



La 2^{ème} édition du CHEESE DAY Lundi 20 février 2017

À la découverte des fromages de France, du Monde,
des grands vins & spiritueux.
InterContinental Paris Le Grand

Le **CHEESE DAY** réunira, pour sa 2^{ème} édition, les meilleurs fromages de France et du monde avec la complicité des plus grands vins et spiritueux.

Au total ce seront :

+ de **200 fromages** différents de France, Suisse, Italie et Lituanie

+ de **50 vins et spiritueux**



CHEESE DAY

À la découverte des fromages de France, du Monde,
des grands vins & spiritueux.

20 février 2017 · de 11h à 22h

INTERCONTINENTAL
PARIS LE GRAND
1 rue Auber - 75009 Paris

Facebook.com/CheeseDay Twitter.com/CHEESE_DAY Billetterie Online
<http://www.intercontinental.com/cheese-day>

AIRFRANCE RENAULT

FIGARO 2017 GAGNER COMPTON RENAULT MEX
Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. www.bougermanger.fr

Seront présents :

Côté fromages

- Fromages italiens Ambrosi
- Fromages de la Bresse
- Bresse Bleu
- Caprice des Dieux
- Casa Azzurra, marque du groupe Granarolo
- Fromages suisses Emmi
- Entremont : Gamme Comptoir des Affineurs
- Fromagerie Jean-Perrin
- Chèvres Jousseaume
- Lait Plaisirs : Beurres, Crèmes et Fromages issus de l'Agriculture Biologique
- Les Nouveaux Fromagers
- L'Etivaz AOP, fromage d'Alpage au feu de bois
- Mon-marche.fr avec une sélection de 80 fromages en direct de Rungis
- Fromagerie Mozart
- Saint Agur
- Fromages lituaniens Zemaitijos Pienas
- Les Fromages de Suisse
- L'Académie du Goût

Côté gastronomie

- Maison Kayser
- Caviar Sturia
- Des Hommes et des Bœufs
- La coutellerie Jean Dubost - Laguiole

Côté vins et spiritueux

- Château de Berne, *Côtes de Provence*
- Maison Brotte, *Châteauneuf du Pape*
- Château Lagrange, *Saint-Julien*
- Château Cambon la Pelouse, *Haut-Médoc*
- Château de Chantegrive, *Graves*
- Champagne Claude Cazals
- Château Clauzet, *Saint-Estèphe*
- Château Cos Labory, *Saint-Estèphe*
- Domaines Devillard, *Mercurey, Givry, Nuits-Saint-Georges*,
- Domaines Denis Dubourdieu, *Barsac, Graves, Cadillac Côtes de Bordeaux...*
- Château La Haye, *Saint-Estèphe*
- Château Lamothe-Bergeron, *Haut-Médoc*
- Château Le Sartre, *Pessac-Léognan*
- Cognac Prince Hubert de Polignac
- Rhums Isautier

Côté thé

- Thés Betjeman and Barton



Au programme de cette journée :

Ambiance studieuse (et délicieuse), dégustation toute la journée de 10h à 18h au **CHEESE DAY**.
Nuit festive (et gustative) avec la **CHEESE NIGHT** qui se prolongera jusqu'à 22h.



Des animations en tout genre rythmeront cette journée avec :

 **Céline Rivier** du blog **Les Pépites de Noisette** qui animera le stand **Lait Plaisirs** avec des dégustations et astuces culinaires de **12h-14h, 16h-17h et 19h-21h** :

- Croque au Pont L'Evêque au lait cru AOP Lait Plaisirs
- Rouleaux de printemps au magret et Pont l'Evêque au lait cru AOP Lait Plaisirs
- Bagel Avocat – Poulet Mimolette demi-vieille Lait Plaisirs
- Verrines de Hareng à la Mimolette demi-vieille Lait Plaisirs

 Une dégustation de bouchées au Saint Agur réalisées par **Juan Arbelaez**, chef des restaurants Nubé, Plantxa et Le Levain aura lieu sur le stand **Saint Agur** de 12h à 13h et de 19h à 20h:

