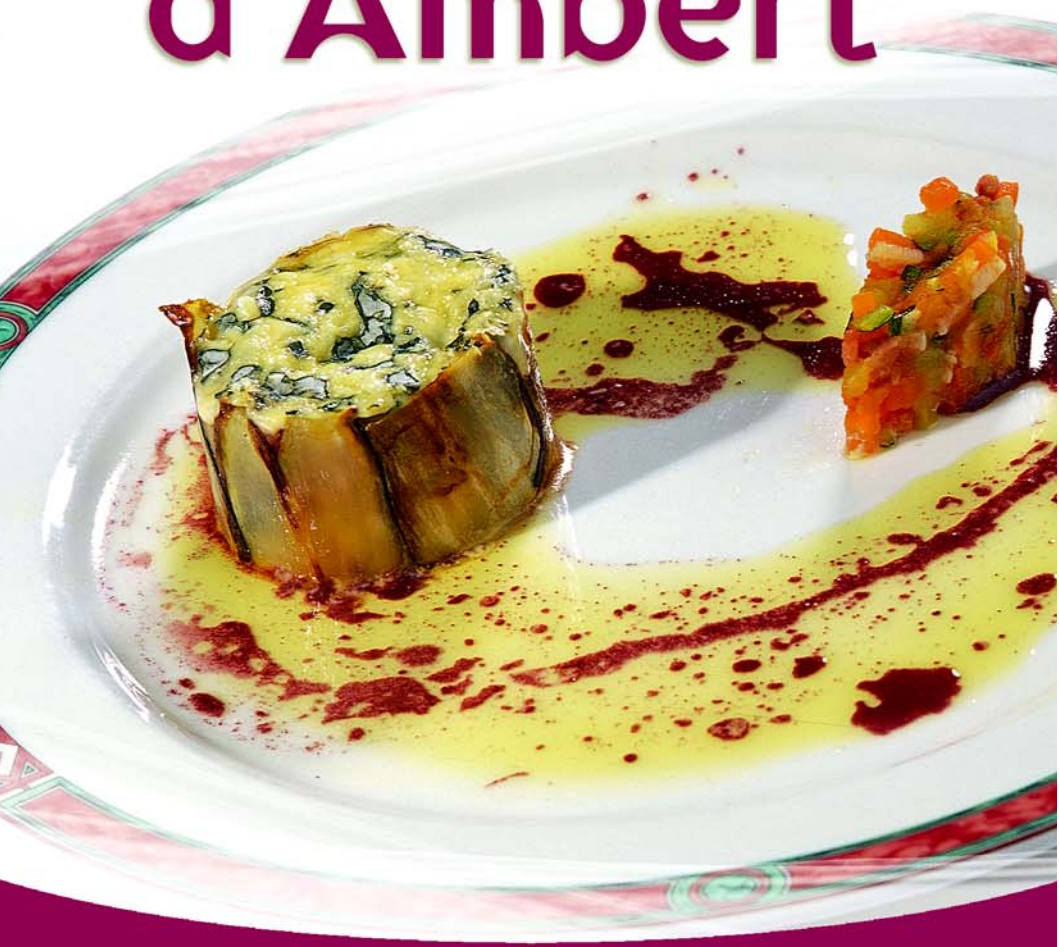


# Les délices à la Fourme d'Ambert



*Savourez le plus doux  
des fromages bleus*



DOSSIER DE PRESSE



# S o m m a i r e

- ✿ La fourme d'Ambert  
s'installe en cuisine 3
- ✿ Thierry Chelle innove  
la cuisine à la fourme d'Ambert 4
- ✿ Un concours de recettes  
réservé au lycée hôtelier 5
- ✿ Ambert célèbre son fromage  
avec les Fourmofolies 6
- ✿ Recettes de Thierry CHELLE :
  - Millefeuilles de légumes  
à la Fourme d'Ambert 7
  - Marbré de truite saumonée aux  
choux verts sauce Fourme d'Ambert 8
  - Suprême de volaille à la Fourme  
d'Ambert 9
- ✿ Recettes primées lors des Concours  
"Les Délices à la Fourme d'Ambert" :
  - Roulé de Saumon mi-cuit, Fourme d'Ambert  
et brochette maraîchère 10
  - Cappucino andalou à la fourme d'Ambert  
et aux lards croustillants 11
  - Tourte Ambertoise « Richard de Bas 12



