

NOUVELLE SÉRIE LIMITÉE

Vittel & Davy Tissot

Vittel



DOSSIER DE PRESSE 2022

Pour des goûts
plus vrais que nature

Le chef Davy Tissot, Meilleur Ouvrier de France et lauréat du Bocuse d'Or 2021, s'associe naturellement à VITTEL®, partenaire des restaurateurs et d'une cuisine authentique depuis 1854.

Une série limitée qui rend hommage aux plats signatures du chef et sublime toutes les dégustations, pour offrir une expérience gastronomique d'exception.

DÉCOUVREZ LA SÉRIE LIMITÉE

Vittel & Davy Tissot



L'INTERVIEW DE DAVY TISSOT

MOF-BOCUSE D'OR 2021

D'où est venue l'idée de créer une série limitée, hommage aux goûts, avec VITTEL® ?

VITTEL® c'est une évidence, j'en suis un grand consommateur et utilisateur en cuisine. J'avais donc envie de célébrer cette collaboration et ce qui relie ma profession à VITTEL® : le goût. Peu le savent, mais l'eau minérale naturelle joue un rôle à la dégustation en déclenchant certaines enzymes. VITTEL® va ainsi révéler les goûts, leurs nuances, leurs intensités pour offrir une expérience gastronomique d'exception. Avec ce point de départ, nous avons imaginé main dans la main une bouteille qui incarne parfaitement cette vision.

Pourquoi cette collaboration avec VITTEL® ?

Ma collaboration avec VITTEL® n'est pas une collaboration « de façade ». C'est un accompagnement sur plusieurs années notamment pour le Bocuse d'Or et le Marathon des sables. J'ai travaillé sur une analyse poussée de son rôle sur les saveurs, notamment avec Eric Goettelmann – Sommelier MOF. Nous avons par exemple établi une sélection d'associations pertinentes entre VITTEL® et des plats.

Ce travail, avec de nombreux conseils, seront partagés sur le site internet de VITTEL® réservé aux professionnels de la restauration : www.vittel-horeca.com

« J'avais envie de célébrer
ce qui relie la profession
à VITTEL® : le goût ! »



Une association naturelle

« Depuis 1854, nous sommes fiers d'être le partenaire de toutes les tables et de la gastronomie !

L'eau minérale naturelle VITTEL® accompagne ainsi chaque jour les chefs et leurs producteurs partenaires en mettant à l'honneur leurs produits d'exception pour les sublimer du plat au dessert.

La série limitée VITTEL® & Davy Tissot est l'illustration de cette association naturelle avec les ambassadeurs du goût. «

ERIC BELIN, DIRECTEUR DE MARQUE VITTEL®



Le design élégant de la bouteille 75cl

Une eau minérale naturelle qui prépare le palais à la dégustation

Un hommage au drapeau Français des cols des MOF : symbole de la gastronomie française

Le Bocuse d'Or, compétition gastronomique mondiale. Le chef Davy Tissot, MOF, est le lauréat 2021

La référence aux ingrédients et à l'inspiration culinaire du chef Davy Tissot

Une histoire de goûts

À chaque seconde de son parcours au cœur de la nature préservée de son terroir Vosgien, VITTEL® se charge de la minéralité unique qui prépare le palais à la dégustation et stimule les sens pour savourer pleinement le vrai goût de chaque ingrédient.

Le sommelier Éric Goetzelmann et le chef Davy Tissot œuvrent chaque jour à tirer la quintessence de chaque ingrédient, de chaque association : leurs regards croisés apportent un éclairage enrichissant sur le rôle de l'eau minérale naturelle VITTEL® à table.



L'ANALYSE CROISÉE D'ERIC GOETZELMANN ET DAVY TISSOT

Pourquoi recommandez-vous à table et en cuisine l'eau minérale naturelle aux professionnels de la restauration ? D.T. :

L'eau minérale naturelle a un caractère, un terroir, un goût. C'est essentiel dans notre travail en cuisine.

