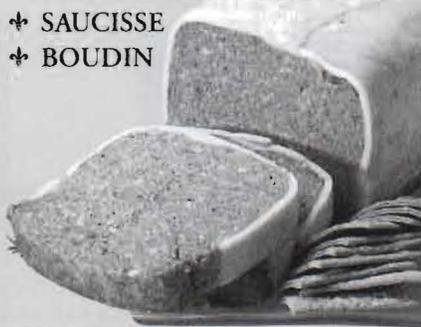


MARCEL & HENRI

CHARCUTERIE FRANÇAISE

America's most honored charcuterie

- ✦ PÂTÉ ✦ GALANTINES
- ✦ SAUCISSE
- ✦ BOUDIN



415 Browning Way
So. San Francisco, CA 94080
www.marcelehenri.com

(650) 871-4230
call for a distributor referral

Lycée International de Los Angeles

FRENCH AMERICAN SCHOOL

Since 1978



NOW ENROLLING
FOR SUMMER
CAMP
June 23rd-August 1st

- Preschool-12th grade in French and English on four campuses (Los Feliz, Pasadena, West Valley, Orange County)
- Low student/teacher ratio
- Extracurricular activities (Theater, Yoga, Photography, Soccer, Music...)
- Excellent International Baccalaureate/ French Baccalaureate/High school diploma college preparatory curriculum

Los Feliz Campus

4155 Russell Ave.

Los Angeles, CA 90027

Valerie.redfield@lilaschool.com

(323) 665-4526



DOWNLOAD OUR STUDENTS' PODCASTS IN FRENCH ON
WWW.LILASCHOOL.COM

S A V E U R S

Le succès des fromages français

Par Marie Kostrz

Depuis longtemps séduits par le vin en provenance de France, les Américains, semblent de plus en plus apprécier le fromage fabriqué dans l'Hexagone. Le volume d'exportations vers les États-Unis a en effet triplé en trois ans.

Une preuve de cet engouement pour le fromage français est la création en mars 2007 du French Cheese Club, un regroupement de cinq grandes fromageries françaises (Graindorge, Comté Rivoire Jacquemin, Berthaut, Lincet et L'Étoile du Sud). Ces sociétés, qui existent depuis plusieurs générations et vendent leurs produits depuis longtemps aux États-Unis, ont voulu s'organiser pour faire face à l'augmentation de la demande. « Le concept de terroir séduit beaucoup les Américains », explique Céline Delannes, la nouvelle ambassadrice du French Cheese Club. « Mon poste a été créé afin de renseigner les importateurs américains sur la totalité des produits conçus dans les fromageries, accroître leur visibilité et donc augmenter leurs exportations. »

À l'origine de ce regroupement se trouve Monsieur Lincet, héritier de la fromagerie éponyme établie en Bourgogne depuis cinq générations. « C'est en partageant un stand avec les autres fromageries durant des salons qu'il s'est rendu compte que les Américains étaient très friands de plateaux de fromages », poursuit la « Cheese ambassadrice ». Une initiative judicieuse, qui a permis au French Cheese Club d'exporter 350 000 tonnes de fromages aux États-Unis en 2007. Un autre nom phare du fromage aux États-Unis est sans aucun doute Murray's Cheese, qui importe du fromage depuis le début des années 1990. Basée à New York, cette entreprise travaille en partenariat avec la Maison Mons, située dans le sud-est de la France, qui va à la rencontre



Les fromages à « pâte molle » sont de plus en plus appréciés par les gourmets américains.

des fromagers français puis revend à Murray's les fromages sélectionnés. Cet importateur, qui explique que le fromage français est le fromage le plus populaire aux États-Unis, fournit de nombreux restaurants dans tout le pays. D'après Sarah Zarobowski, directrice de merchandising chez Murray's, le fromage de prédilection de ses clients reste le brie, célèbre pour sa texture crémeuse. Enfin, Artisanal Premium Cheese, qui importe des fromages du monde entier et fournit restaurateurs et épicerie fines, s'est également forgé une bonne réputation dans le secteur. En effet, son fondateur, Terrance Brennan, est également le propriétaire de deux restaurants à New York, Picholine et la Fromagerie Bistro-Wine Bar où sont servis de nombreux fromages ainsi que des spécialités culinaires à base de fromage. Avec un million de dollars de fromages vendus par les deux restaurants en 2007, il semble bien que Terrance Brennan ait eu le nez fin... Et bien que restreintes dans leur activité par une législation américaine très restrictive pour les importations de fromages (pas de lait cru, affinage de plus de 65 jours...) toutes ces initiatives prouvent que le savoir-faire français inspire non seulement les gourmets mais aussi les entrepreneurs outre-Atlantique.

