

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



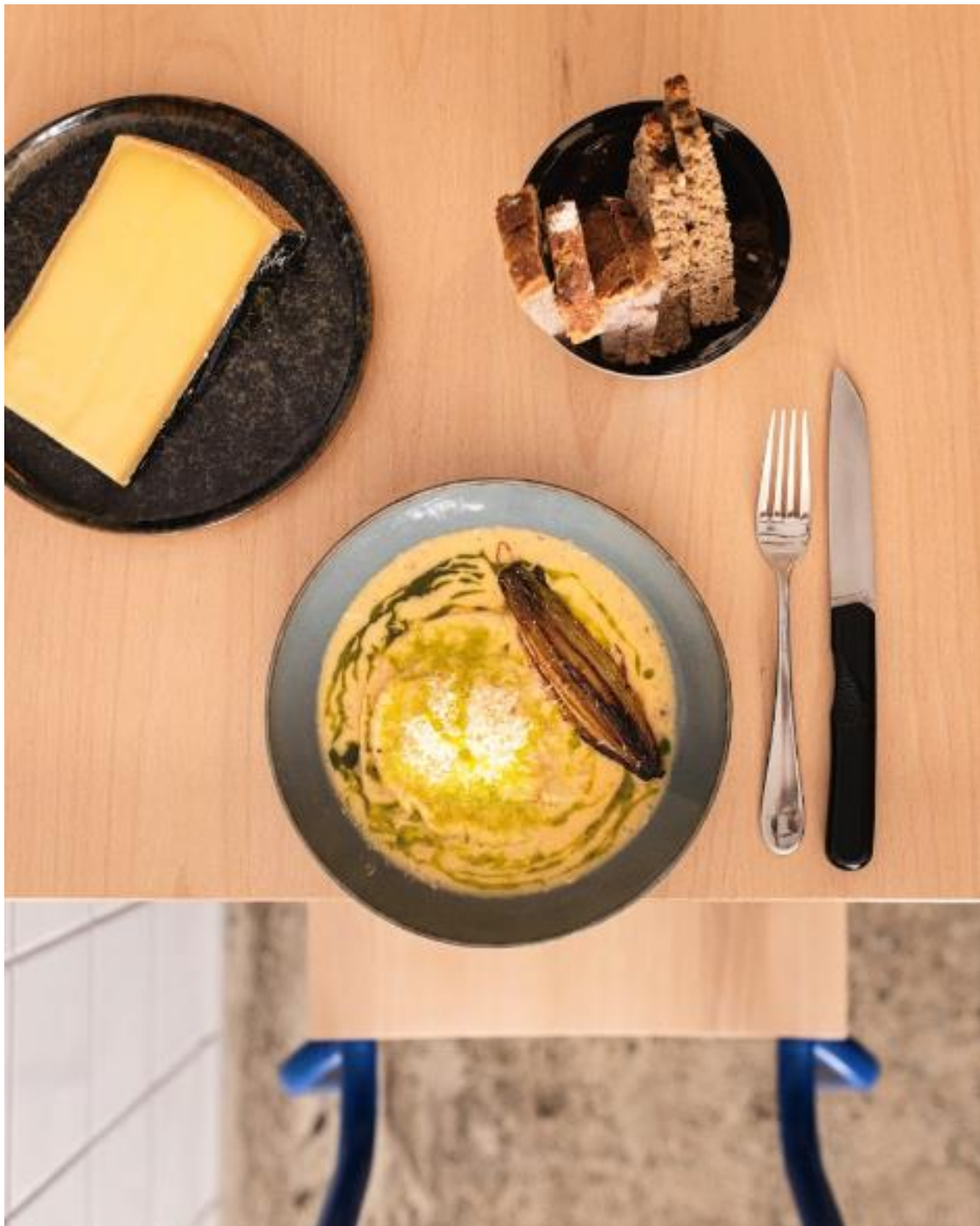
Après s'être fait remarquer l'année dernière sur la scène parisienne, Appenzeller® - le fromage le plus corsé de Suisse - s'attaque au Grand-Ouest. Dès septembre et jusqu'au mois de novembre, trois lieux emblématiques de Nantes, Bordeaux et Toulouse ont relevé le défi de mettre une création exclusive 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-boulangerie 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 tremper 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 8 OCTOBRE AU 8 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 raviolo 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 8

octobre au 8 novembre chez Baston.  
Baston : 50 Rue du Hâ, 33000 Bordeaux  
Du 8 octobre au 8 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-Pie

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



### **À PROPOS - 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](https://www.appenzeller.ch/fr)  
Instagram : [@appenzellerfromage\\_fr](https://www.instagram.com/appenzellerfromage_fr)  
Facebook : [Appenzeller Käse](https://www.facebook.com/Appenzeller_Käse)