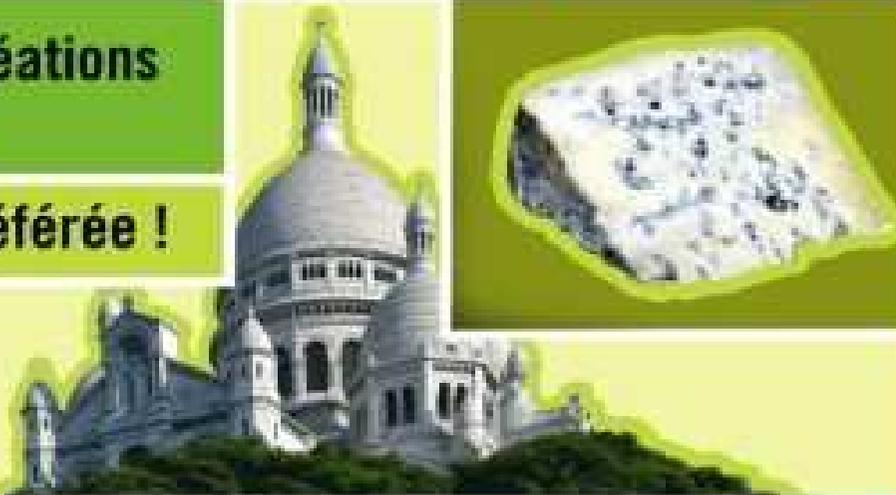
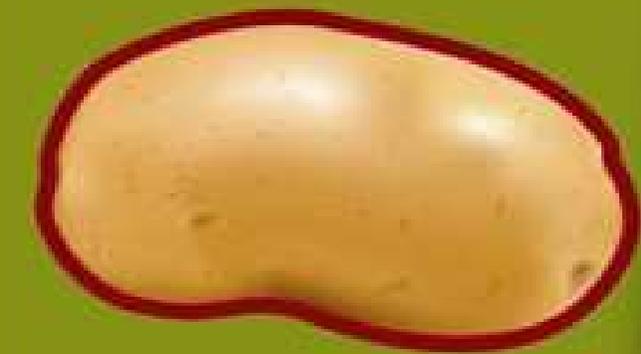


MONTMARTRE FÊTE LA SOUPE !

Venez découvrir les créations
d'Amateurs Culinaires

et élire votre soupe préférée !

3^{ème}
édition



AMOUREUSEMENT

Samedi 9
novembre
2013

SOUPE



Liberté • Egalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

*Sous le Haut Patronage du Ministère
de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire
et de la Forêt*

Dossier de presse

Qu'est-ce que *Amouusement* **SOUPE**

Il s'agit d'un Festival Culinaire se déroulant sur **une journée**, destiné au grand public.

Cette manifestation propose de **découvrir et déguster** les créations de soupes réalisées sur place par des blogueurs et des amateurs passionnés de cuisine.

C'est également **un concours** où le public participe de façon ludique à l'élection de la meilleure recette.

Amouusement **SOUPE** c'est aussi

- Un événement en rapport avec une alimentation saine et raisonnable
- L'utilisation de légumes et fruits de saison et des produits laitiers de notre terroir.
- La promotion des produits locaux
- L'animation festive d'un quartier favorisant les liens sociaux
- La rencontre, le partage avec des blogueurs culinaires qui valorisent leur savoir faire et le transmettent à un public attentif et gourmand.



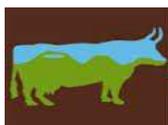


Les Nouveautés *Amouusement* SOUPE #3

Un Thème: La Soupe et le Fromage



En partenariat avec les Fromages AOP d'Auvergne, Amouusement Soupe met à l'honneur cette année, le fromage, si souvent associé dans la composition de nos soupes. Chaque participant proposera sa version de Soupe en utilisant l'un des Cinq fromage AOP d'auvergne : le Bleu d'Auvergne, le Salers, la Fourme d'Ambert, le Saint Nectaire ou le Cantal.



