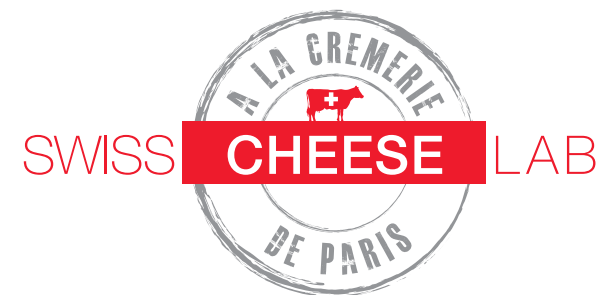


Les Fromages de Suisse investissent **La Crémèrie de Paris**

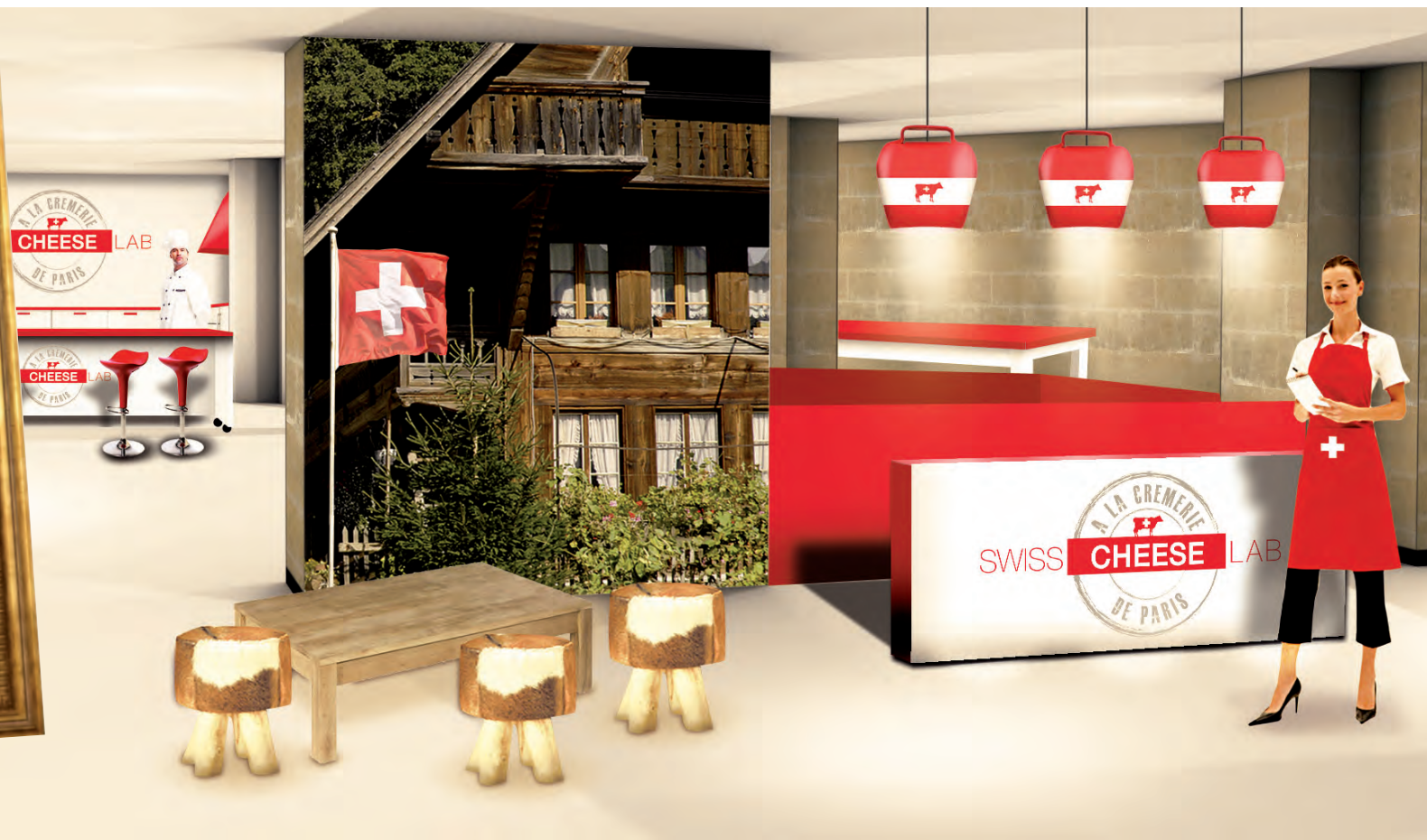


 Rue des Halles / Rue des Déchargeurs - 75001 Paris
Du 18 au 23 septembre 2012

Le nouveau lieu éphémère dédié aux Fromages de Suisse

Pendant une semaine,
Les Fromages de Suisse
investissent le coeur de Paris,
pour faire vivre à **tous**
les amateurs de saveurs
authentiques, la « **Swiss
Cheese Experience** » !

