



UN PLATEAU COMME UNE ŒUVRE

TABLEAUX PARIS SIGNE UNE CRÉATION EXCLUSIVE AVEC L'AOP FESTIVAL

CENTQUATRE-PARIS

5 rue Curial, 75019 Paris
Du vendredi 14 au dimanche
16 novembre 2025

VENDREDI 17H-21H

SAMEDI 11H-21H

DIMANCHE 11H-19H

Entrée libre – Dégustation gratuite



À DÉCOUVRIR TOUT LE MOIS DE NOVEMBRE DANS LEUR BOUTIQUE PARISIENNE

Dans le cadre de l'édition 2025 du AOP Festival, temps fort dédié aux fromages sous Appellation d'Origine Protégée du 14 au 16 novembre au CENTQUATRE-PARIS, Tableaux Paris s'associe aux fromages, beurrés et crèmes AOP pour imaginer une création laitière unique, disponible en boutique et sur internet tout au long du mois de novembre.

Ce plateau exclusif 100 % AOP, conçu comme un tableau comestible, met à l'honneur le patrimoine fromager français à travers une sélection des produits laitiers d'Appellation d'Origine Protégée soigneusement choisis pour leur complémentarité, leur saisonnalité et leur expression de terroir.

UNE MISE EN SCÈNE GASTRONOMIQUE DES AOP LAITIÈRES EN VENTE EN NOVEMBRE

Derrière cette création, on retrouve Tom Tarsiguel, fondateur de Tableaux Paris, reconnu pour sa démarche artistique et sensible autour du fromage. Sa signature : des compositions visuelles et gustatives inspirées, où chaque fromage, beurre et crème racontent une histoire.

Le plateau sera disponible en édition limitée dans la boutique Tableaux Paris (8 rue de Hanovre, 75002 Paris) et en commande sur le site internet, **du 1^{er} au 30 novembre 2025.**

Une occasion unique de déguster un plateau d'exception, de soutenir les filières AOP françaises et de faire (ou se faire) un cadeau de goût !

L'AOP FESTIVAL, LE RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE DES FROMAGES, BEURRES ET CRÈMES AOP – DU 14 AU 16 NOVEMBRE AU CENTQUATRE-PARIS

Pendant trois jours, les 51 appellations d'origine protégée laitières françaises - 46 fromages, 3 beurres et 2 crèmes – seront à l'honneur dans une ambiance conviviale et résolument festive.

L'AOP Festival accueillera cette année encore des **personnalités de renom** issues du monde culinaire et gastronomique pour des **animations** et des **shows inédits**. **Tom Tarsiguel de Tableaux Paris viendra présenter sa création et donner les astuces pour la reproduire, le samedi 15 novembre à 16h**

Cette 3^{ème} édition de l'AOP Festival revêt une saveur particulière : elle célèbre les 100 ans du concept d'Appellation d'Origine, né en 1925 avec la reconnaissance officielle du Roquefort, premier fromage à bénéficier de ce signe de qualité.

CONTACTS PRESSE

Clémence Gauvin

clemencegauvin@hotmail.fr
06.74.64.79.63

Marylène Bezamat
CNAOL

mbezamat@cniel.com
06.03.99.62.07

Delphine Le Sergent
CNIEL

dsacleux@cniel.com
07.86.74.80.47

Salle de presse : presse.filiere-laitiere.fr



À PROPOS DU CNAOL

Créé en 2002, le CNAOL, Conseil National des Appellations d'Origine Laitières, a pour rôle de défendre et de promouvoir les Appellations d'Origine protégées, au niveau national, européen et international. Il regroupe l'ensemble des Organismes de Défense et de Gestion (ODG) des 51 AOP laitières françaises : 46 fromages, 3 beurres et 2 crèmes. Il apporte également conseil et accompagnement aux ODG dans l'accomplissement de leurs missions : programmes de recherche et développement, outils collectifs, veille réglementaire... Le CNAOL mène de nombreuses actions pour lutter contre la distorsion, le parasitisme ou la contrefaçon qui portent préjudice aux AOP Laitières et d'informer sur les AOP Laitières.



À PROPOS DU CNIEL

Créé en 1974, Le Centre national interprofessionnel de l'économie laitière (Cniel) est l'association qui regroupe les organisations représentant les producteurs de lait de vache, les entreprises laitières privées, les coopératives laitières, et les acteurs du commerce, de la distribution et de la restauration collective. Le Cniel porte la volonté commune de ses membres de coopérer pour construire une filière laitière structurée, performante et durable, ancrée dans les territoires et ouverte sur la société et le monde d'aujourd'hui et de demain.