

Contacts Presse

Agence C3M
Tél. : 01 47 34 01 15

Michelle AMIARD
michelle@agence-C3M.com

Laurence DELVAL
laurence@agence-C3M.com

Christelle GRELOU
christelle@agence-C3M.com

Paris, lundi 27 mai 2013

Mots-clés : NORMANDIE / A.O.P. / FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS

Les AOP laitières de Normandie poursuivent leur campagne de communication au plan national et régional



▪ Après le Salon de l'Agriculture et les Rencontres de Cambremer, puis un déjeuner de presse à Paris, c'est sur le terrain que les AOP Laitières de Normandie invitent les médias pour 3 journées de balade découverte en rallye 2CV.

L'agenda pour nous rejoindre, et/ou interviewer les porte-paroles des AOP Laitières de Normandie



- Calvados, Manche / Basse Normandie : Jeudi 6 juin : les produits d'Isigny, beurre et crème, au moment des Commémorations du Débarquement – déjeuner à la ferme
- Seine Maritime / Haute Normandie : Vendredi 7 juin : le fromage de Neufchâtel, avec une halte au Concours National de la race Normande, et une visite de l'Armada de Rouen. Déjeuner à Neufchâtel, aux Airelles, à 13 h 00
- Calvados / Basse Normandie : Vendredi 5 juillet : Livarot, Pont Levêque et Camembert de Normandie, au son du Festival de Beaugard près de Caen, avec des escales à Vimoutiers et au prieuré de Crouttes. Déjeuner à la Camembertière (Les Champeaux), à 13 h 00

Les éleveurs et fabricants, sans oublier les restaurants régionaux sont mis à contribution pour accueillir les journalistes et leur parler avec passion des AOP laitières de Normandie : la crème et le beurre d'Isigny et les 4 fromages, Neufchâtel, Camembert de Normandie, Livarot et Pont L'Evêque..

De **nouvelles recettes, conçues par Les Toques Rebelles**, le studio de photos culinaires de Caen, mettent à l'honneur les 6 produits de façon souvent inédite, de l'entrée au dessert (photos et recettes disponibles sur demande) : Blanquette de veau à la crème d'Isigny, Brioche comme un pain perdu, Camembert façon dessert, Croustillant au Camembert de Normandie, Croustillant de légumes au Pont-l'Évêque, Escargots et fausse purée, Petit flan normand, Pont-l'Évêque surprise, Sablé de Livarot aux crevettes, guacamole, Sucettes de caramel au popcorn et au beurre d'Isigny, Sucettes feuilletées au Livarot, Tartare de légumes....

Le Web et les réseaux sociaux sont mis à contribution avec succès auprès du grand public pour la deuxième année.

Alors que la page facebook des AOP Laitières de Normandie [<https://www.facebook.com/aopnormandie>] continue à drainer aficionados et nouveaux convertis dans des échanges de trucs et astuces, de bons plans et de recettes, le site Web concours [<http://aop-normandie.com>] permet de faire gagner chaque mois un kit photographe à l'auteur de la plus belle mise en scène culinaire autour des AOP.



A propos des A.O.P. Laitières de Normandie

6 A.O.P. (Appellations d'Origine Protégées), Camembert de Normandie, Pont-l'Évêque, Livarot, Neufchâtel, Crème et Beurre d'Isigny.... Alors qu'une nouvelle campagne de promotion des A.O.P. Laitières de Normandie a été lancée le 1er avril et se déploie sur Internet, facebook, dans les médias, en points de vente, à la TV et au cinéma, c'est le moment de redécouvrir les qualités des A.O.P. Laitières de Normandie.

Pour en savoir plus : <http://aop-normandie.com/>



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