



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**LET'S  
TALK  
ABOUT  
PORK**  
FROM EUROPE<sup>\*</sup>

\*PARLONS DU PORC EN EUROPE

# ALEXIA DUCHÊNE DEVIENT L'AMBASSADRICE DE LA CAMPAGNE EUROPÉENNE

La campagne, dont l'objectif est d'informer sur l'élevage de porc européen, entame sa deuxième année et abordera notamment les sujets de la traçabilité, la modernité des élevages, l'anti-gaspillage, et la baisse des antibiotiques. Alexia Duchêne, demi-finaliste de Top Chef 10 et étoile montante de la cuisine parisienne, succède à Raphaële Marchal, journaliste et présentatrice culinaire, en tant qu'ambassadrice et ira à la rencontre des éleveurs français pour démêler le vrai du faux sur l'élevage porcin en France. Depuis son lancement en 2020, la campagne a permis de toucher 74 millions de millenials, à travers un dispositif qui allie TV, réseaux sociaux, et événements.



Paris, le 17 mai 2021

Cette deuxième année de campagne, a débuté dès le mois de janvier par la diffusion d'un Spot TV, et de 4 spots digitaux spécialement conçus pour illustrer et expliquer les sujets. Cette immersion télévisée et digitale a permis de toucher à ce jour plus de **42 millions** de Français.

Nouveauté cette année, la **Cheffe Alexia Duchêne**, sera l'ambassadrice de la campagne « **Let's Talk about Pork from Europe** ». Alexia ira à la rencontre des éleveurs afin de parler du cochon, de leur métier d'éleveur, et des évolutions au sein de la filière.

Au-delà de ces rencontres personnelles et humaines, la Cheffe signera des recettes uniques et modernes lors de moments de partage avec ses amis autour de la viande de porc et des charcuteries, mais aussi lors d'ateliers culinaires avec des membres de sa communauté qui auront lieu tout au long de l'année.

**EN ATTENDANT CES MOMENTS  
DE PLAISIR ET DE PARTAGE,**

découvrez la 1<sup>ère</sup> recette de la Cheffe Alexia Duchêne qui fera saliver vos papilles : Tacos d'échine de porc, salsa à la pomme



## POUR 4 PERSONNES

Temps de préparation : 25 min.

Temps de cuisson : 2h30

### INGRÉDIENTS :

#### • 700 gr d'échine de cochon

- 2 càc de piment poudre
- 4 gousses d'ail
- 2 oignons doux
- 1 citron jaune
- 50 ml d'huile d'olive
- 33 cl de bière blonde
- Sel, poivre
- 12 tortillas de maïs

#### Salsa pomme :

- 2 oignons doux
- 2 pommes boskoop
- 1 pomme Granny Smith
- 2 tiges de cébette
- Une poignée de coriandre
- 20ml de verjus
- 15ml d'huile d'olive
- Une pincée de piment
- 1 càc de miel
- 1 càc de sauce soja
- 2 piments jalapeños

## TACOS D'ÉCHINE DE PORC, SALSA À LA POMME

- 1/ Mariner l'échine avec le piment, le sel, poivre, l'huile d'olive, l'ail écrasé pendant 3H
- 2/ Dans un plat qui va au four mettre l'échine marinée, les oignons coupés grossièrement, recouvrir de bière, un trait de jus de citron
- 3/ Cuire au four à 140 degrés pendant 4H
- 4/ Une fois que l'échine est confite ajouter un demi-verre d'eau pour détendre un peu le jus de cuisson et effiloche le cochon
- 5/ Pour la salsa ciseler les oignons et faire suer avec l'huile d'olive
- 6/ Faire une Brunoise avec les pommes boskoop, faire colorer un peu puis déglacer au verjus. Cuire 5/10min
- 7/ Ajouter hors du feu la cébette ciselée, une Brunoise de pomme granny, de la coriandre hachée
- 8/ Assaisonner avec la sauce soja, le miel, le piment puis ajouter du sel si besoin et du poivre
- 9/ Cuire les tortilla dans une poêle très chaude 20 secondes de chaque côté
- 10/ Servir l'effiloché d'échine sur une tortillas, ajouter de la salsa puis mettre quelques rondelles de piment jalapeños et de la coriandre

**LET'S  
TALK  
ABOUT  
PORK**  
FROM EUROPE

### A propos de la campagne « Let's talk about pork »

« Il paraît que... j'ai entendu dire... j'ai lu un tweet... » aujourd'hui toutes sortes d'informations circulent très rapidement, qu'elles soient vraies ou fausses ! Face à cela, les filières porcines de France, d'Espagne et du Portugal, ont décidé, avec le soutien de l'Union européenne, de lancer ensemble un programme d'information sur l'élevage de porcs en Europe.

Cette campagne de 3 ans intitulée « Let's talk about Pork from Europe » interpelle les jeunes via des messages « Fake or Real ». Elle leur permet de faire la part des choses face aux rumeurs et autres « Fake news » et redirige vers le site [letstalkabouteuropork.com](http://letstalkabouteuropork.com)



**INAPORC**  
LES PROFESSIONNELS DE LA FILIÈRE PORCINE FRANÇAISE

### A propos du Porc Français et d'Inaporc

Le Porc Français garantit l'origine française des viandes de porcs et des charcuteries.

INAPORC est l'interprofession nationale porcine. Elle rassemble tous les métiers de la filière porcine française : fabricants d'aliments pour les porcs, éleveurs, coopératives, abatteurs-découpeurs, industriels de la charcuterie-salaison, grande distribution, artisans bouchers et charcutiers traiteurs, restauration collective.

L'interprofession défend les intérêts de la filière porcine française et met en œuvre des actions collectives d'intérêt général.

Pour toute information complémentaire, visuels ou demande d'interviews, n'hésitez pas à nous contacter.

## CONTACT PRESSE :

Sopexa France | Constance VASAK  
Constance.vasak@sopexa.com | 01 55 37 50 19



CAMPAGNE FINANÇÉE  
AVEC L'AIDE DE  
L'UNION EUROPÉENNE

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIEN  
LES CAMPAGNES DE PROMOTION  
DE LA QUALITÉ DES PRODUITS AGRICOLES.

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE

