



Communiqué de presse  
Printemps 2011

**Clovis**  
FRANCE

## NOUVEAUX VINAIGRES CLOVIS, POUR SUBLIMER LES PRÉPARATIONS CULINAIRES

Pour fêter l'arrivée du printemps, Clovis a imaginé quatre nouveaux produits : les Vinaigres à la pulpe de fruits, qui allient saveurs inédites des Vinaigres Clovis et pulpes de fruits rigoureusement sélectionnés. Avec leurs belles couleurs et leurs parfums éminemment authentiques, ces quatre nouveautés empreintes de fraîcheur se proposent d'être les complices des préparations culinaires. À découvrir dès ce printemps !



### VINAIGRE À LA PULPE DE FRAMBOISE

Harmonieux équilibre entre l'acidité du vinaigre et le goût sucré de la framboise, ce vinaigre d'un rose foncé séduira par son onctuosité et ses arômes fruités naturels. Haut en couleurs et en saveurs, il accompagne aussi bien les entrées (salade de gésiers, mesclun...) que les préparations culinaires telles que les déglacages (de foie de veau ou de magrets de canards) ou les marinades. Complice des desserts, il s'accorde également avec les salades de fruits rouges, de simples tranches de melon... et même une glace à la vanille !

### VINAIGRE À LA PULPE DE MANGUE

Elaboré avec de la véritable pulpe de mangue, ce vinaigre à la couleur jaune vif, fait se marier la vivacité du vinaigre à la douceur du fruit. Un parfum d'exotisme idéal pour réveiller les mets classiques (déglacage de petits légumes frais sautés à la poêle ou de viande blanche, poissons en papillote, carpaccio de Saint-Jacques) et dépayser ses convives. Le Vinaigre à la pulpe de mangue est aussi des plus recommandés pour offrir une touche d'originalité à ses hors-d'œuvre et entrées : salades de crevettes, de noix de Saint-Jacques, de chair de crabe, de poulet grillé, avec avocat, pamplemousse...



## VINAIGRE À LA PULPE DE PRUNEAUX

Le pruneau offre toute sa saveur légèrement sucrée et parfumée à ce vinaigre que l'on aimera employer pour assaisonner ses salades, sublimer un foie gras poêlé, rehausser un filet mignon ou du gibier ou utiliser sur quelques fruits tels que la poire...



## VINAIGRE À LA PULPE DE TOMATE, POIVRON ET PIMENT D'ESPELETTE

On retrouve l'accent du Sud dans cette préparation mêlant harmonieusement tomate, poivron et une pointe de piment d'Espelette.

La saveur douce du poivron rouge se marie avec bonheur aux notes sucrées de la tomate. Cette alliance est délicatement soulignée par le parfum unique du piment d'Espelette faisant de ce vinaigre l'allié de nombreux plats : tomate mozzarella, assortiments de crudités ou de salades gourmandes (chèvre, jambon cru), bruschetta, déglacage de viandes blanches...

## À PROPOS DE CLOVIS

Créée en 1976, Clovis est une marque des Établissements CHARBONNEAUX-BRABANT. Elle propose une large variété de vinaigres et moutardes, avec comme produits phares le Vinaigre et la Moutarde de Reims, et cultive un savoir-faire ancestral. Les produits Clovis sont plébiscités par les chefs comme par les gourmets avertis. 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.

### CONTACTS PRESSE :

Agence Esprit des Sens  
18, rue Bourgelat 69002 Lyon  
Tél : +33 (0)4 78 37 17 50

Nataly Joubert  
nataly.joubert@wanadoo.fr

Les produits Clovis sont distribués en Épicerie Fine et en Grande Distribution.

N° téléphone : 03 26 49 71 25

[www.vinaigre.com](http://www.vinaigre.com)