

À TABLE AVEC



DU FRAIS À PARTAGER

DOSSIER DE PRESSE 2019



Depuis 1895
SOIGNON

SALÉES ET SUCRÉES, LES NOUVEAUTÉS SOIGNON SE DÉGUSTENT DU MATIN AU SOIR, DE L'ENTRÉE AU DESSERT...

De **délicieux fromages** et d'**exquises spécialités** au rayon yaourts, tous fabriqués avec du bon lait de chèvre ou de brebis ! Pas de doute, chez SOIGNON, on sait mettre l'eau à la bouche de tous les gourmands... et on ne s'en lasse pas. Chez SOIGNON, on aime innover, inventer, créer, pour répondre toujours plus savoureusement aux envies des consommateurs.

C'est porté par cette envie de défendre la variété et le bien manger, que SOIGNON propose en ce printemps 2019, des **bûchettes nature** ou **ail et fines herbes** pour sublimer ses salades, des **chèvres chauds prêts à dorer aux herbes de Provence** pour de croustillants repas, du **fromage blanc au lait de brebis** doux et onctueux, des **yaourts brassés au lait de chèvre, aux fruits mixés fraise ou framboise** pour toute la famille.

Des innovations qui, comme toujours chez SOIGNON, vont de pair avec une démarche durable. Car, de la collecte du lait à l'adoption de pratiques éco-responsables, SOIGNON, marque coopérative attachée à son terroir d'origine, contribue au maintien du tissu agricole et économique de son territoire et défend des valeurs de respect des hommes et de la nature. D'excellentes raisons de succomber sans hésiter aux nouveautés SOIGNON.



Depuis 1895
SOIGNON



QUAND SOIGNON RENCONTRE FLORETTE

Se retrouver autour d'un événement gourmand était une évidence pour Florette et SOIGNON, deux marques aux solides racines coopératives qui cultivent les mêmes valeurs de proximité, pérennité et solidarité. L'une et l'autre ont, en effet, construit une relation de confiance et de proximité avec leurs partenaires, producteurs ou éleveurs, afin de réussir ensemble et de fournir le meilleur aux consommateurs dans le respect de l'environnement et des hommes. Un lien qui permet de garantir des débouchés durables aux exploitations mais aussi de maintenir un véritable dynamisme agricole régional.

Depuis 1895
SOIGNON

MET LA GOURMANDISE AU MENU

DE L'ENTRÉE AU DESSERT, ON SE RÉGALE AVEC LES NOUVEAUTÉS SOIGNON



CHÈVRE & SALADE NATURE

Un mini format pour un maximum de plaisir

La salade est la vedette des repas ! On en mange 1,7 fois par semaine* et on adore en faire un plat complet en y ajoutant du fromage. Toujours à l'écoute des tendances de consommation, SOIGNON a donc imaginé les premières bûchettes de chèvre pour salade. Prêtes à l'emploi, avec un goût frais et doux, une texture fondante, elles subliment la plus simple des salades. Et parce que SOIGNON pense à tout, ces mini formats sont proposés dans un pack refermable pratique qui contient moins de plastique qu'un pot classique.

120 g - 2,20 à 2,25 €



CHÈVRE & SALADE AIL & FINES HERBES

Une recette pleine de caractère

SOIGNON décline sa bûchette nature en une version savourissime. Même petit format pratique, même irrésistible texture fondante et une saveur mariant la force délicate de l'ail aux notes vives des fines herbes. Voilà le fromage dont on rêvait pour transformer une salade en petit plat que l'on n'oublie pas !

120 g - 2,20 à 2,25 €



CHÈVRE CHAUD HERBES DE PROVENCE

Une croustillante et savoureuse spécialité

On les aime nature, on va les adorer aux herbes ! SOIGNON met au menu les tout nouveaux Chèvres chaud prêts à dorer aux herbes de Provence. Avec leurs panures croustillantes et leur saveur unique, prêts en 4 mn à la poêle ou en 12 au four, ils sont la formule idéale pour préparer une belle assiette gourmande sans effort. Sans huile de palme, sans conservateur et sans œuf dans la panure, on fond pour ces petites nouveautés.