# La fourme d'Ambert s'installe en cuisine

**La fourme d'Ambert dégage des arômes de fruits secs et de hautes terres. Sa douceur lui permet d'être consommée froide ou chaude. Les chefs cuisiniers conseillent d'accompagner la fourme d'Ambert d'un vin blanc moelleux tel un "côteaux du layon", d'un vin ensoleillé de Provence ou encore d'un grand Bordeaux rouge.**

La fourme d'Ambert est un fromage doux et parfumé qui s'accommode en finesse à chaque moment du repas. En entrée, les mélanges de parfums sont particulièrement subtils et délicats. Alors, composez-vous une salade avec

plusieurs dés de fourme d'Ambert, que vous accompagnerez d'une vinaigrette à la noisette, et pourquoi pas de quelques fines tranches de pomme acidulée.

**Le caractère affirmé de la fourme d'Ambert mettra également en valeur les viandes rouges (entrecôte), les viandes blanches (veau, volaille) et de nombreux poissons (truite saumonée, sandre,...).** C'est pourquoi, la fourme d'Ambert inspire de plus en plus de chefs cuisiniers qui développent avec ce fromage leur esprit créatif, alliant salé et sucré. La fourme d'Ambert permet de réaliser une sauce onctueuse qui se fond merveilleusement avec les autres saveurs sans les écraser.

Enfin, les gourmets savoureront d'autant plus facilement un dessert à base de fourme d'Ambert. Associée aux poires, aux pommes et autres fruits du verger, la fourme se révèle tout en douceur et permet de terminer le repas sur une note particulièrement originale.

## **La fourme d'Ambert s'emballe pour le "côteaux du layon"**

Deux régions, l'Auvergne et l'Anjou se sont rapprochées grâce à leurs produits de terroir. En effet, le "côteaux du layon", vin blanc moelleux, s'associe parfaitement avec le bleu doux de la fourme d'Ambert. Servir un verre de "côteaux du layon" bien frais accompagné d'un morceau de fourme d'Ambert, voilà un mariage heureux que beaucoup ont déjà consommé ! Alors, dégustez-les ensemble à l'apéritif, vous vous souviendrez de ce moment unique.



# Thierry Chelle innove la cuisine à la fourme d'Ambert

**Installé à Ambert en face de la mairie ronde, le jeune chef cuisinier Thierry Chelle (40 ans) n'en finit pas de surprendre avec une cuisine traditionnelle particulièrement inventive. Ses créations de recettes à la fourme d'Ambert sont un réel délice.**

Originaire d'Ambert, le chef Thierry Chelle a fait ses armes au Lycée Hôtelier de Chamalières avant de rejoindre l'École Supérieure de Cuisine Française à Paris. C'est là qu'il enchaîne les expériences dans les plus grands restaurants aux côtés des meilleurs chefs (Henri Fauron, Joël Robuchon,...). En 1988, il décide de reprendre le restaurant familial « Les Copains », qu'il réaménage entièrement. Il est depuis secondé par son frère Sylvain qui anime le restaurant et présente avec une pointe d'humour les délicieux plats.



*Le Chef Ambertois, Thierry Chelle*

« Dès mon retour à Ambert, j'ai souhaité mettre en place une carte gastronomique car j'aime apporter des touches créatives à mes plats. Je propose une cuisine traditionnelle inventive » se plaît à souligner Thierry Chelle.

« Mon métier consiste à exalter les saveurs, à faire déguster des plats que les personnes ne concoctent pas elles-mêmes. C'est pourquoi, ma carte - qui comprend cinq menus différents - change toutes les six semaines ». Point commun à chacune de ses cartes : il propose toujours plusieurs recettes à la fourme d'Ambert, quelle que soit la saison.



*Soufflé à la fourme d'Ambert*

« Avant, la fourme d'Ambert était uniquement servie sur le plateau en fin de repas, maintenant elle est entrée en cuisine et fait l'objet de savoureuses recettes créatives » explique-t-il. « Ce fromage se révèle particulièrement doux. Chaud ou froid, il se marie avec subtilité avec beaucoup de viandes ou de poissons. Les qualités gustatives de la grande au cœur tendre s'accordent avec de nombreux plats. Inventer des recettes devient presque un jeu ». De l'omelette à la fourme d'Ambert, au millefeuille de légumes en passant par Croquant de pied de porc à la fourme d'Ambert et le marbré de truite sauce fourme, **Thierry Chelle a déjà créé une quinzaine de recettes de cuisine associant le plus doux des fromages bleus. Une démarche qui séduit puisque de plus en plus de chefs cuisiniers lui demandent conseil pour bien cuisiner la fourme d'Ambert.**

# Un concours de recettes réservé au lycée hôtelier

En organisant le concours « Les délices à la fourme d'Ambert » les producteurs de l'AOC ont choisi d'aller en cuisine et de travailler en étroite collaboration avec la jeune génération de chefs cuisiniers.

