

CONCOURS DU FONTAINEBLEAU

LA REGION BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE A L'HONNEUR

LA CANDIDATE AURORE PAILLUSSON-RAVACLEY ELUE GRANDE GAGNANTE

Cette année, le Salon du Fromage et des Produits laitiers accueillait le Concours du Fontainebleau, organisé par la Fédération des Fromagers de France. Cette spécialité de la ville du même nom est une préparation fromagère, faite d'un mélange de crème fraîche et de fromage blanc, émulsionné, formant une mousse très aérée.

Le Concours du Fontainebleau

Créé par la Fédération des Fromagers de France, le Concours du Fontainebleau avait pour objectif de mettre en valeur le savoir-faire et la créativité des crémiers-fromagers autour de 2 catégories indépendantes : la recette traditionnelle et la recette extravagante.

La candidate de la région Bourgogne-Franche-Comté, récompensée pour les 2 catégories

Aurore Paillusson-Ravaclely de la fromagerie Le Trou de Souris à Besançon



« Je suis ravie que la profession mette en avant les produits de crèmerie qui font partie intégrante de notre offre fromagère. J'ai participé au concours pour mettre en lumière un produit peu connu en province. Pour le concours, j'ai souhaité participer aux deux catégories en proposant un Fontainebleau traditionnel puis une recette extravagante. Cette dernière m'a fait voyager sur une robe haute-couture, mon choix s'est donc porté sur le caviar et le homard. »

www.salon-fromage.com #SalonduFromage

Agence Akson
Bérengère Creton - bc@akson.fr - 06 62 62 93 49
Cécilia Ah-Tong - cat@akson.fr - 01 48 37 47 12