à bien des recettes et révèlent de nouvelles saveurs avec les viandes, les poissons, les garnitures et les desserts.

- Sous l'Equateur La Bagatelle, ganache à la pêche de vigne, a fait la renommée de cet artisan chocolatier. Nouveautés : ganache à la lavande et ganache à la menthe de Milly-la-Forêt. Toutes deux sont réalisées à base de fleurs fraîches, séchées et travaillées en infusion dans une crème fraîche d'Isigny. Pour un résultat surprenant et envoûtant ! -- Talar Jose Les délicieux pains d'épices 100% artisanal de notre enfance dont le pain d'épices de Noël avec ses 16 fruits secs et confits. Autre must : le nougat nature, à la fraise, l'orange, la cannelle, le chocolat, la figue, le raisin, etc. Nouvelles saveurs à découvrir en association avec le foie gras. - - - Terroir de Provence Les Marrons Glacés de Collobrières sont parmi les meilleurs grâce à la qualité des châtaigniers de la Forêt des Maures et leur fabrication artisanale. A découvrir également : crème de marron, marrons au sirop...

> VINS DE FETE Bordeaux, Jura, Bourgogne, Roussillon, Provence... Un véritable Tour de France des grandes appellations pour se constituer une cave hors pair et voguer vers bien des plaisirs gustatifs ! - Cave La Comtadine Situé au coeur du vignoble des Côtes du Rhône et du Ventoux, ce vignoble propose une belle gamme de crus toute en harmonie, des vins très fruités aux vins très corsés. Des rouges gouleyants avec de jolis tanins soyeux... Des rosés frais et légers... Des blancs vifs, légers et onctueux... - Caveau Maison Gabriel Meffre Niché au pied des dentelles de Montmirail, le caveau propose une généreuse palette de vins de Gigondas (Domaine de Longue Toque, Laurus, Gabriel Meffre...) et des appellations de la Vallée du Rhône. - - - Château Cantegrive A environ 6 km de Saint-Emilion, le domaine jouit d'un terroir exceptionnel : Merlot, Cabernet Franc et Sauvignon. Il privilégie un retour à la tradition bordelaise avec une vinification douce et lente en barriques. A découvrir : la cuvée rare Rubis 2006... - Château La Chassagne-Montrachet Chassagne-Montrachet, Coron, Mercurey, Meursault, Pommard, Saint-Aubin... La Maison Picard Michel propose le florilège des vins de Bourgogne ! - Château Lamaroutie - Monbazillac Ce domaine viticole situé sur les hauteurs de Monbazillac propose une gamme d'excellents crus de Monbazillac, Bergerac rouge et blanc en AOC pour accompagner foie gras, gibier, viande... Nouveautés cadeaux : les WIT (Wine in Tube), tubes de vin très raffinés contenant l'équivalent d'un verre de vin (Merlot, Sauvignon et Monbazillac). - Château Mangot Le domaine familial comprend 2 vignobles bordelais. A la fois généreux et élégants, les crus du Château Mangot, Saint-Emilion Grand Cru, livrent avec chaque nouveau millésime une nouvelle facette de leur personnalité riche et subtile.

Quant aux vins du Château La Brande, Côtes de Castillon, ils se distinguent par leur générosité, alliée à une grande finesse et un bouquet très développé. - Domaine du Parc Saint Charles Au palmarès des nouveautés : 3 cuvées AOC Côte du Rhône, issues de vieilles vignes nobles et raffinées déclinées en bouteilles de 0,75 l ou en magnum. Des crus idéals pour les repas de fête de fin d'année, pour des moments de convivialité et de partage inoubliables ! - Domaine FL Le Domaine FL propose une généreuse gamme d'appellations de vins de Loire parmi les plus prestigieuses, avec pour particularité une production respectant les règles strictes de l'agriculture biologique ! Deux crus haut de gamme à déguster : l'Anjou Blanc les Bergères et

le Savennières Chamboureau.- Domaine Louis MoreauLe Domaine Louis Moreau possède des parcelles de vignes pour les 4 niveaux d'appellation Chablis. Petit Chablis, Chablis, Premiers Crus Vaulignot, Les Fourneaux, Vaillons, Grands Crus Les Clos, Clos des Hospices, Valmur... Une belle palette de crus pour apprécier la diversité du terroir !- Fruitière Vinicole de PupillinCette fruitière regroupe une cinquantaine de vigneron. Arbois, Arbois Pupillin, Côtes du Jura, Macvin (vin de liqueur), Crémant du Jura... Un merveilleux voyage au cœur des parfums des appellations du Jura.- Haut Nodin Vin RoséUn vin rosé comme autrefois signé par une petite exploitation familiale qui se perpétue depuis 5 générations !

Secs et fruités, les vins rosés de la maison se dégustent avec tous les mets, à l'apéritif et au dessert.- Louis MaxLa maison produit les plus belles appellations de Bourgogne depuis le chablisien jusqu'à la côte mâconnaise en passant par la Côte de Nuits, la Côte de Beaune, la Côte Chalonnaise... Médaille d'argent pour le Mercurey 1er cru Les Vasées 2008, médaille de bronze pour le Mâcon Villages 2008...- - Mas CastelloParmi les crus du Mas Castello : Folie Blanche 2008, Côtes Catalanes, tout en finesse équilibre et puissance aromatique - Folie Rouge 2006, exprimant la verveine et le laurier avec une pointe anisée - Folie Rouge 2007, Côtes du Roussillon Villages avec ses arômes d'épices et de fruits des bois, enrobé d'un équilibre harmonieux - Folie Rosé 2008, Côtes Catalanes, empreint d'une grande puissance aromatique.- - - Vignerons de Beaumes de VeniseMuscat de Beaumes de Venise, Beaumes de Venise, Côtes du Rhône, Vacqueyras, Côtes du Ventoux... Autant de noms qui font rêver les amateurs de grands crus...- Vignobles ChaumetDepuis 1852, la maison vinifie et distribue l'AOC Lalande de Pomerol grâce à un savoir-faire ancestral alliant les techniques modernes. Le Château Moulin de Sales et le Château de l'Evêché sont deux belles signatures d'un très bon rapport qualité-prix. En nouveauté : cuvée de l'Eternelle 2008, un assemblage entre AOC Lalande de Pomerol et AOC Montagne St Emilion, médaille d'argent au Challenge International de Bourg.- Vignobles LaffourcadeAvec pour philosophie la quête de l'excellence dans le respect du terroir, l'exploitation propose trois crus prestigieux de l'Anjou : Quarts de Chaume, Bonnezeaux, Savennières. Sans oublier des Coteaux du Layon, des Anjou Villages...

> BULLES ENIVRANTESSymbole par excellence des jours de fête, le champagne distille bien des bulles de plaisir au fil des coupes.- - - Champagne André JacquartLes champagnes de la maison tirent leur quintessence de 2 crus prestigieux situés au cœur de la Côte des Blancs, région prisée pour la qualité de son Chardonnay. Une vinification sous bois et des dosages en sucre faibles pour respecter toute l'expression du terroir et offrir toute une palette aromatique !- Champagne Bardy-ChauffertLes vignobles Bardy-Chauffert, Côte des Blancs, sont considérés comme les plus prestigieux pour la production de Champagne. A découvrir : la cuvée Symphonie, champagne millésimé 2005, issu de vieilles vignes de 45 à 50 ans 100% Chardonnay. Robe or clair, nez expressif mêlant fruits secs, touche pâtissière et de viennoiserie. Le triomphe de l'élégance !- Champagne Gonet SulcovaFinesse, fruité, élégance... Les champagnes Gonet Sulvo, issus de la Côte des Blancs, à côté d'Epernay, sont des champagnes de fête par excellence ! Chaque année, de nouveaux millésimes à savourer...-

- Champagne Jean MoutardierLa cuvée Carte d'or (85% Meunier & 15% Chardonnay) est sans aucun doute le best seller des champagnes Jean Moutardier à base de Pinot Meunier. Depuis 2009, la maison a lancé un 100% Meunier non dosé « Pure Meunier » haut de gamme : la quintessence du savoir-faire de la maison pour un goût unique !- - - Champagne Paul

Hazard Douceur et pétillance ! Telle est la signature des champagnes Paul Hazard millésimés peu dosés, élaborés dans la Vallée de la Marne, dans la plus pure tradition champenoise. Parmi les incontournables : cuvées brut 2005, 2007 et rosé 2007 composés des 3 cépages champenois - Cuvée du Pape (Blanc de Noirs) - Cuvée Clémentine (Blanc de Blancs)... - Champagne Paul Augustin Un must pour les Fêtes ! Le champagne Blanc de Blancs, baptisé Paul Augustin Grand Chardonnay, élaboré à partir de Chardonnay sans autre assemblage a été récompensé par deux étoiles dans le Guide Hachette des Vins 2010 !

