

UNE EXQUISE  
RENCONTRE  
Soumaintrain & Chablis

JEU CONCOURS

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

Du 1<sup>er</sup> au 27 juin 2021



## Soumaintrain & Chablis, une exquise rencontre

### Le plaisir des bonnes choses

Vous avez remarqué ? En une décennie, les émissions culinaires sont devenues les programmes les plus populaires de la télévision. Les chefs sont aujourd'hui des stars, et les français n'ont jamais autant investi dans l'équipement de leur cuisine. En France on aime manger, on aime cuisiner, on aime en parler, et on adore partager ce plaisir. Plus que jamais.

### Le goût de l'authentique

Une autre tendance forte de ces dernières années est l'attention que les consommateurs portent aux produits de terroir. Si les Français ont toujours été attentifs aux plaisirs de la table, aujourd'hui leurs préoccupations englobent plus souvent la santé, l'environnement, et l'origine géographique des produits. Cette évolution est réjouissante. Elle nous incite à révéler l'un des secrets gourmands de la Bourgogne : **la savoureuse alliance entre le fromage Soumaintrain et les Vins de Chablis.**

### Une amitié bourguignonne

Depuis plusieurs années déjà, nos 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 !

**Imaginez une recette à base de Soumaintrain et proposez son accord avec un vin de Chablis**



- Le jeu-concours sera ouvert du 1<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> lauréat sera récompensé par **un repas 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 Vins de Chablis et Soumaintrain.

## Témoignages



La Côte Saint-Jacques & Spa



**Jean-Michel Lorain** est le propriétaire et **grand chef étoilé de la Côte Saint-Jacques & Spa** à Joigny, aux portes de la Bourgogne... et au cœur du pays du Soumaintrain.

**Thomas Noble** est le **sommelier** de cette grande maison.

Niché dans un cadre enchanteur sur les rives de l'Yonne, la Côte Saint-Jacques & Spa est un superbe Relais & Châteaux Spa, cinq étoiles. Son restaurant gastronomique, couronné par deux étoiles au Michelin, est l'une des grandes tables qui contribuent depuis plus de 70 ans à la renommée gastronomique de la région. Jean-Michel Lorain y propose une cuisine inspirée, créative, gourmande et d'une réjouissante simplicité

### Jean-Michel Lorain

« *Naturellement, le Soumaintrain a une place d'honneur sur notre plateau de fromages. Mais je l'apprécie également en cuisine. Lorsqu'il est jeune, sa fraîcheur est bienvenue dans une salade. Une herbe ou un peu d'échalote suffit à révéler sa douceur. Lorsqu'il est affiné, on peut aller un peu plus loin. En cuisson, je le trouve intéressant parce qu'il fond très bien et que son goût reste subtil. Il apporte son souvenir de l'étable mais il n'est jamais trop fort. Même à pleine maturité, c'est rond, équilibré. Et avec un peu de bouillon ou de la crème, on peut créer des émulsions délicates. Un filet mignon avec un siphon de Soumaintrain est un régal. Ce fromage est vraiment une petite merveille du terroir bourguignon ».*

### Thomas Noble

« *Un jeune Soumaintrain trouvera toujours son bonheur avec un Chablis. On jouera fraîcheur sur fraîcheur, avec des nuances bien entendu, selon les millésimes. Un Chablis 2018, par exemple, sera rond et gourmand, et se laissera découvrir très facilement. Un 2017 sera plus élancé et offrira un peu plus de complexité. Lorsque le Soumaintrain se présente en cuisson, on cherchera l'accord avec un Chablis Grand Cru ou un Chablis Premier Cru. Selon le plat, on ira plutôt sur des terroirs solaires et des millésimes complexes comme 2015 aux notes confites de fruits mûrs qui accompagnent parfaitement une viande blanche et un siphon de Soumaintrain. Et sur un même terroir, on choisira tel vigneron plutôt que tel autre, en fonction de la spécificité de son travail. Et comme l'accord parfait est une légende, on pourra, la prochaine fois, tenter une autre alliance, pour le plaisir de comparer.»*

# Le Soumaintrain



## Portrait gourmand

- Le Soumaintrain appartient à la famille des « fromages à pâte molle et à croûte lavée ».
- Il est exclusivement fabriqué avec du lait de vache entier, cru ou pasteurisé.
- Il existe deux types de Soumaintrain :
  - Le Soumaintrain dit « fermier », produit sur la ferme.
  - Le Soumaintrain dit « laitier », issu d'une collecte de lait réalisée sur plusieurs fermes par une laiterie.
- À maturité, le Soumaintrain présente une jolie croûte de couleur jaune pâle à ocre, légèrement ridée et toujours un peu humide. Sa pâte, de couleur blanc ivoire, est moelleuse, lisse, légèrement granuleuse et délicatement fondante.