- Tartare de betterave fumée, quinoa frit, Saint Agur au siphon
- Céleri, main de Buddha, Saint Agur
- Siphon de Saint Agur, macadamia et maïs grillé
- Toast de céréales, Saint Agur, confit de bergamote



La Milk Factory proposera un masterclass : fromage plaisir et santé de 17h à 18h

▪ Le paradoxe Français

Les secrets du « french paradox », terme employé par les Anglo-Saxons pour désigner la relation entre la tradition gastronomique de la cuisine française et la bonne santé du cœur dans la population, n'en finissent pas d'agiter les méninges des scientifiques. En dépit d'une consommation élevée en graisses et acides gras saturés, la France présente un taux historiquement faible de maladies cardiovasculaires : une exception épidémiologique et scientifique étayée.

Intervention du Dr Marie-Claude Bertière, médecin nutritionniste au Cerin, département santé du CNIEL l'interprofession laitière.

▪ Sweet cheese, des origines du fromage à sa « dessertification »

Les Européens connaissent le fromage depuis au moins 7200 ans. Il acquiert ses lettres de noblesse au XIX^{ème} siècle et devient, à lui seul, une des quatre séquences du « repas gastronomique des Français » (UNESCO, 2010). Ses modes de consommation évoluent sans cesse et s'adaptent aux comportements alimentaires émergents. Le fromage tend à réintégrer la séquence du dessert en renouvelant le mariage sucré-salé.

Du fromage en dessert, une histoire racontée en vidéo par Eric Birlouez, sociologue et spécialiste de l'Histoire de l'alimentation.

Pour glisser en douceur du salé au sucré, ils seront accompagnés de Xavier Thuret, MOF fromager, Ludovic Bisot, MOF fromager et Jean-Charles Karmann, confiseur des fromages, tous de La Ligue des Fromagers Extraordinaires, et Quitterie Pasquesoone, journaliste culinaire, auteur culinaire et blogueuse pour une mise en bouche « Sweet cheese ».

La coutellerie française **Jean Dubost** sera partenaire de la deuxième édition du **CHEESE DAY**.



Jean Dubost
Coutelier Professionnel 1920 - France



Les Français et le fromage ? Une grande histoire d'amour.



Pour mieux comprendre la relation des Français avec le fromage, l'IFOP a réalisé pour le Cniel un sondage exclusif pour: « Décoder la consommation de fromage ».

Décryptage :

Sur un **échantillon national représentatif de 1096 Français** âgés de 15 à 70 ans, 1020 ont consommé du fromage dans les 12 derniers mois.

Qui sont ces consommateurs de fromages ?

 Hommes **48%**

 Femmes **52%**

L'image du fromage :

Le fromage est un produit caractérisé par son ancrage culturel et sa diversité. Apprécié pour son goût, il est considéré comme un produit dit « Plaisir ». Plus de 85% des consommateurs s'accordent à dire que :

- « Ils sont tellement variés qu'il y en a forcément pour tous les goûts »
- « C'est vraiment bon »
- « L'atout du fromage, c'est sa diversité »
- « Il fait partie du patrimoine français auquel je suis attaché(e) »
- « Quand je reçois des invités, je sers souvent du fromage »

Le fromage est doté d'une image positive en termes de santé :

- « Une portion de fromage est aussi riche en calcium qu'un verre de lait »
- « Le fromage est bon pour la santé »

Top 10 des fromages les plus connus (notoriété spontanée) en France :

1. Camembert
2. Gruyère
3. Brie
4. Chèvre
5. Roquefort
6. Comté
7. Emmental
8. Bleu
9. Cantal
10. Reblochon





Consommation des fromages – au moins une fois dans l'année:

Fromages authentiques

Comté: **89%**
Reblochon: **86%**
Tomme de Savoie: **81%**
Cantal: **80%**
Saint Nectaire: **77%**
Brebis basque: **73%**
Morbier: **73%**
Roquefort: **72%**
Bleus: **70%**
Munster: **66%**
Maroilles: **57%**

Fromages cuisine

Emmental Râpé: **95%**
Raclette: **94%**
Mozzarella: **88%**
Parmesan: **86%**
Feta: **74%**

Fromages à tartiner

Fromage frais à tartiner St Môret: **73%**
Fromage fondu – Vache qui rit/Kiri: **66%**