Un lieu éphémère unique,
qui marie l'expérimentation et
la tradition fromagère, la quiétude
des alpages suisses et un design
ultra contemporain... **Une source
d'inspiration, un laboratoire
pour l'éveil des sens !**



Les Fromages de Suisse investissent **La Crémèrie de Paris**



 Rue des Halles / Rue des Déchargeurs - 75001 Paris
Du 18 au 23 septembre 2012

Le nouveau lieu éphémère dédié aux Fromages de Suisse

Pendant une semaine,
Les Fromages de Suisse
investissent le coeur de Paris,
pour faire vivre à **tous**
les amateurs de saveurs
authentiques, la « **Swiss
Cheese Experience** » !

Un lieu éphémère unique,
qui marie l'expérimentation et
la tradition fromagère, la quiétude
des alpages suisses et un design
ultra contemporain... **Une source
d'inspiration, un laboratoire
pour l'éveil des sens !**



Les Fromages de Suisse investissent **La Crémèrie de Paris**



 Rue des Halles / Rue des Déchargeurs - 75001 Paris
Du 18 au 23 septembre 2012

Le nouveau lieu éphémère dédié aux Fromages de Suisse

Pendant une semaine,
Les Fromages de Suisse
investissent le coeur de Paris,
pour faire vivre à **tous**
les amateurs de saveurs
authentiques, la « **Swiss
Cheese Experience** » !

Un lieu éphémère unique,
qui marie l'expérimentation et
la tradition fromagère, la quiétude
des alpages suisses et un design
ultra contemporain... **Une source
d'inspiration, un laboratoire
pour l'éveil des sens !**



