



# C'EST PARTI POUR LE CHALLENGE COMTÉ, 2ÈME ÉDITION !

Le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté organise du 15 avril au 19 mai prochains la deuxième édition du Challenge Comté.

En partenariat avec le magazine en ligne ELLE à Table (<http://cuisine.elle.fr>), ce nouvel événement culinaire et convivial associera cette année dix blogueurs à dix personnalités françaises du goût. Répartis en 10 binômes, ils solliciteront la créativité de leurs internautes autour d'un défi commun: réinterpréter le Comté en recettes estivales pour tenter de gagner une escapade au Pays du Comté, au cœur des Montagnes du Jura, et plein de cadeaux Comté. Fraîcheur, légèreté et gourmandise devront guider leur créativité...

Les beaux jours sont de retour, il est temps de savourer le Comté !

## LE CHALLENGE COMTÉ 2011 EN 4 ÉTAPES

1

### ÉLABORATION DE LA RECETTE : AUX FOURNEAUX !

Du 15 avril au 1er mai, les dix blogueurs et leurs parrains solliciteront la créativité de leurs publics via un billet sur leur blog. Chaque internaute participant au Challenge aura jusqu'au 1er mai pour proposer sa recette originale et estivale dont le Comté est l'élément principal.

2

### SÉLECTION DES RECETTES : SUR LE GRILL !

Du 2 au 5 mai, chaque binôme ne retiendra que 5 recettes parmi celles reçues. La sélection s'annonce donc sévère...

3

### PLACE AUX VOTES : À TABLE !

Du 6 au 18 mai, les 50 recettes sélectionnées par les 10 binômes seront soumises aux votes sur le mini-site du Challenge Comté : <http://cuisine.elle.fr/elle/Elle-a-Table/page/Challenge-Comte>  
Tous les gourmands sont invités à ce stade à voter et à partager leur coup de cœur pour les recettes qu'ils aiment et soutiennent.

4

### ESCAPADE AU PAYS DU COMTÉ POUR LES 5 GAGNANTS : À L'ÉTABLE !

Le 19 mai, le classement des meilleures recettes sera dévoilé sur le mini-site de l'événement.

- Les auteurs des cinq premières partiront les 23 et 24 mai pour une escapade gourmande dans les Montagnes du Jura à la découverte des secrets du Comté...
- Les classés de la 6ème à la 15ème place gagneront un cours dans un atelier de cuisine d'une valeur commerciale unitaire de 100 €.
- Les classés de la 16ème à la 25ème place recevront un kit de dégustation avec 3 Comté différents et un coffret «les senteurs du Comté» d'une valeur commerciale unitaire de 60 €.
- Les classés de la 26ème à la 35ème place bénéficieront d'un kit Comté comprenant un couteau, un tablier et du fromage d'une valeur commerciale unitaire de 40 €.
- Les classés de la 36ème à la 50ème place se verront remettre un panier gourmand avec des Comté d'origines et d'âges différents, d'une valeur commerciale unitaire de 30 €.

## LES 10 BLOGUEURS...

*Dorian Nieto* <http://doriannn.blogspot.com>

Au delà des savoureuses recettes qu'il publie sur son blog, Dorian partage une part de lui-même dans ses longs billets. Le blogueur-papa conte l'histoire de ses réalisations avec une plume très personnelle.

*Valerie Szewczyk*

<http://bcommebon.canalblog.com>

Le blog de Valérie est un plaisir tant pour les yeux que pour les papilles. L'esthétisme et les produits rares utilisés par Valérie embarquent les visiteurs dans un univers culinaire où tout n'est que délice et beauté.

*Silvia Santucci* [www.savoirsetsaveurs.com](http://www.savoirsetsaveurs.com)

Silvia offre une cuisine généreuse et novatrice à l'aune de ses racines méditerranéennes. Une alliance du présent et du passé pour des recettes du futur ! Silvia revisite notamment les recettes de sa grand-mère pour en faire des mets modernes et inédits.

*Pascale Weeks* <http://scally.typepad.com>

Pascale est une passionnée de cuisine. Pour elle, toutes les occasions sont bonnes pour se glisser derrière les fourneaux, et ce, pour le plus grand plaisir de ses fans qui peuvent également dévorer les ouvrages de cette cuisinière hors pair. Le Comté est pour elle un fromage au gout doux et fruité, idéal à incorporer dans de nombreuses recettes.

*Anne Demay* [www.panierdesaison.com](http://www.panierdesaison.com)

Tout au long de l'année Anne propose des plats originaux composés de produits tout droit sortis de son panier du marché. S'il ne fallait garder qu'un seul fromage dans son panier, Anne choisirait le Comté sans hésitation. « C'est mon fromage préféré », confie-t-elle.

