



26 octobre 2013



Amoureuxment Soupe

LE 1ER FESTIVAL DE LA SOUPE À PARIS

ACTUALITÉS ▾

PARTICIPANTS ▾

PARTENAIRES ▾

ORGANISATION ▾

PRESSE ▾

EN VEDETTE ▾

ANCIEN BLOS

CONTACT

DES COUTEAUX BIEN AFFUTÉS

Publié le samedi 26 octobre 2013 16:46



C'est la deuxième fois que nous travaillons en collaboration avec **JEAN DUBOSY** pour plusieurs raisons :

D'une part on ne le dit jamais ouvertement et je pense qu'on l'écrit encore moins, les premiers contacts avec la Marque et sa responsable du développement ont été extrêmement chaleureux; Ils ont soutenus spontanément notre opération. D'autre part, j'avais choisi de m'adresser à cette région

française de Thiers célèbre pour ses couteaux Laguiole et si réputée de part le monde pour la qualité de leur fabrication, son artisanat préservé que je souhaitais mettre en avant le temps d'une journée et quand même un peu avant et un peu après auprès de la presse et des acteurs concernés par cet événement. **JEAN DUBOSY** ont été les premiers à répondre présents.

Cette année, ils fournissent à nos cuisiniers et à leurs commis leurs couteaux de cuisine multi-usage de la marque **PRADEL**. Notre choix a été judicieux car, il se trouve que cette collection a été choisie également pour la nouvelle émission « Dans la peau d'un chef » présenté sur France2 par Christophe Michalak à laquelle certaine d'entre vous ont déjà participé ! Ce savoir-faire et cette expertise depuis bientôt 100 ans, satisfait à la fois les grands chefs et les cuisiniers amateurs.



Dans leur gamme, on trouve aussi de très jolis coffrets, parmi lesquels le coffret fromage deux pièces Couperet/Fourchette-Manches Bois d'OLIVIER ; Notre Thème étant cette année **La Soupe et Le Fromage**,

nous offrirons à l'un des trois gagnant de notre Concours ce magnifique coffret.

COMMENTAIRES

PROCHAINE ÉDITION

Samedi 9 novembre 2013

Place des Abbesses

[CLIQUEZ ICI](#) pour en savoir plus.

INVITÉ DU MOIS

PREMIER INVITÉ : VALÉRIE RAMIAND

Nous inaugurons aujourd'hui notre nouvelle rubrique: "l'Invité du Mois" avec **Valérie Ramiand** du...

LIENS SOCIAUX



UN BOUTON SUR VOTRE BLOS !



Si vous aimez "Amoureuxment Soupe" ou si vous y participez,

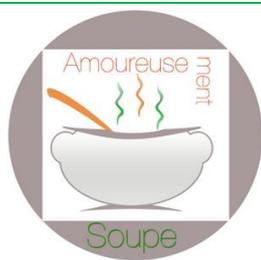
VOUS TROUVEREZ ICI un bouton à insérer sur votre blog. Merci !

ABONNEMENT À LA LETTRE !

Nom

E-mail

Recherche



Amoureuxment Soupe

le 1^{er} Festival de la Soupe à Paris

CLAP DE FIN sur la 3^{ème} édition

Un immense succès pour cette troisième édition d'Amoureuxment Soupe en partie sous le soleil.

Le public enthousiaste était au rendez-vous. Des habitants, des amateurs de cuisine et de bons plats à la recherche d'une nouvelle recette, des touristes, tous ont été conquis par l'ambiance authentique et festive de Montmartre et de sa place des Abbesses.

Une matinée bien remplie :

Le montage commence à 7h du matin ! Tout le monde est à l'heure. **Dès 8h30**, les 15 blogueurs en compétition prennent possession de leurs postes et s'attaquent aux kilos de légumes mis à leur disposition par Paysans.fr, un soutien de la première heure. Durant plus de deux heures, ils épluchent et coupent menu. Une mosaïque de couleur prend forme sur les tables où se mêlent ustensiles de cuisine et une multitude de légumes. Les fourneaux chauffent. Les marmites sont pleines. De savoureux fumets envahissent la place des Abbesses. Rien de tel pour mettre les premiers curieux en appétit. Ils se pressent nombreux à l'accueil pour acheter le bol, véritable sésame leur permettant de goûter à chacune des soupes proposées dans la matinée, une quinzaine !. Cette année, thème « oblige » -La Soupe et le Fromage - les **Fromages AOP d'auvergne** étaient à l'honneur, intervenant dans les recettes des soupes proposées, Cantal, Fourme d'Ambert, Salers, Bleu d'Auvergne et Saint Nectaire. La foule compacte se presse pour les goûter sur le stand qui leur était dédié, avant de les découvrir dans les recettes de soupes préparées par les blogueurs. Chacun goûte, savoure, commente, au milieu de rires et de conseils échangés. Unaniment, elles sont toutes exquises ! Une préférence se dessine en fin de matinée pour une soupe au titre évocateur : « **Les cèpes vedettes ont retrouvé le céleri** ». Le plaisir des visiteurs est grand et les marmites s'épuisent vite...