> ELIXIRS ENCHANTEURS A l'heure de l'apéritif ou du pousse-café, quelle fierté de présenter à ses proches ses très vieux Cognac, Armagnac, Pineau ou ses belles bouteilles de liqueur au design élégant et au nectar si parfumé... - - ABK6 Domaines : Cognac ABK6 - Leyrat - Le Réviseur Producteur de Cognac sur plus de 240 hectares de vignes, les domaines Abécassis déclinent le fruit de leur terroir d'exception avec les marques historiques : Cognac Leyrat, Cognac Le Réviseur et la modernité avec Cognac ABK6.- Bas Armagnac Yvan Auban Bas Armagnac millésimés, cadeaux, coffrets cadeaux, étiquettes personnalisées... Yvan Auban élabore le précieux nectar dans sa nouvelle distillerie Les Alambics du Bas Armagnac.- Cognac & Pineau des Charentes Estève La famille Estève est bien connue des connaisseurs pour ses vieux et très vieux Cognac et Pineau des Charentes, provenant de la Petite Champagne. Le très vieux Cognac de la propriété a été élu meilleur spiritueux à l'International Wine and Spirit Competition à Londres en 2001.

- Distillerie Castan Une palette de liqueurs aux saveurs authentiques grâce au savoir-faire transmis sur 3 générations dont la fameuse eau de vie de poire William et l'eau de vie de prune d'Agen, très aromatiques. Nouveauté : la Distillerie Castan a lancé une production de single malt. Le premier whisky tarnais sera commercialisé en 2013 ! - - VinoCacao Chocolatier Du vin au chocolat ! Voilà le concept inédit de la maison qui a su marier avec subtilité le vin de Bordeaux ou le Cognac, fleurons de la tradition vinicole française avec du cacao en provenance des plaines d'Amérique Centrale : VinoCacao Noir au vin rouge de Bordeaux - VinoCacao Ivoire, au vin blanc de Bordeaux - VinoCacao Excellence, à la liqueur de Cognac vieilli en chêne.

> ART & USTENSILES DE CUISINE Des pièces uniques signées par des artisans émérites ainsi que des ustensiles pratiques pour faciliter la création de bons petits plats ! - - - Coutellerie Laguiole Honoré Durand Seule entreprise artisanale française maîtrisant en interne la fabrication des couteaux Laguiole de A à Z, pièces de forge et montage compris, pour un résultat haut de gamme unique ! Au choix : couteaux laguiole pliants, ménagères, couteaux personnalisés... En nouveauté : le Laguiole droit « Laguiole Antique », premier couteau fermant et le Laguiole « Élégance » se pliant pour se faire discret dans une poche ou un sac.- Castey Grand choix de planchas haut de gamme adaptables sur plaque électrique, gaz, induction, vitrocéramique et grille barbecue. Revêtement écologique pour une cuisson sans graisses ! - - Maridée Création Le platinium pour matière première ! Voilà la clé du succès de la gamme de moules silicone et d'ustensiles de pâtisserie, sans odeur et résistants, signés par Jean Daudignac depuis 2 générations. Chaque année, la gamme s'étoffe par des formes inédites. Nouvelle collection 2011 Daudiflex : des kits étudiés pour réaliser facilement ses pâtisseries, pains et chocolats avec un livret de recettes !

## >> COMMENT SUBLIMER LA CUISINE AU QUOTIDIEN AVEC DES PRODUITS

**D'EXCEPTION SIGNES GOURMETS & VINS\***Tous les bons produits du placard pour laisser libre cours à son imagination ! Codes villes d'exposition : - SAINT-MALO - - BRUXELLES - - LYON> **PARFUMS D'ICI ET D'AILLEURS**Révolution dans les assiettes ! Des épices, des fleurs, des parfums d'ailleurs pour de nouvelles aventures culinaires ! - - Délice & Sens Neuf formulations d'huiles essentielles culinaires (associées à du sirop de canne ou d'huile de tournesol issue de l'agriculture biologique) pour créer et aromatiser ses plats de manière originale. Anisé, Zest, Garrigue, Shéhérazade, Bombay, Fresh, Tea-time, Passion, Délice... Bien des noms évocateurs !- EssentiellesQuelques gouttes d'arôme lavande dans une faisselle, d'arôme cumin dans un poulet au lait de coco, d'arôme ail basilic dans une salade et la magie opère ! Afin de rendre accessible à tous les trésors de la nature, Essentielles a développé toute une gamme d'huiles essentielles 100% naturelles et biologiques afin de restituer des saveurs authentiques.- La Maison de la VioletteTout un monde gourmand où la violette est reine ! Une simple touche de violette dans une sauce, une crème, une glace, etc, permet d'apporter de la fantaisie. En nouveauté, les coffrets « La violette passe à table » avec sel, moutarde, confit à la violette & fiche de recettes. Une belle idée de cadeau pour les fêtes !

- La Maison du PimentProduction et vente de produits basques à base du fameux piment d'espelette AOC : piments encordés et séchés, piment séché en poudre, huile, vinaigre, gelée, sels et condiments parfumés au piment d'Espelette... - Nishikidori MarketPlus de 200 produits de l'archipel nippon ! Ail noir de Aomori, vinaigres de riz (aux agrumes, mikan ou sudachi...), marmelade de yuzu, multitudes d'épices, sels parfumés (yuzu, thé matcha, wasabi, fumé, aux algues), riz et jus d'agrumes d'exception. Côté nouveautés : gamme de saké et spiritueux haut de gamme ainsi que des poudres d'agrumes atypiques, des sauces soja 10 et 20 ans d'âge...- Safran de Saint-HilaireDe l'or rouge produit dans le Loiret ! Réputé pour sa belle couleur et sa puissance gustative, le Safran de Saint-Hilaire promet bien des surprises dans les assiettes avec un brin d'exotisme tout en délicatesse. - - - Saravane Epices du monde, huiles essentielles, colorants naturels... La caravane des saveurs épicées haut de gamme de Saravane promet bien des découvertes gustatives. A découvrir : le mélange indien Champai Chaï, à base de cardamome, cannelle, gingembre.- Terre ExotiqueLa collection des saveurs rares de Terre Exotique s'enrichit des Perles de Sel de Djibouti provenant du plus grand lac salé d'Afrique, de poivres du monde de Chiloe, Kampot, Tasmanie... Pour une cuisine tendance au pays du soleil levant, zeste de yuzu, thé vert matcha, wasabi et fleur de sel au zeste de Yuzu. Sans oublier les Variations autour du Rhum pour des cocktails détonants...