E.G. : Pour moi l'eau minérale naturelle c'est avant tout la garantie d'un goût préservé et d'un label de qualité, héritage de son terroir. Grâce à son caractère, elle a sa place à la table de tous les gourmets.

Quel rôle l'eau minérale naturelle VITTEL® joue-t-elle dans votre travail sur le goût ?

D.T. : Elle joue un rôle à la dégustation ! Elle déclenche certaines enzymes qui vont donner du plaisir au moment du repas. **E.G. :** VITTEL® joue un vrai rôle d'exhausseur de goût à table. Elle tempère certains saveurs et en révèle d'autres.

Quelles sont les associations qui vous semblent les plus naturelles avec VITTEL® ?

D.T. : VITTEL® fonctionne très bien avec les produits de la mer comme l'huître par exemple. Côté viande, davantage les viandes blanches car ces viandes ont besoin d'une faible acidité. Côté sucré, la VITTEL® se marie très bien avec les agrumes ou encore du chocolat et des noisettes. **E.G. :** Cette eau est parfaite sur les aspects maritimes, la notion d'iode ne lui fait pas peur. En revanche, sur l'aspect terrien, elle fonctionne davantage sur une viande tel

que le veau dans des préparations sans sauce.

Quelle promesse faites-vous aux clients en leur proposant de l'eau minérale naturelle VITTEL® à table ?

D.T. : De la stabilité, du goût mais attention il faut déguster l'eau à la bonne température !

E.G. : Un équilibre et la garantie d'un terroir préservé !

La température de service de VITTEL® a-t-elle une incidence sur la dégustation ? D.T. :

Je ne suis pas pour servir de l'eau glacée, une eau à table se boit presque à température ambiante afin de percevoir toutes ses saveurs et celles des plats.

E.G. : La température est un élément essentiel. La VITTEL® atteint son point d'équilibre à 13,5°C. Une température ambiante avec une légère fraîcheur qui souligne la personnalité de son terroir et les plats qu'elle accompagne.

Quels sont les 3 mots clés que vous évoquent l'eau VITTEL® ?

D.T. : Terroir, équilibre, caractère

E.G. : Caractère, intensité, persistance

Quand les goûts s'expriment naturellement...



ail d'équilibre
veurs avec VITTEL® et
tes dont VITTEL® tirera

« Dans mon métier, il est important de
roduits de
cettes suivantes
sur des recettes
été, de juin à fin
septembre. »

Côte de veau et gambas accompagnées de leurs tomates farcies.

VITTEL® se marie très bien avec la viande blanche et l'iode des crustacés. Dans ce plat, la tomate permet de ramener de l'acidité et davantage d'iode à la dégustation. VITTEL® n'étant pas une eau très salée, elle permet de rééquilibrer l'ensemble et radoucir ce qui est en surnote comme l'amertume.



ALLIANCE N°1



ALLIANCE N°2



Omble chevalier accompagné de ses asperges et petits pois.

L'eau minérale naturelle VITTEL® révèle ce poisson aux notes de saumon et de truite. Le sulfure présent dans les asperges est intensifié par l'eau minérale naturelle VITTEL® à la dégustation et le côté sucré des petits pois rééquilibre le tout.



ALLIANCE N°3



Baba aux agrumes et pamplemousse.

L'eau minérale naturelle VITTEL®, faiblement acide, permet d'apporter de la rondeur à ce dessert aux agrumes. Cela crée l'équilibre parfait !

