



Communiqué de presse n°1 – Novembre 2011

Le Mont d'Or se met en piste

Grande première : un concours de recettes au Mont d'Or est organisé le jeudi 12 janvier dans les cuisines du chef étoilé Marc Faivre à Malbuisson, avec une remise des prix programmée en soirée à Chaux-Neuve sur le site de la Coupe du monde de combiné nordique.

Après la coulée en septembre dernier, le fromage de Mont d'Or s'apprête encore à faire parler de lui ! L'évènement se déroulera le jeudi 12 janvier prochain. Un évènement qui, au cours de la même journée, s'offrira deux cadres de prestige : tout d'abord le restaurant Le Bon accueil à Malbuisson où le chef Marc Faivre, une étoile au guide Michelin, exerce son art, puis, en soirée, Chaux-Neuve à la veille tout juste de l'étape de la Coupe du Monde de Combiné Nordique, avec pour liens communs et en fil rouge entre ces deux lieux magiques, la zone de production du Mont d'Or, la montagne, l'hiver, la compétition.

Car il s'agira bien d'une vraie compétition. Le syndicat interprofessionnel du Mont d'Or organise ainsi un concours de recettes, le Mont d'Or étant bien évidemment au cœur de ce challenge. Ce concours s'adresse aux blogueurs et blogueuses culinaires. Une présélection a été opérée parmi une centaine d'entre eux et cinq, parmi les plus côtés en France, seront retenus.

Ces cinq heureux élus, qui relateront bien sûr ensuite leur aventure dans le haut-Doubs sur la toile, devront proposer au jury une recette créative, originale et facilement réalisable. Celle-ci pour être validée devra recevoir l'approbation du jury tant dans sa faisabilité que dans son originalité.

Les cinq concurrents auront donc le privilège, l'après-midi du 12 janvier, de s'affronter dans la cuisine même de Marc Faivre, qui sera l'un des deux parrains du jury, le second étant Michel Vautrot, l'ancien arbitre de football, deux fois numéro 1 mondial, viscéralement attaché à son terroir franc-comtois et ambassadeur chaleureux de la Région et de ses produits.

Le jury sera complété par Michel Beuque, président du syndicat interprofessionnel du Mont d'Or, Catherine Faivre l'épouse de Marc Faivre, Jean-Claude Barbeaux écrivain et journaliste et enfin Florence Baverel, médaillée olympique de biathlon en 2006 à Turin. Tous auront le grand plaisir de goûter aux cinq recettes proposées, mais aussi la redoutable mission de départager les candidats et de les classer.

Ce sera alors l'heure de la remise des prix et des dotations qui se fera, en soirée, sous un des chapiteaux de la Coupe du Monde de Combiné Nordique à Chaux-Neuve, en présence d'environ quatre-vingts invités, parmi lesquels les journalistes de la presse sportive nationale et internationale, déjà sur place avant, dès le lendemain de couvrir les exploits de l'élite mondiale de la discipline. Ainsi l'évènement Mont d'Or et l'évènement Coupe du Monde ne feront qu'un...

Un buffet montagnon qui mettra bien évidemment les produits régionaux en exergue, participera à la convivialité de la soirée de remise des prix.

Il est à noter que les recettes lauréates seront publiées sur le site du Syndicat du Mont d'Or, sur celui des cinq candidats blogueurs ou blogueuses et dans la presse régionale.

Vivement le 12 janvier !

Contact presse : Agence Adulcia
Françoise Sanchez Tél. 06 10 01 68 20

Syndicat Interprofessionnel du Mont d'Or
Avenue de la Résistance – BP 20035
39801 POLIGNY Cedex 1 - Tél : 03 84 37 37 57
www.mont-dor.com



LES PARRAINS

Marc Faivre, chef régional étoilé Michelin



Marc Faivre, chef du restaurant **Le Bon Accueil** à **Malbuisson**, 1 étoile Michelin a accepté de conduire cet événement aux côtés du Syndicat interprofessionnel de défense du Mont d'Or, notamment en faisant concourir les candidats dans sa cuisine.

L'engagement de Marc Faivre pour les produits du terroir et son restaurant, situé dans la zone Mont d'Or, font de lui, un ambassadeur émérite.

Marc Faivre a grandi avec l'amour de sa région initié par ses parents. Professionnel formé chez Henri Seguin à Paris, Pierre Gagnaire à Saint-Etienne, Jacques Lameloise à Chagny, Georges Blanc à Vonnas, il a repris la maison familiale, en 1989, secondé par Catherine, son épouse, formée chez Pierre Orsi à Lyon et Georges Blanc à Vonnas. Récompensés en 2000 par **une étoile au guide Michelin** (espoir 2 étoiles), élus **Grande table 2011 dans le guide Gault et Millau**, ils partagent la même passion.

Michel Vautrot, un Franc-Comtois mondialement connu !



Né à Antorpe, hameau de la commune de Saint-Vit, dans une famille d'agriculteurs, **Michel Vautrot** l'a souvent répété : « Je viens de la campagne, je sais d'où je viens ». Durant sa carrière, il a dirigé **cinq matches de coupe du monde** : deux en 1982 et trois en 1990 dont la demi-finale, il a arbitré une finale de championnat d'Europe de nombreux matchs de coupe d'Europe des clubs.

Il a arbitré **cinq finales de coupe de France**, c'est le record. Il a été élu deux fois meilleur arbitre mondial en 1988 et en 1989. Il est l'ancien Directeur Technique National de l'Arbitrage français, membre de la commission d'arbitrage de la FIFA et de l'UEFA, instructeur de la FIFA. En 2006, il est reçu à l'Elysée comme une grande personnalité française, il est fait **Chevalier de la Légion d'honneur. Reconnu par les instances internationales** de football et apprécié par les joueurs et les arbitres, Michel Vautrot continue à promouvoir le football en parcourant le monde.

Ambassadeur des produits francs-comtois à travers le monde depuis toujours, Michel Vautrot, par sa présence, mettra tous les projecteurs sur la Franche-Comté