> **HISTOIRES D'HUILES D'OLIVE**Véritables rayons de soleil dans les assiettes, les fruitées des huiles d'olive apportent toute leur magie gastronomique !- - CastelasUn festival de saveurs ! L'huile d'olive Castelas puise ses origines sur les piémonts des Alpilles, au cœur de la Provence. Sa finesse, sa fraîcheur, son équilibre, ses arômes d'amande et d'artichaut sont le fruit d'un assemblage de 4 variétés d'olives typiques de la Vallée des Baux de Provence : Salonenque, Béruguette, Grossane et Verdale.- - Château Les GardisAglandou, Bouteillan, Cayon et Picholine assurent la typicité du nectar du Château, une huile d'olive AOC vierge extra de Provence au naturel, mais aussi au romarin, au basilic, à la truffe blanche... La cuvée 2009 fruité vert, médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris 2010, se singularise par sa délicatesse, son onctuosité et son équilibre. Tendances et chics, les bouteilles du Château marient le beau et le bon !

- Domaine Le Grand Servan Niché au pays d'Alphonse Daudet, le Domaine Le Grand Servan élabore une gamme d'huiles d'olive vierges extra à l'ancienne. Les olives des 15 000 arbres sont écrasées par une meule en pierre ce qui permet de proposer des huiles d'olive douces et fruitées dans la plus pure tradition provençale.- Ilios Huile d'Olive de Grèce Savoureuse gamme d'huiles d'olive de Péloponnèse, l'île de Corfou et de Crète dont l'huile d'olive bio produit par un monastère. Egalement tous les produits typiques du Sud : olives, tapenade, miel (île d'Ikaria et Crète), confitures grecques, tomates séchées au soleil...- Les Oliviers du Mas des Vautes Les huiles d'olive de ce mas sont régulièrement médaillées (médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris 2010).

Et pour cause ! Parallèlement à ses crus d'excellence, le mas propose des Olivautes aux anchois, à la figue, aux olives picholines, aux cèpes : un goût unique à marier avec des foies gras et autres viandes blanches. Sans oublier les fameuses olives de Lucques, de Picholine pour l'apéritif...- Moulin à Huile de Pélissanne C'est le moulin le plus médaillé en 2010 au Concours Général Agricole de Paris ! Spécialisé dans les huiles d'olive en fruitée noir ou vert, ce moulin détient deux AOC, à Aix-en-Provence et en Provence. Nouveauté : huile d'olive AOC Provence, vive et aromatique, caractérisée par un fruité herbacé intense en bouche avec des arômes de cannelle. - - Moulin d'Opio / de la Brague Une huile gouteuse à souhait et riche en vertu naturelle spécifique à la variété d'olive de la région, la caillette ! Huile d'olive extra vierge AOC de Nice, olives de grande qualité, produits du soleil (anchoïade, pesto, etc)... Une généreuse palette de produits à déguster ! - - Moulin Haut Jason Un terroir dans le Var à l'extrême sud de la Provence...

Le savoir-faire d'un homme, Olivier Roux... Une appellation AOC huile d'olive de Provence en cours de certification bio... De multiples récompenses pour la qualité exceptionnelle de ces produits...- - Moulin Saint Michel Depuis 1744, ce moulin, situé à Mouriers dans la vallée des Baux de Provence, élabore avec la récolte des oléiculteurs des Alpilles un grand choix d'huiles d'olive aux différents fruités. L'huile d'olive AOC des Baux de Provence a obtenu la médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris 2010 !

> CONSERVES ET INGREDIENTS D'EXCEPTION DU TERROIR Des invités à l'improviste ? Pas de panique avec de délicieuses conserves. Tartines originales, entrées iodées, plats mijotés... Un festival d'idées tout droit sorties du placard !- Au Marché de Riquewihr Toute l'Alsace gourmande ! Charcuteries typiques, plats cuisinés dont l'incontournable choucroute et le foie gras alsacien dans toute sa finesse et subtilité.- Beurre Bordier Dernier artisan à utiliser un malaxeur en bois et à saler ses mottes à la demande, Yves Bordier a donné son nom à son fameux beurre réalisé à l'ancienne, joyau des grands chefs et des vrais gourmets.- Compagnie Bretonne du Poisson Sardines et filets de sardines millésimés, foies de lotte, rillettes de la mer, soupes... Les conserves traditionnelles de poisson, en direct du port de Saint-Guénodé regorgent d'idées gourmandes. Revisités, les grands classiques permettent de réaliser des plats et des apéritifs originaux : muffins de thon blanc Germon, roulades d'aubergines aux sardines, verrines de sardines au chorizo...- Coopérative Agricole du Haricot de Soissons Un légume d'exception !

Produit dans l'Aisne depuis 2 siècles, le fameux Haricot de Soissons à la belle couleur ivoire et tenue unique à la cuisson réserve bien des surprises gustatives, chaud ou froid ! En sec, en conserve, en velouté... A chacun, ses idées !- Hénaff Depuis 1914 , le pâté en conserve Hénaff est le plus vendu en France ! Icône du patrimoine culinaire breton, la petite boîte bleue a fait bien du chemin, notamment dans les cuisines des chefs étoilés qui ne cessent de l'associer à de nouvelles recettes. A découvrir une gamme de 5 plats cuisinés à base de pâté Hénaff cuisinés par l'arty-foodeuse Frédérick E. Grasser-Hermé ! - L'Escargot Brionnais L'escargot « gros gris » dans tous ses états ! En coquille, en croquilles (coques croustillantes qui se mangent), en brochette, en fricassée, en cassolette, en mousse d'escargot...- Lou Tencou Un véritable best of de la charcuterie artisanale ! Au programme : les fameux cailloux d'Auvergne déclinés dans de nombreux parfums (truffe, noix, tomate...), de succulents saucissons rosettes, jésus, des jambons crus...

- Marlette Une toute nouvelle société sur le marché du bio gourmand proposant des préparations bio pour pains, pâtisseries et apéritifs, au goût authentique et raffiné à réaliser chez soi en toute simplicité. Parmi les produits à réaliser : pain de seigle aux algues pain de son au fenouil, crumble aux flocons d'avoine, fondant au chocolat, financier... Et en éditions limitées pour les fêtes : préparations bio pour pain d'épices et biscuits de Noël...- Noix du Périgord Bénéficiant de l'AOP « Noix du Périgord », les noix des Vergers de La Guillou Noix sont vendues en coque et en cerneaux de noix pour réaliser bien des recettes sucrées ou salées. La maison réalise une remarquable huile de noix traditionnelle vierge extra, récompensée par un Coq d'Or du Guide des Gourmands.- Scarlette Le Corre Une battante ! Scarlette Lecorre pêche, cultive, cuisine et commercialise ses produits de la mer à base d'algue : laitue de mer (ulve), dulse (palmaria), porphyra (nori) et spaghettis de mer (himanthalia). Frais ou en conserve, l'algue apporte bien de délicieuses notes iodées...

> SAVOUREUSES NOTES ITALIENNES L'Italie s'invite sur toutes les tables et apporte ses saveurs ensoleillées tout au long de l'année...- - Azienda Agricola Brugnoli Parmesan bio !- - - Azienda Agricola Raimo Carmine Spécialité de très petits artichauts à l'huile d'olive vierge extra.- Azienda Agricola Rosati Vins et huile d'olive vierge extra de la région de Lazio. Comperior Belle gamme de chocolats.- - - Dal Marco Goloso Sélection de salamis et fromages de toute l'Italie dont des fromages typiques du Piémont, du parmesan de 36 mois d'âge, des fromages d'alpage... Elsy Pâtisseries sucrées et salées dont les Amandines, perles douceur sucrées à base d'amande, des chocolats et des confiseries.- - Il Buon Gusto Fromages et charcuteries typiques d'Italie : jambon de Parma, Culatello di Zibello...- - Il Divin Porcello Salami, porchetta, coppa di testa, lombo stagionato, mortadella, culatello, coppa di Parma... Il Gusto Dei Sapori Smarriti Un grand choix de conserves : tomates, cerises de Pacuino, speak assaisonné, caputana, aubergines, petits artichauts, produits typiques siciliens. Il Gusto Della Costa Liqueurs artisanales de la région de Campania dont le Limoncello bio !- - - Nespoli Funghi Produits artisanaux : cèpes séchés, huiles d'olive, tomates séchées, vinaigre balsamique 12, 30 et 100 ans d'âge, truffe blanche...- - Nunzio Fonsdituri e Figli Huiles d'olive de la région de Puglia. Officina Agricola Di Monticelli Pavese Confitures, purées de tomates, produits bios...- - Rovo Carni Fromages de l'Aquilano et charcuteries des Abruzzes : jambon, lard... Sapori Di Parma Fromages et charcuteries typiques de la région



