

EN 2019, LE FROMAGE FRANÇAIS FAIT SA TRAVERSÉE DU DESSERT

(et de la planète)

10

chefs

10

recettes sucré-salé
inédites

10

nationalités

| 1 livre | 1 webzine | des dégustations dans 4 villes de France! |

Sweet Cheese, c'est la rencontre explosive entre le terroir fromager français et les identités culinaires cosmopolites de 10 chefs de 10 nationalités différentes. Sweet Cheese, c'est aussi l'histoire d'un mariage haut-en-saveurs entre fromage et dessert... Carte blanche a été donnée à ces explorateurs de goût(s) pour bousculer les traditions et imaginer de nouvelles façons de prendre du plaisir à table! Ces 10 créations seront à déguster – d'abord avec les yeux – dans un ouvrage en deux versions (française et anglaise), à paraître le 19 mars 2019, téléchargeable gratuitement et consultable dans une version enrichie sur www.ohmysweetcheese.com. Tous les *foodies* et férus de fromage pourront également consulter les dates auxquelles ces délicieux « Sweet Cheese » seront mis à la carte le temps d'une seule et unique journée dans les restaurants des chefs!

#ohmysweetcheese



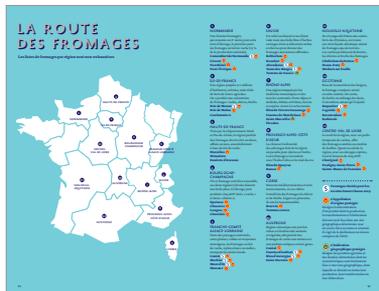
UN CASTING DE CARACTÈRE

Elsa Marie (La Vierge, Paris) – France, **Harry Cummins** (La Mercerie, Marseille) – Royaume-Uni, **Kristin Frederick** (Greenhouse, Paris) – États-Unis, **Beatriz Gonzalez** (Neva Cuisine et Coretta, Paris) – Mexique, **Le Chef Anto** (chef à domicile, Paris) – Gabon, **Omar Koreitem** (Mokonuts, Paris) – Liban, ✨ **Samuel Lee Sum** (Shang Palace, restaurant du Shangri-La Paris) – Chine, ✨ **Younghoon Lee** (Le Passe Temps, Lyon) – Corée, **Sugio Yamaguchi** (Botanique, Paris) – Japon, ✨ **Mathew Hegarty** (Le P'tit Polyte, Les Deux Alpes) – Australie.

✨ Une étoile au Guide Michelin

FROMAGES EN FUSION

C'est à l'initiative du CNIEL (Interprofession des Produits Laitiers français) et sous son label expérimental « Oh My Milk », que Sweet Cheese célèbre l'universalité du fromage français, en réunissant 10 chefs de 10 nationalités différentes. Leur culture n'est pas la même, mais ils partagent une langue commune : la cuisine. Chacun a relevé le défi audacieux d'imaginer un dessert avec un fromage français pour casser les codes, renverser la table et créer une nouvelle séquence du repas. Créatifs et enthousiastes, ils fusionnent la grande tradition du fromage français avec leur histoire et leurs racines. Inspirés par les ingrédients et les recettes de leur terre →



natale, ils subliment les fromages de leur terre d'adoption – La France – avec des créations aux associations de saveurs inédites: *Tome du Soleil Levant, Boule moelleuse normande, Faites du Brie!, Roqu'n'choc, Abondance de bien, Comme un Bleu...* Pour traverser les âges, les fromages français n'ont cessé d'évoluer, de se réinventer, ils ont su voyager pour aller à la rencontre d'autres cultures, d'autres manières de voir et de faire, d'autres modes de vie. Sweet Cheese est un nouveau chapitre de ce grand roman fromager, qui s'écrit désormais à travers toute la planète!

SWEET CHEESE: UN LIVRE ET UNE AVENTURE À POURSUIVRE SUR LE WEB

Dans un livre intitulé *Sweet Cheese – Qu'il est doux d'être salé*, téléchargeable en ligne gratuitement en version française et en version anglophone, les fromages français nous racontent leur incroyable histoire depuis l'Antiquité jusqu'à leur conquête actuelle des *foodies* du

monde entier. À travers les interviews d'Éric Birlouez, sociologue et historien, de Claire Griffon, fromagère passée maîtresse dans l'art des accords, mais aussi de nos 10 chefs cuisiniers, ce livre se veut un voyage initiatique sans frontières, à la découverte de la nouvelle création culinaire fromagère. Et pour finir en beauté, les recettes des chefs y sont dévoilées en exclusivité. Une version enrichie, avec les vidéos des chefs, des photos et des contenus interactifs, est à découvrir sur www.ohmysweetcheese.com

OÙ DÉGUSTER LES RECETTES SWEET CHEESE ?

Pour ne pas laisser les lecteurs sur leur faim, les chefs nous offrent la possibilité de déguster leurs créations dans leurs restaurants, pour une seule et unique date. Autant vous dire qu'il va falloir vite réserver! Pour retrouver toutes les dates et coordonnées des restaurants, rendez-vous sur le webzine Sweet Cheese, rubrique « **Bonnes adresses** ».

L'AVENTURE SWEET CHEESE
DÉMARRE LE 19 MARS 2019
WWW.OHMYSCHEESE.COM
#OHMYSCHEESE

Le saviez-vous ?

LE COMPTE EST BON

Dans les années 60, le Général de Gaulle en comptait 258.
En 2019, on dénombre plus de 1200 fromages différents en France!

VOYAGE VOYAGE

Sur 2 millions de tonnes de fromages produits en France en 2017, pas moins de 36 % sont exportés à l'international.

TRIO DE TÊTE

Brie, Camembert et Roquefort sont des stars, les plus cités partout dans le monde. Les fromages français ont su particulièrement bien de se faire adopter aux États-Unis, au Moyen Orient, en Chine et au Brésil. Et plus récemment, Hong Kong, Singapour, la Corée et l'Inde, en ont découvert les mille et une saveurs!

D'AMOUR ET DE FROMAGE

Et pour 38 % des Français adeptes du snacking une fois par jour, le fromage est un ami sur qui l'on peut toujours compter.
(source : étude Crédoc en 2018)

CONTACTS PRESSE

Agence PopSpirit

Marianne Waquier
marianne@pop-spirit.com

Aurélia Thorlet
aurelia@pop-spirit.com
Tél. : +33 (0)1 42 93 44 56

CNIEL

Marie-Laure Martin
mlmartin@cniel.com

Nina Bayer
nbayer@cniel.com
Tél. : +33(0)1 49 70 71 11