

Clovis

FRANCE

DOSSIER DE PRESSE



Vinaigre - Moutarde - Condiments

Parce que leurs saveurs sont subtiles, qu'ils révèlent les goûts sans jamais les trahir, les produits Clovis, marque de Charbonneaux-Brabant, sont plébiscités par les chefs comme par les gourmets avertis et invités sur les plus grandes tables en France et dans le monde. Témoins de la culture champenoise et ambassadeurs d'un artisanat à part entière, ils participent à faire de la gastronomie française un véritable art de vivre.



Des ingrédients rares

Les moutardes et vinaigres de la marque Clovis tirent leur saveur de l'excellence des vignobles qui les entourent.

Le Vinaigre et la Moutarde de Reims Clovis sont en effet élaborés à partir des quelques centilitres qui s'échappent lors du dégorgement des bouteilles provenant des maisons de Champagne de Reims, Epernay et autres lieux de l'appellation.

Aujourd'hui la marque décline neuf vinaigres et douze moutardes.



Clovis, entre histoire et innovation

Située au cœur de la Champagne, la marque Clovis perpétue les traditions ancestrales des vinaigriers et moutardiers de Reims et de sa région.

Profondément enracinée en Champagne et artisane d'un savoir-faire unique, la marque a su être innovante au fil des ans. Pour l'élaboration et la fabrication des produits, le respect des traditions est associé aux technologies modernes et à l'évolution des goûts. Ainsi s'expliquent les saveurs uniques des produits Clovis et leur renommée auprès des plus grands chefs français et internationaux.

Un savoir-faire unique

Chaque création Clovis repose sur un procédé d'élaboration particulier et propre à la société : les arômes sont sublimés.

La moutarde, cette délicate alliance

Avec comme produit phare la fameuse Moutarde de Reims, à base de graines de moutarde cultivées en France, de Vinaigre de Reims et de vin de dégorgement, Clovis propose aujourd'hui une large gamme de moutardes. Fruit d'un savoir-faire artisanal séculaire, chacune a fait l'objet d'un suivi très rigoureux, tant au niveau des composants (graines de Bourgogne, vinaigre de Reims, marcs de dégorgement, épices...) que des procédés.

Leur qualité et leur finesse en font des condiments recherchés par les plus grands chefs et tous les gourmets avertis.

Histoire de moutardes

Depuis mémoire d'hommes, la moutarde fait partie du quotidien de l'humanité.

Consommée depuis 3000 ans par les Chinois, elle était aussi présente dès la plus haute Antiquité.

Nombre de textes anciens la mentionnent.



Le saviez-vous ?

La moutarde désigne primitivement la plante herbacée, originaire du Bassin méditerranéen, dont les graines servent à préparer le condiment éponyme.

Il existe plus de quarante sortes de moutardes ! Avec le temps, le terme « moutarde » a été employé indifféremment pour la plante et la préparation.

Les gammes Clovis l'excellence au service de la

VINAIGRE DE REIMS VIEILLI 12 MOIS EN FÛTS DE CHÊNE

Spécialité et exclusivité Clovis, reposant sur un procédé d'élaboration unique, le Vinaigre de Reims est issu des vins de dégorgement des grandes maisons de Reims et d'Épernay. Après trois ans passés dans les caves de Champagne, il vieillira encore un an dans les fûts de chêne de la vinaigrerie : ainsi atteindra-t-il sa maturité et révélera-t-il pleinement ses saveurs. D'une belle couleur ambrée, limpide et brillant, il offre un nez ample et boisé qui en fait le parfait compagnon de tous les types d'assaisonnements, vinaigrettes et nombreuses sauces.

Bouteilles de 250 ml et 500 ml



Pack Vinaigre de Reims et Vinaigre de Reims au jus de framboise, 2 x 250 ml

VINAIGRE DE REIMS AU JUS DE FRAMBOISE

L'adjonction d'un pur jus de framboise offre ici au vinaigre des nuances douces et fruitées, équilibrant les notes boisées du Vinaigre de Reims traditionnel. Ce vinaigre à la belle robe pourpre révèle tous ses arômes en assaisonnement de salades composées et en déglacage de foies de veau, magrets ou gésiers.

On l'aimera aussi utilisé pour relever une salade de fruits !

Bouteille de 250 ml



A découvrir

Deux nouveaux vinaigres tout en douceur viennent étoffer la gamme : l'un sera fait à base de chardonnay, l'autre à base de merlot. Deux gourmandises de plus signées Clovis !

FINES HUILES

Clovis compte également une gamme d'huiles de spécialité, dont les arômes particuliers offrent aux mets de savoureuses nuances.

Sélectionnées avec la plus grande rigueur, les Huiles d'Amande, de Noisette, de Noix, de Pépins de raisin, de Pistache permettent d'aromatiser les plats (poissons, salades composées...) et de surprendre les papilles !



Bouteilles de 500 ml

CROQUANTS CORNICHONS

D'un vert bien franc, alliant finesse et croquant, les cornichons Clovis sont conservés dans un jus vinaigré agrémenté d'estragon, de petits oignons blancs, de graines de moutarde et de coriandre... Pour un piquant des plus subtils

Pot de 210ml - 370ml - 720ml - 5l



VINAIGRETTES, PARFUMS INÉDITS

Élaborées à partir des vinaigres et moutardes Clovis, les vinaigrettes de la marque sont présentées dans un shaker, offrant ainsi toute l'authenticité d'une vinaigrette maison.

