

Cyrille
Vernoux
Maître Pâtissier
Chocolatier

Painillon

AU XVIIÈME, LE PETIT PAIN DE CHÂTILLON, FRIANDISE SAFRANÉE, ÉTAIT FABRIQUÉ PAR LES URSULINES DE LA VILLE ET AVAIT UNE RENOMMÉE BIEN AU-DELÀ DES LIMITES DU PAYS DE DOMBES.

CYRILLE VERNOUX S'EST INSPIRÉ DE LA RECETTE HISTORIQUE POUR VOUS FAIRE DÉCOUVRIR :

LE **Painillon**, PETIT PAIN GOURMAND À BASE D'AMANDES ET DE SAFRAN.



LE PAINILLON DE CYRILLE VERNOUX 1^{er} juillet 2011

Dossier de Presse



Cyrille
Vernoux
Maître Pâtissier
Chocolatier

Painillon

AU XVIIÈME, LE PETIT PAIN DE CHÂTILLON, FRIANDISE SAFRANÉE, ÉTAIT FABRIQUÉ PAR LES URSULINES DE LA VILLE ET AVAIT UNE RENOMMÉE BIEN AU-DELÀ DES LIMITES DU PAYS DE DOMBES.

CYRILLE VERNOUX S'EST INSPIRÉ DE LA RECETTE HISTORIQUE POUR VOUS FAIRE DÉCOUVRIR :

LE Painillon, PETIT PAIN GOURMAND À BASE D'AMANDES ET DE SAFRAN.



« Châtillon-sur-Chalaronne, patrie de Saint Vincent Depaul (véritable orthographe du nom), est une ville renommée aujourd'hui pour son ancien château et ses fortifications, ses halles médiévales et son marché typique du samedi matin, sans compter ses labels relatifs à l'embellissement floral, aux métiers d'art et son inscription sur la liste des plus beaux détours de France et dans celles des stations vertes de vacances.

Mais encore...

Du XVIIème au XIXème siècle, une gourmandise connut une renommée bien au-delà des limites du pays de Dombes. Il s'agissait des pains de Chatillon, friandise réputée pour satisfaire les papilles gourmandes de douceurs et d'épices. En effet, ces petits pains étaient sucrés et garnis de safran. »

Carine Renoux, Archives Départementales de l'Ain



Painillon

AU XVIIÈME, LE PETIT PAIN DE CHÂTILLON, FRIANDISE SAFRANÉE, ÉTAIT FABRIQUÉ PAR LES URSULINES DE LA VILLE ET AVAIT UNE RENOMMÉE BIEN AU-DELÀ DES LIMITES DU PAYS DE DOMBES.

CYRILLE VERNOUX S'EST INSPIRÉ DE LA RECETTE HISTORIQUE POUR VOUS FAIRE DÉCOUVRIR :

LE Painillon, PETIT PAIN GOURMAND À BASE D'AMANDES ET DE SAFRAN.



Ce sont les Ursulines installées depuis 1639 à Châtillon-sur-Chalaronne qui firent découvrir cette friandise « souveraine contre la malaria ». Le petit pain était si dur qu'il était pour habitude de le tremper dans leur soupe ou dans un verre de vin cuit.