Créé en 1999, le concours « Les délices à la fourme d'Ambert » s'adresse exclusivement aux élèves de BEP, CAP et baccalauréat professionnel des lycées hôteliers français. Il est organisé tous les deux ans au printemps, en partenariat avec les Maîtres-Cuisiniers de France, les Toques d'Auvergne, la Mutuelle des Cuisiniers de France, la Maison Bragard, la société Grand Marnier et la Coutellerie Dozorme. Ce concours est présidé par Pierre ROCHE, Maître-Cuisinier de France et Président du jury du meilleur apprenti cuisinier d'Europe, qui a consacré sa vie à la promotion de la cuisine française.

À Chaque édition, « Les délices à la fourme d'Ambert » mettent deux thèmes à l'honneur à travers un panier de produits de terroir relativement accessible afin que toutes les recettes soient facilement réalisables par le grand public.



*Jean Gautron, Président du SIFAM, organisateur des délices à la fourme d'Ambert.*

Les élèves ont plusieurs mois pour imaginer leurs deux plats et les faire parvenir au SIFAM. Ces recettes font l'objet d'une sélection de la part du jury. Celui-ci désigne les 10 finalistes qui viendront réaliser leurs recettes au cœur de la zone de production. Sur place, les élèves disposent de quatre heures de préparation et de cuisson. Deux jurys - composés de consommateurs, de professeurs de cuisine et de nombreuses personnalités de la gastronomie française (Régis MARCON, Gilles ÉTÉOCLE...) désignent les trois meilleures recettes.

Pour les élèves, « Les délices à la fourme d'Ambert » constituent une excellente occasion d'exprimer leur talent et de le faire valoir auprès du monde professionnel. Les recettes primées seront toutes éditées à plusieurs milliers d'exemplaires sous forme de fiches et feront l'objet d'une promotion auprès des chefs cuisiniers et des crémiers-fromagers de toute la France.



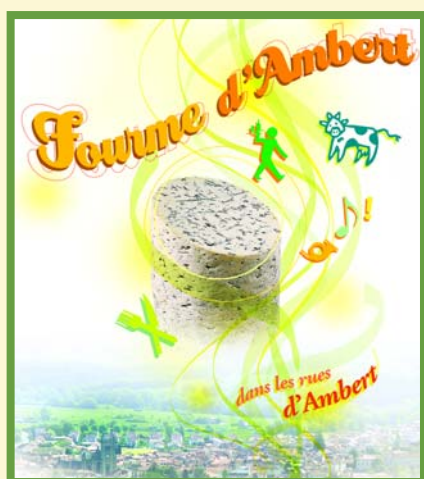
# Ambert célèbre son fromage avec les Fourmofolies

Tous les deux ans le premier week-end d'août, le Syndicat de la Fourme d'Ambert, la Ville d'Ambert et l'Union des Commerçants organisent les Fourmofolies. Deux jours de festivités placées sous le signe de la convivialité, de la gastronomie et de la découverte du pays d'Ambert.

Le nom "Ambert" évoque déjà la fourme. Cette ville de 8000 habitants se plaît à surprendre les visiteurs avec sa fameuse mairie ronde en forme de "fourme", la seule en Europe à présenter une telle architecture. Lors des Fourmofolies, les visiteurs viennent découvrir la fourme d'Ambert bien sûr, mais aussi l'ensemble des fromages, vins et autres spécialités gourmandes.

**Ambert devient alors un grand marché des terroirs avec 80 exposants venus de toute la France.** Les rues de la ville sont animées tout au long du week-end grâce aux nombreux spectacles, démonstrations et concerts prévus au programme. Tous les Fromages d'Auvergne (Salers, Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne, Cantal et Fourme) mais aussi de nombreuses AOC françaises (Époisse, Pélardon,...) et le célèbre Gorgonzola d'Italie sont présents.