## Son territoire

Vous êtes ici aux confins de la Bourgogne et de la Champagne. Le pays du Soumaintrain est une verdoyante région de plaine herbagère sillonnée de vallées humides (l'Armance, l'Yonne, le Serein, la Seine...). C'est ici, dans cette douce campagne où l'herbe est si tendre, que l'on produit depuis des siècles un fromage de caractère, aux arômes délicats.

Le village de Soumaintrain, dans le canton de Saint-Florentin, dans l'Yonne, est le berceau historique de ce savoureux fromage.

Au pays du Soumaintrain, le savoir-faire, c'est tout ce que les hommes ont appris de la nature, ces liens mystérieux entre la géologie, le climat, la flore, le lait, sa fermentation et la maturation des fromages...



## Ses origines

Les premières traces du Soumaintrain remontent au XVII<sup>e</sup> siècle mais l'on suppose que ce fromage est bien plus ancien. En effet, en 1117, les moines cisterciens payaient le fermage de leurs terres en fromages affinés, qui étaient déjà produits selon ce savoir-faire propre au Soumaintrain, et quelques autres fromages bourguignons tels que l'Époisses ou l'Ami du Chambertin.

Le Soumaintrain gagna une grande notoriété au cours du XIX<sup>e</sup> siècle. La demande devint si importante, en région et au-delà, que la production de Soumaintrain était insuffisante à la satisfaire. Au XX<sup>e</sup> siècle, la fin du second conflit mondial inaugure une période de reprise économique qui favorise la vente de lait à des tarifs attractifs. La production fromagère va fortement baisser. Il faut attendre la fin des « trente glorieuses », dans les années 70, pour voir de jeunes agriculteurs s'intéresser à nouveau à ces fromages de terroir dont la société redécouvre la valeur gastronomique, économique, mais aussi culturelle. C'est ainsi que l'on voit renaître, au fil des décennies, une véritable filière Soumaintrain, soucieuse de valoriser et promouvoir ce précieux patrimoine.

## Fier de son IGP

C'est le 14 juin 2016 que l'INAO accorde au Soumaintrain son label Indication Géographique Protégée, approuvé par la Commission Européenne.

L'aire géographique de l'IGP Soumaintrain (pour la production de lait ainsi que la fabrication et l'affinage du fromage) couvre une partie des départements de l'Aube (48 communes), de l'Yonne (101 communes), et de la Côte-d'Or (117 communes).

La filière Soumaintrain IGP compte aujourd'hui :

- **23 exploitations laitières** (dont 6 transforment le lait)
- **6 fromageries fermières**, réalisant environ 25% de la production.
- **3 fromageries laitières**, réalisant environ 75% de la production
- **1 fromager affineur**



## Les Vins de Chablis



**Chablis**... Ce nom, connu aujourd'hui sur toute la planète, est synonyme de Grand Vin Blanc sec, limpide, élégant, plein de vivacité ...

Les Vins de Chablis se déclinent en plusieurs appellations : Chablis Grand Cru, Chablis Premier Cru, Chablis et Petit Chablis.

Si l'on devait chercher des points communs à tous les Vins de Chablis, on parlerait de fraîcheur, de finesse, de pureté et de minéralité.

**Le cépage Chardonnay** s'exprime ici avec élégance, comme nulle part ailleurs. D'un sous-sol vieux de 150 millions d'années et du climat frais du nord de la Bourgogne, Chablis tire un caractère unique et inimitable.

**Le nez** est enchanteur : très pur, évoquant les fleurs blanches et les agrumes, le zeste de citron, il offre une délicate sensation de légèreté. Certains Vins de Chablis peuvent révéler des notes finement beurrées, de noisette et de mousseron. Cette onctuosité charmante du nez se retrouve en bouche, car sous une trame vive, élancée et minérale, très pure et cristalline, la roche de son terroir est souvent présente.

**La robe** est toujours brillante, légère, pleine de lumière. Les Vins de Chablis sont des blancs clairs et limpides, aux reflets d'or blanc, teinté de vert dans leur jeunesse, un vert qui exprime souvent le mordant du silex, cette précieuse minéralité que restituent si bien les grands Chablis.



## **Vous avez dit Kimméridgien ?**

Mieux faut vous y habituer... Vous ne passerez pas cinq minutes avec un vigneron du Chablisien sans entendre prononcer ce nom étrange, indissociable du nom Chablis.

