

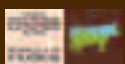


Contact presse : Marc Chaumeix - Agence Qui Plus Est Tél. : 04 73 74 62 35  
Port. : 06 82 17 10 86 - marc.chaumeix@quiplussest.com

Les "délices à la fourme d'Ambert", voilà un concours qui porte bien son nom ! Réservé exclusivement aux élèves des écoles hôtelières françaises, il permet aux jeunes chefs en formation d'exercer leur créativité avec la célèbre AOP fromagère auvergnate.

Les 8 finalistes du concours viennent d'être sélectionnés par le jury. Originaires de toute la France (Paris, Grenoble, Nancy, Montpellier, Saumur, Vannes...), ces jeunes chefs qui n'ont pas encore 18 ans, savent déjà régaler les papilles.

Ils s'affronteront en cuisine lors de la finale du concours jeudi 26 mars 2009 au Lycée Hôtelier de Chamalières.



## Concours national "Les délices à la fourme d'Ambert" : 8 jeunes chefs-cuisiniers en finale

Douce et parfumée, la fourme d'Ambert inspire de plus en plus de chefs car ce fromage s'accommode en finesse à chaque moment du repas. Partant de ce constat, les producteurs de fourme d'Ambert AOP (6000 tonnes fabriquées en 2008) ont créé, dès 1999 "Les délices à la fourme d'Ambert", un concours national de recettes exclusivement destiné à la future génération de cuisiniers français. En 2009, le défi proposé par le Syndicat de la fourme d'Ambert est réellement savoureux. Les élèves doivent réaliser deux recettes associant la fourme d'Ambert : une trilogie en entrée et un magret de canard en plat principal. Pour cette nouvelle édition, plus de cinquante élèves ont présenté deux recettes intégrant subtilement la fourme d'Ambert. Parmi ceux-ci, le jury de sélection a retenu 8 candidats apprentis cuisiniers de différents lycées hôteliers en France.

**TRILOGIE D'ENTRÉES ET MAGRET DE CANARD, la fourme d'Ambert AOP côté saveurs !**

"Une chose est sûre, la fourme d'Ambert les a vraiment inspirés, je ne m'attendais pas à recevoir des recettes d'une telle qualité. Les candidats ont une approche moderne, simple et facile de la cuisine alliant le plus doux des fromages bleus". Président du concours "Les délices à la fourme d'Ambert", Thierry CHELLE, Chef cuisinier Toque d'Auvergne installé à Ambert, a été réellement surpris par le niveau atteint.

"Les jeunes chefs sélectionnés ont une approche très contemporaine de la cuisine. Ils portent un regard neuf sur la fourme d'Ambert, un fromage dont les origines remontent pourtant au VIIIème siècle". Les druides peuvent être rassurés, de nouvelles potions sont en cours d'élaboration. Jugez plutôt : crumble de pain d'épices, rillettes de saumon et caviar d'aubergine à la fourme d'Ambert, nems à la fourme d'Ambert et tartare de la mer ou bien magret de canard à l'ananas et ses endives braisées à la fourme... Pour Rodolphe RÉGNAULD, parrain du concours et prix jeune talent régional *Gault et Millau*, dont le restaurant est situé à Pont-du-Château : "Pour la finale, il faut s'attendre à une belle compétition derrière les fourneaux. On s'aperçoit à la lecture des recettes que rien n'a été laissé au hasard. Même si les professeurs de cuisine les guident dans leur création, le niveau est élevé. Ça fait plaisir à voir ! C'est le jury qui va se régaler".

**UNE FINALE NATIONALE PLACÉE sous le signe de la créativité**

La finale du concours se déroulera jeudi 26 mars au Lycée Hôtelier de Chamalières. Sur place, les 8 jeunes chefs disposeront de trois heures et demie de préparation et de cuisson pour préparer et présenter leurs deux recettes. Deux jurys de dégustation "trilogie" et "magret de canard" - composés de spécialistes de la gastronomie - détermineront les trois meilleures recettes et récompenseront leurs auteurs. Les recettes primées feront l'objet d'une promotion auprès des chefs cuisiniers et des crémiers-fromagers de toute la France. Elles seront également disponibles sur le site internet : [www.fourme-ambert.com](http://www.fourme-ambert.com).





