

# AOP FOURME D'AMBERT

Des recettes aux accents du Nord

L'onctuosité et la douceur parfumée du plus doux des fromages bleus exalte toutes les saveurs.

Sa finesse réglera votre plateau de fromage, sa douceur invite à des créations culinaires originales et faciles, de l'apéritif au dessert !

Découvrez dans ce livret des recettes imaginées et réalisées par 6 Chefs du Nord qui ont associé leur créativité à l'AOP Fourme d'Ambert.



Découvrez toutes nos idées recettes sur  
[www.fourme-ambert.com](http://www.fourme-ambert.com)



#### SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL DE LA FOURME D'AMBERT

Chambre de Commerce et d'Industrie d'Ambert  
BP 69 - 63600 Ambert  
Tél : 04 73 82 01 55 • Fax : 04 73 82 44 00  
contact@fourme-ambert.com  
[www.facebook.com/FourmeAmbert](http://www.facebook.com/FourmeAmbert)



#### CONTACTS PRESSE

Agence Qui Plus Est : 04 73 74 62 35  
• Anne-Cécile Runavot : 06 34 87 35 87  
anne-cecile.runavot@quipluslest.com  
• Marc Chaumeix : 06 82 17 10 86  
marc.chaumeix@quipluslest.com



#### CRÉDITS PHOTOS :

• Thierry Bineau, ATELIER GOOD  
(portraits et recettes)  
06 73 26 51 18 • contact@ateliergood.com  
Facebook : GOOD.atelier  
• Ludovic Combe, Luc Olivier  
• Fotolia

Conception : [www.quipluslest.com](http://www.quipluslest.com)

## AOP Fourme d'Ambert

Le célèbre fromage auvergnat,  
s'invite sur les tables du Nord-Pas de Calais

Du 4 au 20 décembre 2014, l'AOP Fourme d'Ambert investit les tables du Nord-Pas-de-Calais ! Durant cette période, **Yorann Vandriessche, Jean-Luc Germond, Nicolas Gautier, Benjamin Delpierre, Benjamin Bajoux et Nicolas Rucheton**, 6 chefs emblématiques de cette région afficheront à leur carte une recette associant le plus doux des fromages bleus.

Cette opération s'inscrit dans le cadre d'un voyage des saveurs commencé il y a maintenant 6 ans. Après Montpellier, Nice, Bordeaux, Toulouse, Biarritz, Nantes, Marseille et Lyon, l'AOP auvergnate pose ses valises dans le nord de la France.

L'occasion sera également donnée de découvrir un livret de 18 recettes inédites concoctées par ces chefs, édité à 10 000 exemplaires et disponible dans les restaurants participant à l'opération et les crémiers-fromagers du Nord-Pas de Calais. Soucieux de mettre en avant sa région, chaque chef s'est ainsi efforcé de marier en toute harmonie, cette pâte persillée de caractère avec des produits locaux qui font l'ordinaire de leur cuisine. Crevettes grises, moules de bouchots, hareng fumé, bœuf rouge des Flandres, endives, potimarron, lingots du Nord, fruits rouges, Perlé de groseilles... autant de produits authentiques du « plat pays » qui font chanter leur accent Ch'ti sur les pentes accidentées de la chaîne des Puys.

Ce savoureux « dialogue des régions » s'opère comme une évidence et fait ressortir toutes les qualités de la Fourme d'Ambert.



# AOP FOURME D'AMBERT

La douceur créative



10<sup>ème</sup> appellation fromagère de France, l'AOP Fourme d'Ambert est fabriquée à partir de lait de vache sur une zone d'altitude dans le département du Puy-de-Dôme, 5 cantons du Cantal et 10 communes de la Loire. Particulièrement douce et onctueuse, dotée d'une légère pointe de caractère, cette AOP se cuisine à merveille. Si la Fourme d'Ambert est encore consommée de manière traditionnelle sur le plateau, elle fait désormais les beaux jours des chefs cuisiniers de l'hexagone.

### ... la richesse d'un terroir préservé

Fabriquée à partir du lait de vaches alimentées à base d'herbe (exclusivement issue des fourrages de la zone d'appellation), la Fourme d'Ambert est un fromage à pâte persillée. Elle est produite en Auvergne, entre 600 et 1 600 m d'altitude. C'est toute la richesse et la biodiversité de ce terroir qui confèrent au fromage son parfum subtil et délicat.

### ... la douceur créative en cuisine

Fromage doux et parfumé, l'AOP Fourme d'Ambert s'accommode à tous les moments clés du repas. Le plus onctueux des fromages bleus exalte les saveurs et se prête à toutes les envies, qu'elles soient salées, sucrées ou les 2. Chaude ou froide, l'AOP auvergnate se marie avec subtilité à de nombreux mets, parfois même les plus audacieux : avec des bananes en tapas, des myrtilles dans un cake ou même une sauce au chocolat !

Réaliser des recettes avec la Fourme d'Ambert devient un véritable jeu d'enfants !

#### Chiffres clés

- 19 litres de lait pour une fourme de 2,2 kg environ
- Près de 5 500 tonnes produites chaque année
- Au minimum 28 jours d'affinage

#### Production

- 60 millions de litres de lait collectés/an
- 1 200 producteurs de lait
- 4 producteurs fermiers
- 6 fromageries

#### Des formes généreuses

- 19 cm de haut
- 13 cm de diamètre
- 2,2 kg
- 27 % de matière grasse pour 100 g de produit fini



## 18 recettes en Nord

6 chefs du Nord-Pas de Calais interprètent l'AOP Fourme d'Ambert dans un livret recettes exceptionnel

Yorann Vandriessche, Vice-Président d'Eurotoques et chef du restaurant étoilé l'Arbre\* à Gruson, **Jean-Luc Germond\*** Conseiller Euro-Toques, **Nicolas Gautier** de La Laiterie\*, **Benjamin Delpierre** de La Liègeoise, **Benjamin Bajoux** du Balsamique et **Nicolas Rucheton** de l'Essentiel...

Six chefs connus pour leur talent et leur dynamisme, associés à Euro-Toques, se sont prêtés au jeu des saveurs et ont imaginé chacun 3 recettes associant l'AOP Fourme d'Ambert aux produits de leur terroir. Les 18 créations présentées au sein du livret feront voyager les sens, en mettant en valeur la richesse et la diversité culinaire de la région du Nord. Un mélange des saveurs réussi !

Pour Yorann Vandriessche du restaurant L'Arbre\*, le premier à adhérer au projet : « Mélange des goûts, des couleurs, présentations harmonieuses... nous avons pris beaucoup de plaisir à concocter des recettes simples et joyeuses qui soulignent l'humeur des gens du Nord et font ressortir toutes les qualités de la Fourme d'Ambert. Nul doute que la Fourme d'Ambert et ses recettes sauront prendre place sur les chariots de fromages et les grandes tables de notre gastronomie régionale ! ».

Dès le 2 décembre 2014, le grand public pourra se procurer gratuitement ce livret recettes chez les 6 chefs participant à l'opération, ainsi que chez tous les crémiers-fromagers de la région Nord-Pas de Calais, mais également via le site [fourmeambert.com](http://fourmeambert.com) ou sur la page [facebook.com/fourmeambert](https://www.facebook.com/fourmeambert).

Et pour poursuivre la découverte du plus doux des fromages bleus, les 6 chefs proposeront à leur carte une recette à la Fourme d'Ambert du 2 au 16 décembre. De quoi apprécier comme il se doit toutes les saveurs de l'AOP auvergnate !