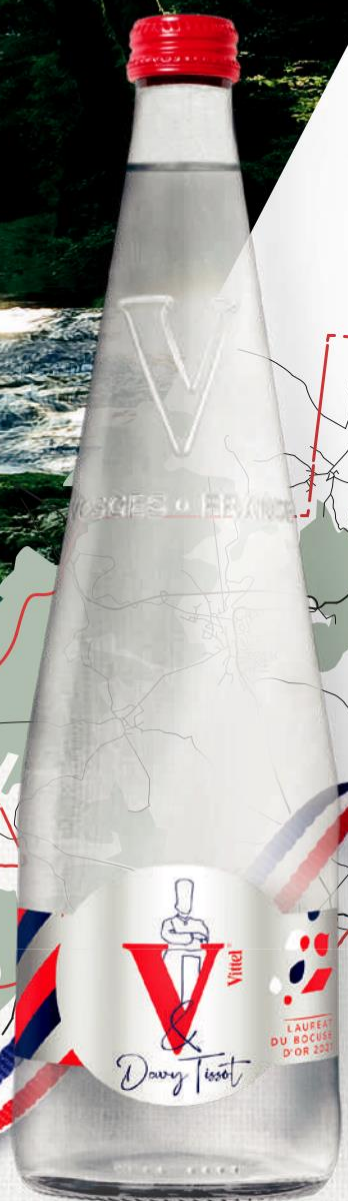
Température de service recommandée : **13,5°C**

Caractéristiques organoleptiques :
Caractère • Intensité • Persistance



Le goût de bien faire

Depuis plus de 30 ans
nous œuvrons passionnément
à la protection du territoire
des Vosges et de sa source afin de
donner tout son caractère
à l'eau minérale naturelle VITTEL®.



UN TERROIR PRÉSERVÉ

VITTEL® s'engage avec des acteurs forts au niveau local, national et international pour avoir un impact sur la biodiversité et la nature qui entoure sa source. Parmi eux, Agri-vair, l'Office National des Forêts, l'INRAE ou encore The Biodiversity Consultancy.

Leurs programmes et initiatives visent à préserver les écosystèmes naturels, initier un changement radical du modèle agricole dans le bassin de Vittel ainsi que préserver et restaurer les forêts sur le territoire. C'est grâce à ces actions que l'eau minérale naturelle VITTEL® garde son goût et son caractère préservé !

DES EXEMPLES D' ACTIONS CONCRÈTES



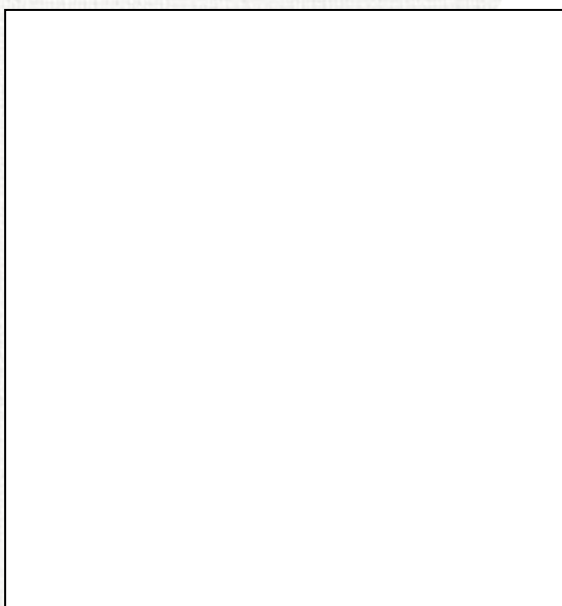
- Plus de **300 hectares de forêt préservés**, dont des parcelles sont étudiées pour améliorer la résilience au changement climatique de la forêt vosgienne.
- **Maintien, entretien et développement de plus de 240 km de haies** pour offrir un meilleur environnement aux espèces présentes dans ces milieux (oiseaux et petits mammifères).
- Suivi d'espèces et plan d'actions comme la **plantation d'arbres isolés et installation de nichoirs** afin de préserver les espèces sensibles.
- **Restauration de cours d'eau et création de mares (125 mares d'ici 2025)** afin de créer des habitats de qualité pour les espèces cibles dans le but de constituer un réseau de continuité écologique.

« Privilégier le choix de VITTEL®
en gastronomie, c'est mettre
en scène les 11 400 hectares
de l'impluvium des Vosges.

Ces hommes et ces femmes
dévoués à la protection de la
source à travers le programme
Agrivair travaillent également avec
l'Office National des Forêts pour
préserver et favoriser le biotope. »

ÉRIC GOETTMANN, SOMMELIER MOF





SOURCE THERMALE



VOSGES - FRANCE

VITTEL, SOURCE NATURELLE DE VITALITÉ