



COOPÉRATIVE FROMAGÈRE
LAGUIOLE - AUBRAC - FRANCE



Communiqué de Presse
Laguiole, Janvier 2019



SIRHA 2019

Jeune Montagne présente « le Laguiole AOP dans tous ses états ! » & l'Aligot de l'Aubrac par Sébastien Bras

Hall 2.1 - Stand F19

- Du 26 au 30 janvier 2019 à Lyon, la 19^{ème} édition du SIRHA accueillera les professionnels de la restauration venus du monde entier. Cinq jours durant lesquels la Coopérative Jeune Montagne mettra à l'honneur le fromage phare de l'Aubrac : le Laguiole AOP, ainsi que ses spécialités fromagères comme l'Aligot de l'Aubrac ou encore la Truffade de l'Aubrac.
- Nouveauté 2019 : le Laguiole AOP sera présenté dans des formats de découpe inédits pour faciliter le travail des chefs : en tranchettes, idéal pour les burgers, paninis et sandwiches ; et en dés pour les salades ou plateaux de tapas devenus incontournables à l'heure de l'apéritif...

Les professionnels apprécieront la praticité de ces nouveaux produits ainsi que leur grande qualité gustative préservée, démontrant une fois de plus le dynamisme de l'entreprise, et son savoir-faire fromager. Pour en témoigner, Sébastien Bras, chef emblématique de l'Aubrac, réalisera des démonstrations culinaires lors de ce rendez-vous mondial de l'hôtellerie et de la restauration, et sublimerà l'ensemble de la gamme qu'offre Jeune Montagne.

« Nous sommes très proches de la coopérative Jeune Montagne, avec qui nous collaborons depuis longtemps dans la confection de certaines recettes. Pour nous, ces liens sont d'autant plus essentiels que la coopérative est un acteur indispensable du développement territorial de l'Aubrac.

Nous restons très attachés au Laguiole AOP et à l'Aligot, ce plat emblématique de l'Aubrac. Jadis c'est « Mémé Bras », ma grand-mère, qui le filait avec entrain dans la cuisine. Aujourd'hui, c'est presque un rite de passage pour les nouveaux de la brigade. Une chose est sûre, nos clients adorent cette petite touche traditionnelle qui vient ponctuer leur repas.

Pour le SIRHA, nous avons imaginé des accords originaux pour garnir nos Capucins, ces cônes moelleux et croustillants cuits sur le moment : avec une macédoine de légumes au Laguiole vieux par exemple. Nous avons aussi confectionné deux déclinaisons sucrées avec une mousse au Laguiole Grand Aubrac et un chutney d'abricots moelleux ou encore du niac orange-genièvre avec un cube de gelée au miel et une mousse au Laguiole Grand Aubrac qui devraient réveiller les appétits ! »

Sébastien Bras, chef du Restaurant Le Suquet à Laguiole (12)

Jeune Montagne réinvente le snacking : tradition & innovation au service de la créativité des restaurateurs

Les habitudes alimentaires ont beaucoup évolué ces dernières années et le marché de la restauration rapide ne cesse de se développer. Cependant, les Français sont toujours en quête d'innovation et attentifs à leur bien-être, c'est pourquoi ils attendent une offre de qualité, variée et respectueuse de leur équilibre nutritionnel. Afin de répondre à ces exigences, Jeune Montagne lance de nouvelles solutions fromagères spécifiquement étudiées avec des formats de découpe plus adaptés pour ce créneau.

L'entreprise met ainsi l'accent sur 3 principaux axes de son développement :

- la **qualité** avec des produits sûrs, reconnus, au goût différenciateur et dont les approvisionnements sont garantis,
- le **service**, avec des conditionnements pratiques et mieux adaptés, de l'innovation produits et de la diversité,
- la **rentabilité** en offrant des produits spécialement étudiés pour permettre aux professionnels de gagner du temps lors de la préparation, et d'optimiser les pertes produits.

Les tranchettes de Laguiole AOP, pour sandwiches, paninis & burgers

Les professionnels de la restauration rapide ont constamment besoin d'innover et de faire preuve d'originalité afin de se démarquer et de diversifier leur offre sandwiches, paninis et burgers. Attentive à ce besoin, Jeune Montagne innove avec ce nouveau format pour réaliser des accords inédit : une découpe calibrée et régulière, parfaitement adaptée à la confection de burgers, paninis ou sandwiches. Pratique et rentable, cette innovation permettra également aux professionnels de gagner un temps précieux (moins de manipulation), tout en garantissant l'authenticité du savoir-faire de la coopérative fromagère.

Sa texture fondante et sa saveur à la fois douce et fruitée sont parfaitement préservées et permettront de revisiter toutes les recettes de terroir.

