



4 pers.

300 g de Fourme d'Ambert
 4 suprêmes de volaille
 jaune des Dombes
 4 cannellonis
 4 poires au sirop
 Huile d'olive

Mélange d'épices : curry,
 safran, cumin, paprika
 Sel, poivre
 Sucre pour caraméliser
 25 cl de crème liquide



Yannick
DECELLE

Le Caro de Lyon



25 rue du Bât d'Argent
 69001 Lyon
 04 78 39 58 58



Cannellonis

farcis à la volaille jaune des Dombes,

poires et **Fourme d'Ambert**

Mettre à chauffer une grande casserole d'eau avec du gros sel. À ébullition, plonger les cannellonis et les faire cuire 5 mn. Les rafraîchir aussitôt à l'eau glacée pour stopper la cuisson. Couper en cubes les 4 suprêmes de volaille ainsi que 2 poires. Couper 150 g de Fourme d'Ambert en petits cubes. Faire chauffer une poêle avec un peu d'huile d'olive et faire revenir les cubes de volaille avec le mélange d'épices. Bien laisser colorer. Ajouter les cubes de poire avec une touche de sucre pour faire caraméliser. Débarrasser dans un cul de poule et ajouter la Fourme d'Ambert. Bien mélanger et remplir les cannellonis de cette farce. Mixer les poires restantes. Faire fondre le reste de Fourme d'Ambert dans la crème et l'incorporer à la compote de poires. Rectifier l'assaisonnement. Servir la compote à côté des cannellonis.

OPÉRATION FOURME D'AMBERT

Du 05 au 31 octobre 2015,
 découvrez et savourez les
 créations culinaires des
 chefs des Toques Blanches
 Lyonnaises autour de
 la Fourme d'Ambert,
 dans tous les restaurants
 participant à l'opération
 (liste sur le site de la
 Fourme).



AOP Fourme d'Ambert

La douceur créative



Suivez-nous sur

www.fourme-ambert.com

FourmeAmbert

Conception : www.quiplus.com - Crédit photos : L. Combe

Happy FOURME d'Ambert

LYON

Place Antonin Poncet

3 octobre 2015

Happy Fourme, le plein de saveur !

Pour la 2^e année consécutive, la Fourme d'Ambert et son événement Happy Fourme font escale à Lyon le **3 octobre 2015 sur la place Antonin Poncet**.

Au programme : dégustations gratuites, démonstrations de fabrication de la fourme, mais aussi la présence de la Confrérie du couteau Le Thiers... Le tout rythmé en musique.

L'occasion aussi de découvrir le 1^{er} livret recettes Auvergne Rhône-Alpes, édité par le SIFAm (Syndicat Interprofessionnel de la Fourme d'Ambert) en partenariat avec les Toques Blanches Lyonnaises. Les chefs cuisiniers vous présenteront tour à tour leurs créations culinaires à base du plus doux des fromages bleus. De quoi en saliver d'avance !

L'entrée est libre et gratuite.



L'AOP FOURME D'AMBERT



la douceur créative...

Depuis les années 1900, la Fourme d'Ambert ne cesse de se développer. Pour preuve, elle se classe aujourd'hui parmi les **10 premières AOP françaises**. Depuis 40 ans, le SIFAm défend la qualité du produit, soutient sa production et assure la promotion en France comme à l'étranger.



la richesse d'un terroir préservé...

Produite en Auvergne, entre 600 et 1 600 m d'altitude, ce fromage à pâte persillée est fabriqué à partir de **lait de vaches**. Celles-ci ont leur alimentation à base d'herbes (issues de la zone d'appellation), ce qui procure au fromage cette **texture souple et délicate**.

l'alliée des chefs...

Pour le plus grands plaisirs des papilles de **nombreuses déclinaisons** sont possibles : Millefeuille, clafoutis, crumble, nougat, carpaccio, cromesquis, risotto... La Fourme d'Ambert est devenue un **terrain de jeu pour de nombreux cuisiniers** qui l'utilisent autant pour des plats sucrés que salés.

Nous voilà bien loin du plateau de fromage servi en fin de repas. Avec la Fourme d'Ambert, le maître mot : **OSER !**



**Samedi
03 octobre,
le programme**

Shows culinaires



Les Toques Blanches Lyonnaises

subliment l'AOP Fourme d'Ambert !

Toujours dans l'aventure, Les Toques Blanches Lyonnaises prennent plaisir à utiliser leur savoir-faire et leur créativité afin de sublimer cette AOP. Cette association regroupe des passionnés de cuisine française qui savent allier les traditions avec les innovations culinaires du futur. **Le 1^{er} livret recettes Auvergne Rhône-Alpes** sera proposé le jour de l'évènement et est dès à présent téléchargeable sur le site de l'AOP www.fourme-ambert.com (rubrique média livrets recettes pdf).

Julien Gautier du " M Restaurant ", **Yannick Decelle** du " Le Caro de Lyon ", ainsi que **Christophe Marguin** du restaurant éponyme et **Christophe Foulquier** du " C Restaurant ", 4 chefs de la prestigieuse association, seront présents sur l'Happy Fourme d'Ambert le samedi 3 octobre !

- 11h-18h** Dégustations, démonstrations, initiations autour de l'AOP Fourme d'Ambert
- 11h** Démonstration de fabrication de Fourme d'Ambert
- 11h30** Démonstration de recettes par le chef Julien Gautier, Toque Blanche Lyonnaise
- 12h30** Démonstration de recettes par le chef Yannick Decelle, Toque Blanche Lyonnaise
- 15h** Démonstration de recettes par le chef Christophe Foulquier, Toque Blanche Lyonnaise
- 15h30** Goûter de l'AOP Fourme d'Ambert offert aux enfants
- 17h** Démonstration de recettes par le chef Christophe Marguin, Président des Toques Blanches Lyonnaises

Dégustations



Animations musicales



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 par an - 1 300 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



La confrérie du couteau Le Thiers®

La Confrérie du couteau LE THIERS® regroupe les amateurs ou professionnels passionnés par la qualité et la renommée de cette coutellerie d'exception. Cette association française d'amoureux de la coutellerie de Thiers sera présente autour de démonstrations d'assemblage de couteaux durant toute la journée. Le couteau LE THIERS® spécial Fourme d'Ambert, gagnant du concours des couteliers de l'été 2015 sera présenté lors de cette journée. Un couteau spécialement prévu à la découpe de la Fourme, permettant d'applater ce fromage idéalement.