**Finale du concours national de recettes  
"Les délices à la fourme d'Ambert"  
Jeudi 26 mars 2009 au Lycée Hôtelier  
de Chamalières (Puy-de-Dôme)**



# 8 candidats de toute la France derrière les fourneaux

**Jérémy MORAIS**

**Institut des métiers de l'artisanat de Villiers le Bel (Val d'Oise)**

- Soupière chapeauté de Saint-Jacques et moules au fumet d'endives et fourme, huîtres chaudes et lasagnes de légumes confits et saumon à la fourme d'Ambert,
- Ballottine de canard en habit vert, méli-mélo de légumes aux croustillants de pomme de terre et fourme d'Ambert.

**Cyril BARDIN**

**Centre de Formation des Apprentis de Saumur (Maine et Loire)**

- Huîtres et son émulsion, nems et ses tartares de la mer et oeuf mollet fondant à la fourme d'Ambert,
- Magret de canard en croûte de fourme d'Ambert et sa sauce aux agrumes.

**Gianni PIANTONI**

**Lycée Stanislas de Villers les Nancy (Meurthe et Moselle)**

- Tartare aux deux saumons et noix de Saint-Jacques, crumble de pain d'épices et charlotte d'endives à la fourme d'Ambert, croustillant de pied de porc à la mousse de lentilles vertes du Puy,
- Magret de canard rôti et lardé à la fourme, sauce Bigarade, petit chou farci et duo de légumes.

**Gwënaelle PICHON**

**Centre de Formation des Apprentis Lucien Ravit à Livron (Drôme)**

- Trilogie aux saveurs auvergnates : velouté de lentilles du Puy, pied de porc et de copeaux de fourme d'Ambert, Saint Jacques panées au pain d'épices, salade d'endives et saumon fumé à la fourme d'Ambert,
- Brochettes de magret de canard à l'orange confite et son jus léger en émulsion de fourme d'Ambert, accompagnés de pommes de terre farcies à la crème de fourme d'Ambert.

**Jean-Baptiste CROS**

**Lycée des métiers, site du clos d'or à Grenoble (Isère)**

- Crumble de pain d'épice, rillettes de saumon et crème de fourme d'Ambert, millefeuille de pied de cochon et ses rayures, caviar d'aubergines et brunoise d'escargot, sablés de fourme,
- Magret de canard et endive à l'orange, chips zestées, purée de pleurote et sauce fourme d'Ambert relevée à l'orange.

**Yvann MONTEURO**

**Lycée Hôtelier de Chamalières (Puy-de-Dôme)**

- Cassolette de lentilles vertes du Puy au saumon frais, mousse de fourme d'Ambert, samoussas aux pieds de porc à la fourme et huîtres chaudes avec crème de fourme d'Ambert et brunoise de pommes,
- Tournedos de Magret de canard à l'ananas, accompagné d'un chou farci à la fourme d'Ambert et d'endives braisées

**Julie PERSEGOL**

**Lycée Jules Ferry La Colline de Montpellier (Hérault)**

- Croustillant de pied de porc et fourme d'Ambert, pavé d'aubergines et tomates confites farcies à la fourme d'Ambert, flan de lentilles vertes émulsion de fourme d'Ambert,
- Magret de canard farci à la fourme d'Ambert, gratin de pommes de terre et compotée d'endives, sensation fourme d'Ambert, chou romanesco légèrement glacé, pleurotes sautées.

**Julien LAMPERRIERE**

**Centre de Formation des Apprentis de Vannes (Morbihan)**

- Velouté de lentilles vertes du Puy, fourme d'Ambert et brisures de Saumon fumé, Huîtres Marennes d'Oléron au beurre d'Ambert, poivron vert au jus iodé, aumônière au caviar d'Aubergine à la fourme d'Ambert, aux escargots de Bourgogne.
- Magret de canard rôti, mille-feuille de chou vert et une douceur de carotte, Ananas frais sauté et sa crème d'Ambert.