.> GOUTERS AU COIN DE LA CHEMINÉE l'heure du thé ou du chocolat chaud près de l'âtre crépitante, les douceurs sucrées et les tartines gourmandes s'invitent sur un plateau...- Comptoir du CacaoAux côtés de la gamme de praliné feuilleté primée, deux nouveautés seront à découvrir au salon : les truffes pralinées biologiques Biococoa, un grand classique au cœur fondant (noires crêpes dentelles, lait sablé breton, blanche noix de coco). Sans oublier les macarons à la coque croquante et légère au cœur fondant au chocolat, pistache, café, framboise, citron. Un régal ! - Confiserie GuellaAu bonheur des souvenirs d'enfance ! Cet artisan confiseur restitue toutes ces saveurs à travers de nombreuses spécialités : le Gwedallou, caramel au beurre salé de Saint-Malo, en bonbon ou en pot onctueux à tartiner, les Chiquettes, le Coolydou, les Guénaots...

- Coufidou La spécialité de la maison ? Le pruneau d'Agen fourré à la crème de pruneaux, décliné avec différents arômes. Nouveauté 2010 : les Caprices de Coufidou, un mélange harmonieux de pruneaux, noix, nougatine et chocolat. Un régal ! - - Le Comptoir du Gâteau BasqueUn délice ! Emblème du patrimoine culinaire basque, le gâteau éponyme se décline aux cerises et à la crème avec son côté à la fois fondant et craquant. Sablés, macarons, madeleines et confitures maison également pour succomber à bien des plaisirs sucrés...- - Le Rucher de l'EcoleLa famille décline avec brio les spécialités des abeilles noires depuis 2 générations. Belle palette de miel aux saveurs intenses et surprenantes ainsi que tout un univers de produits au miel : nougat, crème de nougat, confiserie, gâteau, pain d'épices...- Les Comptoirs de Saint-MaloLe bon goût de l'enfance 100% artisanal, sans glucose et avec originalité ! Caramalo est une véritable douceur au caramel beurre salé en bonbon et en pâte à tartiner. La maison décline également des confitures raffinées, des chutneys, une superbe gelée au cidre et un sel aux algues de Saint-Malo (Wakamé).

- Les Confitures de RaphaëlDe ses petits pots illustrés à l'ancienne à ses délicieuses recettes artisanales en passant par ses associations de fruits originaux, comment ne pas craquer à l'heure du petit-déjeuner ou du goûter pour une tartine gourmande ? Des fruits, des idées et surtout une belle histoire de famille...- - Les Macarons de CharlouUne palette de 20 parfums à faire craquer plus d'un palais : caramel beurre salé, cassis, pain d'épices, rose, coco, violette, anis... Moelleux et frais, sans crème entre les 2 coques, les macarons de Charlou sont confectionnés sans colorant, sans conservateur et sans gluten. - - - Ze FruitsPlus de 60 fruits secs déshydratés pour concocter tout au long de l'année clafoutis, tartes, gâteaux aux fruits, etc ! Le plus de Ze Fruits ? De nombreux fruits originaux pour ensoleiller ses recettes : aloé-vera, myrtille, pamplemousse, cerise, cerise noir, tomate cerise carambole...\* Liste des exposants non exhaustive--

**Contact Presse:** Agence Cathy BURGCathy BURG01 46 03 55 01Profil du diffuseur : <http://www.categorynet.com/reseaucategorynet/profile?userid=8706>--Communiqué envoyé le 08.10.2010 12:20:25 via le site Categorynet.com dans la rubrique Gastronomie / Restaurants Diffuser votre communiqué de presse : <http://www.diffuseruncommuniquedeprime.com>

# CITATIONS

Date : 13/10/10

## Grand succès pour l'opération "Laits de Pays" ONETIK !

Depuis son lancement en juillet 2009, l'opération mise en place par ONETIK a séduit la grande distribution dans toutes les zones de commercialisation des laits de pays. A ce jour, 80 engagements ont été signés entre des directeurs d'hypermarchés et de supermarchés et les producteurs de lait. Toutes les enseignes sont concernées par l'opération.

Un grand succès pour l'opération « laits de pays » !

80 engagements signés entre la grande distribution et les producteurs de lait depuis juillet 2009  
Macaye, le 12 octobre 2010

Depuis son lancement en juillet 2009, l'opération mise en place par ONETIK a séduit la grande distribution dans toutes les zones de commercialisation des laits de pays. A ce jour, 80 engagements ont été signés entre des directeurs d'hypermarchés et de supermarchés et les producteurs de lait. Toutes les enseignes sont concernées par l'opération.

Rappel de l'opération de parrainage :

Soucieuse d'asseoir le développement de sa gamme de laits de pays (Basquilaït, Béarn Lait, Lait du Pays Cathare, Lait Pyrénées) dans le cadre d'un commerce équitable, durable et de confiance, la société ONETIK a développé le concept de parrainage d'une exploitation laitière par un hypermarché.

L'opération consiste pour l'hypermarché à devenir le parrain d'un producteur de lait situé dans sa région, tout en fidélisant le consommateur. Cet engagement est concrétisé par la signature d'un certificat de parrainage entre l'hypermarché, le producteur de lait et ONETIK, lors d'une visite de l'exploitation laitière .

Les premiers engagements ont été signés au cours de l'été 2009, pour atteindre 80 contrats de partenariat aujourd'hui.

Un bilan très satisfaisant :

Tant sur le plan quantitatif...

Cette opération a permis de relancer la consommation des laits de pays ONETIK. La gamme a enregistré une progression de +35% en volume entre 2009 et 2010.

Les perspectives à court et moyen terme sont très prometteuses, avec une forte demande de la part du réseau de distribution.

...que sur le plan qualitatif.

## Évaluation du site

Ce site diffuse les communiqués de presse des entreprises situées à Bordeaux et plus généralement dans l'Aquitaine.

**Cible**  
Spécialisée

**Dynamisme\*** : 5

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

En initiant ces parrainages, ONETIK avait souhaité instaurer une nouvelle forme de relation et de communication entre les producteurs de lait et les hypermarchés des différentes enseignes. L'objectif est atteint : l'opération a déclenché une prise de conscience chez les distributeurs qui se sont rapprochés du monde rural. Le dialogue qui s'est instauré a permis de développer une relation de confiance entre deux mondes qui ne se connaissaient pas, et de désamorcer certains conflits sur le plan régional.

La notion de commerce équitable, où chacune des composantes contribue à l'équilibre de la filière, prend ici tout son sens !

De Bayonne à Perpignan, toutes les enseignes ont joué le jeu :

Toutes les enseignes ont pris part à l'opération (Intermarché, Leclerc, Carrefour, Auchan...) dans les départements de commercialisation de la gamme de laits de pays (Sud de la France). Certaines enseignes ont même repris et décliné le concept :

L'opération a été déclinée en plusieurs versions selon les différents réseaux et les enseignes. Ainsi, depuis fin 2009, le groupe Guyenne & Gascogne (enseignes Carrefour) a mis en place une caisse de soutien au prix redistribuée aux producteurs participant à l'opération.

Notons également l'initiative de l'hypermarché E. Leclerc de Auch (Gers) qui a adopté le même principe d'accompagnement complémentaire avec son producteur parrainé.

Dans les deux cas, il s'agit d'un soutien au producteur qui va bien au-delà de l'opération imaginée à l'origine par ONETIK !

