



**Bonhommes**  
semi-glacés à la cannelle et  
Fourme d'Ambert

• Pour les spéculoos (à préparer la veille) :  
250 g de farine, 185 g de cassonade, 125 g de beurre, 1 œuf, 50 g d'amandes en poudre, 1/4 c. à café de cannelle, 1/2 c. à café de 4 épices, 1 c. à café de levure chimique, 1 pincée de sel

• Pour le semi-freddo :  
200 g de Fourme d'Ambert, 200 ml de crème liquide pour chantilly, 100 g de mascarpone, 50 g de sucre, 50 g de figues séchées, 50 g de dattes dénoyautées, 50 g d'abricots secs, 1 verre de Marsala



**B**

Chiara  
BIANCHI

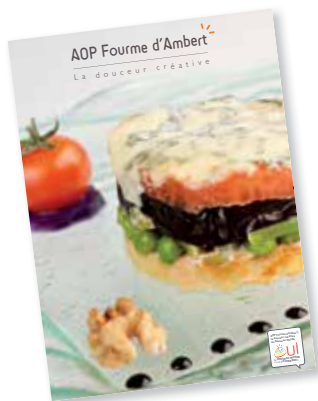
Carré Bleu

61 ter Prom. de la plage  
06800 Cagnes-sur-Mer  
04 93 31 00 00

**Préparation des spéculoos :** Mélanger l'ensemble des ingrédients et laisser reposer dans un endroit sec et frais jusqu'au lendemain. Rouler la pâte finement, découper des formes à l'aide d'un emporte-pièce en forme de bonhomme. Les poser sur une plaque de cuisson. Cuire 15 mn à 160° au four sur une feuille de papier sulfurisé.

**Préparation du semi-freddo :** Sortir la Fourme d'Ambert une heure avant. Couper tous les fruits secs en petits morceaux, les faire mariner dans le Marsala minimum 30 mn. Monter la crème en chantilly, égoutter les fruits secs et réserver le Marsala. Travailler au batteur à faible vitesse la Fourme d'Ambert avec le mascarpone, le sucre et le Marsala de la marinade puis ajouter les fruits secs. Incorporer délicatement la chantilly. Verser la préparation dans le même emporte-pièce que pour les spéculoos et mettre au réfrigérateur pendant au moins 3 heures. Pour le dressage, démouler les semi-freddos et les placer entre deux spéculoos.

**À découvrir :**  
le livret recettes été 2015  
et ses créations culinaires  
autour de l'AOP Fourme  
d'Ambert !



**AOP Fourme d'Ambert**  
La douceur créative



Suivez-nous sur  
[www.fourme-ambert.com](http://www.fourme-ambert.com)  
f FourmeAmbert

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

# Happy FOURME d'Ambert

**NICE**  
Place Garibaldi  
10 octobre 2015

**Happy Fourme prend  
ses quartiers place Garibaldi !**

Pour la 4<sup>e</sup> année consécutive, l'AOP Fourme d'Ambert et son événement Happy Fourme font escale à Nice le 10 octobre 2015 sur la place Garibaldi.

**Au programme de la journée :**  
dégustations gratuites, démonstrations de fabrication de la fourme, mais aussi la présence du Vignoble Languedocien avec la découverte de vins AOC Languedoc orchestrée par le CIVIL (Conseil Interprofessionnel des Vins du Languedoc). Le tout rythmé en musique.

Organisé par le SIFAm (Syndicat Interprofessionnel de la Fourme d'Ambert) en partenariat avec les Toques Brûlées Nice Côte d'Azur, 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, croustilles, 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 !**



## Les Toques Brûlées s'éclatent avec la Fourme d'Ambert

Toujours dans l'aventure, Les Toques Brûlées Nice Côte d'Azur sont présents durant toute la journée. Entre shows endiablés et challenges originaux, les chefs avides de partage et de transmission, vont à la rencontre des gourmands.

Ce collectif au nombre de 12 chefs, tous originaires de Nice et sa région casse les barrières de styles culinaires.

L'AOP Fourme d'Ambert laisse une nouvelle fois libre cours à leur créativité et imagination. De quoi faire vivre une journée intense en bonne humeur et en cuisine inventive.

### Samedi 10 octobre, le programme

- 11h-18h Happy Fourme : dégustations, démonstrations, initiations tout au long de la journée autour de l'AOP Fourme d'Ambert
- 11h30 Démonstration de recettes et dégustation par les Toques Brûlées
- 11h30 Démonstration de recettes et dégustation par les Toques Brûlées
- 13h Lancement de la fabrication de Fourme d'Ambert
- 14h30 Démonstration de recettes et dégustation par les Toques Brûlées
- 15h Suite de la fabrication de Fourme d'Ambert, découpe du caillé et début du brassage
- 15h30 Goûter de l'AOP Fourme d'Ambert offert aux enfants
- 16h Fin de la fabrication : moulages des fourmes d'Ambert
- 16h30 Démonstration de recettes et dégustation par les Toques Brûlées
- 17h Concert gratuit



### Shows culinaires



### 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



### Les 12 Toques Brûlées Nice Côte d'Azur

Gilles BALLESTRA  
Le Luna Rossa  
Didier BARBIER  
Le Crystal d'Or  
Jilali BERREKAMA  
Jilali. B  
Marc CHEVALIER  
Au Petit Gari

Chiara BIANCHI  
Carré Bleu  
David FAURE  
Aphrodite 1 étoile  
Frédéric GALLAND  
Le Parcours Live  
Gérald THOMAS  
Le Boudoir

Christophe LOUCHE  
Aux Caprices de Caroline  
José ORSINI Restaurant  
Le Bistrot du Port  
Luc SALSEDO  
Luc Salsedo  
Gilles STIGHEZZA  
Le Valbergano