Vacarme, Baston, Contre-Pied…
Cette année, le fromage suisse Appenzeller® fait sa rentrée dans le Grand-Ouest !

Après s'être fait remarquer l'année dernière sur la scène parisienne, Appenzeller® - le fromage le plus corsé de Suisse - s'attaque au Grand-Ouest. Dès septembre et jusqu'au mois de novembre, trois lieux emblématiques de Nantes, Bordeaux et Toulouse ont relevé le défi de mettre une création exclusive à base d'Appenzeller® à la carte de leur établissement durant un mois à tour de rôle. La première à ouvrir les hostilités, Sarah Mainguy, la cheffe du Vacarme à Nantes que l'on ne présente plus, suivie de Julien Borie et son acolyte Pauline Celle avec leur cantine-boulange Baston qui remue Bordeaux, et pour finir la talentueuse Anaïs Sadek et son restaurant "Contre-Pied" à Toulouse.

DU 1er AU 30 SEPTEMBRE, LA BRIOCHE FARCIE À LA CERISE D'ÉTÉ FERMENTÉE ET MOUSSE D'APPENZELLER® DE SARAH MAINGUY CHEZ VACARME (Nantes)

"Quand je pense au fromage Appenzeller®, je pense à la Suisse, à ses vaches, et tout naturellement au foin". Simple et efficace, c'est le terroir et son environnement qui ont inspiré Sarah Mainguy dans la création de sa recette. Une brioche bien dodue farcie à la cerise d'été conservée en fermentation pour la note de fraîcheur, à diper généreusement dans la mousse mélilot/Appenzeller® râpé, vinaigre de foin brûlé et huile de cerise. L'ensemble agrémenté de chou rave rémoulade et quinoa soufflé. Une jolie histoire que Sarah raconte à merveille tout le mois de septembre chez Vacarme.

Vacarme : 5 Rue des Bons Français, 44000 Nantes
Du 1er au 30 septembre 2022

DU 11 OCTOBRE AU 11 NOVEMBRE, LA RAVIOLE À L'APPENZELLER®, SHIITAKÉS FERMENTÉS, KOSHÔ D'AGRUMES ET BEURRE BLANC AU SAVAGNIN, DE JULIEN BORIE CHEZ BASTON (Bordeaux)

Chez Baston, l'Appenzeller® rime avec GÉ-NÉ-RO-SI-TÉ ! Le chef Julien Borie a donc créé une raviole version XXL, garnie de shiitakés préalablement préservés dans du sel durant plusieurs semaines. Du koshô, un condiment à base de yuzu fermenté tout l'hiver avec du piment et du sel selon une méthode japonaise ancestrale. Le tout parsemé d'une (très) abondante couche d'Appenzeller® râpé et accompagné d'un oignon confit au jus de poulet. Et Julien ne s'arrête pas là et propose pour saucer sans culpabilité un beurre blanc, obtenu dans une réduction d'échalotes/vin blanc Savagnin. Le fromage vient adoucir avec délicatesse et justesse l'acidité des champignons, un régal ! Une véritable leçon de gourmandise à venir déguster du 11 octobre au 11 novembre chez Baston.

Baston : 50 Rue du Hâ, 33000 Bordeaux Du 11 octobre au 11 novembre 2022 Prix : 11€

DU 1er AU 30 NOVEMBRE,LE PITHIVIERS DE CÉLERI RAVE CONFIT, CHOU VERT, APPENZELLER® ET SAUCE AU VIN DE VOILE, D'ANAÏS SADEK CHEZ CONTRE-PIED (Toulouse)

Pour ce mois de novembre, même les Toulousains ont besoin de réconfort ! Anaïs a donc tout naturellement répondu aux attentes, et a imaginé sa version du pithiviers à l'Appenzeller®. Une tourte végétale à la pâte feuilletée maison totalement régressive, dans laquelle est disposée en millefeuille des tranches de céleri confit, Appenzeller® et feuilles de chou vert. Et ainsi de suite… Celui-ci sera accompagné d'un mesclun sauvage pour le côté frais. Et à ajouter à la dernière minute, une sauce crémée à base d'Appenzeller® et de vin de voile complètement addictive, à saucer sans modération ! Une madeleine de Proust à découvrir tout le mois de novembre chez Contre-Pied.

Contre-Pied : 6 Rue des Prêtres, 31000 Toulouse Du 1er au 30 novembre 2022 Prix : 23€

À PROPOS - FROMAGE APPENZELLER®

Petit tour en Suisse, plus précisément au cœur de l'Appenzell et dans certaines parties des cantons de St-Gall et de Thurgovie, dans les douces collines situées entre le lac de Constance et le massif du Säntis. C'est ici que l'Appenzeller® est produit dans les règles de l'art, à la main selon les traditions, depuis plus de 700 ans. La région de production de l'Appenzeller® est très limitée, ce qui garantit sa singularité. Son goût unique et incomparable est dû à de patients brossages pendant au moins trois mois, avec une saumure à base d'herbes de montagne, appelée «Sulz», dont la recette est toujours secrètement gardée aujourd'hui. La pastille apposée sous chaque meule est un gage de qualité supérieure.

Pour plus d'informations : appenzeller.ch/fr
Instagram : @appenzellerfromage_fr
Facebook : Appenzeller Käse