

Coupe du Monde 2010 :

Un jour, un match, une recette

A vos papilles le temps d'un match avec Merci Facteur !

Paris, le 8 juin 2010 – Elle arrive à grands pas ! Le coup d'envoi de la 19^{ème} édition de la coupe du monde de football sera donné le 11 juin prochain. Vous pensiez vous délecter des traditionnels chips / pizza / bières devant la télé ? Et si vous vous inspiriez plutôt des recettes que **Merci Facteur, le site d'envoi de courriers de tous types**, publiée en partenariat avec Gérard Guy et Jean Lapoujade sur sa série de **cartes illustrées spéciales Coupe du Monde ?**

Un jour, un match, une recette !

Chaque jour et pendant toute la durée de la Coupe du Monde, Merci Facteur proposera ainsi une nouvelle carte illustrée autour d'un match marquant. Celle-ci mettra en avant « La recette du match », combinant les spécialités culinaires des deux pays s'affrontant sur le terrain, ainsi qu'un commentaire du match. Vous n'avez qu'à vous rendre sur le site de Merci Facteur : en trois clics, vous choisissez votre carte et vous la faites envoyer par la poste à vos amis supporters des pays en lice. Pour les encourager ou les narguer, c'est à vous de voir !

« *La Coupe du Monde est un moment convivial qui met en éveil tous les sens* », indique **Robin Bourdet, fondateur de Merci-facteur.com**. « *Avec 'La recette du match', nous nous proposons de faire découvrir les spécialités des pays en compétition et de réveiller vos papilles !* »

WORLD CUP - SOUTH AFRICA 2010
LA RECETTE DU MATCH
SAUCE ROQUEFORT ASADOS DE BOEUF



FRANCE

11 JUIN 2010



URUGUAY



DANS UNE CASSEROLE, JETER 5 CL DE VIN DOUX APÉRITIF, 2 ÉCHALOTES CISELÉES ET CUIRE TRÈS DOUCEMENT À FEU DOUX JUSQU'À OBTENIR UNE CONSISTANCE SIMPEUSE. AJOUTER 250 G DE ROQUEFORT ÉMIETTÉ, 250 G DE CRÈME FRAÎCHE ET CHAUFFER EN REMUANT JUSQU'À ÉBULLITION. PUIS MÉLER 125 G DE BEURRE.

FOUETTER LE TOUT ET POIVRER GÉNÉREUSEMENT. SERVIR AVEC DES ENTRECÔTES DE BOEUF (ASADOS) BIEN PERSILLÉES, BIEN GRILLÉES ET SAIGNANTES, ACCOMPAGNÉES DE POMMES DE TERRE SIMPLEMENT CUITES AVEC LA PEAU, 1H AU FOUR À 180° SUR UN LIT DE GROS SEL.



La « céleste », telle qu'on surnomme l'équipe d'Uruguay, constitue une entrée roborative pour nos coqs dans cette coupe du monde. Pas moins de 4 étoiles ornent le maillot de cette brigade de gauchos, illustrant des victoires passées en coupe du monde ou aux jeux olympiques. Et même si ces étoiles ne constituent pas un label Michelin, elles n'empêcheront ces dribbleurs sud américains de démarquer sur des chapeaux de roux la compétition. S'ils ne veulent pas finir manqué dans l'un de ces vins épais produit dans la pampa de la cuchilla grande, nos coqs devront plus jouer des ergots que des ergots.

Réalisées par Gérard Guy (recettes et illustrations) et Jean Lapoujade (textes), l'ensemble des recettes seront rassemblées et agrémentées d'anecdotes sur l'histoire du football ainsi que de commentaires des matchs, au sein d'un ouvrage à paraître après la Coupe du Monde. Poète et écrivain, Gérard Guy est le créateur de *La Cuisine des poètes*, rencontres littéraires et gastronomiques avec les plus grands chefs (Bernard Loiseau, Jacques et Laurent Pourcel, Eric Frechon, Michel Roth, Jean-Pierre Biffi ou encore Yves Camdeborde). Jean Lapoujade est journaliste et écrivain de guides sportifs et gastronomiques (*Ô bachique parisien, Le Guide des bistrotts à vin de Paris, 12 menus pour 12 matchs*, etc.).

Déguster le match autour d'un bon plat ? Suivez le lien !

<http://www.merci-facteur.com/carte-coupe-du-monde-2010.html>

Contact presse

Judith Martin-Tardiat / Sophie Decaudin

Agence BondPR - 01 58 18 35 75

judith@bondpr.com ou sophie@bondpr.com

A propos de Merci-facteur.com

Courriers administratifs au format A4, cartes de vœux, photos... Merci-facteur.com est un site d'envoi de courrier de tous types. Il propose un vaste choix de 1500 cartes, d'enveloppes illustrées ou non, ainsi que de timbres de collection. Merci-facteur.com est édité par la société Bourdet, créée il y a 6 ans par Robin Bourdet, alors jeune étudiant en ingénierie logistique. En 2010, Merci Facteur prévoit un chiffre d'affaires de 200 K€.