



ABONDANCE
UNE VALLÉE UNE VACHE UN FROMAGE



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Thonon, le 28 novembre 2019,

Le Berthoud, Plat national du Village des Flottins

À l'approche de Noël, le Syndicat du Fromage AOP Abondance et le tout jeune Syndicat du Berthoud s'associent à l'événement "Village des Flottins", temps fort du Pays d'Évian qui se tiendra du 13 décembre au 5 janvier. Cette année, le Berthoud, recette emblématique du Chablais à base d'Abondance devient Plat national du Village des Flottins. Les restaurateurs d'Évian s'engagent ainsi à servir la recette officielle, en cours de labellisation, aux visiteurs toujours plus nombreux. Ils étaient plus de 120 000 en 2018.

Chaque année, à l'approche de Noël, le cœur de la ville d'Évian se transforme. Au détour d'une traverse, sur une place ou à l'angle d'une rue, des sculptures de bois flotté prennent vie dans un village joyeux, poétique et festif. Véritable événement-phare de toute une région, il semblait évident que le Fromage AOP Abondance prenne part à la fête. C'est ainsi que le Berthoud, recette emblématique du Chablais et en cours de labellisation STG - Spécialité Traditionnelle Garantie - à l'échelon européen, sera cette année le Plat national du Village.

Ainsi, les restaurateurs et fromagers de la ville s'engagent à proposer aux visiteurs LA recette officielle de ce plat, créée pour la première fois sur les bords du Léman il y a plus d'un siècle. Pour Emmanuel Chessel, Président du Syndicat de l'AOP, « *il nous semblait primordial de pouvoir nous associer à un tel événement festif et grand public, qui plus est sur les bords du Lac, là où est né le Berthoud.* »



À propos du fromage AOP Abondance

Fromage au lait cru de vache, l'Abondance tient son nom de la Vallée du Chablais haut-savoyard qui porte son nom. Produit depuis le XI^e siècle, il obtient le label AOC en 1990 puis celui de l'AOP en 1996. Une reconnaissance qui garantit le respect du terroir et des méthodes de production du lait et du fromage, de l'alimentation des vaches jusqu'à l'affinage. L'AOP permet également de préserver la race de vache Abondance. Présent sous la forme d'une meule cylindrique plate à croûte lisse de couleur ambrée, son poids oscille entre 6 et 12 kg, 10 L de lait cru sont nécessaires pour obtenir 1 kg d'Abondance.



Contact presse
Agence plus2sens

Anne-Sophie Chatain-Masson - anne-sophie@plus2sens.com

Stéphanie Bonnamour - stephanie@plus2sens.com

T : 04 37 24 02 58