Les Fromages de Suisse investissent **La Crémèrie de Paris**

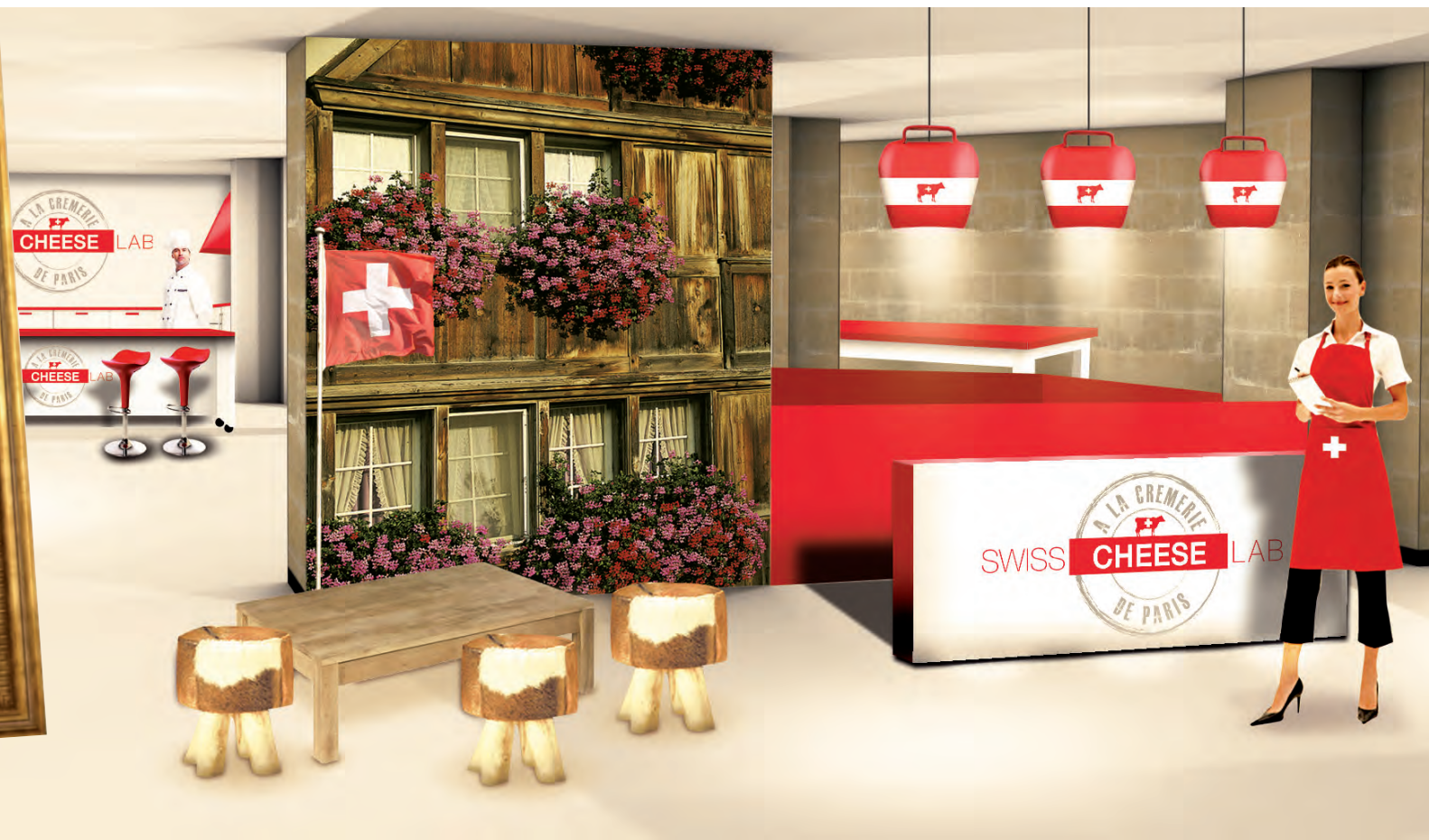


 Rue des Halles / Rue des Déchargeurs - 75001 Paris
Du 18 au 23 septembre 2012

Le nouveau lieu éphémère dédié aux Fromages de Suisse

Pendant une semaine,
Les Fromages de Suisse
investissent le coeur de Paris,
pour faire vivre à **tous**
les amateurs de saveurs
authentiques, la « **Swiss
Cheese Experience** » !

Un lieu éphémère unique,
qui marie l'expérimentation et
la tradition fromagère, la quiétude
des alpages suisses et un design
ultra contemporain... **Une source
d'inspiration, un laboratoire
pour l'éveil des sens !**



Au mois de septembre, Les Fromages de Suisse investissent un lieu mythique, la Crémèrie de Paris, dont la création remonte à 1870. Un lieu chargé d'histoire, qui offre deux registres d'espaces très différents.

L'un au parfum intimiste résolument vintage et authentique, l'autre aux allures d'un loft disposant d'une multitude d'ambiances.

LE SWISS CHEESE LAB

UN CONCEPT QUI SE DÉCLINE EN 3 EXPÉRIENCES :