Dans le haut de la ville, les producteurs du pays font découvrir l'agriculture de montagne du Livradois-Forez (conditions de production, qualité du lait, type d'alimentation...). Les 3 principales races de vaches laitières du pays



d'Ambert - Prim'Holstein, Montbéliarde, Ferrandaise - sont présentées. Le SIFAM assure des démonstrations de fabrication, des dégustations et la présentation de nombreuses recettes de cuisine à la fourme d'Ambert. Un fromage d'exception conté à travers la magnifique exposition "la fourme d'Ambert, une histoire vraie" réalisée par le Parc Naturel Régional Livradois-Forez.

*La Mairie d'Ambert affiche ses rondeurs comme la fourme*



## *Millefeuilles de légumes à la Fourme d'Ambert*



### **Pour 6 personnes**

- 6 tranches de brioche
- 150g de crème fraîche
- 50 g de lentilles vertes du Puy
- 6 tranches de grosses tomates
- 6 tranches d'aubergine
- 20 cl d'huile d'olive
- 250 g de Fourme d'Ambert
- sel et poivre du moulin



### **Présentation de l'assiette :**

- 6 cerneaux de noix
- Un mesclun de salade pour 6 personnes
- 10 cl de vinaigrette à l'huile de noix

### **Préparation**

Pour effectuer cette recette, il faut vous munir d'un plat à gratin ou de 6 cercles en inox de 8 cm de diamètre.

Cuire les lentilles à l'eau bouillante salée

(départ eau froide), réserver.

Cuire les tranches d'aubergine à la poêle à l'huile d'olive et réserver dans une assiette.

Passer rapidement à la poêle les tranches de tomate, assaisonner et enlever la peau si celle-ci se détache de la chair.

Monter la crème fraîche au fouet.

Découper vos tranches de brioche du même diamètre que les tranches d'aubergine et de tomate, ensuite passez-les au grille pain, ou au four à 200°C pour les toaster et les faire colorer.

Prenez vos cercles ou votre plat à gratin et monter successivement la brioche, puis la crème fouettée, quelques lentilles sur la crème, puis la tranche d'aubergine et celle de tomate.

Ensuite découper des disques (du même diamètre que les légumes) et de 3 à 4 mm d'épaisseur de fourme d'Ambert que vous posez sur le dessus. Enfourné à 180°C les millefeuilles à la fourme d'Ambert pendant 8 minutes.

Pendant la cuisson, préparer vos assiettes avec la salade avec la vinaigrette à l'huile de noix et les cerneaux.

Dresser à la sortie du four.

## *Marbré de truite saumonée aux choux verts sauce Fourme d'Ambert*



### **Pour 6 personnes**

- 1 belle truite saumonée de 1,2 kg
- 1 chou vert de 1,5 kg
- 250 g de crème fraîche
- 150 g de fourme d'Ambert
- 20 g de beurre
- Sel et poivre du moulin

### **Préparation**

Lever les filets de truite, et tailler de fines escalopes.

Blanchir les feuilles de chou.

Sur une feuille aluminium beurrée, étaler une feuille de chou et une escalope de truite saumonée, salez poivrez et rouler le chou avec la truite comme un boudin.

Envelopper dans la feuille d'aluminium et faites cuire à la vapeur 15 minutes, réserver.

### **✿ Pour la sauce :**

Faire bouillir la crème, ajoutez Fourme d'Ambert et beurre préalablement malaxés, remuer jusqu'à ébullition.

Enlever le papier aluminium, et trancher les rouleaux de truite.

Napper le fond des assiettes (chaudes) de la sauce fourme et disposer dessus les tranches de marbré.

On peut agrémenter ce plat de lentilles vertes du Puy en les disposant en dôme au centre de l'assiette.



## Suprême de volaille à la Fourme d'Ambert



### Pour 6 personnes

- o 6 filets de volaille (pintade ou poulet)
- o chou vert
- o 50 g de beurre
- o 12 tranches fines de poitrine de porc salée
- o Sel et poivre

### Sauce :

- o 250 g de fourme d'Ambert
- o 3 dl de crème liquide
- o Sel et poivre

### Préparation

Détailler les feuilles de chou pour enlever la cote et les laver.

Emincer le chou et le cuire à l'eau salée; lorsqu'il est cuit, ajouter le beurre et assaisonner. Réserver.

A l'aide d'un couteau, ouvrir chaque filet de volaille sans le couper en deux, ceci pour permettre de le farcir avec le chou.