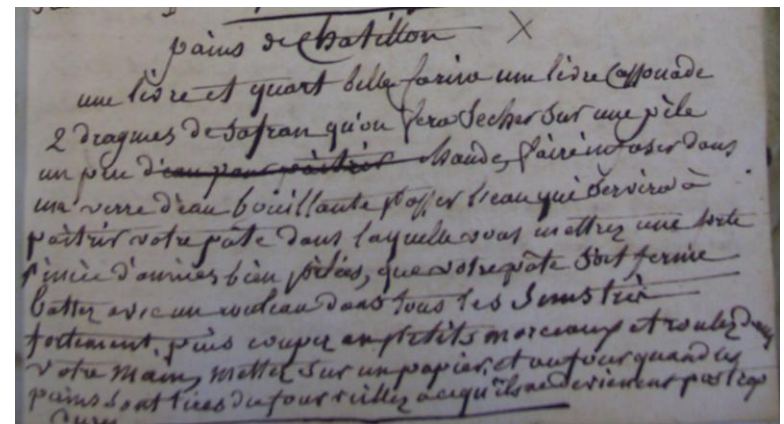
La recette a évolué au fur et à mesure des siècles mais est restée chère aux Châtillonnais. Jadis on trouvait ces petits pains dans toutes les épiceries, pâtisseries et boulangeries de Châtillon. On en servait dans les cafés et les auberges. Mais il disparut peu à peu au début du siècle dernier.

Toujours plus d'audace

Cyrille Vernoux a voulu faire renaître cette friandise chère à l'histoire de Châtillon-sur-Chalaronne.

Il s'est inspiré de sa recette redécouverte par Carine Renoux des Archives départementales de l'Ain et y a ajouté son savoir-faire de maître pâtissier chocolatier pour vous faire découvrir le PAINILLON.

Cyrille Vernoux n'en reste pas là et pousse l'audace à développer une version gourmande enrobée d'un délicat chocolat noir amer. Les deux versions cohabitent dans une même boîte pour le plaisir des papilles.





LANCEMENT LE 1^{ER} JUILLET 2011
BOÎTES DE 8 ET DE 16

CYRILLE VERNOUX : CRÉATEUR DE SURPRISES

Après avoir fait ses premiers pas de Maître Pâtissier Chocolatier dans une pâtisserie de grande renommée, **Cyrille Vernoux** ouvre son établissement en 2000 à Châtillon-sur-Chalaronne, au cœur d'une région renommée pour sa Gastronomie et son Art de vivre. Avec l'aide de son épouse Isabelle, **Cyrille Vernoux** devient vite une référence de saveurs et de qualité.

En 2007, le laboratoire de fabrication est déporté dans un local plus grand et adapté à la création et en 2009, le magasin est complètement refait autour d'une décoration épurée et moderne.

Cyrille Vernoux est exigeant dans son choix des matières premières. Il a le goût de la perfection et de l'harmonie des saveurs. Il aime sortir des sentiers battus et créer la surprise !



Cyrille
Vernoux

Maître Pâtissier
Chocolatier

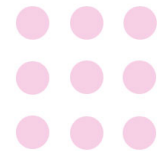
CYRILLE VERNOUX : CRÉATEUR DE SURPRISES

Un de ses credo : les glaces artisanales qui mêlent plaisir et raffinement.
Impossible également de ne pas goûter aux gâteaux de cet artiste-pâtissier : Bourbon, Othello, Capucine, Royal,

Au fil des saisons et d'un savoir-faire alliant modernité et tradition, vous apprécierez une large diversité d'entremets aux saveurs variées et des créations toujours audacieuses.
Petits fours fourrés, macarons, petits fours pâte d'amande feront le régal de vos papilles.
Petits et grands gourmands savoureront les pâtes de fruits, confiture, nougat, guimauve, pâte à tartiner, toujours fabriqués dans le respect du savoir-faire artisanal.
Travaillant à partir de grands crus de terroir, **Cyrille Vernoux** vous propose également une gamme variée de chocolat.

Cyrille Vernoux est reconnu dans sa profession. Il a organisé la 5^{ème} Biennale internationale des Arts de la Pâtisserie en 2008 et a été accueilli par l'association Sensibilité Gourmande.

Il est également un fantastique tailleur de glace !



MIEUX CONNAÎTRE LE SAFRAN

Le safran est présent dans de nombreuses cultures, continents et civilisations. Il serait originaire du Moyen-Orient, et probablement d'abord cultivé au Cachemire.