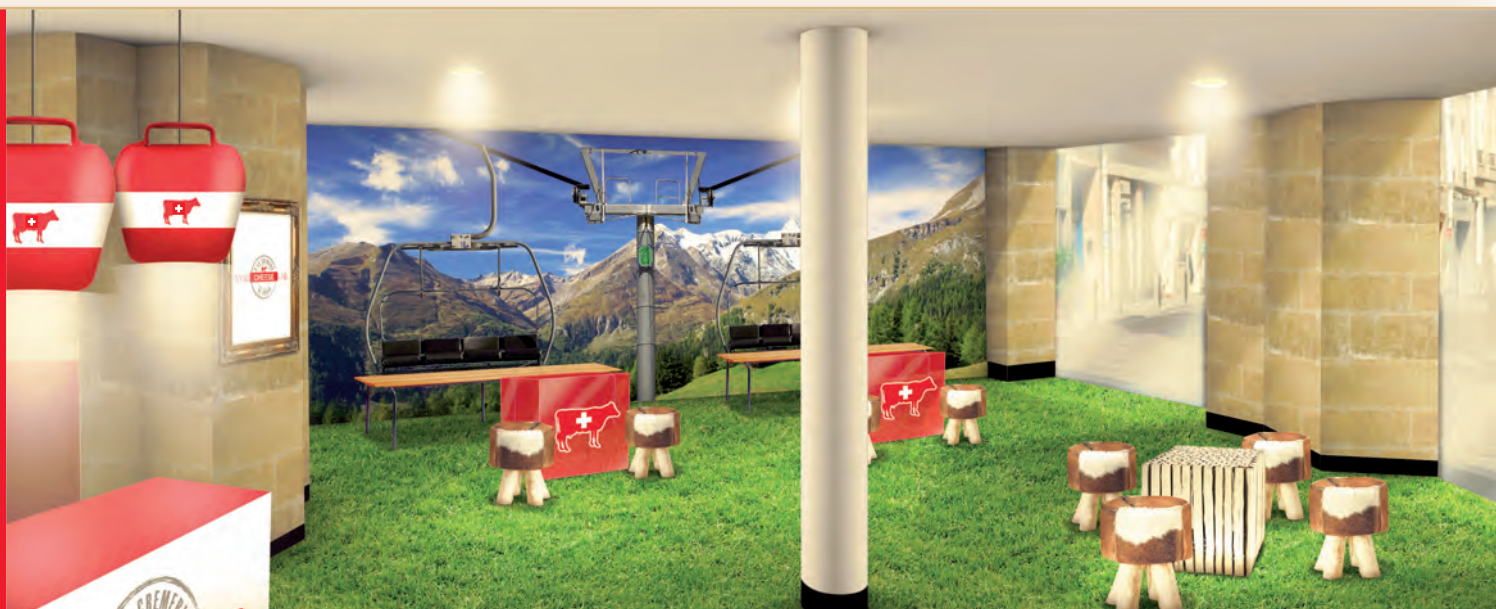
- **LES PORTES-OUVERTES**
du mardi 18 au samedi 22 septembre
- **LES ATELIERS THÉMATIQUES**
du mardi 18 au samedi 22 septembre
- **LE BRUNCH TENDANCE**
le dimanche 23 septembre

1

LES PORTES-OUVERTES

OUVERTURE AU PUBLIC - ENTRÉE LIBRE

- **les midis (de 11h30 à 14h30)**
- **les soirées (de 17h30 à 20h30)**

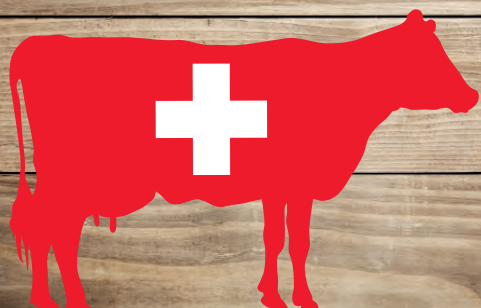


DÉGUSTATIONS GRACIEUSES

autour des **13 Fromages de Suisse**. En cubes, en rosettes, en copeaux ou tout simplement en morceaux, les 13 fleurons fromagers suisses seront **proposés au public en libre-service**.

A LA CARTE :

L'Emmentaler AOC suisse, Le Gruyère AOC suisse, la Tête de Moine AOC, le Sbrinz AOC, l'Appenzeller®, L'Etivaz AOC, la Raclette suisse, la Raclette du Valais AOC, le Tilsiter, la Tomme Vaudoise, le Vacherin Fribourgeois AOC, le Vacherin Mont d'Or AOC et le fromage des Grisons !



2

LES ATELIERS THÉMATIQUES

SUR INSCRIPTION

POUR EXPLORER TOUTES LES FACETTES DE LA SWISS CHEESE EXPÉRIENCE



+ L'AGENDA DES ATELIERS

	Lundi 17 septembre	Mardi 18 septembre	Mercredi 19 septembre	Jeudi 20 septembre	Vendredi 21 septembre	Samedi 22 septembre	Dimanche 23 septembre
Entre 11h30 et 14h30	Journée Presse & VIP	Les Fromages de Suisse du jardinier	La P'tite Cuisine pour les enfants	Retour de voyage avec Les Fromages de Suisse / Privatisation Suisse Tourisme	Les Gourmandises fromagères de demain	Les Pâtisseries	Brunch tendance suisse
Entre 18h30 et 20h30	Journée Presse & VIP nocturne jusqu'à 21h30	L'Essentiel sur Les Fromages de Suisse	Street Cheese Food	L'Essentiel sur Les Fromages de Suisse nocturne jusqu'à 21h30	Les tapas suisses des Montagnes	Les siphons en folie	

