



La douceur créative



Membre de la famille des fromages à pâte persillée, la 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, cité de 7 000 habitants 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 !

■ CHIFFRES CLÉS

- 19 cm de haut
- 13 cm de diamètre
- 2,2 kg
- 19 litres de lait pour une fourme d'Ambert
- Au minimum 28 jours d'affinage
- 27 % de matière grasse pour 100 g de produit fini

■ LA FILIÈRE DE L'AOP

- Près de 5 500 tonnes produites chaque année
- 60 millions de litres de lait collectés/an
- 1 100 producteurs de lait
- 10 collecteurs de lait
- 4 producteurs fermiers
- 7 fromageries qui emploient 300 personnes



Suivez-nous sur

www.fourme-ambert.com

FourmeAmbert

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

Conception : www.quiplusest.com - Crédits photos : L. Combe, L. Olivier

Happy FOURME d'Ambert

MARSEILLE

Sous l'Ombrière - Vieux Port

Samedi 22 oct. 2016

Happy Fourme d'Ambert est de retour à Marseille !

Pour la 3^e année consécutive, la célèbre AOP auvergnate se prépare à investir l'Ombrière du Vieux-Port avec son événement gourmand et convivial : Happy Fourme d'Ambert !

C'est, en effet, le **samedi 22 octobre, de 11h à 18h**, que la bien-nommée "grande dame au coeur tendre" prendra ses quartiers au coeur de la Cité Phocéenne pour faire découvrir au plus grand nombre sa douceur et sa saveur issue des hautes-terres auvergnates, à travers dégustations gratuites, démonstrations de sa fabrication et ateliers culinaires... le tout saupoudré de musique ! Une belle journée festive et savoureuse en perspective !

Imaginé par le SIFAM (Syndicat Interprofessionnel de la Fourme d'Ambert), ce savoureux rendez-vous promet, cette année encore, un événement des saveurs haut en couleurs ! Plusieurs chefs de la région marseillaise seront bien évidemment de la partie pour se succéder derrière les fourneaux et animer toute la journée des ateliers culinaires visant à valoriser l'AOP Fourme d'Ambert et prouver que sa douceur parfumée se prête merveilleusement bien à la cuisine !

Après deux éditions parfaitement réussies, il est certain que le 22 octobre prochain le Vieux-Port va de nouveau vibrer au rythme de l'AOP Fourme d'Ambert !



La Région Auvergne-Rhône-Alpes

Puy-de-Dôme

Cantal

L'Europe

Marseille

Ambert



UNE DÉLICIEUSE ÉDITION 2016

Le temps d'une journée, l'AOP Fourme d'Ambert descend de son plateau pour proposer aux marseillais et autres visiteurs d'un jour, un voyage des saveurs particulièrement original et créatif sous la houlette de chefs emblématiques de la gastronomie marseillaise avec un menu des plus alléchants :

L'AOP Fourme d'Ambert dévoile tous ses secrets !

En plus des dégustations gratuites et des nombreux conseils de consommation, tout au long de la journée, un producteur d'AOP Fourme d'Ambert réalisera sous les yeux du public, les différentes étapes de fabrication de ce fromage délicat. Du brassage au moulage, en passant par la découpe et le caillé, Happy Fourme d'Ambert offre l'opportunité unique de découvrir en direct un process de fabrication qui demande rigueur, soin et attention.

Les chefs marseillais subliment l'AOP Fourme d'Ambert !

Une fois de plus dans l'aventure, les Chefs marseillais prennent plaisir à utiliser leur savoir-faire et leur créativité afin de sublimer cette AOP. Pour l'occasion, ils distilleront de nombreux conseils et montreront tous les champs des possibles en cuisine, avec l'AOP auvergnate.

Les chefs seront présents dès 10 heures avec, en fil rouge, " l'AOP Fourme d'Ambert sous le signe du poisson " : **Fred Charlet** du restaurant Le Bistrot du Cours / **Vincent Poette** du restaurant Le Malthazar / **Emmanuel Perrodin** du restaurant Le Relais 50.

À l'heure du goûter...

Les gourmets en herbe ne seront pas en reste ! Pour familiariser leurs sensibles papilles à la saveur douce et délicate de l'AOP, un goûter spécial leur sera concocté et offert !

Une programmation festive et rythmée

Une fête réussie ne se fait pas sans musique ! Toute la journée, un DJ animera la place avec une programmation dansante et diversifiée.

Le programme !

- 11h-16h** Dégustations, démonstrations, initiations autour de l'AOP Fourme d'Ambert
- 11h** Démonstration de fabrication de Fourme d'Ambert
- 11h30** Démonstration de recettes par les chefs
- 12h30** Démonstration de recettes par les chefs
- 15h** Démonstration de recettes par les chefs
- 15h30** Goûter de l'AOP Fourme d'Ambert offert aux enfants
- 16h30** Démonstration de recettes par les chefs



Shows culinaires



Un fromage délicat



Animations musicales



Pour les gourmets



Dégustations



Secrets de fabrication



Le plein de saveurs



Les chefs en action



Des recettes savoureuses

