

Jean-Charles
BATARD



Consommé de potimarron aux noix, ravioles de Fourme d'Ambert

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

Pour le consommé :

- 300 g de Fourme d'Ambert
- 1 kg de potimarron
- 100 g de beurre
- 100 g de crème liquide
- 200 g de fond de volaille
- Quelques cerneaux de noix

Pour la pâte à ravioles :

- 36 petits carrés de pâte à ravioles
(pour 3 ravioles par personne)

RECETTE :

- Éplucher et couper en morceaux le potimarron.
- Le cuire avec le beurre, la crème et le fond de volaille, à feu très doux et à couvert pendant au moins 30 mn.
- Étaler la moitié de la pâte à ravioles, la dorer avec du beurre.
- Déposer au centre environ 15 g de Fourme d'Ambert dans chaque raviole et un cerneau de noix.
- Refermer avec une autre pâte à ravioles et bien appuyer sur les bords afin que les deux carrés de pâte adhèrent.
- Cuire les ravioles au moment de servir dans une eau salée bouillante pendant 2-3 min.

Clémence ■

91 Levée de la Divatte sur les Bords de Loire
44450 Saint Julien de Concelles



La douceur créative



Suivez-nous sur

www.fourme-ambert.com

FourmeAmbert



À découvrir :
le livret recettes
Loire-Atlantique
et ses créations
culinaires autour
de l'AOP Fourme
d'Ambert !

CONTACTS PRESSE :

Agence QUI PLUS EST - 04 73 74 62 35

Marc Chaumeix - 06 82 17 10 86
marc.chaumeix@quiplusest.com

Anne-Cécile Runavot - 06 34 87 35 87
anne-cecile.runavot@quiplusest.com

Julie Scaringella
julie.scaringella@quiplusest.com

Happy FOURME d'Ambert

NANTES

Place du Commerce

31 octobre 2015

Happy Fourme, le plein de saveurs

Après le Vieux port à **Marseille**, la place Garibaldi à **Nice** ou la place Antonin Poncet à **Lyon**, l'AOP Fourme d'Ambert fera escale **samedi 31 octobre 2015 place du Commerce à Nantes** pour son premier Happy Fourme.

Organisé en partenariat avec **Interloire**, ce rendez-vous promet un événement convivial qui ravira gourmets et gourmands ! Durant toute la journée, plusieurs chefs proposeront des **dégustations**, des **démonstrations** et animeront des **ateliers culinaires** associant l'AOP Fourme d'Ambert aux produits régionaux de qualité.

Et pour officialiser le mariage du bon goût et des saveurs entre Auvergne et Loire-Atlantique, un **livret de recettes** a été réalisé avec la complicité de 6 chefs régionaux. Il sera largement **offert** au public le jour de l'événement.

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 !**

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



Le 1^{er} livret recettes Loire-Atlantique / AOP Fourme d'Ambert

La région Loire-Atlantique est pleine de ressources et de surprises. Un patrimoine gastronomique riche a permis à **6 chefs de concevoir 12 recettes originales et simples** qui font ressortir toutes les qualités de l'AOP Fourme d'Ambert.

Ce livret recettes 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).

Les Vins du Val de Loire accompagnent l'AOP Fourme d'Ambert !

InterLoire, l'Interprofession des Vins du Val de Loire qui regroupe 2 700 vignerons, 200 négociants et 15 caves coopératives de Nantes jusqu'à Blois, sera présente pour vous faire découvrir des alliances surprenantes avec notre chère AOP.

De quoi vous conquérir à travers dégustations et démonstrations.

Samedi
31 octobre
Place du commerce
Le programme...

10-18h	Happy Fourme : dégustations, démonstrations, initiations tout au long de la journée autour de l'AOP Fourme d'Ambert
10h30	Initiation et dégustation tapas à la fourme d'Ambert
11h	Fabrication de la Fourme d'Ambert
11h30	Démonstration de recettes et dégustation par les chefs
12h30	Démonstration de recettes et dégustation par les chefs
14h	Initiation et dégustation tapas à la fourme d'Ambert
15h	Fabrication de la Fourme d'Ambert
15h30	Démonstration de recettes et dégustation par les chefs
16h	Goûter de l'AOP Fourme d'Ambert offert aux enfants
16h30	Démonstration de recettes et dégustation par les chefs
17h	Initiation et dégustation tapas à la fourme d'Ambert

Shows culinaires



Dégustations



Animations musicales



Faire découvrir aux enfants...

Développer les papilles des plus jeunes, voilà un objectif pour cet AOP ! Autour d'un goûter offert, les enfants pourront s'essayer à la dégustation d'un fromage doux et parfumé.

