

DOSSIER DE PRESSE · AVRIL 2018



DE L'APÉRITIF AU DESSERT
AVEC



C'EST QUAND ON VEUT
ET COMME ON VEUT !



A l'heure où le fait maison est plébiscité et que l'on adore partager des moments gourmands chez soi, Soignon réenchante le quotidien avec des nouveautés hautes en saveur et en douceur !

Spécialiste des produits au lait de chèvre depuis plus de 120 ans, le numéro un du marché du chèvre ne cesse d'innover et de régaler les papilles.

Stars absolues des **plateaux**, les fromages Soignon sont de tous les repas et leur apparition fait toujours sensation. En **cuisine**, Soignon dévoile d'autres talents et sublime les réalisations de tous les jours. Au **rayon yaourts**, quand la tendance est au lait alternatif, Soignon innove et élabore une large gamme de yaourts nature ou aux fruits, fromages frais et crèmes desserts.

Pas de doute, en 2018 l'incroyable palmarès de Soignon sera de tous les moments gourmands !

A picorer, à partager ou en cuisine, Soignon est décidément le partenaire du quotidien qui a tout bon !

LE SECRET DE BONS MOMENTS PARTAGÉS !

Avec Soignon, c'est l'heure de l'apéro ! Les beaux jours sont de retour. On se retrouve en famille, entre amis pour profiter de délicieux moments, simples, authentiques et gourmands.



CHÈVRES & APÉRO

Une collection de **trois nouvelles créations prêtes à déguster** qui illustrent à la perfection toute l'expertise et le savoir-faire traditionnel de la marque. Version finger food inspirée du format de sa célèbre bûche, cette toute nouvelle gamme se décline en **3 variations fines et fondantes** : **aux aromates, façon Involtni ou panées** pour une version inédite et croustillante. Elles sont toutes à base de fromage de chèvre non affiné et d'une sélection d'ingrédients de qualité.



Bûchettes Chèvre & Apéro Panées

(A dorer au four)
100 g (16 pièces) - 3,20 à 3,50 €
Sortie en juin



Bûchettes Chèvre & Apéro Chèvre & Speck

100 g (20 pièces) - 3,20 à 3,50 €
Sortie en juin

Bûchettes Chèvre & Apéro Ciboulette & échalotte, tomate provençale, 5 baies, poivron rouge

100 g (20 pièces) - 3,20 à 3,50 €
Sortie début octobre



ON COMPLÈTE AVEC...

...des aides culinaires pour créer des entrées ou salades coeur de repas. Des petits formats pour se laisser tenter, des saveurs variées pour séduire tous les palais, des ingrédients de qualité pour épater ses invités.



Chèvre chaud

Juste du fromage de chèvre sublimé par une chapelure dorée et crouillante.

Existe en deux formats :
4 x 25 g - 1,99 € - A dorer au four
8 x 25 g - 3,50 € - A dorer au four



Chèvres au lard

Ces palets de fromage de chèvre enrobés de lard fumé au bois de hêtre se dégustent à chaud, en toast à l'apéro ou encore en salade.

Poids : 6 x 25 g - 2,99 à 3,09 €
A dorer au four



Palets au lait de chèvre

Avec leur texture onctueuse et fondante, ils sont parfaits dans les préparations froides, en salade ou chaudes sur des toasts, une pizza, une tarte salée... place à la créativité pour des entrées ou des plats en toute simplicité.

6 x 25 g - 2,20 €

2 recettes :
6 Palets de Chèvre Nature
6 Palets de Chèvre Mix (nature, ail & fines herbes, poivre 5 baies)

AVEC **Depuis 1895 SOIGNON** C'EST MOI LE CHEF !

Quand on cuisine soi-même, on aime aussi varier les plaisirs et tenter de nouvelles expériences culinaires. Soignon s'invite dans l'univers de la cuisine avec des produits toujours plus innovants, des créations gourmandes et faciles à twister dans une multitude de recettes !