Un Blind Test

Le Public - par groupe de 6 à 8 testeurs - , pourra se prêter au jeu de la reconnaissance à l'aveugle soit

- ✓ De légumes coupés en petits dés
- ✓ Des composants de différentes soupes proposées





Les Partenaires

Amoureuxment Soupe a obtenu pour sa 3^{ème} édition le Haut Patronage du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

*Sous le Haut Patronage du Ministère
de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire
et de la Forêt*

Une Quinzaine de partenaires nous ont fait confiance depuis 2011.

Cette année nous collaborons avec:



Mastrad.fr



paysans.fr



jeandubost.fr



Epicerie-lion.fr



KitchenAid

Kiitchenaid.com

marmiton

Marmiton.org



albal.fr



nndg.fr



www.oliviers-co.com

Amoureuxment Soupe collabore pour sa 3^{ème} édition avec les partenaires Institutionnels



<http://www.cnipt-pommesdeterre.com/>



• fromages-aop-auvergne.com



Les Partenaires

Paysans.fr a imposé en 9 ans un modèle économique équilibré, « Circuit court » alternatif à celui de la grande distribution et en phase avec un nouveau mode de relation entre producteurs et clients : plus de service pour le client, des produits de grande qualité à des prix identiques à ceux de la grande distribution et des producteurs payés 20% au-dessus des centrales d'achat de la grande distribution. Avec plus de 20 000 clients et 150 producteurs à son actif, quelle meilleure preuve qu'il ne s'agit pas là d'utopie ou de discours fumeux mais d'une réalité tranquille qui s'impose petit à petit dans le paysage de l'alimentaire en France.

[Jean Dubost](#), coutelier professionnel depuis 1920, implantée dans la région de Thiers, capitale de la coutellerie française depuis 6 siècles, a acquis un savoir-faire reconnu, dans le respect de la tradition pour fabriquer ses plus prestigieux couverts de tables et couteaux de cuisine. Depuis sa création, Jean Dubost se réinvente constamment, dessine et réalise ses plus beaux couverts afin de répondre en permanence aux attentes des ses clients. Jean Dubost a récemment été labélisé « Esprit de Thiers » lui permettant de certifier son respect d'une charte de qualité stricte et des traditions séculaires du bassin Thiernois grâce à un cahier des charges strict portant sur la qualité et traçabilité des produits en y précisant l'origine de fabrication du Bassin thiernois.

[Mastrad](#) Depuis 1994, Mastrad, société française spécialisée dans la conception d'accessoires culinaires, s'emploie à révolutionner le monde de la cuisine en créant « l'Art de l'Utile ». Du savon d'acier Déos à la moufle de cuisine en silicone Orka, en passant par les papillotes... Des produits reconnus dans le monde entier autant par le grand-public que par les professionnels. La recette de son succès : une bonne dose d'utilité, une grosse cuillère d'ergonomie et de qualité et la touche finale, une pincée d'esthétisme ! Une recette préparée, avec soin, par de grand Chefs designers !

[Epicerie LION](#) Sophie et Philippe, se lance dans l'aventure de la boutique en ligne avec autant de succès, dans l'air du temps. Ils ont le souci du bio, du sain, ils écument également l'excellence des maisons de tradition et proposent épices, pâtes, confitures, des cafés, des tisanes tout ce qui passe au crible de leurs palais exigeants. Ils décident d'aller plus loin et créent de drôles de petits sachets de papier kraft contenant des ingrédients à ... mélanger et cuire tout simplement ! Ces petits paquets ont fait leur succès!

[Albal](#) Marque spécialiste de l'emballage et la conservation des aliments, Albal a lancé SAVE FOOD en 2011, un grand programme européen contre le gaspillage alimentaire. A la fois ludique et pédagogique, Save Food d'Albal apporte aux consommateurs des conseils, des informations, des solutions pratiques pour les aider à mieux préserver la nourriture et moins gaspiller. Albal est la marque d'emballages alimentaires la plus connue en France (98% de taux de notoriété) et une marque proche des consommateurs en leur offrant des solutions innovantes et pratiques pour mieux préserver les aliments et donc éviter le gaspillage.