100 g (4 x 25 g) - 1,99 à 2,09 €



YAOURTS BRASSÉS AU LAIT DE CHÈVRE AUX FRUITS MIXÉS

Les yaourts pour toute la famille

La gourmandise des fruits sans les morceaux. SOIGNON propose une association inédite entre la douceur du yaourt brassé au lait de chèvre et les notes acidulées des fruits rouges... Il va être très difficile de résister à cette nouveauté SOIGNON. Disponible en deux versions **fraise** et **framboise**, deux parfums plébiscités par les petits et les grands, c'est une gourmandise incontournable à déguster en famille.

440 g (4 x 110 g) - 2,60 €



FROMAGE BLANC AU LAIT DE BREBIS

Tout simplement exquis

Doux et délicieusement onctueux, le fromage blanc au lait de brebis SOIGNON a tout pour plaire ! On l'aime sucré, avec du miel, des fruits frais ou tout simplement nature quel que soit le moment de la journée. On peut même le glisser dans des recettes. Un véritable must.

400 g (4 x 100 g) - 2,75 €



© Crédit photo : Nadège Nguyen



QUAND LINDA GRANEBRING CUISINE

SOIGNON et Linda Granebring aiment la simplicité ! Il était donc tout naturel que la chef, originaire de Suède et installée à Paris, cuisine les nouveaux produits simplement bons de SOIGNON...

SOIGNON a donné carte blanche à **Linda Granebring** pour interpréter ses nouveautés du printemps 2019. Cette jeune chef suédoise installée à Paris, diplômée d'un master en nutrition en business, et désormais aux commandes de son restaurant Au Quai, défend une cuisine élégante, riche en légumes et en plantes. Un style bien à elle qu'elle a affirmé dès ses débuts à Paris au Fumoir et au Cercle Suédois, deux adresses dans lesquelles elle a fait ses classes. Mais c'est aux fourneaux du Broken-Arm, qu'elle l'a pleinement exprimé en tant que chef de cuisine. Elle reste 4 ans dans ce concept-store-café avant de se lancer dans des projets personnels : dîners pop-up, cartes pour des restaurants aux Etats-Unis et au Kazakhstan... Pleine d'énergie, elle publie même en 2018 son premier livre autour du **food-pairing** aux éditions Marabout. Elle y présente des associations de saveurs originales et délicieuses... **Sa personnalité unique et fraîche a séduit SOIGNON !**

Bouillon vert et bûchettes de chèvre nature



POUR 4
PERSONNES



PRÉPARATION
5 MIN



CUISSON
30 SEC



- **1 SACHET DE CHÈVRE & SALADE NATURE SOIGNON**
- 2 sachets de roquette bio Florette
- 1 barquette de basilic Florette
- 50 ml de crème fraîche
- Sel de mer
- Poivre noir

Commencer par mettre le basilic (garder quelques jolies feuilles pour la déco) et la crème fraîche dans le bol du blender. Faire bouillir 200 ml d'eau dans une casserole. Plonger la roquette dans l'eau bouillante et la cuire environ 20 sec pour la ramollir.

Ajouter la roquette et l'eau de cuisson dans le blender et mixer pendant 2 minutes pour obtenir un bouillon complètement lisse et très vert. Saler généreusement et assaisonner avec le poivre noir fraîchement moulu.

Ce bouillon est meilleur servi à la minute, il perdra sa couleur verte s'il est trop réchauffé.

Au moment de servir, décorer le bouillon vert avec les bûchettes de chèvre nature et quelques feuilles de basilic.

Salade de printemps aux asperges et chèvres panés aromatisés, salsa verte à la mâche



POUR 4
PERSONNES



PRÉPARATION
10 MIN



CUISSON
4 MIN



• 4 CHÈVRES CHAUDS AUX HERBES DE PROVENCE SOIGNON

- 1 sachet de mâche bio Florette
- 2 sachets de mélange de saison Florette
- 1 barquette de menthe Florette
- 1 botte d'asperges vertes
- 1 gousse d'ail
- 100 ml de l'huile d'olive
- Sel de mer



Pour faire la salsa verte à la mâche, verser la mâche, l'ail râpé, l'huile d'olive et du sel de mer dans un blender. Mixer pendant 1 minute pour obtenir une texture très lisse.

Nettoyer les asperges et enlever le bout dur en bas si besoin. Avec l'aide d'une mandoline ou d'un économe, faire des fines lamelles dans la longueur des asperges.

Dans un grand bol mélanger les lamelles d'asperges, le mélange de saison et les feuilles de menthe.

Au moment de servir, dresser la salade avec la salsa verte à la mâche et présenter avec les chèvres chauds aux herbes de Provence dorés selon les instructions sur l'emballage.