Les dés de Laguiole AOP, un produit de mise en place adapté aux nouvelles envies de salades

L'offre des salades à emporter a elle aussi explosé ces dernières années. Attentifs à leur ligne et à l'équilibre des repas, de plus en plus de Français optent pour cette solution snacking. Agrémentées de légumes de saison, de charcuteries ou encore de croûtons, les salades sont idéales en termes de diététique. Pour les confectionner, les professionnels ont besoin de produits prêts à l'emploi qui leur permettront aussi d'imaginer de nouvelles alliances de saveurs afin de se différencier.

Les dés de Laguiole AOP Jeune Montagne sublimeront les salades et séduiront les consommateurs par leur texture crémeuse et onctueuse.

Jeune Montagne est apporteuse d'idées et créatrice de tendances. Les professionnels peuvent ainsi s'approprier les produits et réaliser facilement des recettes originales et variées. La coopérative s'est



appuyée sur le retour d'expérience de nombreux professionnels pour concevoir des gammes spécialisées en RHF. Rapides, gourmandes, économiques, sûres et créatives, les nouveautés sont faciles à cuisiner, avec un résultat garanti.

La gamme Jeune Montagne

Jeune Montagne connaît un développement croissant, rendu possible avant tout par la mobilisation d'hommes et de femmes qui ont su mettre leurs talents et leurs expériences au service de la Coopérative Fromagère. Cette dernière a su nourrir ses ambitions en prenant soin d'apporter, à chaque étape, la touche d'innovation qui lui permet de se démarquer.

Pour valoriser les richesses gustatives du plateau de l'Aubrac et revisiter ces recettes emblématiques que sont l'Aligot et la Truffade, les professionnels de la restauration ont besoin de produits authentiques et prêts à l'emploi. Sensible à cette problématique des restaurateurs, Jeune Montagne apporte des solutions fromagères innovantes, avec une réelle plus-value, qui combinent savoir-faire ancestral hérité des buronniers et modernité.

La Coopérative fromagère innove sans cesse avec des formats plus pratiques, et de nouveaux conditionnements mieux adaptés aux instants de consommation, tout en conservant la qualité et l'authenticité de ses fromages. Qualité, praticité, rapidité et facilité de mise en œuvre sont ses exigences. Les chefs peuvent ainsi se réapproprier les classiques de l'Aubrac et ont carte blanche pour imaginer de nouvelles alliances de saveurs tout au long de l'année, avec l'assurance du meilleur résultat.

Le fromage de Laguiole AOP au lait cru et entier

Fabriqué et affiné au cœur de l'Aubrac, le Laguiole AOP est produit selon les méthodes traditionnelles héritées des buronniers de l'Aubrac. Fromage à pâte pressée, le Laguiole AOP est produit avec du lait cru et entier qui lui confère sa typicité et son caractère, reflet du terroir de l'Aubrac, de la qualité de l'air, de l'herbe et de l'eau.

Affiné au minimum 120 jours et jusqu'à plus de 2 ans dans les caves à Laguiole, la couleur de sa robe, son goût et la texture de sa pâte évolueront lentement sous l'action du temps et des soins des affineurs.

Le goût du Laguiole AOP va de saveurs lactées, équilibrées et légèrement parfumées à des bouquets au tempérament plus affirmé, selon la durée d'affinage. Avec l'âge, sa texture souple et fondante évolue vers une consistance plus ferme et cristalline.

Laguiole AOP 4 mois : Affiné durant 120 jours, il se caractérise par sa pâte souple mais ferme.

Son goût fruité et lacté plaira au plus grand nombre.



Laguiole AOP Sélection (6 mois) : Affiné au moins 6 mois, choisi dans les caves par le maître affineur, le Laguiole AOP Sélection se caractérise par sa pâte souple et fondante, son goût intense mais équilibré exhalant le parfum de foin frais et des notes florales issues du lait cru et de la richesse de la végétation de l'Aubrac.



Laguiole AOP Grand Aubrac (de 7 à 12 mois) : Fromage d'herbage par excellence, le Laguiole AOP Grand Aubrac est un produit saisonnier d'exception composé exclusivement de lait issu de la période de pâturage. Un parfum intense où s'exprime toute la richesse de la flore de l'Aubrac et un goût corsé qui révèle des arômes de noisette sèche, une longueur en bouche



soutenue par la fabrication au lait cru sont la conséquence des soins apportés à sa sélection et à son affinage.

Laguiole AOP Vieux (à partir de 12 mois) : Fromage de caractère au goût intense et corsé, le Laguiole AOP Vieux séduira les connaisseurs. Sa texture devient progressivement cristalline. Le goût lacté et floral de sa jeunesse laisse place à une puissance aromatique complexe. Très affinés, les vieux Laguiole développent un caractère animal rappelant des arômes d'été.



L'Aligot de l'Aubrac

Jeune Montagne prépare l'Aligot de l'Aubrac dans le respect des règles de fabrication ancestrales transmises par les moines et les buronniers de l'Aubrac. La recette de l'Aligot, inscrite dans le patrimoine fromager de l'Aubrac, perpétue le savoir-faire et la passion partagée par des hommes fidèles à leur terroir depuis des siècles.



