L'AOP Festival met la Savoie à l'honneur du 26 au 28 avril 2024 à Paris

SAVE THE DATE

L'ÉVÈNEMENT FOOD* & CULTURE

DES FROMAGES, BEURRES ET CRÈMES AOP

DÉGUSTATIONS | ANIMATIONS | MUSIQUE LIVE

ENTRÉE GRATUITE

26 • 27 • 28 AVRIL 2024

AOP FESTIVAL

*food : nourriture

LE CENTQUATRE-PARIS

M 2 5 7 12

Sandwich de légumes grillés et Beaufort AOP

La 2ème édition de l'AOP Festival, évènement food & culture, se déroulera du 26 au 28 avril 2024 au CENTQUATRE-PARIS (Paris 19ème).

L'AOP Festival, c'est l'événement 2024 exclusivement dédié aux 51 fromages, beurres et crèmes d'Appellation d'Origine Protégée de France ! Dans une ambiance festive, les visiteurs sont plongés au cœur de la culture des AOP laitières. Secrets de fabrication, dégustations, découverte des savoir-faire des producteurs AOP ou encore démonstrations sont au programme, au rythme des shows culinaires et musicaux.

Pour la filière Beaufort, c'est l'occasion pour la seconde édition de mettre en avant toutes les saveurs des montagnes savoyardes.

Une belle occasion d'échanger avec le public en direct, sur les savoir-faire et les subtilités du cahier des charges.

C'est quoi l'AOProgramme
• Dégustation et échange avec les producteurs des 51 produits laitiers AOP
• Musique Live et DJ set
• Shows culinaires avec des invités surprise dont Nina Métayer, cheffe pâtissière élue meilleure pâtissière mondiale en 2023 et d'autres chefs !
• Ateliers pratiques (fabrication de produits, conseils pour la composition de plateaux, accords entre fromages et boissons/pains, etc.)
• Jeux et quizz
• Espace enfants
• Espace food et bar

Je serai sur place le vendredi 26 avril pour vous accueillir, n'hésitez pas à passer nous voir sur l'événement !

Belle journée,
Daphné.

À PROPOS DU FROMAGE BEAUFORT

Le beaufort est un fromage de Savoie à pâte pressée cuite, au lait cru et entier. Il se caractérise par son goût inimitable, sa texture fondante et ses arômes subtils. Il est fabriqué à partir de lait de qualité venant exclusivement de deux races de vaches montagnardes locales : Tarines et Abondances.

Le beaufort est reconnu Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1968 et Appellation d'Origine Protégée (AOP) depuis 2011. C'est un produit de qualité, conçu dans le respect d'un cahier des charges strict. Ce dernier reprend toutes les étapes de fabrication du beaufort, de la production de l'herbe qui sert à nourrir les vaches, à la sortie des meules de la cave d'affinage.