

Happy

FOURME D'AMBERT

LYON

PLACE ANTONIN PONCET

SAMEDI 3 OCTOBRE 2015



Dégustations



L'AOP Fourme d'Ambert prend ses quartiers d'automne sur la place Antonin Poncet !

Pour la 2^e année consécutive, l'AOP Fourme d'Ambert fait escale le **samedi 3 octobre** dans la capitale des Gaules, **place Antonin Poncet**, pour le plus grand plaisir des gourmets et des gourmands.

Organisé en partenariat avec les **Toques Blanches Lyonnaises**, référence incontournable du paysage gastronomique français, ce savoureux rendez-vous promet un événement des saveurs haut en couleurs ! **Plusieurs chefs de la prestigieuse association seront présents** pour animer toute la journée des **ateliers culinaires** visant à valoriser l'AOP Fourme d'Ambert. Mais aussi, **dégustations gratuites, démonstrations** par les chefs des Toques Blanches Lyonnaises et **révélations des secrets de fabrication le tout saupoudré de musique...** un menu savoureux en perspective !

Animations musicales



Sans oublier l'atelier montage de couteaux animé par la Confrérie Le Thiers !

Shows culinaires



À noter que la 9^e AOP fromagère française au lait de vache regorge de possibilités. **Elle s'accommode à tous les moments clés du repas et prend sa place aussi bien dans les mets salés que sucrés, voire les deux.**

Après une 1^{ère} édition réussie, il est certain que le 3 octobre, la place Antonin Poncet va de nouveau vibrer au rythme de l'AOP Fourme d'Ambert !

Happy
Fourme
d'Ambert,
l'événement
saveur !

Depuis maintenant 4 ans, l'AOP Fourme d'Ambert descend de son plateau pour entamer un **tour de France des saveurs** avec son concept festif et original imaginé par les professionnels de la filière : **Happy Fourme**. Le temps d'une journée, la manifestation, gratuite, investira la place Antonin Poncet pour un moment festif, convivial et surtout, savoureux !

Le grand public entend bien découvrir tous les secrets de ce fromage onctueux. Sous un barnum, il pourra déguster avec beaucoup de plaisir cette AOP de qualité et cela sous toutes ses formes. Salée ou sucrée, la 9^e AOP fromagère au lait de vache fait des merveilles en cuisine et s'accommode parfaitement dans de nombreuses recettes. Mais aussi, découvrir le processus de fabrication à travers de nombreuses démonstrations orchestrées par les professionnels de la filière.

Démonstrations, explications, révélations... l'Happy Fourme d'Ambert, l'événement saveur à ne manquer sous aucun prétexte ! Et pour prolonger le côté festif, animations musicales et concerts gratuits viendront rythmer cette journée pour le plus grand plaisir de tous.



Chiffres clés :

19 litres de lait pour une fourme de 2,2 kg environ - Près de 5 500 tonnes produites / an - 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.

L'AOP Fourme d'Ambert, le plus doux des fromages bleus...

Membre de la famille des fromages à pâte persillée, **l'AOP Fourme d'Ambert est produite en Auvergne, entre 600 et 1 600 m d'altitude**, sur la zone de montagne du Puy-de-Dôme, 5 cantons du Cantal et 8 communes de la Loire. La richesse et la biodiversité de ce terroir lui confèrent son parfum subtil et délicat.

Reconnue AOC depuis 1972, la Fourme d'Ambert est fabriquée à partir du lait de vaches nourries à base d'herbe provenant exclusivement de la zone d'appellation. Elle fait le bonheur des chefs cuisiniers aux quatre coins de France qui l'utilisent de plus en plus dans leurs créations culinaires.

Depuis peu, Ambert, berceau de l'appellation situé aux confins du Puy-de-Dôme, de la Loire et la Haute-Loire, bénéficie de la distinction **Site remarquable du goût**, label national de reconnaissance touristique et gastronomique et ce grâce au plus doux des fromages bleus !

AOP Fourme d'Ambert

La douceur créative

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



Suivez-nous sur
www.fourme-ambert.com
f FourmeAmbert