



COMMUNIQUÉ DE PRESSE 2025

L'ICONIQUE COLLECTION FESTIVE ISIGNY SAINTE-MÈRE DE RETOUR POUR DES FÊTES INOUBLIABLES !

**L'ESPRIT DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE SE PROFILE À L'HORIZON...
POUR LES CÉLÉBRER, ISIGNY SAINTE-MÈRE SIGNE LE RETOUR DE SA COLLECTION ÉPHÉMÈRE
CULTE, CELLE QUI TRANSFORME CHAQUE TABLE DE FÊTES EN MOMENT D'EXCEPTION !**

On retrouve avec plaisir l'iconique trio de crèmes festives élaborées autour des incontournables de la gastronomie de Fêtes : le foie gras, les morilles et la truffe. Des ingrédients premium qui se marient à la perfection à la Crème fraîche Isigny Sainte-Mère.

Dès la mi-novembre, ce trio de crèmes est de retour chez les meilleurs crémiers-fromagers ainsi qu'en grandes et moyennes surfaces, partout en France.

Le Petit Camembert aux Truffes et la Mimolette Grande Réserve (affinée en cave pendant 20 mois) viendront sublimer les plateaux de fromages.



Le Trio de Crèmes



Élaborées à partir du lait de grande qualité de la Coopérative normande,
**les crèmes festives Isigny Sainte-Mère offriront une touche raffinée
à tous vos plats de fêtes.**

Ce trio de crèmes se marie aussi bien avec de la viande, du poisson ou des légumes de saison
et se sert chaud ou froid !

Elles sauront twister toutes les recettes en un coup de cuillère et feront à coup sûr l'unanimité !

la Mimolette Grande Réserve



L'exceptionnelle Mimolette, "Grande Réserve", trésor sélectionné par les maîtres fromagers de la Coopérative parmi les Mimolettes Extra-Vieilles les plus nobles, fait également son retour en édition limitée. Elle est affinée pendant plus de 20 mois dans les caves normandes dans le plus grand respect de la tradition pour libérer toute son intensité et ses arômes.

Star incontestée des plateaux de fromages de fêtes, la Mimolette Grande Réserve saura charmer dès l'apéritif et sublimer chaque fin de repas.

En cuisine, c'est LA complice des chefs créatifs ! Chaude, froide, râpée finement ou taillée en copeaux généreux, elle signe chaque plat de sa couleur orangée éclatante et son goût authentique qui transforment les recettes les plus simples en créations audacieuses.



CRÈME & MORILLES – 20 cl – 4,20 €

Avec son goût délicat, la Crème & Morilles relèvera viandes et poissons grâce à de subtiles notes de sous-bois très appréciées des amateurs de champignons !



CRÈME & FOIE GRAS – 20 cl – 3,80 €

Préparée à base de blocs de Foie gras de canard prisés lors des fêtes de fin d'année, elle sublimerait blinis, légumes, verrines ou toasts.



CRÈME & TRUFFES – 20 cl – 8,50 €

La Crème & Truffles se mariera avec viandes, poissons mais aussi légumes avec une touche sophistiquée !



PETIT COEUR D'ISIGNY AUX TRUFFES – 150 g – 7,96 €

Le Petit Cœur d'Isigny aux Truffles, c'est toute l'onctuosité du Camembert associée à l'intensité de la Truffe, et une texture crémeuse grâce à l'ajout de Crème Isigny Sainte-Mère pour un plateau de fromages festif !



MIMOLETTE GRANDE RÉSERVE 20 MOIS D'AFFINAGE – 200 g – 4,20 €

Ferme et cassante, elle est puissante en goût et très aromatique. Sa couleur, la Mimolette la tient du rocou, un colorant naturel issu du Rocouyer, un arbre d'Amérique du Sud.

Isigny Sainte-Mère dévoile 3 recettes inédites pour se régaler de l'entrée au dessert et épater ses convives



Boules de Camembert Isigny Sainte-Mère aux Noix, Aneth et Ciboulette



INGRÉDIENTS

POUR

12

boulettes



- 1 Camembert Isigny Sainte-Mère affiné mais encore ferme
- 50 g de cerneaux de noix
- 1 cuillerée à soupe d'aneth fraîche ciselée
- 1 cuillerée à soupe de ciboulette fraîche ciselée
- Poivre du moulin

PRÉPARATION

- Détendre légèrement le Camembert à température ambiante pendant 10 à 15 minutes.
- Couper le Camembert en morceaux grossiers et enlever la croûte.
- Écraser le fromage à la fourchette jusqu'à obtenir une pâte homogène ou mixer légèrement si besoin.
- Façonner des boules de fromage d'environ 2 à 3 cm de diamètre.
- Réserver les boules 15 minutes au réfrigérateur pour les raffermir.
- Hacher finement les noix.
- Mélanger les noix concassées avec l'aneth et la ciboulette ciselées.
- Rouler chaque boule de fromage dans ce mélange pour bien les enrober.
- Disposer les boules sur un plat ou dans des mini-coupelles.
- Réserver au frais jusqu'au moment de servir.



