

# Happy

## FOURME D'AMBERT

### NICE

PLACE GARIBALDI

SAMEDI 10 OCTOBRE 2015



Dégustations



### L'AOP Fourme d'Ambert prend ses quartiers place Garibaldi !

L'AOP Fourme d'Ambert fait escale dans la ville de **Nice samedi 10 octobre place Garibaldi**, pour le plus grand plaisir des gourmets et des gourmands.

En 2014, plus de 7 000 personnes avaient participé à cet événement organisé par le SIFAm (Syndicat Interprofessionnel de la Fourme d'Ambert) en collaboration avec les Toques Brûlées Nice Côte d'Azur. Il faut dire que ces trublions du goût savent mettre le feu ! Battle entre chefs, démonstrations originales, conseils culinaires : leur présence au sein de la manifestation fera le bonheur des yeux et des papilles.

Le vignoble languedocien sera également mis à l'honneur avec la découverte d'une sélection de vins AOC Languedoc orchestrée par le CIVL (Conseil Interprofessionnel des Vins du Languedoc).

Dégustations gratuites, démonstrations par les chefs des Toques Brûlées, initiations à la cuisine, révélations des secrets de fabrication le tout saupoudré de musique... un menu équilibré et savoureux en perspective !

À noter que la 9<sup>e</sup> 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.

Parions que cette 4<sup>e</sup> édition soit placée sous le signe de l'originalité, de la créativité et de la (re)découverte du plus doux des fromages bleus !

Animations musicales



Shows culinaires



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 Garibaldi 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<sup>e</sup> 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.

Happy Fourme d'Ambert, l'événement saveur !



### 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](http://www.fourme-ambert.com)  
f FourmeAmbert