



TERROIR

Les moutardes

Clovis

De ce terroir d'exception qu'est la Champagne naissent les plus beaux flacons ; c'est aussi de cette région que sont issus les produits de la marque Clovis, héritière d'un patrimoine gastronomique et historique unique : les traditions ancestrales des vinaigriers et moutardiers de Reims. Dépositaire de secrets de fabrication depuis 1797, elle est aujourd'hui la seule entreprise rémoise à fabriquer moutardes et vinaigres. Enracinée en Champagne, Clovis est dotée d'un savoir-faire unique et la marque ne s'arrête pas mais innove sans cesse. Les technologies modernes adaptent la fabrication des produits dans le respect des traditions, tout en suivant l'évolution des goûts. Ainsi s'expliquent les saveurs uniques associées à ces moutardes aux recettes ancestrales et leur renommée auprès des plus grands chefs français et internationaux. Avec, en produit leader, la moutarde de Reims, à base de vinaigre de Reims et de vin de dégorgement, Clovis propose aujourd'hui une large gamme d'autres moutardes aux saveurs toutes plus alléchantes, comme celle au coulis de piment d'Espelette, à l'estragon, ou encore au concombre, ail et aneth. Du côté des vinaigres, une larme de vinaigre cépage chardonnay sur une salade ou une cuillère de vinaigre de Reims vieilli douze mois en fût de chêne ajoutera une belle noblesse à toutes les crudités de notre prochain été.

Epicerie fine - grande distribution -
Lafayette Gourmet (03.26.49.71.25).

VERONIQUE ANDRE