Les Partenaires

KitchenAid En 2013, KitchenAid, la marque légendaire inventeur du premier robot à usage domestique, innove encore. Forte du succès planétaire de son mythique robot sur socle qui a séduit des générations, la marque légendaire américaine KitchenAid est devenue un véritable expert dans les cuisines du monde entier en développant toute une gamme de petits appareils ménagers aux performances issues de l'univers professionnel. Entièrement carrossés de métal coulé, polyvalents, silencieux, intelligents et performants, les 10 appareils de la gamme premium Artisan ont été conçus avec le concours de grands chefs afin d'accompagner avec succès les passionnés de cuisine et mettre en valeur leurs talents culinaires. Parmi les nouveautés qui viennent enrichir la gamme Artisan en 2013, KitchenAid propose le tout premier mixeur-plongeant sans fil haut de gamme, doté de nombreux accessoires, mais surtout d'innovations majeures telles que : **deux pieds mélangeurs amovibles** en acier inoxydable, **de 20 et 33 cm**, afin de s'adapter à toute profondeur de récipient, un **protecteur anti-rayure** amovible breveté qui se fixe sur chaque embout à lame afin d'éviter d'abîmer les contenants pendant son fonctionnement. Un allié indispensable pour réussir les meilleures soupes !

Fromages AOP d'Auvergne Créée en 1987, l'Association des Fromages d'Auvergne regroupe les Syndicats interprofessionnels de défense des 5 fromages AOP d'Auvergne, qu'elle a pour mission de promouvoir

Marmiton est le premier site francophone de recettes de cuisine. Plus de 60000 recettes proposées et commentées par les internautes rendent la cuisine accessible et conviviale. Au-delà des recettes, Marmiton propose des tours de mains en vidéo et de nombreux dossiers et astuces autour des thématiques culinaires : Noël, saison, cuisine traditionnelle ou exotique, soupe, salade, chocolat, gâteau, épices, herbes, voyages culinaires...

CNIPT Le Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre est l'interprofession au service de la filière pomme de terre. Il a pour mission de promouvoir les pommes de terre dans toute leur diversité

NNDG LES TABLIERS DE CUISINES NNDG est une société de vêtements haut de gamme qui s'attache à rompre avec les schémas classiques de la distribution et souhaite introduire de la sobriété dans les prix. Elle diffuse des chemises et accessoires pour homme ainsi que des chemisiers pour femme. Elle propose également son expertise aux entreprises et développe avec elles des opérations textiles. Elles nous a fournit les Tabliers de cuisine.

Oliviers&Co L'huile d'olive : notre métier, notre passion ! Il existe des sommelières et des cavistes pour le vin. Pour l'huile d'olive, il y a Oliviers & Co. Depuis 1996, l'entreprise fondée à Mane dans les Alpes de Haute Provence arpente les jardins de la Méditerranée, pour proposer année après année les meilleurs crus d'huile d'olive au monde et une sélection des meilleurs produits méditerranéens : grands crus d'huile d'olive, produits d'apéritif, pâtes d'olive, vinaigres, spécialités à base de truffe, créations culinaires signées par de grands chefs étoilés, biscuits sucrés et salés, accessoires en bois d'olivier, cosmétique écologique & biologique à l'huile d'olive .. Venez découvrir l'univers d'Oliviers&Co dans plus de 30 boutiques en France.



Retour sur les 2 premières éditions

L'engouement pour la Soupe ne se dément pas.

Après une 1^{ère} édition réussie en novembre 2011, le **public** enthousiaste composé de résidents, d'amateurs culinaires et de touristes s'est rendu encore plus nombreux à cette 2^e édition. Conquis par l'ambiance authentique et festive de la place des Abbesses, ils se sont prêtés avec un quasi-professionnalisme au jeu du vote de la meilleure Soupe puisque *Amoureuusement* **SOUPE** c'est aussi **un concours**.

La **presse écrite, web et télé** s'est faite largement l'écho de notre Festival et a contribué à son succès et aux nombreuses retombées.

- ✓ 2 Livres de recettes, une cinquantaine de préparations réalisées par les Blogueurs sur les 2 éditions.
- ✓ 300 L de soupes fabriqués sur place et proposés à la dégustation
- ✓ Une fréquentation en augmentation d'une édition à l'autre
- ✓ L'adhésion d'une quinzaine de partenaires parmi lesquels Paysans.fr, Moulinex, Laguiole-JeanDubost, Téral, Le Creuset, Mastrad, Birambeau, Naturalia, Métro...etc



Comment cela se passe?

