

Paris, le 10 janvier 2012
Communiqué de Presse

Le Comté,

partenaire du 4^{ème} Paris des Chefs, innove en présentant

une Sushi BOX interprétée au Comté
par **David Zuddas.**



Cette année, le Comité interprofessionnel du COMTÉ sera pour la première fois partenaire du Paris des Chefs qui se déroulera du 22 au 24 janvier à la Maison de la Mutualité, au cœur de Paris. Il sera le représentant exclusif de la grande tradition fromagère française.

En s'associant à cet événement qui célèbre les passerelles entre l'art de cuisinier et les différents champs de la création, le COMTÉ montre toute la créativité et la grande modernité d'un fromage emblématique de la gastronomie française.

Pour l'occasion, le COMTÉ a créé une étonnante Sushi Box au COMTÉ, interprétée par le chef David Zuddas. Cette Sushi Box est la savoureuse rencontre entre le terroir français, la culture gastronomique nipponne et le talent créatif d'un grand chef français. Cette innovation culinaire illustre la hauteur que le COMTÉ donne aux plats, à tous les plats, selon l'accroche de sa dernière campagne publicitaire : « **le COMTÉ donne de la hauteur à vos plats** ».

Le chef David Zuddas sera présent sur le stand du Comité pour présenter la sushi BOX et répondre aux questions le 24 janvier de 12H30 à 14h.



*Il est temps de savourer
le Comté.*



La Sushi Box Comté : *un mariage inattendu entre deux grandes traditions culinaires*



Pour interpréter la Sushi Box qu'il a imaginé, le Comité Interprofessionnel du COMTÉ a mis à contribution le talent novateur de David Zuddas.

Le résultat donne 6 bouchées exquises et surprenantes avec le COMTÉ en ingrédient principal, que les visiteurs du salon sont invités à venir découvrir :

- Nigiri de gaudes, COMTÉ et graines de moutarde
- Classic Jura
- Maki de jambon cru, COMTÉ et noix grillées
- Truite fumée, céleri, COMTÉ et pomme granny
- Maki de saumon, miso, pousses d'épinards, sésame grillé et COMTÉ
- Nori maki, bâton de griottes et COMTÉ.

Ces recettes savoureuses associent au COMTÉ des ingrédients aussi divers qu'inattendus à la fois pour le COMTÉ et pour le sushi.

Cent-cinquante de ces Sushi Box au COMTÉ seront offertes gratuitement chaque jour, à partir de 11h sur les stands du COMTÉ n°44 et n°45.

Ces six recettes simples à réaliser chez soi, seront également expliquées et distribuées gracieusement pour permettre à chacun de les reproduire pour un caprice gourmand à tout moment de la journée.



Le Comté *et David Zuddas* *ou l'histoire d'une collaboration fructueuse*



Grand amateur de ce fromage aux saveurs douces ou plus fruitées, le chef David Zuddas a déjà collaboré à plusieurs reprises avec le Comité Interprofessionnel du COMTÉ. Notamment à l'occasion du Challenge Comté 2010 qui avait permis à des bloggeuses stars de s'opposer dans un concours de recettes.

Aussi, c'est tout naturellement que le chef dijonnais, qui se produit en duo à Paris des Chefs avec le tatoueur Romain Pareja pour explorer à sa façon la thématique de cette année « Peaux et surfaces », a répondu au défi lancé par le Comité Interprofessionnel du COMTÉ.





Redécouvrir le Comté au Paris des Chefs :

voyage de presse au cœur du Jura



Pendant trois jours, les représentants du COMTÉ vous accueilleront sur leur stand pour vous faire déguster la Sushi Box au Comté, vous présenter la multitude de recettes créatives existantes, ou simplement vous parler de ce fromage d'exception qui donne de la hauteur à tous les plats, des plus simples aux plus élaborés.



Les journalistes intéressés se verront également invités sur le stand à venir effectuer gratuitement un voyage au cœur du massif jurassien. **Sur simple demande, les professionnels du COMTÉ seront heureux de vous préparer une visite au cœur de leur filière, pour en découvrir le terroir, la vision et les modes de production.**

Le Comité Interprofessionnel du COMTÉ vous attend donc sur son stand du 22 au 24 janvier, l'entrée est gratuite pour les journalistes sur présentation de la carte presse.



Le Paris des chefs, une nouvelle approche de la création gastronomique



Organisée par SAFI, dans le cadre du salon international MAISON&OBJET, PARIS DES CHEFS, a pour vocation de faire se rencontrer l'art de cuisiner et les différents champs de la création artistique.

Depuis la première édition de la manifestation en 2009, les meilleures signatures de la gastronomie française et internationale, ainsi que les talents artistiques les plus prometteurs, confrontent leurs inspirations et s'associent pour créer des liens forts entre leurs disciplines.



INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

PRESSE

Sarah Aoun / Attachée de presse
M&CSaatchi.Corporate
Groupe M&CSaatchi.Gad
30,rue Notre Dame des Victoires – 75002 Paris
Tél : 01 77 75 77 44
Mob : 06 88 57 10 54
sarah.aoun@mcscorporate.com

Solène Benesteau / Assistante attachée de presse
M&CSaatchi.Corporate
Groupe M&CSaatchi.Gad
30,rue Notre Dame des Victoires – 75002 Paris
Tél : 01 77 75 77 44
solene.benesteau@mcscorporate.com



Entrée gratuite sur présentation de votre carte presse
Au 24 rue Saint-Victor – Paris 5ème
Métro Ligne 10 : station Maubert Mutualité ou Cardinal Lemoine

www.parisdeschefs.com www.comte-gourmand.com