La qualité supérieure de l'Aligot de l'Aubrac réside sans nul doute dans la maîtrise de la Tome Fraîche de l'Aubrac élaborée avec du lait cru et entier produit sous un cahier des charges exigeant.

Parce que la Tome Fraîche est l'élément essentiel de l'Aligot, les cuisiniers l'incorporeront généreusement dans la recette de l'Aligot de l'Aubrac. C'est cette Tome Fraîche qui confère à l'Aligot de l'Aubrac son filant caractéristique et spectaculaire.

Pour une douceur et un crémeux parfait, les cuisiniers de Jeune Montagne dosent savamment la crème épaisse qu'ils ajoutent dans la purée de pommes de terre Bintje. Cette crème est préparée tous les jours par les fromagers de la Coopérative. Elle est le fruit de l'écémage du petit lait produit lors de l'opération de caillage du lait.

Après l'opération de mélange et de cuisson de la Tome Fraîche et de la purée, l'Aligot de l'Aubrac sera conditionné sans ajout de colorant et sans conservateur, grâce à l'attention portée depuis la production du lait jusqu'à son expédition. Le choix a été fait de ne pas ajouter d'ail afin que chacun puisse l'assaisonner selon ses goûts.

L'Aligot de l'Aubrac est présenté dans différents conditionnements, en préparation ou prêt-à-consommer, de 300 g à 2 kg, ce qui multiplie ses possibilités d'utilisation sur le marché de la restauration. Il existe en barquette prête à réchauffer d'une à six personnes, nature ou avec de la saucisse dorée au four, ou encore, à l'occasion des fêtes, à la truffe noire ; ou au rayon surgelé en galet individuel ou sachet pour de plus grandes quantités.

Disponible chez les distributeurs RHF, les spécialistes du surgelé et dans quelques rayons surgelés des GMS, chez les crémiers et fromagers ainsi que dans les rayons fromage ou traiteur des GMS.

La Truffade de l'Aubrac

Autre recette fromagère emblématique de l'Aubrac : la Truffade de l'Aubrac qui, tout comme l'Aligot de l'Aubrac, se prépare avec de la Tome Fraîche de l'Aubrac et des pommes de terre. Ces dernières ne sont toutefois pas transformées en purée mais rissolées à la poêle avant d'y incorporer la Tome.

Jeune Montagne commercialise la Truffade de l'Aubrac en barquette prête à réchauffer (de 1 à 6 personnes) ou en galet individuel surgelé.



Disponible chez les distributeurs RHF, les spécialistes du surgelé et dans quelques rayons surgelés des GMS, chez les crémiers et fromagers ainsi que dans les rayons fromage ou traiteur des GMS.

La Tome Fraîche de l'Aubrac au lait cru et entier

Ce fromage frais non salé est l'ingrédient essentiel dans la préparation de l'Aligot et de la Truffade de l'Aubrac. Fabriquée selon les méthodes ancestrales héritées des buronniers, la Tome Fraîche de l'Aubrac au lait cru entier n'a pas d'équivalent pour préparer un Aligot traditionnel.

Première étape de fabrication du fromage de Laguiole, les possibilités d'utilisation de ce fromage frais non salé sont nombreuses en cuisine, en dehors des plats fromager de l'Aubrac, pour agrémenter pizzas, pâtes ou salades.



La Tome Fraîche de l'Aubrac est conditionnée après 20h de maturation minimum. Sa capacité filante est maximale de 2 à 10 jours après sa fabrication.

Existe en conditionnement sous vide de 500 g à 2,4 kg, en sachet de 3 kg, ou au détail.

À propos de Jeune Montagne

Coopérative fondée en 1960 par de jeunes producteurs de lait qui souhaitent perpétuer la fabrication des spécialités fromagères de l'Aubrac au lait cru et entier.

Basée à Laguiole (12), Jeune Montagne compte 76 producteurs de lait et emploie 90 salariés. Elle collecte et transforme 15 millions de litres de lait par an conformément au cahier des charges de l'AOP Laguiole (2 races de vaches, Aubrac et Simmental, qui pâturent les prairies de l'Aubrac en moyenne 176 jours par an, et le foin de l'Aubrac l'hiver. Sans ensilage ni enrubannage.).

Elle fabrique et commercialise 750 tonnes de fromage de Laguiole AOP, ainsi que la Tome Fraîche de l'Aubrac, l'Aligot de l'Aubrac et la Truffade de l'Aubrac, dans des conditionnements prêts-à-l'emploi, frais et surgelés.

www.jeune-montagne-aubrac.fr

Renseignement complémentaire, demande d'interview et de visuels HD

au Service de Presse

Florence MILLET – 06 62 01 77 61 – florence@millet-rp.fr