



## LA MAISON CLOVIS ET LE CHEF PHILIPPE MILLE

*Mettent à l'honneur l'emblématique Vinaigre de Reims 6 ans d'âge pour les fêtes de fin d'année !*

Garant du savoir-faire vinaigrier champenois depuis 1797, la maison Clovis décide de mettre en lumière un de ses produits phares pour la période des fêtes de fin d'année : le Vinaigre de Reims 6 ans d'âge. Déjà complice gourmand et adoré des plus grands chefs, c'est au tour de Philippe Mille, chef des Crayères doublement étoilé à Reims et Meilleur Ouvrier de France, d'être séduit et d'élaborer une recette prestigieuse autour de ce vinaigre d'exception.

Adeptes d'une cuisine audacieuse, élégante et gourmande, Philippe Mille rend hommage à la terre et au patrimoine local. Il aime partir à la rencontre des producteurs de la région pour valoriser leur travail et leur savoir-faire qu'il s'emploie à magnifier à travers des assiettes créatives et contemporaines. La rencontre avec la maison Clovis fut une évidence !



*Le Vinaigre de Reims vieilli 6 ans en fût de chêne, le compagnon gourmand des tables de Noël.*

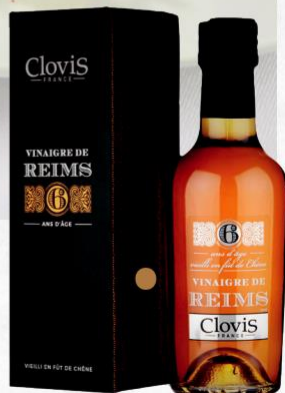
Tirant parti de l'excellence des vignobles qui l'entourent, ce vinaigre est élaboré

dans la pure tradition vinaigrière champenoise et est fabriqué à partir de vins issus de cépages chardonnay, pinot noir et pinot meunier. Après 6 ans de vieillissement en fut de chêne dans les caves rémoises de la maison Clovis, le vinaigre atteint son plein potentiel et révèle toutes ses saveurs. D'une belle couleur ambrée, il offre un parfum unique entre notes boisées, soupçon d'amande et de vin blanc.

Pour le chef Philippe Mille, ce vinaigre vif et rond en bouche est une source d'inspiration inépuisable. Dans sa recette de saumon façon Gravlax, il l'utilise pour réaliser des pickles de betterave, les notes boisées et rondes du vinaigre couvrent le côté racinaire de la betterave. Ajouté aux marinades et aux sauces ou encore utilisé pour déglacer une viande, une touche de vinaigre réduit sublimerait les plats lors des fêtes de fin d'année !

Bouteille de 250 ml  
Prix de vente conseillé : 13 €  
Points de vente : épicerie fines et boutique en ligne  
[www.moutarde-clovis.com](http://www.moutarde-clovis.com)

## LE SAUMON DE CLOVIS



## LE SAUMON GRAVLAX

Porter à ébullition le vin rouge, le flamber, ajouter la betterave râpée, le sel, le sucre, les épices et les zestes d'agrumes. Refroidir et verser cette préparation sur le pavé de saumon. Mariner au réfrigérateur pendant 12h en le retournant de temps en temps. Passer le saumon sous un filet d'eau afin de retirer le sel et les épices, essuyer. Tailler 6 belles tranches, assaisonner de poivre Timut.

1 pavé de saumon 600g 1 badiane  
4 cuillères à soupe de vin rouge 2 clous de girofle  
1 betterave rouge 1 bâton de cannelle  
40g de gros sel gris 1 zeste d'orange  
10g de miel 1 zeste de citron jaune  
10g de sucre 1 zeste de citron vert  
15g de poivre noir Poivre Timut

## BETTERAVES EN PICKLES

Chauffer le miel avec le Vinaigre de Reims 6 ans d'âge vieilli en fût de chêne, l'eau, les graines de coriandre et de poivre. Couper de fines lamelles de betteraves Chioggia, verser la marinade tiède dessus et infuser 30min. Sauter à l'huile d'olive la roquette et les feuilles de basilic, assaisonner et refroidir. Egoutter les lamelles de betteraves, disposer la salade et les herbes cuites au milieu de chacune d'entre elles, refermer pour former les ravioles.

30g de Vinaigre de Reims 10 graines de coriandre  
6 ans d'âge vieilli en fût de chêne Clovis 10g de poivre noir  
30g de miel 120g de betterave Chioggia  
40g eau 120g de betteraves jaunes  
1 botte de basilic thaï  
60g de roquette

## CRÉMEUX AU MOÛT DE RAISIN

Cuire 1 œuf pendant 4min, refroidir et écaler. Mélanger la moutarde au moût de raisin avec l'œuf mollet, mixer, ajouter l'huile d'olive, puis une cuillère de marinade de pickles au Vinaigre de Reims 6 ans d'âge vieilli en fût et au dernier moment incorporer la crème fouettée. Disposer sur l'assiette les tranches de saumon au vin chaud façon gravlax, les accompagner de ravioles de betteraves en pickles. Servir ce crémeux sur le côté comme un condiment.

1 œuf 10g de moutarde au moût  
10g d'huile olive de raisin Clovis  
10g d'huile pépin de raisin 10g de crème

## À PROPOS

*Depuis 1797, Clovis représente le savoir-faire moutardier et vinaigrier français. Marque de l'entreprise familiale Charbonneaux-Brabant à Reims, elle poursuit son développement grâce à des valeurs pérennes sur lesquelles elle s'appuie depuis des générations : un profond attachement*

*à la qualité des produits sélectionnés, une production 100 % française et un savoir-faire artisanal. C'est ainsi que l'entreprise s'engage depuis 25 ans pour la réimplantation de la culture de la graine de moutarde en France.*

*Aujourd'hui, Clovis est la seule maison à fabriquer des moutardes et vinaigres issus des cépages Chardonnay, Pinot noir et Pinot meunier de la région de Reims. Ses produits se démarquent par leur authenticité et font désormais partie du patrimoine gastronomique français. Toujours dans le respect des traditions, Clovis mêle savoir-faire et innovation et continue d'enrichir ses gammes en proposant des produits à la saveur unique et au goût intense. L'excellence incontestable des vignobles de la région permet à la marque d'être présente sur les meilleures tables étoilées et dans plus de 80 pays dans le monde.*

*Les produits Clovis sont disponibles sur la boutique en ligne, en épicerie fine et en grande distribution.*

[www.moutarde-clovis.com](http://www.moutarde-clovis.com)