Fromages quotidiens

Camembert/Brie/Coulommiers: **90%**
Emmental morceau: **88%**
Fromage type Edam, Gouda, Mimolette: **77%**
Fromage ovale – Caprice des Dieux: **71%**

Fromages chèvre

Fromage de chèvre: **86%**
Buchette de chèvre: **84%**

Lieu d'achat du fromage (principal + secondaire) :

Les Hypermarchés-Supermarchés- Supérettes en rayon libre-service sont, de loin, les lieux les plus plébiscités pour l'achat principal à 77%, suivi de:

- Hypermarchés-Supermarchés- Supérettes à la coupe à 47%
- Hypermarchés-Supermarchés- Supérettes en fraîche découpe à 33%
- Fromager à 24%
- Marché à 27%
- Hard discount à 14%
- Petits producteurs à la ferme à 20%
- Magasins spécialisés bio à 4%
- Ailleurs à 2%





NOUVEAUTES

Le **CHEESE DAY** ne s'arrête pas là, **une CHEESE WEEK** aura lieu en France et aux Etats-Unis, dans les établissements partenaires du **21 au 26 février 2017**.

En France

Paris

- **Laurent André**, *Café de la Paix, Hôtel Intercontinental Paris Le Grand*
 - Brunch le dimanche avec son grand buffet de fromages
 - Camembert AOC farci de mascarpone et truffe noire, pain de campagne toasté, petite salade
- **Philippe Faure Brac**, *Meilleur Sommelier du Monde Bistrot du Sommelier* :
 - Menu découverte autour du fromage à 70€ avec trois verres de vins : amuse-bouches, entrée, plat, Dessert
- **Frédéric Vardon**, *39V 1* Michelin*
 - Soufflé classique au fromage, condiments truffe noire mélanosporum
- **Mathieu Pacaud**, *Hexagone 1* Michelin, Histoires 2* Michelin, l'Ambroisie 3* Michelin et Divellec*
 - Mont d'or à la Truffe dans tous ses établissements
- **Alain Dutournier**, *Carré des Feuillants 2* Michelin*
 - Tous ses amuse-bouches seront à base de fromages
- **Jean-Pierre Vigato**, *Apicius 1* Michelin*
 - Une cuillère dégustation au fromage sera servie au bar et une entrée spéciale sera créée autour du fromage
- **Christian Le Squer**, *Le Cinq, Hôtel George V 3* Michelin*
 - Gratinée d'oignon et eau de Parmesan à la parisienne
 - Noix de ris de veau gratinée au Salers Tradition épinard / oseille cuisinés dans leur jus
 - Les fromages de terroirs frais et affinés par nos maîtres fromagers
- **Juan Arbelaez**
 - *Nubé* : pintade fermière, vert, ail et bleu, cédra confit
 - *Plantxa* : œuf parfait, polenta crémeuse vieux comte et sardine fumée
 - *Le Levain* : tartine au Saint Agur et légumes du Comptoir des producteurs
- **Sylvestre Wahid**, *Sylvestre, Thoumieux 2* Michelin*
 - Un Brillat-Savarin à la truffe sera présenté sur leur compteur à fromage
- **Guy Savoy**, *restaurant Guy Savoy 3* Michelin*
 - Chariot de fromages avec la Maison Quatrehomme
- **Alain Pégouret**, *Le Laurent 1* Michelin*
 - Noix de ris de veaux, truffe, macaroni farci et gratiné au parmesan
- **Hugo Desnoyer**, *La Table d'Hugo Desnoyer*
 - Quasi de veau à l'italienne mozzarella
 - Boulette kefta au comté
 - Morbiflette
- Dans tous les points de vente de la **Maison Kayser** retrouvez leurs spécialités au fromage dont leur pain au fromage (250g, 2€95).





