

UNE EXQUISE
RENCONTRE
Soumaintrain & Chablis

JEU CONCOURS

Une recette à base de **Soumaintrain** & son accord avec un **Chablis**

Du 1^{er} au 27 juin 2021



Deux trésors du terroir bourguignon s'allient pour proposer un savoureux jeu-concours à tous les gourmets créatifs.

Les communes de **Chablis** et **Soumaintrain** ne sont distantes que d'une trentaine de kilomètres. Nous sommes ici dans le département de l'Yonne, au nord de la Bourgogne.

Le pays du Soumaintrain est une verdoyante région de plaines herbagères sillonnées de rivières. L'humidité des sols confère aux prairies leur richesse singulière. Cette qualité de pâturage est à l'origine des saveurs de ce délicieux fromage de lait de vache, à pâte molle et à croûte lavée. Élaboré selon un cahier des charges exigeant, le Soumaintrain peut s'enorgueillir d'une Indication Géographique Protégée (IGP) qui consacre son lien avec le terroir. Sous une robe joliment chiffonnée, son cœur moelleux et ses arômes subtils font du Soumaintrain un exceptionnel fromage de plateau. Mais il est également très apprécié en cuisine pour son fondant et son intensité aromatique.



Le pays des vins de Chablis est un plateau calcaire sillonné de nombreuses vallées. Le caractère des vins est ici très lié à la géologie. La vigne plonge ses racines dans un sous-sol formé il y a 150 millions d'années au cours d'une phase de l'ère Jurassique : le Kimméridgien.



Un océan recouvrait les terres actuelles. Il en a laissé la trace, sous la forme de myriades de minuscules huîtres fossiles. Sur ces strates marno-calcaires, le cépage Chardonnay donne naissance à des vins que l'on reconnaît à leur robe d'or pâle et leur pureté cristalline. Du Petit Chablis au Chablis Grand Cru, ils offrent une fascinante palette d'arômes dont les combinaisons varient selon l'orientation des coteaux, le millésime ou les pratiques viticoles propres à chaque domaine.

Une savoureuse alliance

Depuis plusieurs années déjà, les deux interprofessions, Soumaintrain et Vins de Chablis, ont développé des actions conjointes. La proximité géographique, le partage d'une histoire régionale commune avec les moines de l'abbaye de Pontigny, justifient cette amitié bourguignonne. Mais pas seulement. Nous connaissons depuis longtemps l'heureuse concordance organoleptique entre le Soumaintrain et les vins de Chablis. C'est cette harmonie que nous voulons mettre en valeur à travers un concours ouvert à tous les cuisiniers amateurs.

À tous les gourmets créatifs !

À travers une campagne de communication qui débutera fin-mai 2021 nous inviterons chacun à participer.

Le jeu-concours sera ouvert du 1^{er} au 27 juin 2021

Chaque participant pourra proposer une recette à base de Soumaintrain et son accord commenté avec un vin de Chablis (descriptif de la recette + photo + accord avec un Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru ou Chablis Grand Cru).

La recette et son accord seront soumis au vote des internautes sur les réseaux sociaux utilisés (Facebook et Instagram) ainsi qu'à un jury sélectionné par les sociétés organisatrices.

Le jury sera composé de représentants des interprofessions Soumaintrain et Vins de Chablis, d'un sommelier, d'un journaliste culinaire et de deux chefs dont un étoilé. Il se réunira le 5 Juillet 2021 et sélectionnera les 5 meilleures recettes et accords commentés, après consultation du vote des internautes.

Le 1^{er} lauréat sera récompensé par un menu dégustation, pour 2 personnes, d'une valeur de **316 €** (vins de Chablis compris), et les 4 suivants recevront un panier gourmand Soumaintrain et Chablis d'une valeur moyenne de **30 €** environ.

Les 5 recettes lauréates seront ensuite exécutées par un chef et photographiées pour un usage promotionnel par les interprofessions Chablis et Soumaintrain.

Pour connaître les conditions précises de participation au jeu, rendez-vous sur

www.fromage-soumaintrain.fr

ou www.chablis.fr

Pour tout renseignement :

SOUMAINTRAIN

Agnès couturier : Association Soumaintrain

contact@fromage-soumaintrain.fr

06 08 17 75 58

CHABLIS

Françoise Roure : BIVB - Chablis

francoise.roure@bivb.com

03 86 42 42 22

Merci à nos partenaires

