



Communiqué de Presse - Janvier 2017

Le groupe « Les Fondus de la Raclette » signe un partenariat de distribution exclusif avec la maison champenoise Frerejean frères

Le groupe de restauration « Les Fondus de la raclette » exploitant 3 restaurants à Paris dans le 11e, 14e et 18e arrondissements, choisit la cuvée brut premier cru de la maison champenoise Frerejean Frères pour ses établissements.

L'alliance du fromage et du champagne

Peu de gens pensent à allier le fromage avec champagne, et pourtant ! Ces deux mets vont en réalité très bien ensemble et sont à l'origine d'accords harmonieux. Et pour cause, le fromage se plait souvent mieux avec les vins blancs, dont le champagne fait partie, plutôt que les rouges avec lesquels il est souvent associé. Produits résultant de la fermentation pour le champagne, et de l'affinage pour le fromage, ils ont comme point commun le temps, nécessaire à chacun pour s'épanouir et développer leurs saveurs.

« Toujours soucieux de la qualité des produits qui font la renommée de nos restaurants depuis plus de 10 ans, nous avons longtemps cherché un champagne, capable d'offrir une expérience culinaire unique à nos clients et de faire ressortir tous les arômes de nos fromages de Savoie, afin de réaliser des alliances qui fonctionnent » précise Mathieu Dacheville, Président du groupe Les Fondus de la Raclette.

Rodolphe Frerejean Taittinger, CEO de la maison Frerejean Frères déclare *« Nous sommes très heureux de la mise en place de ce partenariat avec le groupe Les Fondus de la Raclette. Notre champagne est en effet très différent de ceux qu'on peut trouver sur le marché dans la catégorie des Brut, car tout en conservant les méthodes ancestrales champenoises, il se distingue par sa douceur, son absence d'amertume et d'acidité qui reflètent la rondeur et la grande qualité des vins qui le compose. Cette rondeur en bouche est le résultat de l'alliance des trois cépages champenois (30% chardonnay, 30% pinot meunier et 40% pinot noir) »*.

A propos des Fondus de la Raclette

Fondé en 2014, le groupe FDR exploite des bistrots savoyards à Paris dans le 11^e, 14^e et 18^e arrondissement. Reconnu pour la qualité de ses produits et l'ambiance unique de ses restaurants, aux allures de chalets de montagne, un déjeuner ou un dîner, en famille ou entre amis aux fondus de la Raclette est l'assurance de passer un moment convivial dans un cadre chaleureux et confortable.

Plus d'informations sur : www.lesfondusdelaraclette.com / contact@lesfondusdelaraclette.com

A propos de Frerejean Frères

Fondé en 2006 et établi sur la mythique côte des Blancs, la Maison de Champagne Frerejean Frères Premier Cru cultive les meilleurs cépages de l'appellation. La production indépendante des frères Frerejean Taittinger est la preuve d'un savoir-faire maîtrisé et d'une tradition respectée.

La Maison ne garde à l'esprit que l'envie d'atteindre l'excellence. Les cuvées d'exception Frerejean Frères sont vieillées entre 5 à 7 années en caves. Les cuvées subissent un dégorgement tardif et connaissent un très faible dosage en sucre.

Plus d'informations sur : www.frerejeanfreres.com / info@frerejeanfreres.com