Bordeaux

- **La Grande Maison**, Pierre Gagnaire et Jean-Denis Lebras
 - 5 fromages cuisinés en entrée ou en fromage
- **La Fromagerie de Pierre**
 - Mardi 21 février Vacherin fermier ; boutiques et marché de Libourne
 - Mercredi 22 février Bleu au marc; boutiques
 - Jeudi 23 février Camembert fermier au lait de Normandie; boutiques
 - Vendredi 24 février Chèvre Anneau de Vic Bilh; boutiques et marché de Libourne
 - Samedi 25 février Comté réservation Marcel Petite ; boutiques et marché de Libourne
 - Dimanche 26 février la Tomme à l'ail des ours; marché de Libourne

Boutiques :

* 43 Cours Portal 33000 Bordeaux 05 56 52 46 22

* 1 rue Montesquieu 33500 Libourne 06 78 92 26 26

- **La Boite du Fromager:**
 - A partir du 20 février sur son site, www.laboitedufromager.com, une box spéciale **CHEESE WEEK**, composée de 5 fromages, sera mise en avant par la **Fromagerie de Pierre** au prix de 42,90€ frais de port inclus :
 - 300g de Comté Réserve
 - Un Camembert Fermier au lait cru
 - 300g de Tomme Ail des Ours
 - Un Anneau du Vic Bilh
 - 200g de Bleu au Marc

Etats-Unis

Aux Etats-Unis, la French Touch sera plus que jamais de la fête du 21 au 26 février 2017 avec les **Maitres Cuisiniers de France** et d'autres chefs de New York, Philadelphie et de Californie.

Et sans oublier, le nec plus ultra du fromage, le **French Cheese Board**, **Murray's Cheese**, **Zabar's** et la **Maison Kayser** qui organiseront des événements spéciaux pendant toute la semaine à New York entre le 21 et 26 février 2017 .

Les fromages français mis à l'honneur dans les établissements partenaires aux Etats-Unis sont :

- **Alouette Cheese:** Etorki, Saint Agur, Le Rustique
- **Mons Fromagerie**
- **Fromagerie Arnaud :** Comté Juraflora Fort des Rousses
- **Fromagerie Henri Hutin**
- **Rians :** Le Roulé, Germain

Les vins et spiritueux français :

- **Château de Berne**, Côtes de Provence
- **Château Tourril** AOC Minervois, Grand Vin du Languedoc
- La **Collection Légende Domaines Barons de Rothschild** (Lafite)
- **Vin Bio Château Massot**, Bordeaux AOC
- **Château Pigothe Terre feu**, Médoc
- **Château La Dauphine Cuvée Delphis**, Fronsac
- **Calvados Boulard**
- **Champagne Brimoncourt**



INFORMATIONS PRATIQUES

Retrouvez toutes les informations sur : www.cheeseday.fr

Horaires du Salon le Lundi 20 février 2017

CHEESE DAY : 11h à 18h

CHEESE NIGHT : 18h à 22h

Tarifs

Entrée du salon pour le **CHEESE DAY** de 11h à 18h : 20€

Entrée du salon pour la **CHEESE NIGHT** de 18h à 22h : 25€

Billetterie en ligne sur : <https://www.weezevent.com/cheese-day>

Adresse

InterContinental Paris Le Grand – 1 Rue Auber – Paris 9^{ème}

Accès

Métro :



station Auber



station Opéra

Bus :

N°20 et 29 (arrêt Opéra)



CHEESE DAY

À la découverte des fromages de France, du Monde,
des grands vins & spiritueux.

20 février 2017 · de 11h à 22h


INTERCONTINENTAL
PARIS LE GRAND
1 rue Auber - 75009 Paris



Facebook.com/Cheeseday



twitter.com/CHEESE_DAY

Billetterie Online

<https://www.weezevent.com/cheese-day>

AIRFRANCE



RENAULT

       

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. www.bougermanger.fr

Suivez le **CHEESE DAY** sur  sur 

Et sur <http://cheeseday.fr/>

Retrouvez le communiqué de presse et les visuels en cliquant sur le lien ci-dessous :

http://ftp.transversal.fr/ANNEE_2016/Cheese_Day/

AGENCE TRANSVERSAL

Jean-François Hesse

Cynthia Barbe – Nastasia Fedèle - Lou Fortin

01.41.49.06.10 - presse@transversal.fr

Le Clos Curie – 3/5 rue Curie – 92150 Suresnes

PARTENAIRES

AIRFRANCE



RENAULT


www.terrede vins.com

