*Edda Onorato* [www.undejeunerdesoleil.com](http://www.undejeunerdesoleil.com)

Un blog culinaire aux senteurs et aux saveurs franco-italiennes ! Un Déjeuner de Soleil, le blog de cuisine franco-italien d'Edda est une alliance pétillante et surprenante de deux territoires à la gastronomie forte. Cuisiné ou dégusté comme tel, le Comté symbolise pour Edda un produit familial et convivial.

## ET LEURS PARRAINS

*Gontran Cherrier*

Artisan-boulangier à Paris.  
<http://gontrancherrierconseils.com>

*Evelyne Clairet*

Vigneronne en Arbois, Domaine de la Tournelle.  
[www.domainedelatournelle.com](http://www.domainedelatournelle.com)

*Sonia Ezgulian*

Cuisinière, auteur, blogueuse.  
[www.lessardinesfilantes.fr](http://www.lessardinesfilantes.fr)

*Thierry Roussillon*

Rédacteur en Chef de Fromage Gourmand.  
[www.fromage-gourmand.fr](http://www.fromage-gourmand.fr)

*Olivier Roellinger*

Chef des Maisons de Bricourt à Cancale et propriétaire du Comptoir des Epices à Paris.  
[www.maisons-de-bricourt.com](http://www.maisons-de-bricourt.com)

*Frédéric Royer*

Fromager à Thonon-les-Bains et Ambassadeur du Pays du Comté.  
[www.fromagerie-boujon.com](http://www.fromagerie-boujon.com)



Credit photo Dorian Nieto



Credit photo Valérie Szewczyk



Credit photo Silvia Santucci



Credit photo Pascale Weeks



Credit photo Anne Demay



Credit photo Edda Onorato

## LES 10 BLOGUEURS...

## ET LEURS PARRAINS (SUITE)

*Anne Lataillade* [www.papillesetpupilles.fr](http://www.papillesetpupilles.fr)

Anne se lance dans l'aventure Papilles et Pupilles en 2005 alors qu'elle vient de tout plaquer pour se consacrer à l'éducation de ses deux jeunes enfants. Son blog regorge de bons trucs et astuces pour une cuisine à son image, conviviale et généreuse.



Credit photo Anne Lataillade

*Joël Thiébault*

Maraîcher à Paris.  
[www.joelthiebault.fr](http://www.joelthiebault.fr)

*Mercotte* [www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)

Mercotte est une blogueuse curieuse et friande de desserts. Elle propose sur son blog des recettes variées accompagnés de la vidéo de leur réalisation ainsi que des photos. Son pêché mignon ? Les macarons !



Credit photo Mercotte

*Jean Sulpice*

Chef de l'Oxalys à Val Thorens.  
[www.restaurant-loxalys.fr](http://www.restaurant-loxalys.fr)

*Emeline Ogier* [www.qui-dort-dine.fr](http://www.qui-dort-dine.fr)

Inspirée par le célèbre proverbe français « qui dort dine », Emeline nous convie dans son repère de recettes gourmandes. Son domaine de prédilection ? Le sucré ! Son blog regorge de recettes gourmandes, simples et colorées.



Credit photo Emeline Ogier

*Jean-François Maire*

Chef étoilé franc-comtois.  
[www.jeanfrancoismaire.fr](http://www.jeanfrancoismaire.fr)

*Karen Chevallier* <http://cuisine-saine.fr>

Lorsque l'on visite pour la première fois le blog de Karen on y découvre des recettes bio innovantes qui font fi des préjugés selon lesquels manger bio c'est forcément manger moins gourmand. La blogueuse y propose des recettes goûteuses et originales telles que la gelée de pissenlit.



Credit photo Karen Chevallier

*Laurence Salomon*

Chef du restaurant Nature et Saveur à Annecy.  
[www.nature-saveur.com](http://www.nature-saveur.com)

## CONTACTS CIGC

**Aurélia CHIMIER**

Comité Interprofessionnel du Comté  
Avenue de la Résistance - 39800 Poligny  
Tél : +33 (0)3 84 37 23 51  
[a.chimier@comte.com](mailto:a.chimier@comte.com)



## CONTACT PRESSE

**Nicolas BOUVERET**

Tél : +33 (0)6 83 40 02 29  
[nicolas@nansen.fr](mailto:nicolas@nansen.fr)

**Sarah AOUN**

M&CSaatchi.Corporate  
Groupe M&CSaatchi.Gad

Attachée de presse

30, rue Notre Dame des Victoires - 75002 Paris  
Tél : +33 (0)1 77 75 77 00  
Mob : +33 (0)6 88 57 10 54  
[sarah.aoun@mcscorporate.com](mailto:sarah.aoun@mcscorporate.com)