L'actualité d'ONETIK :

Poursuite de la politique en R&D

ONETIK poursuit sa politique active de R&D en lançant 2 à 3 nouveaux produits chaque année. 2010 a vu le lancement de la gamme des préparations culinaires fromagères.

ONETIK a également lancé une gamme de plats cuisinés (aligot, truffade, tartiflette) depuis cet automne dont les premières ventes sont prometteuses.

La reconnaissance des consommateurs

Pendant deux années consécutives, les consommateurs plébiscitent les produits ONETIK.

La société a été reconnue Saveur de l'Année 2010 pour sa gamme de préparations culinaires fromagères et Saveur de l'Année 2011 pour son fromage de brebis au piment d'Espelette.

Un chiffre d'affaires 2010 en progression :

Les prévisions tablent sur un chiffre d'affaires en progression de +9% en 2010 comparé à 2009, pour atteindre 30 millions d'euros.

ONETIK : l'authenticité d'une production locale.

Depuis 1989, ONETIK fabrique et commercialise une gamme de fromages de brebis, de vache et de chèvre. Les principales productions sont :

\* Les fromages au lait de brebis avec, notamment l'appellation AOC Ossau-Iraty (médaille d'or Paris 2001), le Bleu des Basques protégé par un brevet international déposé par ONETIK.

\* Les fromages au lait de vache avec l'appellation IGP (Indication géographique protégée) Tome Noire des Pyrénées et les innovations et exclusivités ONETIK : le Grand Basque et la Raclette Pyrénéenne.

\* Les fromages aux deux laits vache/brebis.

\* Les fromages au lait de chèvre et aux deux laits chèvre/brebis.

ONETIK développe une gamme de fromages certifiés AB (produits issus de l'agriculture biologique) : une tome et une tomette de vache, de la mozzarella (en blocs ou cosettes), mais également tome et tomette en lait de chèvre bio.

Depuis 2003, ONETIK est précurseur sur le marché des marques laitières régionales, poursuivant sa stratégie de développement de produits au caractère authentique. C'est ainsi qu'ONETIK a lancé le Basquillet, lait issu de la production locale et commercialisé dans les grandes et moyennes surfaces du Pays Basque. Ont suivi, sur le même principe, le Béarn Lait, le Lait Pyrénées et le Lait du Pays Cathare, constituant progressivement la gamme des « laits de pays ONETIK ».

Les autres activités d'ONETIK sont : La vente de sérum et de crème ainsi que la vente en vrac des excédents de lait.

Carte d'identité d'ONETIK :

\* Création : 1989

\* Effectif : 75 salariés

\* Production : 2.800 tonnes de fromages

\* Chiffre d'affaires : 30 M€ (prévisions 2010)

Contact :

Xavier Maurance

Président ONETIK SAS

RD 252 - 64240 Macaye

Tél. : 05 59 70 27 27

email : [onetik@onetik.com](mailto:onetik@onetik.com)

Pour toute information, consultez : [www.onetik.com](http://www.onetik.com)

#### **>> Demande de renseignements**

En savoir plus : [www.onetik.com](http://www.onetik.com)

[www.categorynet.com](http://www.categorynet.com)

Date : 13/10/10

## Grand succès pour l'opération « laits de pays » lancée par ONETIK !

Un grand succès pour l'opération « laits de pays ».

80 engagements signés entre la grande distribution et les producteurs de lait depuis juillet 2009. Depuis son lancement en juillet 2009, l'opération mise en place par ONETIK a séduit la grande distribution dans toutes les zones de commercialisation des laits de pays. A ce jour, 80 engagements ont été signés entre des directeurs d'hypermarchés et de supermarchés et les producteurs de lait. Toutes les enseignes sont concernées par l'opération.

Rappel de l'opération de parrainage

Soucieuse d'asseoir le développement de sa gamme de laits de pays (Basquillait, Béarn Lait, Lait du Pays Cathare, Lait Pyrénées) dans le cadre d'un commerce équitable, durable et de confiance, la société ONETIK a développé le concept de parrainage d'une exploitation laitière par un hypermarché.

L'opération consiste pour l'hypermarché à devenir le parrain d'un producteur de lait situé dans sa région, tout en fidélisant le consommateur. Cet engagement est concrétisé par la signature d'un certificat de parrainage entre l'hypermarché, le producteur de lait et ONETIK, lors d'une visite de l'exploitation laitière.

Les premiers engagements ont été signés au cours de l'été 2009, pour atteindre 80 contrats de partenariat aujourd'hui.

Un bilan très satisfaisant

Tant sur le plan quantitatif...

Cette opération a permis de relancer la consommation des laits de pays ONETIK. La gamme a enregistré une progression de +35% en volume entre 2009 et 2010.

Les perspectives à court et moyen terme sont très prometteuses, avec une forte demande de la part du réseau de distribution.

...que sur le plan qualitatif.

En initiant ces parrainages, ONETIK avait souhaité instaurer une nouvelle forme de relation et de communication entre les producteurs de lait et les hypermarchés des différentes enseignes.

L'objectif est atteint : l'opération a déclenché une prise de conscience chez les distributeurs qui se sont rapprochés du monde rural. Le dialogue qui s'est instauré a permis de développer

## Évaluation du site

Categorynet est une agence de presse spécialisée dans la diffusion de communiqués de presse. Son site Internet diffuse également un flux d'informations concernant l'actualité des media et de la communication.

**Cible**  
Professionnelle

**Dynamisme\* : 52**

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

une relation de confiance entre deux mondes qui ne se connaissaient pas, et de désamorcer certains conflits sur le plan régional.

La notion de commerce équitable, où chacune des composantes contribue à l'équilibre de la filière, prend ici tout son sens !

De Bayonne à Perpignan, toutes les enseignes ont joué le jeu.

Toutes les enseignes ont pris part à l'opération (Intermarché, Leclerc, Carrefour, Auchan...) dans les départements de commercialisation de la gamme de laits de pays (Sud de la France). Certaines enseignes ont même repris et décliné le concept.

L'opération a été déclinée en plusieurs versions selon les différents réseaux et les enseignes. Ainsi, depuis fin 2009, le groupe Guyenne & Gascogne (enseignes Carrefour) a mis en place une caisse de soutien au prix redistribuée aux producteurs participant à l'opération.

Notons également l'initiative de l'hypermarché E. Leclerc de Auch (Gers) qui a adopté le même principe d'accompagnement complémentaire avec son producteur parrainé.

Dans les deux cas, il s'agit d'un soutien au producteur qui va bien au-delà de l'opération imaginée à l'origine par ONETIK !

L'actualité d'ONETIK

Poursuite de la politique en R&D

ONETIK poursuit sa politique active de R&D en lançant 2 à 3 nouveaux produits chaque année. 2010 a vu le lancement de la gamme des préparations culinaires fromagères.

ONETIK a également lancé une gamme de plats cuisinés (aligot, truffade, tartiflette) depuis cet automne dont les premières ventes sont prometteuses.

La reconnaissance des consommateurs

Pendant deux années consécutives, les consommateurs plébiscitent les produits ONETIK.

La société a été reconnue Saveur de l'Année 2010 pour sa gamme de préparations culinaires fromagères et Saveur de l'Année 2011 pour son fromage de brebis au piment d'Espelette.

Un chiffre d'affaires 2010 en progression

Les prévisions tablent sur un chiffre d'affaires en progression de +9% en 2010 comparé à 2009, pour atteindre 30 millions d'euros.

ONETIK : l'authenticité d'une production locale

Depuis 1989, ONETIK fabrique et commercialise une gamme de fromages de brebis, de vache et de chèvre. Les principales productions sont :

- Les fromages au lait de brebis avec, notamment l'appellation AOC Ossau-Iraty (médaille d'or Paris 2001), le Bleu des Basques protégé par un brevet international déposé par ONETIK.
- Les fromages au lait de vache avec l'appellation IGP (Indication géographique protégée) Tome Noire des Pyrénées et les innovations et exclusivités ONETIK : le Grand Basque et la Raclette Pyrénéenne.
- Les fromages aux deux laits vache/brebis.
- Les fromages au lait de chèvre et aux deux laits chèvre/brebis.

