



COMMUNIQUE DE PRESSE

Paris, Samedi 28 avril 2012

Mots-clés : FESTIVAL / AOP / FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS

Les 6 AOP Laitières de Normandie sur le Festival de Cambremer

Samedi 28 et Dimanche 29 avril 2012

■ **Pour leur campagne de communication collective 2012, les AOP Laitières de Normandie sortent le grand jeu sur le festival de Cambremer**

<http://www.lesrencontresdecambremer.fr/>



Camembert de Normandie, Pont-l'Évêque, Livarot, Neufchâtel, Crème et Beurre d'Isigny reviennent cette année encore sur ce festival de Cambremer qui célèbre les AOC / AOP de Normandie. Cette année, cette présence prend un relief particulier, puisque la campagne de communication vient d'être lancée. Dans une alimentation qui évolue, les produits AOP peuvent trouver **de nouvelles formes et de nouveaux temps de consommation...** Pour inventer les accords d'aujourd'hui, il faut juste stimuler notre imagination. C'est le mot d'ordre à Cambremer ce week-end, et c'est bien l'un des axes de la campagne de communication des AOP Laitières de Normandie. Ces produits ancrés dans la tradition culinaire française se prêtent à bien des fantaisies pour peu qu'on soit imaginatif.

Vous reprendrez bien une sucette de Livarot ? Que diriez-vous d'un Camembert de Normandie façon dessert ? D'une verrine aux pommes, crème de Pont-l'Évêque. Ou, d'une Brouillade d'œufs au Neufchâtel, d'une Crème d'Isigny façon trifle, d'une Brioche au Beurre d'Isigny comme un pain perdu ?

À Cambremer, si les bons produits sont ô combien présents, ils s'accompagnent de multiples animations, de multiples ateliers qui permettent des échanges passionnants avec les producteurs et autres experts du palais.

Les AOP Laitières seront présentes sur tout le programme d'animations

Quelques moments forts à noter ...

Contacts

Relations presse

■ Agence C3M

■ Tél. : 01 47 34 01 15

Michelle Amiard

michelle@agence-C3M.com



Tous les visiteurs pourront se faire photographier sur le stand et gagner un an de cinéma sur le site www.aop-normandie.com

Le studio photo sera ouvert de 13 h à 18 h durant les deux jours.

TABLE RONDE D'OUVERTURE

Samedi, 9h30 "Quand les AOC/AOP bousculent les idées reçues et sortent de l'attendu !" avec la participation de Patrick MERCIER, Président de l'Association de Gestion des ODG Laitiers Normands



LES ATELIERS 100% ENFANTS

Pendant 45 minutes, les enfants partent à la découverte d'une AOC/AOP

Samedi, 14h15, Confection et dégustation du Douillon d'Elbeuf au Beurre d'Isigny.

Samedi, 17h15, Moulage de Camembert de Normandie

Dimanche, 14h15, Découverte sensorielle du mariage de Madame Pomme de Terre et de Monsieur Neufchâtel.

Dimanche, 17h15, Moulage de Camembert de Normandie

LES ATELIERS DU GOUT

40 minutes de dégustation, pour faire connaissance sur le bout des doigts et du palais avec un produit ou une famille de produits AOC/AOP, et de judicieuses associations... Un expert guide la découverte.

Samedi, 11h15, "Découverte des Fromages normands pour les enfants"

Dimanche, 15h15, "Entre l'herbe et les fromages AOP de Normandie, il était une vache... la Normande !"

LES ATELIERS DE L'INFO

Samedi, 16h, "Fromages AOP de Normandie, un lien fort au terroir"

LES DEMONSTRATIONS DE CUISINE

Un chef est aux fourneaux, il prépare, il mitonne, il explique...

Samedi, 14h30 - "Bulots au Camembert de Normandie flambés au Calvados"

Dimanche, 15h30 - "Espuma de Camembert de Normandie aux piments d'Espelette sur lit de Noix du Périgord" et "Bulots au Camembert de Normandie flambés au Calvados"



: <http://www.facebook.com/aopnormandie>