Le safran est très employé dans la cuisine. Son arôme est décrit par les chefs et les spécialistes du safran comme ressemblant au miel, mais avec des notes métalliques. Il contribue également à la coloration jaune-orangée des spécialités le contenant. Ces caractéristiques font du safran une épice utilisée dans des plats aussi différents que des fromages, des confiseries, certains curry, des liqueurs, des soupes, ou encore des plats de viande. Le safran est aussi utilisé en tant que condiment pour le riz. Dans la cuisine espagnole, il est utilisé dans de nombreux plats comme la paella. Le safran est également utilisé dans la bouillabaisse française et le risotto alla milanese italien.

L'utilisation traditionnelle du safran comme plante médicinale est légendaire. En Europe médiévale, on utilisait le safran pour traiter des infections respiratoires et maladies comme la toux, le rhume, la scarlatine, la variole, les cancers, l'hypoxie et l'asthme.

Il est également utilisé en teinture. Il colore d'un beau jaune vif les tissus.



MIEUX CONNAÎTRE LE SAFRAN

Sa culture

Après une période de repos en été, appelée estivation, cinq à onze fines feuilles vertes verticales, pouvant atteindre jusqu'à quarante centimètres de long, émergent du sol. En automne, des bourgeons pourpres apparaissent. C'est seulement en octobre, après que la plupart des autres plantes à fleurs ont relâché leurs graines, que le « *Crocus sativus* » développe ses fleurs colorées, allant d'un léger lilas pastel à un mauve plus foncé et strié. Durant la floraison, le safran mesure un peu moins de trente centimètres de haut. Dans chaque fleur, on trouve un style présentant trois fourches, chacune se terminant par un stigmate cramoisi de vingt-cinq à trente millimètres de long. La moisson des fleurs doit être très rapide : après leur floraison à l'aube, les fleurs fanent rapidement durant la journée. En outre, le safran fleurit dans une étroite fenêtre d'une à deux semaines. Chaque matin, le safranier parcourt sa plantation, cueille délicatement l'ensemble de la fleur de crocus, puis s'installe pour l'émonder. Pour deux heures de cueillette le safranier passe quatre heures à émonder les fleurs. Il s'agit d'extraire les trois stigmates rouges de la corolle violette veinée de mauve. La présence de ces stigmates permet de ne pas confondre le safran avec la colchique d'automne qui est toxique. Les stigmates sont ensuite délicatement séchés avant d'être ensachés pour être conservés à l'abri de l'air et de la lumière.

Il faut approximativement 150 fleurs pour obtenir 1 g de safran sec. Pour produire 12 g de safran séché, il faut près de 1 kg de fleurs. En moyenne, une fleur fraîchement coupée fournit 0,03 g de safran frais, ou 0,007 g de safran sec. C'est pourquoi on l'appelle l' **OR ROUGE** !

En 2009 la production mondiale est de 150 tonnes. L'Iran en produit 95% sur plus de 23.000 hectares cultivés par 80.000 familles. Au Maroc, traditionnellement cultivé sur les montagnes de l'Atlas, la production oscille entre 1 et 2 tonnes. L'Espagne dont le safran avait la meilleure réputation mondiale (safran de la Mancha) est en régression sévère : moins d'une tonne par an. La Grèce devient le premier producteur européen avec 8 tonnes sur 1.000 hectares, d'un safran bien conditionné et de très bonne qualité. Les autres pays, notamment la France (une dizaine de kilos) n'ont pas suffisamment de production pour exporter.

Les principaux pays consommateurs sont les Etats-Unis et les pays du Golf.

Sources : www.fr.wikipedia.org www.france-safran.com www.safrandefrance.fr





CONTACT PRESSE

Agence NOUS Créons pour Vous

49 Boulevard de Brou

01000 Bourg-en-Bresse

06 84 54 08 13

nouscreonspourvous@gmail.com

Diane Bertolini

06 84 54 08 13

Dossier de presse disponible sur www.cyrillevernoux.com