ONETIK développe une gamme de fromages certifiés AB (produits issus de l'agriculture biologique) : une tome et une tomette de vache, de la mozzarella (en blocs ou cosettes), mais également tome et tomette en lait de chèvre bio.

Depuis 2003, ONETIK est précurseur sur le marché des marques laitières régionales, poursuivant sa stratégie de développement de produits au caractère authentique.

C'est ainsi qu'ONETIK a lancé le Basquillait, lait issu de la production locale et commercialisé dans les grandes et moyennes surfaces du Pays Basque. Ont suivi, sur le même principe, le

Béarn Lait, le Lait Pyrénées et le Lait du Pays Cathare, constituant progressivement la gamme des « laits de pays ONETIK ».

Les autres activités d'ONETIK sont :

- La vente de sérum et de crème.
- La vente en vrac des excédents de lait.

Carte d'identité d'ONETIK

- Création : 1989
- Effectif : 75 salariés
- Production : 2.800 tonnes de fromages
- Chiffre d'affaires : 30 M€ (prévisions 2010)

Contacts :

Xavier Maurance

Président ONETIK SAS

RD 252 - 64240 Macaye

Tél. : 05 59 70 27 27

email : [onetik@onetik.com](mailto:onetik@onetik.com)

Pour toute information, consultez : [www.onetik.com](http://www.onetik.com)

--

Contact Presse:

ONETIK

Emmanuelle Pangaud

0559319703

[www.onetik.com](http://www.onetik.com)

Profil du diffuseur :

<http://www.categorynet.com/reseaucategorynet/profile?userid=6295>



## TRANSFORMATION



La fromagerie Bamalou à Bethmale a fait une démonstration de fabrication de fromage au chaudron.

EN ARIEGE

# LA TOMME DES PYRÉNÉES, DÉFINITIVEMENT AU LAIT CRU

**En attendant une évolution de l'Indication géographique protégée Tomme des Pyrénées, les fromagers fermiers et artisanaux ont mis en compétition leur production le 1<sup>er</sup> août dernier.**

**L**a tomme des Pyrénées... Laquelle? Célébrée par deux timbres postaux cette année, cette tomme (ou *tome*?) présente sa croûte rouge orangée ou brune et sa coupe jaune. Elle peut aussi se couvrir d'une pellicule noire et paraître sur les dépliants des grandes surfaces à moins de 7 euros du kilo tout en étant certifiée IGP, strictement issue de lait de vache pasteurisé. Mais il en est une autre, au lait cru, fermière (souvent bio) ou artisanale, fabriquée sur l'ensemble de la chaîne des Pyrénées. Des autres, même... Car cette pâte pressée

non cuite est aussi issue de lait de chèvre, de brebis ou de mélange. C'est pourquoi, depuis longtemps, l'Association des fromagers fermiers et artisanaux des Pyrénées (Affap) demande l'élargissement de l'IGP au lait cru et à la diversité des animaux, voire un cahier des charges de l'alimentation animale.

### DISSÉQUER ET NOTER

Associée au Parc naturel des Pyrénées ariégeoises (PNR 09), l'Affap mène depuis plusieurs années des actions de promotion pour la reconnaissance de la tomme au lait cru, notamment par des visites

gourmandes chez les producteurs fromagers. Mais surtout depuis 1998, elle organise le concours de fromages de Saint-Girons (Ariège) en partenariat avec la manifestation rurale « Autrefois le Couserans ». En ce 1<sup>er</sup> août 2010, le concours de la tomme des Pyrénées au lait cru est devenu national, sous l'autorité de Philippe Olivier, président du syndicat national des crémiers-fromagers. Nicolas Lucet, technicien fromager de l'Affap, a recueilli 53 fromages sur l'ensemble des départements pyrénéens et Julien Viaud, chargé de mission au PNR 09 a coordonné cette manifestation en

compagnie d'André Bazerque, président de l'Affap.

Il ne restait au jury que la lourde tâche de disséquer et noter subtilement la croûte et la forme, la coupe et la mise en bouche et les composants de la saveur : odeur, goût et arrière-goût. Au terme de cette journée, 19 médailles d'or, d'argent et de bronze ont été attribuées à des fermiers ou des artisans (vache, chèvre, brebis et mixte). Parallèlement, une centaine de participants à la fête a, après dégustation gourmande, décerné un « prix du public » aux meilleures tommes ariégeoises.

Des ateliers du goût animés par Patrick Anglade et Hélène Lombardo ont attiré un public soucieux de nourriture saine, tandis que de nombreuses petites mains curieuses participaient à la fabrication de fromage au chaudron. Et André Bazerque, président de l'Affap, de conclure : « *Malgré une filière globalement en difficulté, si les producteurs du Couserans s'en sortent plutôt bien, c'est grâce à des initiatives locales et un souci de la qualité.* » ■ Jean-Noël Passal



J.-N. Pissat

Dégustation du jury avec 53 fromages recueillis sur l'ensemble des départements pyrénéens.

## CRÉMIER-FROMAGER

### 3 500 détaillants en France pour écouler le fromage fermier



J.-N. Pissat

**Philippe Olivier**, président du Syndicat national des crémiers-fromagers-affineurs.

En guise d'introduction, Philippe Olivier, président du jury et crémier à Boulogne-sur-Mer, rappelle que ce sont 3 500 détaillants français (dont le chiffre d'affaires est en hausse), moitié en boutique, moitié sur les marchés, qui vendent 12 % du « bon fromage », dont 90 % de fermier et 50 % d'AOC. La grande distribution écoule 88 % du marché.

Le métier de crémier-affineur reste ouvert, de nombreuses villes étant dépourvues de ces « boutiques de sensibilité », offrant des fromages non banalisés. Pour lui, le « fromage-plaisir » relève d'un choix de vie, d'un nouvel art de consommer dans le respect des saisons et de la personnalité du produit, identifiant le domaine du fromage à celui du

vin. « Une nouvelle façon de vivre est en train de pousser. Les personnes sont en recherche d'éducation, notamment dans les clubs d'initiation au fromage. Le « repas-fromage » s'impose, comme un plateau casse-croûte de soirée, un plateau-copains... ». Concernant la tomme des Pyrénées, il signale toutefois le manque d'identification pour un produit couvrant l'ensemble de la chaîne des Pyrénées sous des formes très variables (fabrication et nature des laits : vache, brebis, chèvre et mélange) : du « Bethmale » à l'Ossau-Iraty en passant par bien des déclinaisons... Remarque qui se révéla fort juste sur les tables lors de la dégustation des 53 tommes au lait cru artisanales et fermières allant des Pyrénées-Orientales aux Pyrénées-Atlantiques.

## AVIS D'EXPERTS



J.-N. Pissat

### « Le fromage, la production la plus emblématique »

**André Rouch**, président du Parc naturel régional des Pyrénées ariégeoises.

« Quand on a sur la table des échantillons de tous les fromages allant de Bayonne à Perpignan, on peut se faire une idée de la diversité des productions et tout le monde ne peut qu'y trouver son compte. Sur la chaîne, il existe deux PNR (des Pyrénées catalanes et des Pyrénées ariégeoises) et le Parc national des Pyrénées, trois structures qui prouvent que notre massif est un espace de qualité, permettant de valoriser des espaces pastoraux et des espèces animales domestiques. Le fromage est la production la plus emblématique. Si en plus, nous pouvons aider les professionnels à obtenir des labels et des marques attestant de l'origine du produit, cela permet une valorisation économique. L'attribution de la marque du Parc ne se substitue pas aux autres, mais elle appuie deux critères : d'une part l'origine du produit par rapport à un territoire et d'autre part implique le respect d'un cahier des charges, comme par exemple une exigence relative à l'alimentation animale sans OGM. Notre but : maintenir une vie au pays et installer des jeunes. »



J.-N. Pissat

### « Élargir l'IGP au lait cru »

**François Calvet**, fromager bio à Lacave (Ariège)

« Voilà quatorze ans que nous, fromagers fermiers et artisans, demandons une procédure de sauvegarde pour élargir l'IGP Tomme des Pyrénées au lait cru. Nous voulons une reconnaissance de l'aptitude à produire et à transformer du lait cru, incluant une clause d'alimentation des animaux, sans ensilage et sans OGM. Le lait est une matière vivante, riche, nutritive, de haute qualité sanitaire dont la typicité des arômes doit être prise en compte. Et il est prouvé que la production au lait cru, lorsqu'elle est liée à un territoire et à des pratiques durables et remarquables, maintient des emplois.