Un après-midi qui commence à midi pour nos blogueurs :

Dès 12h30, nos courageux cuistots se lancent, malgré les premières gouttes de pluie, dans la préparation des 15 nouvelles et ultimes soupes devant un public impatient de goûter à nouveau alors que la pluie maintenant plus soutenue n'effraie personne. Gourmandise, quand tu nous tiens.

Les blogueurs haranguent le public en précisant « Votez pour ma soupe, numéro tant ». Une organisation bien huilée permet à chacun de venir faire son vote tranquillement pour élire la meilleure soupe. A **16h**, il est temps de comptabiliser tous les votes.

A 16h15, Remise des Prix

La Princesse Hermine de Clermont Tonnerre, abandonne la promotion de son dernier opus pour remettre les prix aux gagnants. Un joli tiercé qui met en vedette les Champignons :

1 : « Les cèpes vedettes ont retrouvé le céleri » reçoivent le 1^{er} prix pour une recette imaginée par Isa-Marie Grujard du blog <http://grelinettecassolettes.over-blog.com/>

2 : « La Soupe aux Champignons de Paris et aux Châtaignes » obtient le 2^{ème} prix, une recette réalisée par Anna Palfrey-Miquel du blog annikapanika.com

3 : « Sopa de lentilles y Salers » prend la troisième place, une recette de Valérie Ramiand du blog lafrancesauxfourneaux.blogspot.com

.../...



Un événement qui crée le buzz

Journalistes et blogueurs se font l'écho de l'événement. **Marmiton** - 1^{er} site de recettes de cuisine - n'en perd pas une miette, réalisant des vidéos à voir et à revoir sur son site. Les réseaux sociaux sont de la partie. Les photos de l'événement sont publiées en direct sur Instagram (#amoureuxsementsoupe) Tous ont contribué à augmenter la fréquentation d'Amoureuxsement Soupe.

Un rendez-vous qui s'installe durablement dans le paysage des événements culinaires incontournables. **L'engouement pour la soupe ne se dément pas !**

Nos partenaires

Merci à [Montmartre à la Une](#), Michel Langlois et son équipe de choc qui a orchestré, sur place, une organisation fluide. Un très

grand merci à l'ensemble des partenaires qui ont fourni le matériel et les ingrédients nécessaires. Ils ont permis à tous nos intervenants de travailler de manière professionnelle. [Paysans.fr](#) diffusent les produits de près de 150 producteurs français, Le [CNIPT](#) Comité de la pomme de terre, Les huiles d'olives d' [Oliviers&co](#), [Mastrad](#) - Ustensiles de Cuisine en silicone, [Jean Dubost](#) et ses couteaux Pradel, [KitchenAid](#) pour ses pieds mixeurs sans fil, [Albal](#) qui contribue par son programme « Save Food » à une démarche contre le gaspillage alimentaire, [Métro](#) pour tout le CHR et les produits laitiers, [NNDG](#) pour les tabliers de cuisine.

Un grand bravo aux blogueurs de cette édition 2013

Wilfried Auvigne <http://www.Willandciecook.com/>, Laetitia Bauduin <http://onsenlechelesdoigts.com/>, 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 Murarro/Cécile Mercier <http://cookntinem.fr/blog/>, Anna Palfrey-Miquel <http://annikapanika.canalblog.com/>, Nathalie Petrel <http://brindecuisine.fr>, Hélène Picken <http://chez-becky.blogspot.com/>, Valérie Ramiand <http://lafrancesaauxfourneaux.blogspot.com/>, Claude Ricard <http://www.lesdelicesdecuisto77.fr/>, Sophie Turbigo <http://turbigo-gourmandises.fr/>, Pascale Weeks <http://scally.typepad.com/> *c'est moi qui l'ai fait.*

Grâce au soutien de nos partenaires et la participation d'un public nombreux, cette 3ème édition se fait en partie au profit de [France Parkinson](#).

Merci à tous ceux qui m'ont accompagnée, aidée, soutenue.

Véronique Niedergang- rencontres.culinaires@yahoo.fr- 0683140047

Contact Presse :

Marie-Dominique Tabard - marie@lescheris.fr

Damien Lorenzi - damien@lescheris.fr