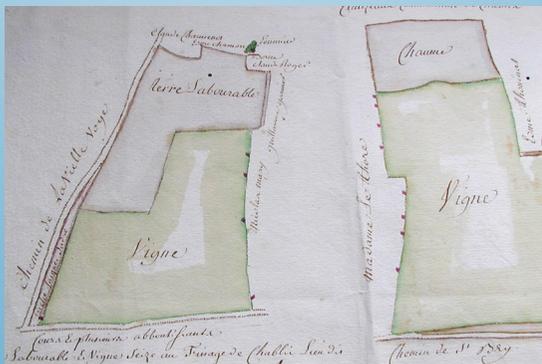
Le Kimméridgien, c'est une phase du Jurassique supérieur, cette période géologique que l'on situe à environ 150 millions d'années. Autant dire que cette affaire remonte au déluge. Notre continent était immergé sous des eaux remplies d'une vie exubérante. Le cycle de la vie accumulait, dans les sédiments marins, des milliards de minuscules coquilles d'huitres mortes. Quand les eaux salines se retirèrent (80 millions d'années plus tard), ce tapis marin compacté, fossilisé, formait une strate très distincte de marnes calcaires que l'on baptisa kimméridgien (le mot venant de Kimmeridge, un village anglais du Dorset, où les falaises de la Manche offrent une lecture exemplaire du phénomène).



Bien entendu, tout le Chablisien n'est pas un gâteau uniforme de Kimméridgien. Le temps a remué la fragile écorce terrestre. D'autres strates se sont formées, mélangées. Mais c'est bien cette formation géologique, peuplée de coquillages fossilisés d'un autre âge, qui caractérise le vignoble. Ce petit miracle géologique joue un grand rôle dans la typicité des vins du Chablis.

C'est à lui, et au climat plus septentrional de cette partie nord de la Bourgogne, que l'on attribue ce goût minéral, puisé semble-t-il dans le sous-sol calcaire de ce vignoble.

... / ...



## La fabuleuse histoire d'un vin d'exception

La culture de la vigne dans l'actuelle Bourgogne remonte à la plus lointaine antiquité. Mais ce sont les moines cisterciens qui travaillèrent le plus activement au rayonnement du vignoble. L'origine de cet ordre monastique remonte à la fondation de l'abbaye de Cîteaux, en Bourgogne, en 1098. Un peu plus tard, en 1114, l'ordre éleva la plus grande église cistercienne de France à Pontigny, à 15km de Chablis. L'ordre mis en place une organisation collective et des techniques de travail qui allaient métamorphoser le vignoble et lui assurer un débouché commercial dans toute l'Europe chrétienne. La prédominance du clergé sur l'économie cessa lors de la Révolution. Les terres viticoles furent saisies et redistribuées selon des mérites républicains. Le vignoble chablisien éclata en microparcelles. Une atomisation du cadastre agricole qui explique que l'appellation Chablis Grand Cru, qui couvrent aujourd'hui une superficie d'à peine cent hectares, soit morcelée en une cinquantaine de propriétaires.

Le calme revint enfin. Sous l'effet de l'émulation entre petits propriétaires, le XIX<sup>e</sup> siècle vit progresser les techniques de vinification et la qualité des vins.

En 1883, le phylloxéra fit son apparition. Le vignoble fut détruit en quatre ans. Il fallut dix ans pour reconstituer la vigne. Puis vinrent les deux grandes guerres de XX<sup>e</sup> siècle, qui privèrent le vignoble de sa main d'œuvre et de ses débouchés commerciaux. Le gel, cet ennemi redouté dans le Chablisien, fit deux attaques mémorables au milieu du siècle, réduisant à néant toute la production. Dans les années 50, le vignoble se réduisait à quelques centaines d'hectares. Vivre de la viticulture était très difficile. La détermination l'emporta. Des viticulteurs ingénieux apprirent à lutter contre les gelées tardives. Les décennies suivantes virent la consolidation de la filière viticole, la définition des appellations de Chablis par l'INAO, puis, petit à petit, la reconnaissance mondiale et son corolaire : la lutte contre les imitations, qui se poursuit encore (à tout seigneur, tout honneur).



## Témoignage



L'Amicale des cuisiniers de l'Yonne comprend 120 adhérents dont 70 restaurateurs professionnels qui sont très attachés à notre territoire bourguignon.

Ils consacrent leur cuisine aux produits du terroir dont le fameux Soumaintrain qui tient une bonne place dans les préparations. Vous trouverez régulièrement des recettes à base de ce merveilleux fromage, qui s'accorde parfaitement avec les trésors de nos Vins de Chablis.

Nous proposons sur nos foires des escargots de Bourgogne à la crème de Soumaintrain et bien d'autres recettes.



### Daniel AUBLANC

Président de l'Amicale  
des Cuisiniers de l'Yonne.



Pour connaître les conditions précises de participation au jeu, rendez-vous sur [www.fromage-soumaintrain.fr](http://www.fromage-soumaintrain.fr) ou [www.chablis.fr](http://www.chablis.fr)

**Pour tout renseignement :**

SOUMAINTRAIN

**Agnès couturier** : Association Soumaintrain

[contact@fromage-soumaintrain.fr](mailto:contact@fromage-soumaintrain.fr)

06 08 17 75 58

CHABLIS

**Françoise Roure** : BIVB - Chablis

[francoise.roure@bivb.com](mailto:francoise.roure@bivb.com)

03 86 42 42 22

Merci à nos partenaires