En Ariège, la fermeture programmée de l'usine 3A à Saint-Lizier va entraîner la disparition d'une trentaine d'emplois. Le groupe veut produire plus et à moindre coût de personnel sur son site de Lons (Pyrénées-Atlantiques) avec des laits pasteurisés de vache, de brebis ou de chèvre produits hors zone de montagne, voire dans le sud du Massif central ou en Espagne. Ces pertes d'emploi sont la conséquence de politiques à court terme qui ont laissé se dégrader une filière laitière de montagne, en encourageant une industrialisation de produits de bas de gamme. Il faut proposer des alternatives, et se battre pour l'IGP, dans une logique de territoire, en produisant du lait de qualité sur de petites installations. »

30 ANS OSSAU IRATY

**FDSEA**

# Bonne retraite à Françoise et Nicolas

**Leur implication aura marqué l'histoire du syndicalisme agricole départemental.**

Les décennies qui se suivent sont autant de pages qui se tournent dans le grand-livre de la vie des organisations agricoles: à cet égard, l'année 2010 aura été riche en événements à la FDSEA. Deux piliers de l'équipe d'animation du syndicat agricole ont ainsi fait valoir leurs droits à la retraite au terme d'une carrière de plus de trente-cinq années dans cette même instance. Françoise Rouyer, conseillère juridique, et Nicolas Pébet, animateur en charge de plusieurs sections et commissions, avaient tous deux été embauchés à l'aube des années soixante-dix par le président de la FDSEA de l'époque, Alfred Ducos.



## Convictions et engagement

Leur départ à la retraite a donné lieu à une amicale réception au cours de laquelle leur carrière a été retracée par le président de la FDSEA Henri Biès-Péré entouré des différents responsables — dont Alfred Ducos — avec lesquels les deux jeunes retraités ont travaillé. Tous deux auront eu à cœur d'œuvrer avec convictions et loyauté pour la défense et la promotion de l'agriculture et des agriculteurs basco-béarnais. Outre le conseil individuel aux adhérents, Françoise Rouyer avait en charge l'animation de différentes sections spécialisées, dont les preneurs de baux ruraux. Chacun se souviendra ainsi de son ardente implication pour la défense du statut du fermage. En revenant sur son parcours professionnel, elle ne manquait pas de saluer les responsables avec lesquelles elle avait collaboré. Elle réaffirmait aussi sa foi en l'agriculture de groupe: elle aura ainsi fortement plaidé en faveur du développement des CUMA dans les Pyrénées-Atlantiques.

Le Basque Pébet avait quant à lui été recruté pour assurer l'animation en Pays basque, et notamment de la FSO (Fédération du syndicat ovin), contribuant au développement d'une filière qui vient de fêter le trentième anniversaire de l'AOC Ossau-Iraty. Un anniversaire qui donne l'occasion

de rappeler le rôle du pastoralisme dans l'agriculture de montagne et les combats incessants de la commission montagne de la FDSEA en la matière.

En production laitière, Nicolas Pébet se plaît à se remémorer « l'avant quotas », période au cours de laquelle la production départementale avait été confortée. Il ne manquait pas de rappeler à ce sujet l'implication des responsables professionnels successifs: les Loustau, Majesté, Laclau et « ses deux lieutenants Marcel Ladagnous et Jacques Berné », ainsi que les responsables des syndicats de laiteries...

En viande, Nicolas repense au chemin parcouru avec les Cazaux père (Marcel) et fils (Alain), Lapeyrigne mais aussi Hous ou Courade pour les veaux de boucherie: sans oublier notre ami trop tôt disparu, son collègue animateur Christian Madeleine... Il aime à se souvenir des actions porcines spectaculaires organisées par la section mais aussi l'important travail de structuration de la filière autour du Jambon de Bayonne. Et de citer, les présidents successifs: Birou, Dupont, Brousset, Dolhéguy... L'animateur n'oublie pas enfin qu'il eut à s'occuper de grandes cultures mais aussi de micro-filières, telles que l'escargot!

Cette liste de dossiers suivis par Françoise et Nicolas est loin d'être exhaustive, tant furent longue leur carrière et riche en événements l'histoire agricole de ces quarante dernières années.

Pour le travail accompli, tous deux se sont vus remettre la médaille du mérite agricole: décoration remise à Françoise par Jean-Louis Laffitte, ancien président de la section des fermiers et métayers et à Nicolas par Cyprien Laclau.

À notre tour, nous leur renouvelons tous nos vœux de longue et heureuse retraite.

**Guy Mimbielle**



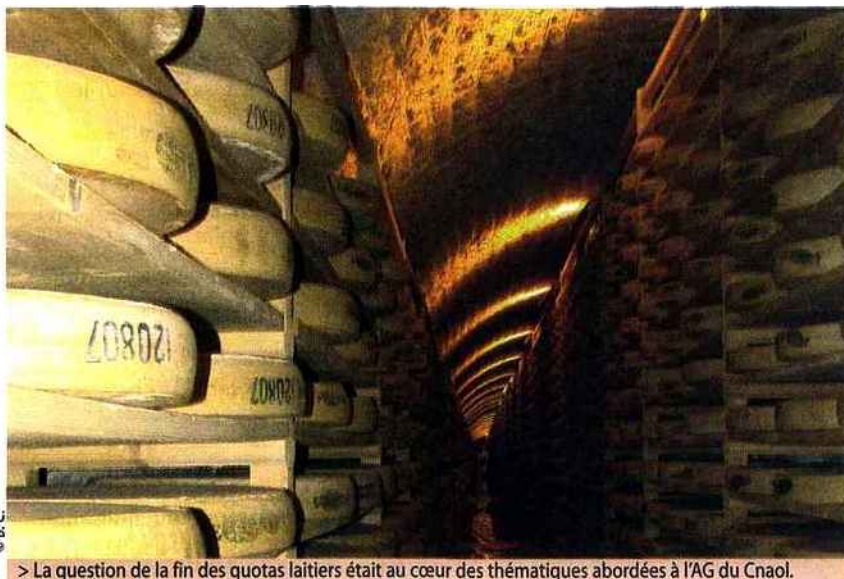
## Les fromages AOC face à la fin des quotas

L'assemblée générale du Conseil national des appellations d'origine laitières (Cnaol) s'est tenue les 23 et 24 septembre dans les Pyrénées-Atlantiques, sur les terres de l'Ossau-Iraty qui fêtait par la même occasion ses trente ans d'AOC. La libéralisation des volumes était au cœur des préoccupations.

## FILIÈRE

# Les fromages AOC s'inquiètent de la fin des quotas laitiers

L'assemblée générale du Conseil national des appellations d'origine laitières (Cnaol) s'est tenue les 23 et 24 septembre à Oloron-Sainte-Marie, dans les Pyrénées-Atlantiques, sur les terres du fromage Ossau-Iraty qui fêtait par la même occasion ses trente ans d'AOC. La libéralisation des volumes était au cœur des préoccupations.



> La question de la fin des quotas laitiers était au cœur des thématiques abordées à l'AG du Cnaol.