Salade aux poires grillées et bûchettes de chèvre aux herbes



POUR 4
PERSONNES



PRÉPARATION
10 MIN



CUISSON
7 MIN



• 1 SACHET DE CHÈVRE & SALADE AIL ET FINES HERBES SOIGNON

- 2 sachets de jeunes pousses de saison Florette
- 1 sachet de fruits secs Florette
- 1 barquette de ciboulette Florette
- 2 belles poires
- 50 ml de l'huile d'olive
- 1 grande cuillère de vinaigre balsamique blanc
- Sel de mer



Torréfier les fruits secs sur une plaque au four à 180°C pendant 10 min.

Couper les poires en jolis morceaux et les griller dans une poêle à feu vif pour obtenir une belle coloration sur les deux côtés.

Dans un bol, couper finement la ciboulette, la mélanger avec l'huile d'olive, le vinaigre balsamique blanc et du sel.

Au moment de servir, mélanger dans un grand bol les jeunes pousses de saison avec la vinaigrette à la ciboulette. Disposer sur la salade les poires grillées, les bûchettes de chèvre aux herbes et les fruits secs torréfiés.

Tartelettes sans cuisson aux fraises, basilic et yaourt brassé au lait de chèvre

Depuis 1895
SOIGNON



POUR 4
PERSONNES



PRÉPARATION
10 MIN



REPOSE
7 H



- **4 YAOURTS BRASSÉS AU LAIT DE CHÈVRE À LA FRAISE SOIGNON**
- 1 barquette de basilic Florette
- 80 g de biscuits (type petit beurre)
- 1 barquette de jolies fraises
- 50 g de beurre demi-sel

Commencer par faire la crème de yaourt au chèvre à la fraise. Préparer un chinois ou un grand tamis avec un filtre à café. Y verser les yaourts et laisser égoutter au moins 5 heures, de préférence toute une nuit et au frais. On obtient une crème à la fraise bien épaisse pour garnir les tartelettes.

Pour faire les tartelettes, prévoir 4 petits moules de 10 cm de diamètre. Faire fondre le beurre demi-sel dans une casserole. Passer les biscuits au mixeur jusqu'à obtenir une poudre sans morceaux et la mélanger avec le beurre. Etaler cette pâte dans les moules à tartelettes en faisant attention de bien couvrir les côtés puis les réserver au frais au moins 2 heures pour que la pâte durcisse.

Au moment de servir, sortir les fonds de tartelettes des moules et les garnir avec la crème à la fraise. Décorer les tartelettes avec les fraises coupées dans le sens de la longueur et les feuilles de basilic.



PLUS DE 120 ANS DE SAVOIR-FAIRE ET D'AUTHENTICITÉ

L'aventure SOIGNON débute en 1895. Dans un petit village des Deux-Sèvres, en Poitou-Charentes, 80 producteurs se regroupent pour fonder la laiterie SOIGNON. Au fil des années, SOIGNON se spécialise et devient la référence en matière de lait de chèvre.



Elle propose dès **1972, sa première bûche de chèvre** puis en **1986, lance La Sainte Maure 200 g**, une bûche de chèvre devenue un grand classique. En **2009**, la marque imagine de **délicieux yaourts au lait de chèvre** pour varier les plaisirs.

Dès **2012**, elle propose des **aides culinaires** comme des râpés, des tranches et des cubes.

En juin **2017**, elle crée une gamme de **yaourts au lait de brebis**, savoureux et merveilleusement onctueux, nature et aux fruits.

Chez SOIGNON, le lait de chèvre est décliné sous toutes ses formes.

Si la gourmandise, la variété, l'innovation et la qualité sont au menu, elles vont de pair avec une vraie démarche citoyenne.

En **2018**, SOIGNON change de ton et crée **un nouvel univers** pour réassurer le consommateur sur la **qualité** du lait et sur l'**authenticité de ses produits**. Nouveau logo, nouveaux packs mais aussi, nouveau film publicitaire qui rompt avec les codes classiques du marché. Celui-ci met en scène une adorable chèvre, fervente militante de l'utilisation respectueuse de son précieux lait !

Marque issue d'une coopérative de près de 600 éleveurs, et attachée à son terroir d'origine, SOIGNON contribue à maintenir et à dynamiser le tissu agricole et économique de sa région. Une démarche engagée qui garantit goût, savoir-faire et qualité pour le plaisir de tous.