Pour plus d'informations :

www.frencheeseclub.com

www.murrayscheese.com

www.artisanalcheese.com

La tarte à l'Époisses sur un plateau

Le chef du Madison Bistro à New York, Claude Godard, Maître cuisinier de France, est originaire de Bourgogne, de Joigny exactement. Cela explique sans doute le faible qu'il a pour ce fromage fabriqué à partir de lait de vache et marc de Bourgogne dans la ville d'Époisses en Côte-d'Or.

« Odorant mais sans grande pugnacité », c'est ainsi qu'il analyse cette pâte molle qui lui aura donné l'idée de la recette présentée ci-dessous. Au Madison Bistro, le fromage est omniprésent, dans les crêpes au flan de Camembert, dans le crémeux (smoothie) au Saint-Florentin. Dans ce restaurant qu'il a ouvert il y a 9 ans et où il sert 70 couverts par jour, il ne faut pas hésiter à demander le plateau de fromages. Sur le plateau, le fromage d'Époisses proposé est produit par la famille Berthaut. Robert et Simone Berthaut ont relancé en 1954 la fabrication de ce fromage tombé en désuétude – il a obtenu l'Appellation d'Origine Contrôlée en 1991 – et en sont devenus les spécialistes incontestés.



Madison Bistro, 238 Madison Avenue, New York, NY 10016.
Tél. : 212 447 1919 ou www.madisonbistro.com

TARTE À L'ÉPOISSES

Pour 6 personnes

Pour la pâte brisée :

250 grammes de farine

125 g de beurre

1 jaune d'œuf

5 g de sel

5 cl d'eau

Pour la garniture

1 fromage d'Époisses affiné de 250g

50 cl de crème fraîche

3 œufs

3 pommes de terre de taille moyenne
sel, poivre, muscade.

Commencer par faire la pâte. Pour cela, tamiser la farine et faire une fontaine. Y mettre le sel, le jaune d'œuf, le beurre en morceaux et l'eau. Incorporer le tout à la farine. Éviter de travailler trop longtemps la pâte. Réserver au réfrigérateur.

Préparer la garniture. Faire cuire les pommes de terre à l'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres au piqué d'un couteau, rafraîchir et éplucher. Dans un mixeur, mélanger le fromage, les œufs, la crème. Saler, poivrer, ajouter un peu de muscade râpée.

Étaler et fonder la pâte dans un moule à tarte de 26 cm de diamètre. Couper en fines rondelles les pommes de terre et les disposer sur le fond de la pâte. Verser la préparation à l'Époisses.

Préchauffer le four et mettre au four à 180° C/ 320° F pendant 45 minutes.

Petit Chablis 2004 Domaine Bernard Defaix

Origine / Appellation

Petit Chablis

Goût

Fleuri et minéral grâce au sol riche en silex du vignoble.

Cépages

Le Chardonnay est l'unique cépage utilisé.

Caractère

Nerveux

Comment le boire

Ce vin s'accorde particulièrement avec les poissons et les fromages, notamment les fromages à pâte molle ou le chèvre. Il se marie aussi très bien avec les escargots et le foie gras.

Le Sommelier

Claude Godard porte la toque du chef et la casquette de sommelier. Originaire de Bourgogne il a une carte construite en majorité autour des vins de cette région avec pour les blancs des cépages de qualité Chardonnay, mais aussi Sauvignon et Aligoté, et pour les rouges le Pinot noir et le Gamet.

Prix

\$ 16,99

Pour trouver un distributeur aux États-Unis
www.bernard-defaix.com

