



Selles-sur-Cher et Cheverny : les producteurs de fromage et de vin s'associent

Les syndicats de l'AOP Selles-sur-Cher et des AOC Cheverny et Cour Cheverny lancent une opération de communication commune. Un set de table mettant en valeur ces trois appellations phares de la région Centre-Val de Loire est proposé à tous les restaurateurs régionaux pour la saison estivale 2016. Une première !

Un bon fromage de chèvre avec un bon verre de vin... Si l'alliance gastronomique n'est plus à prouver, elle n'avait encore jamais fait l'objet d'une campagne de communication commune. C'est désormais chose faite avec le set de table coproduit par les syndicats de producteurs de fromages Selles-sur-Cher et de vins de Cheverny et Cour Cheverny, qui vient de sortir.

A l'heure où l'agritourisme et l'œnotourisme ont le vent en poupe, les deux organismes misent sur l'attrait des touristes – français ou étrangers – pour les produits gourmands, locaux et de qualité. Table et chaises en bois, graines de céréales et miettes de pain sur la table... La mise en scène est simple pour valoriser toute la gamme des Cheverny et les fromages de chèvre de Selles-sur-Cher. Dans une atmosphère chaleureuse aux airs de campagne, ces deux produits phares de la région Centre-Val de Loire mettent en avant leurs atouts : simplicité, authenticité, complémentarité et richesse d'un terroir.

Entièrement réalisés par des prestataires locaux et imprimés sur papier recyclé, les 100 000 sets de table valorisent le savoir-faire des producteurs et une certaine idée du goût et de l'élégance qui font toute la réputation de la gastronomie française.

Car au-delà de la communication autour de leurs produits respectifs, cette

collaboration inédite entre producteurs de fromages et de vignerons valorise un terroir et, plus largement, une région réputée pour sa gastronomie et son art de vivre. Avec cette opération, AOP Selles-sur-Cher et AOC Cheverny et Cour Cheverny délivrent un message tout simple : gourmets et gastronomes, prenez le temps de découvrir ou re-découvrir les richesses de notre terroir !

L'AOP Selles-sur-Cher

Fromage au lait de chèvre entier, le Selles-sur-Cher a la forme d'un disque à bords biseautés, légèrement tronconique. Il est salé et cendré au charbon végétal. Sa texture est onctueuse et fondante.

Il a obtenu son Appellation d'origine contrôlée (AOC) en 1975. Désormais reconnu au niveau européen pour sa typicité et ses caractéristiques particulières, il bénéficie de l'appellation AOP (Appellation d'origine protégée).

L'appellation s'étend sur 14 cantons situés en Champagne berrichonne, Basse-Sologne et Vallée du Cher, et concerne une partie des départements de Loir-et-Cher (41), de l'Indre (36) et du Cher (18).

Le syndicat de défense et de promotion du fromage en AOP Selles-sur-Cher regroupe l'ensemble des intervenants de la filière : producteurs de lait, producteurs fermiers, affineurs, transformateurs.

Contact.

Syndicat de défense et de promotion du fromage en AOP Selles-sur-Cher
2 bis rue de la Pêcherie – 41130 Selles-sur-Cher
06 76 48 18 67 - www.aop-sellesurcher.com/

Les AOC Cheverny et Cour Cheverny

L'AOC Cheverny s'étend sur 574 ha, entre Loire et Sologne, sur 24 communes de Loir-et-Cher (41). Elle produit des vins rouges, rosés et blancs toujours issus d'assemblages : Pinot Noir et Gamay pour les vins rouges et rosés ; Sauvignon et Chardonnay pour les vins blancs. Elle regroupe une quarantaine de vignerons.

L'AOC Cour Cheverny a la particularité de n'inclure que des vins blancs issus d'un seul cépage, le Romorantin. L'appellation s'étend sur 60 ha et 11 communes de Loir-et-Cher (41). Elle concerne une vingtaine de vignerons.

Les producteurs des AOC Cheverny et Cour Cheverny sont regroupés au sein du syndicat des AOC Cheverny et Cour Cheverny.

Contact.

Syndicat des AOC Cheverny et Cour Cheverny
1 avenue du Château – 41700 Cheverny
02 54 79 25 16 - www.maisondesvinsdecheverny.fr

Contact presse : Sophie Manuel
presse@sophiemanuel.com – 06.15.12.73.31