Disposer le chou sur le filet de volaille et

replier par dessus le reste du filet. Votre volaille est alors farcie avec le chou à l'intérieur. Pour faciliter la présentation des filets de volaille farcis, mettre deux tranches de poitrine salée à chaque tiers du filet. Cela permettra de tenir le filet de volaille et de lui donner une forme arrondie sur le dessus.

### ✿ Confectionner la sauce à la fourme d'Ambert.

Faire bouillir la crème liquide et ajouter la fourme d'Ambert émiettée.

Laisser reprendre l'ébullition et mixer de façon à ce que la sauce soit lisse. Tenir la sauce au chaud.

Cuire les filets de volaille au four à vapeur (pendant 12 minutes) ou à la cocotte minute (pendant 8 minutes). Dresser ensuite les filets de volaille, les couper en deux juste entre les deux tranches de poitrine de porc pour laisser voir le chou et la chair de la volaille.

Disposer dans chaque assiette les filets ouverts et la sauce à la fourme d'Ambert autour. Servir très chaud.

Recette de Marc VIRCONDELET, C.F.A. de Haute-Saône, Vesoul (70)  
1<sup>ER</sup> PRIX DES 'DÉLICES À LA FOURME D'AMBERT'- 2005

## Roulé de Saumon mi-cuit Fourme d'Ambert et brochette maraîchère



### Pour 6 personnes

- o 1,2 kg de filet de saumon (avec peau)
- o 250 g de filet de merlan
- o 3 coquilles Saint-Jacques
- o 1 kg d'épinards
- o 1 laitue
- o 3 citrons
- o 1 rhizome de gingembre
- o 1/4 de chou vert
- o 18 champignons de Paris
- o 1/4 de céleri boule
- o 1/4 de céleri branche
- o 24 asperges
- o 2 gousses d'ail
- o 4 échalotes
- o 2 oignons
- o 1/2 botte de ciboulette
- o 1/2 botte de cerfeuil
- o 1/4 de bouquet de persil
- o 400 g de fourme d'Ambert
- o 400 g de beurre
- o 700 g de crème liquide
- o 100 g de blanc d'œufs
- o 100 g de lentilles
- o 6 filets d'anchois à l'huile
- o 100 g de farine
- o 1/4 de litre de vin blanc
- o huile, sel fin, poivre

### Préparation

#### Roulé de saumon mi-cuit.

Enlevez la peau, gardez-la et ôtez les arêtes. Ouvrez le filet en deux mais pas entièrement. Lavez, équeutez et passez les épinards au beurre, assaisonnez-les et ajoutez l'ail haché. Taillez la fourme en dés. Sur un papier sulfurisé légèrement huilé, disposez le saumon, étalez d'épinard, assaisonnez et disposez au milieu un boudin de fourme. Roulez, serrez bien et ficelez. Parez les deux bords et coupez 6 portions, passez-les au beurre et placez-les sur une plaque prête à réchauffer 5 à 10 mn à 180 °C.

#### Brochette maraîchère aux herbes.

Epluchez et lavez les légumes. Découpez-les en morceaux. Cuisez-les à l'anglaise séparément en changeant d'eau. Une fois refroidis, disposez-les sur la brochette. Sur une petite plaque, disposez les brochettes, la ciboulette ciselée et le gingembre haché. Assaisonnez, arrosez avec le vin blanc et l'huile. Bien enrobez le tout (mariné). Passez-les au beurre.

#### Gâteaux de merlan aux lentilles en habit vert.

Cuisez les lentilles. Blanchissez la laitue et réservez 12 belles feuilles. Braisez le reste avec le vin blanc, l'ail haché et un peu de beurre environ 10 mn. Découpez la fourme en dés. Enlevez les arêtes et

la peau du merlan et coupez-le en dés. Mettez le tout dans un cul de poule, ajoutez le jus d'un citron, sel, poivre, le gingembre haché et les échalotes ciselées, puis les lentilles. Liez avec la crème et mélangez bien. Chemisez les moules avec la laitue braisée, farcissez l'intérieur, couvrez et faites cuire à four doux, 10 à 15 mn à 150 °C. Après cuisson, démoulez et recouvrez les gâteaux avec les belles feuilles. Réservez au chaud.

#### Sauce Fourme d'Ambert aux anchois. Beurre monté aux herbes.

Dans une casserole, mettez les échalotes ciselées et les filets d'anchois désalés. Faites un zeste des citrons et ajoutez-le, ainsi que la crème, le sel, le poivre et le fromage. Faites réduire, passez au chinois et réservez au bain-marie. Faites suer les échalotes ciselées avec le vin blanc et réduisez-les presque à sec. Ajoutez la crème, assaisonnez et au moment de servir, montez au beurre. Rectifiez et ajoutez les herbes hachées à la fin.