L'installation de la manifestation est faite le jour même pour l'ensemble des participants et des partenaires. Une tente de 9 m² accueille 2 blogueurs et leurs commis. Dix tentes sont déployés.

Les bols de soupe sont **vendus 7 €/pc**. Il permet de déguster une quinzaine de soupe le matin à partir de 11h. Une deuxième dégustation de soupes différentes est proposée vers 14 h 30.

Le Concours de la meilleure soupe commence dès le début de la manifestation et le public choisi sa soupe préférée en jetant son bol dans des containers destinés à ce vote, avec des panneaux libellés au nom des soupes. Le gagnant et ses deux dauphins sont récompensés en fin d'après-midi et reçoivent des cadeaux de nos partenaires.



Les Participants



Les participants « aux fourneaux » sont des blogueurs culinaires

tous issus des Communautés animés sur Facebook

<https://www.facebook.com/groups/55093353486/> et Google +

<https://plus.google.com/u/0/communities/103109683190807005502?cfem=1>,

Liste des participants de la 3^{ème} édition

Wilfried *Auvigne* <http://www.Willandciecook.com> Laetitia Bauduin <http://onsenlechelesdoigts>
Marion Demarcy <http://cuisine-ion.blogspot.fr/> Anne Demay <http://panierdesaison.com> Nicolas Duval <http://sugarnsale.com> Stéphane et Marianne Gigandet <http://recettes.de> et <http://cuisinetropfacile.fr/> Isa-Marie Grujard <http://grelinettecassolettes.over-blog.com/> Stéphanie Muraro/Cécile Mercier <http://cookntinem.fr> Dorian Nieto <http://doriann.blogspot.com/> Anna Palfrey-Miquel <http://annikapanika.canalblog.com> Nathalie Petrel <http://brindecuisine.fr> Hélène Picken <http://chezbeckyetelise.com> Sophie Turbigo <http://turbigo-gourmandises.fr/> Valérie Ramiaud <http://lafrancesaauxfourneaux.blogspot.com/> Claude Ricard www.lesdelicesdecuisto77.fr Pascale Weeks [scally.typepad.com/c'est moi qui l'ai fait](http://scally.typepad.com/c'est_moi_qui_l'ai_fait)



Wilfried Auvigne



Stéphane GIGANDET



Isa-Marie GRUJARD



Sophie TURBIGO



Anne DEMAY



Nicolas Duval



Pascale WEEKS



Laetitia BAUDUIN



Marion DEMARCY



Stéphanie MURARO



Dorian NIETO



Anna PALFREY-MIQUEL



Nathalie PETREL



Helen PICKEN



Claude RICARD



Valérie RAMIAND

Les Rencontres Culinaires

Les Rencontres Culinaires ont été créées dans l'objectif d'initier, de soutenir et/ou d'accompagner des actions qui permettent de mettre en valeur notre patrimoine culinaire.

De faciliter les échanges entre les blogueurs et les amateurs culinaires les acteurs des secteurs agroalimentaire, de l'art de la table, des cuisiniers...etc

D'animer et de gérer des Communautés dans le domaine de la gastronomie et de l'alimentaire sur les Réseaux Sociaux.

Contact: Véronique NIEDERGANG

06-83-14-00-57

50,rue Joseph de Maistre – 75018 Paris

rencontres.culinaires@yahoo.fr

Site Web: amoureux-ement-soupe.com

Montmartre à La une



Voilà Huit ans qu'une poignée de Montmartrois, profondément ancrés dans leurs racines, ont créé , « Montmartre à la Une ». Magazine et association culturelle et festive, cette entité qui aujourd'hui réunit plus de mille membres actifs, développe un programme d'activité varié toujours relié à l'histoire et à la culture Montmartroise.

Contact : M. Michel Langlois

01-46-06-73-63

20 rue Lepic-75018-Paris

photo.abbesses@wanadoo.fr

Site Web: montmartrealaune.fr