Gnocchis à la Courge, Chips de Sauge et Crème de Camembert Isigny Sainte-Mère



INGRÉDIENTS

POUR



POUR LES GNOCCHIS À LA COURGE :

- 500 g de chair de courge (butternut ou potimarron)
- 100 à 150 g de farine
- 1 jaune d'œuf
- Sel, poivre, muscade

POUR LA CRÈME DE CAMEMBERT :

- 100 g de Camembert Isigny Sainte-Mère (croûte retirée)
- 15 cl de Crème Isigny Sainte-Mère entière
- Poivre

POUR LES CHIPS DE SAUGE :

- Une vingtaine de feuilles de sauge fraîche
- Huile d'olive ou beurre
- Fleur de sel

DÉCORATION :

- Quelques baies roses concassées
- Poivre du moulin

PRÉPARATION

- Cuire la courge à la vapeur 20 minutes.
- Égoutter ou sécher la chair pour retirer l'excès d'eau.
- Écraser en purée fine et laisser tiédir.
- Ajouter le jaune d'œuf, assaisonner avec le sel, le poivre et la muscade.
- Incorporer la farine progressivement jusqu'à obtention d'une pâte souple et non collante.
- Rouler la pâte en boudins, puis couper en petits morceaux de 2 cm.
- Façonner les gnocchis et les strier à la fourchette si souhaité.
- Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.
- Cuire les gnocchis par petites quantités jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface.
- Égoutter et réserver.
- Préparer la crème de Camembert. Chauffer la Crème Isigny Sainte-Mère dans une petite casserole.
- Ajouter le Camembert coupé en morceaux sans la croûte.
- Faire fondre doucement en remuant jusqu'à obtenir une crème lisse.
- Poivrer légèrement et réserver au chaud.
- Préparer les chips de sauge en faisant chauffer un peu d'huile neutre dans une poêle.
- Faire frire rapidement les feuilles de sauge jusqu'à ce qu'elles deviennent croustillantes (quelques secondes).
- Égoutter sur du papier absorbant.
- Servir les gnocchis dans un peu de crème au Camembert.
- Parsemer de chips de sauge.
- Ajouter quelques baies roses concassées pour la couleur et la fraîcheur.



Café Liégeois Maison et Crème Isigny Sainte-Mère



INGRÉDIENTS

POUR



POUR LA CRÈME CAFÉ :

- 25 cl de lait entier
- 1 espresso serré (env. 5 cl)
- 2 jaunes d'œufs
- 40 g de sucre
- 15 g de Maïzena

POUR LA CHANTILLY :

- 20 cl de Crème Isigny Sainte-Mère entière bien froide
- 2 cuillerées à soupe de sucre glace
- Noisettes torréfiées concassées



PRÉPARATION

- Préparer la crème café, délayer la Maïzena dans un peu de lait froid.
 - Chauffer le reste du lait avec l'espresso.
 - Blanchir les jaunes avec le sucre puis incorporer la Maïzena délayée au mélange.
 - Verser le lait chaud sur la préparation en fouettant.
 - Reverser le tout dans la casserole.
 - Cuire à feu doux sans cesser de remuer jusqu'à épaississement.
 - Verser dans les verrines, filmer au contact et laisser refroidir complètement.
- Monter la Crème Isigny Sainte-Mère en chantilly :
- Fouetter la crème bien froide avec le sucre glace jusqu'à obtention d'une chantilly ferme.
 - Réserver au réfrigérateur.
 - Dresser la chantilly sur le dessus à l'aide d'une poche ou d'une cuillère.
 - Décorer avec des noisettes torréfiées et du chocolat râpé.



ISIGNY SAINTE-MÈRE, TRADITION ET MODERNITÉ AU CŒUR D'UN TERROIR UNIQUE ET PROTÉGÉ

Fondée en 1909 en Normandie et ancrée dans un terroir d'exception, la Coopérative Isigny Sainte-Mère est réputée mondialement pour ses produits laitiers élaborés dans le respect de la tradition et avec la plus grande exigence. C'est grâce à la richesse du lait de ses producteurs, reconnu comme une matière première d'exception, qu'Isigny Sainte-Mère élabore des Beurres, Crèmes et Fromages dont les saveurs uniques lui valent une renommée internationale.

Ce n'est pas donc pas un hasard si la Coopérative est bien connue pour sa fameuse Crème d'Isigny A.O.P., la première à avoir été reconnue par une Appellation d'Origine Protégée, en 1986. Cette appellation met en lumière tout un savoir-faire, celui de la Coopérative laitière Isigny Sainte-Mère, héritière d'une expertise de plus de 110 ans, unique et préservée.

Contacts presse : Agence Monet

Linda Amsellem - 06 09 09 13 85 - l.amsellem@monet-rp.com

Claire Claude - 06 19 94 57 15 - c.claude@monet-rp.com



www.isigny-ste-mere.com

Crédit photo : © Isigny Sainte-Mère. Tous droits réservés.