3

LE BRUNCH TENDANCE SUISSE

SUR INSCRIPTION



UN MOMENT FORT DU SWISS CHEESE LAB, PENDANT LEQUEL LES INVITÉS AURONT LA POSSIBILITÉ DE DÉGUSTER L'ENSEMBLE DES CRÉATIONS DE LA SEMAINE

2

PRÉSENTATION DES ATELIERS

LES FROMAGES DE SUISSE METTENT AU CŒUR DE L'ÉVÉNEMENT L'EXPÉRIENCE À TRAVERS **DES ATELIERS CONVIVIAUX ET LUDIQUES**



LES FROMAGES DE SUISSE DU JARDINIER :

Les Fromages de Suisse investissent le potager et se présentent sous forme de variations jardinières : un ensemble de tagliatelles de légumes grillés en roulade de fromage suisse.

L'ESSENTIEL SUR LES FROMAGES DE SUISSE :

Température, coupe, présentation, ordre de dégustation... tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur Les Fromages de Suisse. Un atelier qui permettra de casser les idées reçues et approfondir les connaissances sur la véritable dégustation de fromages.

LA P'TITE CUISINE POUR LES ENFANTS :

Un atelier sur-mesure pour les amateurs de Fromages de Suisse en herbe. Mise en œuvre de recettes ludiques, avec à l'honneur Les Fromages de Suisse.

STREET CHEESE FOOD :

Préparation à la commande de burgers, hot-dogs, mini pizzas à la pierrade, sandwiches... une façon très «street» de consommer les fleurons de la gastronomie suisse.

RETOUR DE VOYAGE AVEC LES FROMAGES DE SUISSE :

Les Fromages de Suisse font le tour du monde, et revisitent les grands classiques étrangers : sushis fusion, wraps, rouleaux de printemps, tramasini...

LES GOURMANDISES FROMAGÈRES DE DEMAIN :

Une façon futuriste de déguster les Fromages de Suisse. Lors de cet atelier, les convives auront l'occasion de fumer sous cloche transparente des émincés de fromage, cuire à l'azote liquide des meringues de fromage...

LES TAPAS SUISSES DES MONTAGNES :

À déguster du bout des doigts tel un bar à tapas, un ensemble de petites préparations à base de Fromages de Suisse.

LES PÂTISSUISES :

Une invitation à revisiter les pâtisseries en leur apportant une cheese touch !

LES SIPHONS EN FOLIE :

Démonstration de préparations de Siphons. Une façon mousseuse de déguster la fondue suisse sur un crémeux de champignons, ou le nuage de vacherin Mont d'Or sur un écrasé de pommes de terre... finesse, légèreté et gourmandise pour un plaisir inoubliable.





SWISS **CHEESE** LAB

**Portrait de
JEAN-CHARLES KARMANN**
Chef résident du Swiss Cheese Lab



Ce créateur culinaire accompagne Les Fromages de Suisse depuis maintenant quelques années.

Inspiré par le caractère très authentique de ces produits, il est un véritable virtuose quand il s'agit de travailler les fleurons fromagers suisses.



**LE CONCEPT STORE
DES FROMAGES DE SUISSE**

Pour aller encore plus loin dans la découverte des Fromages de Suisse, le **Swiss Cheese Lab** proposera à ses convives **un pop up store** : un espace consacré à la vente.

Une vitrine entièrement dédiée à **une sélection de Fromages de Suisse** offrant une expérience d'achat direct aux cheese shoppers !

PARTENAIRES



Les Fromages de Suisse
investissent
LA CRÉMERIE DE PARIS

DOSSIER DE PRESSE
SEPTEMBRE 2012



Contact Presse : Albine&Co

7, rue de Surène - 75008 Paris / Tél. : 01 58 18 35 25
Charlotte Baelde - c.baelde@albineco.com
Agnieszka Rochowicz - a.rochowicz@albineco.com

www.fromagesdesuisse.com

Toutes les informations sur le Swiss Cheese Lab seront disponibles et remises à jour sur sa page  :
<https://www.facebook.com/FromagesdeSuisse>

S'inscrire pour les ateliers thématiques, connaître le programme du Swiss Cheese Lab,
tout savoir sur Les Fromages de Suisse... RDV sur sa page Facebook !

Contact Presse : Albine&Co

7, rue de Surène - 75008 Paris / Tél. : 01 58 18 35 25
Charlotte Baelde - c.baelde@albineco.com
Agnieszka Rochowicz - a.rochowicz@albineco.com



Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse.
www.fromagesdesuisse.com

