

COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
JUILLET 2011



## Accompagne vos recettes au fil des saisons

Mardi 19 Juillet 2011, Noilly Prat a ouvert son blog culinaire [www.recettesnoillyprat.com](http://www.recettesnoillyprat.com). Des Chefs présentent leurs recettes, des amateurs vous proposent leurs idées de plat à base de Noilly Prat. Inspirez vous des gastronomes, créez et votez en ligne pour élire chaque mois le Chef internaute Noilly Prat.

### *Noilly Prat : le vermouth d'exception*

C'est en 1813 que commence la fabuleuse histoire de Noilly Prat. Au cours de l'un de ses nombreux voyages en mer, Joseph Noilly, négociant en vin, décide de goûter le contenu des fûts présents sur le pont. Exposés au soleil et aux vents depuis le début du périple, il fait une formidable découverte : un vermouth aux arômes profonds exhalés sous l'action des éléments naturels.

De retour en France, il décide donc de recréer ce processus naturel pour élaborer un vermouth à la saveur incomparable. Il s'installera en 1850 à Marseillan, sur les rives de la Méditerranée pour perpétuer l'alliance subtile des « Blancs de Blancs », issus des meilleurs cépages, mariés à vingt plantes et épices récoltées aux quatre coins du monde, ils offrent à Noilly Prat ses notes fruitées de pomme et de noix de muscade. Son goût sec, raffiné et délicatement corsé est né grâce à son procédé de vieillissement unique en plein air pour une partie des vins blancs de blancs (clairette et picpoul). Cette maîtrise intemporelle des arômes fait de Noilly Prat l'un des meilleurs vermouths au monde dont les notes fines et fruitées sont idéales pour la création de recettes gastronomiques.

***Des chefs expérimentés et reconnus vous divulguent leurs créations gastronomiques sur la toile.***



Chloé Destoumieux – 01 46 40 72 47 – 06 47 99 39 32 – [chloe@pink.com](mailto:chloe@pink.com)



**COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
JUILLET 2011**

## Noilly Prat accompagne vos recettes au fil des saisons...

C'est la rencontre de Chefs et de passionnés de cuisine autour d'un produit phare : le vermouth Noilly Prat. Des Chefs heureux de présenter leur savoir-faire au travers de plats authentiques et raffinés face à des internautes passionnés de gastronomie et à la recherche de nouvelles découvertes.

Saisons après saisons, neuf Chefs français offrent aux internautes des recettes inédites à base de Noilly Prat. Au fil des mois, un ou plusieurs Chefs sont mis à l'honneur :

**Pour l'été :** François Dedit de l'Hostellerie du Moulin Fouret et Eric Guérin de la Mare Aux Oiseaux\*.

Mois après mois, les Chefs présenteront leur parcours et leurs produits de saison puis proposeront 2 recettes d'exception à base de Noilly Prat. Tout cela pour partager et d'encourager la créativité des cuisiniers en herbe.

Dans un second temps, les internautes envoient leur recette concoctée à base de Noilly Prat au Chef du mois qui sélectionne quatre recettes selon des critères créatifs, gustatifs et faciles à réaliser. Ces quatre recettes sont alors publiées sur le blog et les internautes votent pour leur recette préférée. La personne ayant récoltée le plus grand nombre de suffrages est élue Chef Noilly Prat du mois et recevra un panier gourmand.

***Pour cet été, ces experts culinaires s'adonnent à la cuisine à base de Noilly Prat.***



Chloé Destoumieux – 01 46 40 72 47 – 06 47 99 39 32 – [chloe@rpink.com](mailto:chloe@rpink.com)



COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
JUILLET 2011

## Noilly Prat et les Chefs...



François Dedit (Moulin Fouret)

François Dedit a installé son établissement dans un moulin à eau du XVIème siècle. C'est une cuisine raffinée et généreuse à base de produits du terroir.

Elle est riche en saveurs, authentique, gourmande tout en étant simple et créative.

Ses trois mots d'ordre : « TRADITION, RÉGION ET SAISON »



Eric Guérin (Mare Aux Oiseaux\*)

Eric Guérin a 40 ans et souffle les 15 bougies de son établissement la Mare Aux Oiseaux\*. Ce jeune chef assumé se pose dans la catégorie des leaders et est déjà une référence pour la nouvelle génération.

Sa cuisine est épurée et s'affirme autour des meilleurs produits frais et biologiques. Elle est en double version, comme à la carte, traditionnelle ou tendance, de l'entrée au dessert.

**EN EXCLUSIVITÉ** : la première recette du blog [www.recettesnoillyprat.com](http://www.recettesnoillyprat.com):

*Truite Fario, Ô Noilly Prat,  
Pamplemousse, et citron vert comme une grenobloise,  
Beurre demi-sel, et brocoletis*

***RDV dans quelques mois pour connaître nos invités de marque... Et n'oubliez pas d'aller voter sur [www.recettesnoillyprat.com](http://www.recettesnoillyprat.com) !***

***Noilly Prat s'engage pour une consommation responsable. Plus d'informations sur [www.2340.fr](http://www.2340.fr). L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.***



Chloé Destoumieux – 01 46 40 72 47 – 06 47 99 39 32 – [chloe@rpink.com](mailto:chloe@rpink.com)