Le Cnaol est l'instance qui réunit les deux fédérations de produits laitiers : la Fédération nationale des appellations d'origine contrôlées (Fnaoc), orientée en majeure partie vers les AOC-AOP de montagne, et l'Association nationale des appellations d'origine française (Anaof) plus orientée vers les fromages de plaine ou de bocage.

Cette année, le thème de l'assemblée générale était fortement lié à l'Europe où se joue la fin des quotas laitiers, avec des conséquences pour les AOC-AOP non seulement françaises mais européennes. Les enjeux sont importants car la libération des volumes risque de porter un coup fatal aux producteurs qui ont besoin de maintenir un équilibre entre les volumes produits et les volumes commercialisés. Des volumes en hausse trop importante face à une demande stagnante risqueraient de

déséquilibrer le marché et seraient facteurs de baisse des prix et de concurrence exacerbée.

## Un rapport qui change la donne

Ces produits proviennent généralement de zones agricoles difficiles à travailler et maintiennent en place une économie rurale importante tant en termes d'emploi (dans les zones AOC, le nombre d'emplois générés est 2 à 4 fois supérieur à celui des fabrications standard) que d'aménagement du territoire et s'inscrivent fortement dans le développement durable. Depuis deux ans, le Cnaol fait le forcing auprès de la Commission européenne pour obtenir que cette problématique soit prise en compte à un moment où le livre vert sur une modification de la réglementation des AOP et IGP est à l'étude à Bruxelles (*lire également page 16*).

Depuis la ratification du traité de Lisbonne, le Parlement européen est devenu codécisionnaire et a voté un rapport – le « rapport Scotta » – dans lequel se trouvent un certain nombre de propositions des professionnels, dont celle de la régulation des volumes. Le Cnaol a toujours été très en pointe sur ce sujet, mais la Commission se fait un peu tirer l'oreille pour des problèmes de concurrence. « La Commission européenne et les parlementaires ne peuvent pas d'une part démanteler les politiques européennes de régulation, d'autre part rappeler en permanence que la diversité de l'agriculture européenne est sa force et ne prendre aucune mesure pour permettre à ces filières de se développer, a précisé Patrice Chassard, président du Cnaol. Une possibilité de régulation de la croissance des volumes par les ODG ne coûte rien aux contribuables européens, ne modifie en rien les équilibres du marché et est génératrice de régularité dans la qualité. » Une étude a d'ailleurs montré l'intérêt du système : la gestion de la croissance des volumes n'a pas d'impact sur le prix de vente du fromage aux consommateurs. Pierre Mérel, économiste à l'université de Californie, a démontré que l'application des plans de campagne dans la filière comté (système de gestion des volumes autorisé pour les pâtes pressées cuites en France) n'amenait pas une augmentation du prix de vente consommateur mais seulement une meilleure répartition de la valeur ajoutée au sein de la filière.

## Des professionnels surchargés

Mais les préoccupations ne sont pas qu'européennes. Le Cnaol a également demandé de faire évoluer les pratiques de travail au sein de l'Inao après quatre ans de mise en



> De gauche à droite : Dominique Chambon (président du Fnaoc), Patrick Chassard (président du Cnaol et de l'Anaof) et Jean Claude Mirassou (président de l'Ossau-Iraty), le 24 septembre dernier.

place de la réforme confiant à l'institut la gestion de la totalité des signes officiels de l'origine et de la qualité. « Les professionnels sont surchargés de travail, constate Patrice Chassard. Nos ODG croulent sous le travail administratif lié aux plans de contrôle et à la réécriture des cahiers des charges. La mise en place de la réforme contenue dans la loi d'orientation agricole a été rondement menée, mais les équipes sont épuisées et souvent découragées ». Michel Prugue, président de l'Inao, a écouté les professionnels et alors qu'une première réunion a eu lieu, un audit est mis en place et un planning de réunions de travail est prévu afin d'analyser et de corriger certains dysfonctionnements de l'institut.

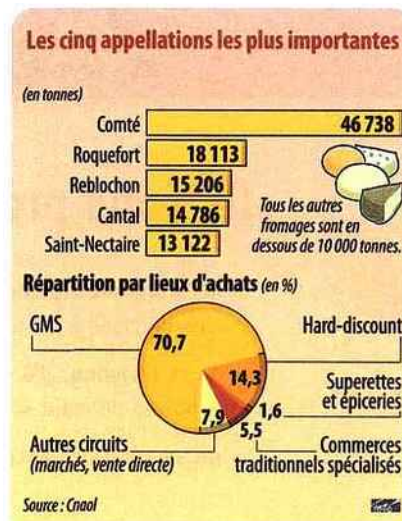
### 1,5 milliard d'euros de chiffre d'affaires

L'assemblée générale du Cnaol a également permis de faire le point sur le développement économique de toute la filière des AOC-AOP laitières. Il existe 49 appellations d'origine protégées, dont 46 appellations d'origine contrôlées. Les trois AOP manquantes sont la rigotte de Condrieu et le charolais, actuellement en examen auprès de la Commission européenne, et le cas épineux du gruyère, pour l'instant en AOC, mais dont le dossier est en passe d'être transformé en IGP.

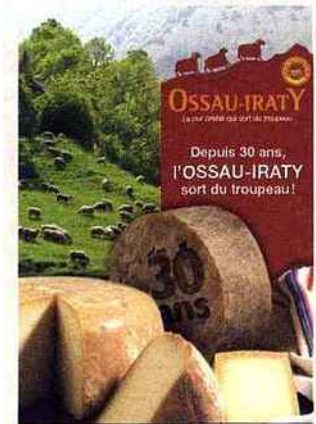
Le chiffre d'affaires est de 1,5 milliard d'euros à la fabrication ou en sortie affinage. Le

volume total commercialisé des AOC est de 219 000 tonnes pour l'année 2009. Si, depuis dix ans, les AOC laitières ont progressé de 5 %, l'année 2009 montre un fléchissement de 2,4 % par rapport à 2008. Pour ces fromages, cette baisse est moindre que pour les fromages standard, qui ont baissé de 3,1 % en 2009. Les beurres augmentent de 0,8 % en 2009 par rapport à 2008. 71,8 % des volumes sont au lait cru (contre 14,4 % du total des fromages affinés) et 7,9 % proviennent de fabrications fermières qui sont élaborées par environ 1 350 producteurs.

**Dominique CHAILLOUET**



## OSSAU-IRATY : LE FROMAGE AOP FÊTE SES TRENTE ANS



C'est à l'occasion de ses trente ans que les professionnels de l'Ossau-Iraty ont décidé de rénover leur site. Le consommateur ou le visiteur qui souhaite programmer une promenade au gré des fromageries de l'Ossau-Iraty a plusieurs possibilités. Soit il se connecte au site sur Internet, soit il télécharge le programme sur son smartphone avec géolocalisation. L'ensemble des sites apparaît, il n'y a plus qu'à se laisser guider. Grâce au site mobile Route du fromage AOP Ossau-Iraty, on peut accéder à des contenus multimédias interactifs et géolocalisés : étapes à proximité, présentation audio, informations complémentaires. On peut aussi accéder au site en scannant les codes QR qui se trouvent sur la carte remise gratuitement dans les offices de tourisme le long de la route du fromage.

L'Ossau-Iraty compte 119 producteurs fermiers, 9 laiteries, 6 affineurs de fromages fermiers et 3 affineurs de fromages laitiers et fermiers. La production s'élève à 40 millions de litres de lait, soit 80 % de la production totale du département.

[www.routedufromage-ossauraty.fr](http://www.routedufromage-ossauraty.fr)



Journal de 13h

Présentateur : Jean-Pierre Pernaut

Durée : 4 minutes 43 secondes

Lien : <http://videos.tf1.fr/jt-13h/pays-basque-les-manech-les-brebis-exquises-de-saint-etienne-de-6084307.html>

**Sujet :** Le Pays Basque est réputé pour ses fameux fromages "Ossau-Iraty". Des fromages qui ont fêté leur 30 ans d'AOC et qui doivent leur goût exquis aux brebis, les Manech.