Pour les toqués de chèvre, c'est la crème de la crème !

LA CRÈME DE CHÈVRE

Attention risque d'addiction ! Remarquablement **onctueuse** et **riche en goût**, elle offre tout le plaisir de la bûche Sainte Maure. Facile à travailler, elle donne aux préparations une saveur unique et authentique. A chaud comme à froid, en cuisine dans une soupe, un plat de pâtes ou en tartine à l'apéritif, la crème de chèvre offre, aux amoureux du chèvre, de nouvelles perspectives gourmandes !

On aime tout particulièrement son pot spécial micro-ondes pour un produit prêt à l'emploi dans des préparations à chaud.



Pot de 140 g - 2 à 2,10 €



AVEC **Depuis 1895 SOIGNON** AU DESSERT,
L'EXOTISME FAIT SENSATION !

Quand les addicts des yaourts au lait de chèvre partent à la recherche de nouvelles sensations gourmandes, Soignon comble leurs attentes les plus folles avec toujours plus de douceur et de saveurs.

Pour les fans de chèvre, la star c'est la coco !

YAOURT AU LAIT DE CHÈVRE SAVEUR COCO

Envie de voyage, d'associations inattendues ? On ose, on se laisse surprendre et tenter par cette subtile recette inédite. Le mariage parfait de la noix de coco avec la douceur et le fondant du lait de chèvre. On le déguste quand on veut du petit déjeuner au dessert. A la cuillère ou twisté dans une recette fraîcheur, il sera toujours au rendez-vous de la gourmandise.



4 x 125 g - 2,70 €



ON SE LAISSE INSPIRER PAR LES IDÉES RECETTE

Depuis 1895
SOIGNON



Tartines de patate douce rôtie au miel, roquette et palet de chèvre nature

POUR 4 PERSONNES
 PRÉPARATION 15 MIN
 CUISSON 20 MIN

8 PALETS DE CHÈVRE NATURE SOIGNON

8 tranches de pain complet
2 patates douces
4 cuillères à soupe de miel
1 noix de beurre
2 poignées de roquette
30 g de noisettes
30 g de grenade
Sel, Poivre du moulin

- Épluchez les patates douces puis découpez-les en dés. Faites revenir les morceaux dans une noix de beurre à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient bien fondants. Salez et poivrez à votre convenance puis ajoutez le miel. Mélangez bien et prolongez la cuisson de 5 minutes.
- Pendant ce temps, concassez les noisettes et faites-les torréfier dans une poêle bien chaude.
- Disposez une petite quantité de roquette sur les tranches de pain puis ajoutez un petit peu de patates douces rôties. Disposez le palet de chèvre nature Soignon au dessus puis salez et poivrez.
- Parsemez enfin de quelques éclats de noisettes torréfiées et de grenade puis versez un léger filet de miel. Dégustez !



Bowl fraîcheur de chèvres au lard

POUR 2 PERSONNES
 PRÉPARATION 20 MIN
 CUISSON 20 MIN

6 CHÈVRES AU LARD SOIGNON

100 g de salade frisée
120 g de boulgour cuit
1 dizaine de tomates cerise
2 œufs, 1 avocat
1 filet d'huile d'olive,
2 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
1 gousse d'ail, Sel, Poivre du moulin