**Au moment de servir :** coupez les St Jacques en deux, les marinez un peu avec le jus de citron, sel et poivre. Bien écaillez, enlevez toute la chair et la graisse qui reste, détaillez-la et faites-la sécher à four doux. Mélangez blanc d'œuf, farine et beurre fondu. Mettez le tout dans une poche et décorez au choix.



Recette de Olivier CANSIÈRE, Ecole des Métiers, Saint-Germain-Laval (77)  
2<sup>E</sup> PRIX DES 'DÉLICES À LA FOURME D'AMBERT'- 2005

## *Cappuccino andalou à la fourme d'Ambert et aux lards croustillants*



### **Pour 6 personnes**

- 1/2 litre de crème liquide
- 100 g de beurre
- 1/4 litre de lait
- 300 g de fourme d'Ambert
- 2 oignons
- 2 échalotes
- 6 tomates
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 3 gousses d'ail
- cerfeuil
- huile d'olive
- sel, poivre
- 10 cl vin blanc
- 100 g poitrine salée tranchée
- 100 g poitrine fumée tranchée.

### **Préparation**

Epluchez et lavez et émincez tous les légumes.

Faites les suer à l'huile d'olive. Déglacez au vin blanc, faites réduire et mouillez à l'eau, assaisonnez. Faites cuire 30 mn, mixez, chinoisez.

Faites fondre la fourme d'Ambert dans la crème fraîche.

Faites blanchir la poitrine salée et la poitrine fumée, les faire sauter pour les obtenir croustillantes.

Faites réchauffer le cappuccino  
Montez la réduction de fourme d'Ambert au beurre et émulsionnez à l'aide d'un mixeur.

Dressez dans un verre à cocktail le cappuccino et l'émulsion. Disposez harmonieusement le lard croustillant et une pluche de cerfeuil.

## Tourte Ambertoise « Richard de Bas »



### Pour 6 personnes

#### Pâte brisée :

- 200 g de farine,
- 100 g de beurre,
- 5 g de sel,
- 2 jaunes d'œuf,
- 50 g d'eau,
- 5 g de sucre.

#### Garnitures :

- 2 poireaux,
- 4 tomates,
- 2 gousses d'ail,
- 150 g poitrine de lard fumé,
- 150 g chipolatas,
- 2 oignons,
- 4 échalotes,
- 1 laitue,
- 1 poivron vert,
- 1 poivron rouge.

#### Appareil à crème prise salée :

- 125 g lait,

- 125 g de crème,
- 3 œufs,
- 2 jaunes d'œuf,
- 5 g de sel,
- 5 g poivre du moulin,
- 5 g noix de muscade.

#### Croûte de fourme :

- 50 g de farine,
- 80 g de beurre,
- 80 g fourme d'Ambert.

#### Décor :

- 2 tiges de persil.

### Préparation

Faites la pâte brisée : mélangez la farine avec le sel, puis le beurre, l'eau, les jaunes et le sucre et fraisez la pâte.

Préparez la garniture : lavez, mondez et coupez en dés les tomates. Faites blanchir les chipolatas (départ eau froide) et coupez-les. Lavez et émincez les

poireaux. Taillez les lardons. Coupez très finement la fourme d'Ambert. Grillez les poivrons au four, épluchez-les et dédoublez-les. Faire braiser les laitues.

Foncez la tourte.

Préparez l'appareil à crème prise salée : mélangez le lait, la crème, les œufs entiers et les jaunes et assaisonnez.

Préparez la croûte de fourme d'Ambert : mélangez au robot coupe la fourme d'Ambert, le beurre et la farine.

Garnir la quiche : 1<sup>e</sup> couche : suée d'échalotes et d'oignons avec tomates, poireaux et ail; 2<sup>e</sup> couche : laitue braisée; 3<sup>e</sup> couche : poivron rouge dédoublé; 4<sup>e</sup> couche : poivron vert dédoublé; 5<sup>e</sup> couche : fourme d'Ambert coupée finement; 6<sup>e</sup> couche : appareil à crème prise salée; 7<sup>e</sup> couche : croûte à la fourme d'Ambert.

Cuire la tourte au four à 220°C.

