

# EUROPE Home of CHEESE



Des rendez-vous à votre goût

## La cheffe Chloé Charles met à l'honneur les fromages de nos terroirs pour revisiter des grands classiques internationaux

La cheffe Chloé Charles a été invitée à créer 6 recettes exclusives, issues des 4 coins du monde, et remixées avec l'intégration de fromages français.

Elève à l'école Ferrandi, passée par les cuisines des meilleurs restaurants tels que Lasserre, Maison Pic, ou encore le Septime, et rendue célèbre par sa participation à l'édition 2021 de l'émission Top Chef, Chloé Charles a été choisie par le Cniel pour témoigner des multiples possibilités culinaires offertes par les Fromages de France.

Cette collaboration inédite s'inscrit dans un programme global de 3 ans, co-financé par l'Union Européenne et qui permet d'assurer la promotion du fromage au travers de dégustations et de formations.

La cheffe a ainsi eu carte blanche pour proposer 6 recettes inspirées de grands classiques à travers le monde, et remixées en y intégrant un ingrédient incontournable : le fromage. « Les fromages sont sans aucun doute les meilleurs ambassadeurs de notre terroir et de notre savoir-faire français. J'ai alors trouvé d'autant plus intéressant de les mettre au service de recettes emblématiques d'autres horizons. Car c'est aussi ça la cuisine ! Des mélanges, des rencontres... », souligne Chloé Charles.

Pour le Cniel, cette collaboration a été motivée par la volonté de faire la démonstration de la place essentielle que peut avoir le fromage, dans l'élaboration de recettes à la fois simples, originales, variées et accessibles. Le choix de Chloé est aussi celui d'une vision partagée de la cuisine.

6 recettes inédites ont ainsi vu le jour, en misant sur des fromages issus des différentes familles (pâte pressée, persillée, ...) également représentatives de la grande variété de nos terroirs.

Le Comté s'est ainsi invité dans la préparation d'une recette originale de Minestrone en apportant sa texture crémeuse et gourmande sous forme de crème à cette soupe, La classique brochette de bœuf s'est mariée avec des tranches de Tomme lui conférant une texture fondante aux arômes subtils de champignons.

Venu d'outre atlantique, le croustillant Hash Brown est relevé par une sauce au Maroilles, riche en saveur et profondeur.

L'heure de l'apéritif se décline autour d'une recette misant sur l'essence méditerranéenne des feuilles de figuier qui aromatise le fromage frais de lait de vache.

Financé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de FranceAgriMer. Ni l'Union européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenues pour responsables.



CAMPAGNE FINANCÉE  
AVEC L'AIDE DE  
L'UNION EUROPÉENNE



Le Saint Félicien est cuisiné dans un Khachapuri géorgien pour lui apporter douceur et onctuosité. Enfin le Bleu d'Auvergne s'invite dans la préparation d'empanadas en mettant à profit son caractère gourmet et généreux.

Ces 6 nouvelles recettes font l'objet d'une édition inédite d'un livret recettes, disponible sur le site Internet de la filière laitière : [Album : Recettes inédites de Chloé Charles - Tour du monde en 6 fromages \(filieres-laitiere.fr\)](http://Album : Recettes inédites de Chloé Charles - Tour du monde en 6 fromages (filieres-laitiere.fr).).

### A propos du Cniel :

Créé en 1974, le Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière (Cniel) est l'association qui regroupe les organisations représentant les producteurs de lait de vache, les entreprises laitières privées, les coopératives laitières, et les acteurs du commerce, de la distribution et de la restauration collective.

Le Cniel porte la volonté commune de ses membres de coopérer pour construire une filière laitière structurée, performante et durable, ancrée dans les territoires et ouverte sur la société et le monde d'aujourd'hui et de demain.



*Financé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de FranceAgriMer. Ni l'Union européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenues pour responsables.*



CAMPAGNE FINANCÉE  
AVEC L'AIDE DE  
L'UNION EUROPÉENNE