Bouteille de 500 ml



MOUTARDE DE REIMS AU VIN BLANC ET AU VINAIGRE DE VIN

De par la noblesse de ses ingrédients, la Moutarde de Reims est devenue l'un des produits emblématiques de la marque : vinaigre de Reims et vin de dégorgement entrent en effet dans sa composition. D'où un bouquet légèrement vinique et une sapidité piquante qui font toute la différence de cette moutarde à la texture particulièrement soyeuse.

On la savoure en tout type d'assaisonnement, en accompagnement de viandes ou de poissons, ou encore dans une vinaigrette.

Pot de 200 g

MOUTARDE DE REIMS A L'ANCIENNE PRÉPARÉE AU VINAIGRE DE VIN

Le raffinement de la Moutarde de Reims rejoint ici l'authenticité pour une moutarde puissante à très haute teneur en grains. Elle réveille les sauces chaudes et se savoure naturellement avec des viandes rouges ou de la charcuterie.

Pot de 200 g

MOUTARDE AU MOÛT DE RAISIN

Une moutarde à la tonalité sucrée, qui dévoile des notes d'épices et de fruits rouges.

Sa saveur pleine d'originalité se déclinera aussi bien en vinaigrette qu'en mayonnaise ; elle rehaussera les viandes blanches, le gibier, le magret... Alternative idéale au confit, elle offrira une touche d'audace au traditionnel foie gras.

Pot de 200 g

Kit découverte, 5 pots de moutardes Clovis

(Herbes de Provence - Reims - Provençale - Reims Ancienne - Moût de Raisin), 5 x 25 g



On connaît leurs utilisations en cuisine, mais moutarde et vinaigre recèlent bien d'autres vertus :

Antiseptique naturel, le vinaigre était aussi utilisé à la place des « sels » très en vogue auprès des dames sujettes aux étourdissements. Utile pour panser des plaies légères, on le recommande encore aujourd'hui pour apaiser les morsures, les piqûres... L'on dit même que pris comme après-shampoing, il ferait briller la chevelure !

Outre ses qualités digestives, on prête également à la moutarde des propriétés antiseptiques. Elle fut ainsi largement employée pour lutter contre le scorbut.

Et le cataplasme de moutarde connu de longues heures de gloire, recommandé en cas de rhumatismes, bronchites, gripes...

Le saviez-vous ?

Le degré indiqué sur les bouteilles ne signale pas un taux d'alcool mais le degré d'acidité du vinaigre !

Tout l'art du vinaigre

Les vinaigres de la gamme Clovis sont élaborés dans le respect de la tradition vinaigrière.

Ainsi, les matières premières sont choisies avec la plus grande attention : ce sont elles qui font d'abord la grandeur d'un vinaigre, à l'instar du Vinaigre de Reims, produit issu des marcs de dégorgement du Champagne et vieilli 12 mois en fûts de chêne. Parce qu'il s'agit de mettre les bactéries dans des conditions d'oxygénation idéales, l'entreprise a également fait le choix d'une fermentation immergée qui permet au vinaigre de conserver toute la saveur du vin mis en œuvre. La filtration, le stockage et le conditionnement sont soumis à des règles très strictes garantissant aux Vinaigres et à la Moutarde Clovis une conservation optimale. Afin de définir les meilleurs profils aromatiques, le service R&D travaille aux accords et harmonies gustatifs.


Histoire de vinaigres

Le vinaigre ne semble pas avoir d'âge...

Il est attesté qu'il s'en fabriquait et consommait déjà il y a plus de cinq mille ans en Egypte et en Mésopotamie.

Dans l'Antiquité gréco-romaine, l'on aimait imprégner son pain de vinaigre et allongé d'eau ce dernier faisait office de boisson pour les légionnaires...





Charbonneaux-Brabant, uniques héritiers des traditions vinaigrière et moutardière champenoises.

Les valeurs défendues tant par les familles Charbonneaux que Brabant : rigueur, authenticité, qualité ont permis de préserver et d'adapter des savoir-faire qui font la réputation de la Maison.

Créée à Reims en 1797 la Maison Charbonneaux a assis sa renommée six générations durant. En 1962, au décès prématuré du dernier représentant de la famille, l'entreprise est alors cédée à la société de distillation d'alcool et de solvants Pierre Brabant, dirigée par un ami proche, Maurice Brabant.

Ainsi naquit Charbonneaux-Brabant.

Par la suite, Maurice Brabant choisit de continuer les pourparlers initiés par son prédécesseur et ami et fusionne en 1966 avec la Maison Gouthière-Détré, fabrique de moutarde et de vinaigre à Reims, qui elle-

même avait précédemment fusionné avec la vinaigrie Ménégault Blondel.

Avant même le début des années 70, les Etablissements Charbonneaux-Brabant sont seuls garants du savoir vinaigrier champenois.

Puis, en 1975, avec la reprise de la fameuse Maison Florida de Magenta près d'Épernay, ils deviennent aussi les uniques gardiens de la tradition moutardière régionale.

En 1976, ils créent la marque Clovis, symbole des valeurs de la société. Aujourd'hui les produits Clovis sont distribués dans plus de 75 pays à travers le monde.



Les produits Clovis sont distribués en Epicerie Fine, en Grande Distribution, chez les Traiteurs, certains Cavistes et à Paris Lafayette Gourmet.

N° téléphone : 03 26 49 71 25

www.vinaigre.com



CONTACT PRESSE

Agence Esprit des Sens Paris 8, rue de la Michodière 75002 Paris - Tél. +33 (0)1 55 43 24 72
Agence Esprit des Sens Lyon 18, rue Bourgelat 69002 Lyon - France - Tél. +33 (0)4 78 37 17 50
Nataly JOUBERT - nataly.joubert@wanadoo.fr - Laure NAVECH - laure.navech@espritdessens.net