- Préchauffer le four à 200°C. Rincez les tomates cerise et déposez-les dans un plat. Ajoutez un filet d'huile d'olive, du sel et du poivre. Hachez la gousse d'ail puis parsemez sur les tomates. Enfournez pour 15 minutes de cuisson.
- Répartissez la salade frisée et le boulgour dans 2 bols. Épluchez l'avocat, coupez-le en tranches et ajoutez aux préparations.
- Lorsque les tomates sont cuites, déposez-les dans les bols.
- Faites ensuite bouillir un grand volume d'eau dans une casserole et ajoutez le vinaigre de vin blanc. Cassez un premier œuf dans un petit bol. À l'aide d'une spatule, créez un tourbillon dans la casserole, en mélangeant l'eau rapidement, puis versez l'œuf au centre de la spirale.
- Laissez cuire 3 à 4 minutes puis faites de même pour le deuxième œuf. Déposez-les ensuite sur les bols, sans les ouvrir.
- Faites revenir les chèvres au lard Soignon dans une poêle, 2 minutes de chaque côté, puis dressez dans les assiettes.
- Enfin, assaisonnez avec la sauce des tomates obtenue dans le fond du plat et salez et poivrez à votre convenance.



Velouté tiède de fèves et de petits pois à la crème de chèvre

POUR 4 PERSONNES
 PRÉPARATION 20 MIN
 CUISSON 30 MIN

1 PETIT POT DE CRÈME DE CHÈVRE SOIGNON

450 g de petits pois
450 g de fèves pelées surgelées
2 échalotes
1 noix de beurre
Une dizaine de noisettes
4 pincées de graines germées
1 bouillon de poule
Sel, Poivre du moulin

- Émincez les échalotes puis faites-les revenir une dizaine de minutes dans le beurre, dans une grande casserole.
- Ajoutez ensuite les petits pois et les fèves. Couvrez d'eau, puis ajoutez le bouillon de poule. Portez à ébullition puis faites cuire 30 minutes à feu moyen.
- Lorsque les légumes sont bien tendres, mixez le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à l'obtention d'un velouté lisse. Salez et poivrez à votre convenance.
- Laissez le velouté tiédir puis répartissez-le dans 4 bols. Allongez-le avec un petit peu d'eau s'il est trop épais.
- Travaillez la crème de chèvre Soignon à la fourchette puis versez-la dans une poche munie d'une douille crantée. Pochez la crème de chèvre sur les veloutés, comme une Chantilly, en réalisant une spirale. Concassez les noisettes puis parsemez sur les veloutés. Enfin, ajoutez quelques graines germées et un tour de moulin à poivre.



Verrines chèvre coco mangue

POUR 4 PERSONNES
 PRÉPARATION 15 MIN
 CUISSON 5 MIN

4 YAOURTS AU LAIT DE CHÈVRE SAVEUR COCO SOIGNON

2 mangues
10 g de sucre de canne
10 g de beurre

- Epluchez les mangues et coupez-les en petits dés.
- Réservez le tiers au réfrigérateur.
- Faites fondre le beurre avec le sucre dans une poêle.
- Versez les morceaux de mangues et faites-les caraméliser 5 minutes sur feu vif.
- Répartissez dans 4 verrines.
- Ajoutez les yaourts au lait de chèvre saveur coco.
- Terminez par de la mangue fraîche.



COMPLÈTEMENT CHÈVRE !

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 !

Avec un nouveau ton résolument décalé, humoristique et plus moderne, cette campagne réalisée par l'agence Marcel, a pour objectif de créer une connivence avec les consommateurs et de renforcer le capital sympathie de la marque. A la fois fort et engagé, le nouveau claim s'inscrit également dans cette même tendance : « *Un bon lait de chèvre, ça se respecte !* ».



*Nouvelle campagne TV en 3 vagues relayée par un fort dispositif digital.
Diffusion à partir du 16 avril 2018.*



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.

Celle-ci s'étend de la collecte du lait auprès de **596 éleveurs** réunis en coopérative dans le Poitou-Charentes et en Rhône-Alpes.

Marque issue d'une coopérative 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.

PHOTOS ET DÉROULÉS DES RECETTES DISPONIBLES AUPRÈS DU SERVICE DE PRESSE

Contacts presse Agence Vianova
Antoine Giacomazzo - giacomazzo@vianova-rp.com - 01 53 32 28 46
Anne-Sophie Leinot - leinot@vianova-rp.com - 01 53 32 28 80