LA LIGUE CONTRE LE CANCER CÔTE-D'OR

L'or jaune voit rose
pour la bonne cause

Malgré un contexte de pénurie et sur fond de crise, Reine de Dijon renouvelle son engagement dans la lutte contre le cancer du sein.

Devant le succès rencontré l'an passé, le moutardier Reine de Dijon s'est organisé pour pouvoir proposer une nouvelle fois sa **moutarde rose**.

Subtil mélange de framboises, de poivre noir et de basilic, la moutarde rose sera vendue en édition limitée (**15 000 pots**), durant tout le mois d'octobre. Reine de Dijon s'engage à reverser **0,20€** par pot à la **Ligue contre le cancer Comité Côte-d'Or**. Fidèle à ses valeurs, la moutarde est également sans conservateur, sans colorant artificiel, sans arôme artificiel et produite à partir de graines récoltées en Bourgogne.

Une première édition couronnée de succès en 2021 !

En 2021, les 10 000 pots étaient partis comme des petits pains dès la mi-octobre, un record ! Plus de **150 revendeurs** avaient plébiscité la marque et salué l'initiative en prenant part à l'opération. Tant et si bien que Reine de Dijon a décidé de renouveler son engagement pour 2022.

Luc Vandermaesen, Directeur général Reine de Dijon lors de la remise du chèque à Claude Laborier, Président du comité de Côte-d'Or. Crédits : Reine de Dijon

Rappelons que l'enjeu de la prévention est important :

« Le cancer du sein est le cancer le plus fréquemment observé chez les femmes en France, comme dans l'Union européenne et aux États-Unis. Le nombre de cas observés chaque année a tendance à diminuer depuis 2005, même si cette maladie reste la première cause de décès par cancer chez les femmes en 2018. S'il est dépisté à un stade précoce, la survie à 5 ans est de 99 %. »

Source : Institut National du Cancer

Idée recette engagée

BABKA AU COMTÉ ET À LA MOUTARDE ROSE

440 g de farine • 35 g de levure fraîche de boulange • 9 g de sel • 220 g de beurre en morceaux • 2 càs de fromage frais • 2 càs de moutarde rose Reine de Dijon • 5 œufs • 150 g de comté râpé • 1 œuf et un peu de lait pour la dorure

1. Dans le bol d'un robot, mélanger la farine, la levure, le sel (attention que la levure ne touche pas le sel !) et les œufs à l'aide du crochet.
Disposer la pâte en boule dans un saladier, couvrir d'un torchon propre et laisser pousser environ 1 h 30.

2. Pétrir jusqu'à ce que la pâte devienne homogène et ajouter, petit à petit, le beurre jusqu'à ce qu'il soit complètement absorbé. Augmenter la vitesse, laisser pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords du bol.
Disposer la pâte en boule dans un saladier, couvrir d'un torchon propre et laisser pousser environ 1 h 30.

3. Dégazer la pâte en y mettant le poing , reformer une boule.
Recouvrir le saladier d'un film alimentaire et placer au frais pendant 2 heures au moins.

4. Sur le plan de travail fariné, étaler la pâte sous forme d'un rectangle. Tartiner avec le mélange fromage frais / moutarde, puis le comté rapé. Rouler la pâte dans le sens de la largeur : tresser en passant un brin par dessus l'autre en gardant la garniture vers le haut.

5. Placer la Babka dans un moule à cake chemisé de papier cuisson. Laisser reposer 30 à 40 minutes à température ambiante. Dorer au jaune d'œuf dilué avec un peu de lait, parsemer de comté râpé ou de graines de pavot, puis enfourner pour 20 minutes dans un four à 180°C.

Crédits recette et photo : Images et associés ; Muriel Arcos @cakesinthecity

Cette nouvelle moutarde s'inscrit dans la lignée d'une gamme née récemment, pour répondre aux attentes des consommateurs, soucieux de leur santé, de l'environnement et de l'origine des ingrédients. La nouvelle gamme est composée de **12 moutardes** différentes et de la **moutarde IGP** (Indication Géographique Protégée) « **savoir-faire 100% Côte-d'Or** ».

Quelques repères

3ème fabricant de moutarde en France

Graines **100%** françaises

Certifiée Ecocert et Indication Géographique Protégée

REINE DE DIJON — MOUTARDES DEPUIS 1840

Producteur écoresponsable engagé dans une vraie démarche énergétique et environnementale

Une entreprise soucieuse des problématiques de santé et qui lance la 1ère gamme de moutardes sans conservateur, sans colorant et sans arôme artificiel en 2020

Une entreprise consciente des problématiques d'environnement et qui fonctionne en énergie positive, grâceà sa station d'épuration et de méthanisation

zéro déchet enfoui

Une entreprise précurseur : marque pionnière sur le bio depuis 1998

+ 130 emplois créés en 20 ans

Contact presse : Christine Müller-Wille RP - 06 70 630 623 - christinemullerwille@free.fr