

Tout savoir  
sur l'AOP  
Fourme  
d'Ambert

## LA DOUCEUR CRÉATIVE

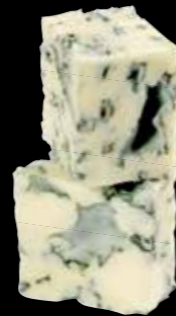
Membre de la famille des fromages à pâte persillée, la Fourme d'Ambert est produite en Auvergne, entre 600 et 1 600 m d'altitude, sur la zone de montagne du Puy-de-Dôme, 5 cantons du Cantal et 8 communes de la Loire. La richesse et la biodiversité de ce terroir lui confèrent son parfum subtil et délicat. Elle est fabriquée à partir du lait de vaches nourries à base d'herbe provenant exclusivement de la zone d'appellation. Douce et onctueuse, la Fourme d'Ambert est un incontournable du plateau de fromages. Aujourd'hui, elle s'accommode de plus en plus en cuisine où elle apporte une note de créativité. Les chefs cuisiniers français l'ont bien compris.

## LE PAYS D'AMBERT, BERCEAU DE LA FOURME D'AMBERT

Ce n'est pas un secret, la Fourme est connue et reconnue ! Emblème même de la ville, c'est elle qui accueille chaque visiteur en plein cœur d'Ambert avec la Maison de la fourme, véritable point de départ pour découvrir le Pays d'Ambert. Depuis peu, la cité des copains bénéficie désormais de la distinction Site remarquable du goût, label national de reconnaissance touristique et gastronomique.

## L'APPELLATION EN QUELQUES CHIFFRES

- 19 cm de haut, 13 cm de diamètre
- 19 litres de lait pour une fourme d'environ 2,2 kg
- Au minimum 28 jours d'affinage
- 27% de matière grasse pour 100 g de produit fini
- 5 390 tonnes produites par an
- Près de 60 millions de litres de lait collectés/an
- 1 088 producteurs de lait
- 7 fromageries et 4 producteurs fermiers



## À NOTER DANS LES AGENDAS !

Pas de repos pour l'AOP auvergnate ! Après un été des plus festifs, l'AOP reprend la route dès cet automne avec son événement gourmand et convivial : Happy Fourme d'Ambert !

Deux villes sont d'ores et déjà programmées : Marseille et Lille.

À travers dégustations gratuites, démonstrations de sa fabrication et ateliers culinaires, l'objectif de cette manifestation est de faire découvrir au plus grand nombre sa douceur et sa saveur issue des hautes-terres auvergnates. Le tout en musique... bien évidemment ! Pour les dates, restés connectés !



[www.fourme-ambert.com](http://www.fourme-ambert.com)

FourmeAmbert

## CONTACT PRESSE

Agence Qui Plus Est : 04 73 74 62 35  
Anne-Cécile Runavot : 06 34 87 35 87  
Anne-cecile.runavot@quiplussest.com



# D'Europavox à Rock en Seine, L'AOP FOURME D'AMBERT

part en tournée !



Parce que musique et fromage font bon ménage, l'AOP Fourme d'Ambert descend une fois de plus de ses hauts plateaux pour aller à la rencontre du plus grand nombre en s'associant à **deux festivals d'envergure cet été, Europavox à Clermont-Ferrand (40 000 personnes accueillies) et Rock en Seine à Paris (120 000 festivaliers)** et en organisant son traditionnel rendez-vous gastronomique à Ambert, **Les Fourmofolies**.

Par ce biais, l'AOP auvergnate souhaite faire découvrir et partager sa douceur créative avec le plus grand nombre. 2017, plus que jamais l'année de la Fourme d'Ambert !

Il faut dire que l'AOP Auvergnate fait de plus en plus d'adeptes avec sa douceur, sa saveur incomparable et sa facilité d'utilisation en cuisine. Elle affiche, par ailleurs, une belle dynamique avec des **ventes en hausse** en France comme à l'étranger (+3,8 % en 2016) et **3 nouveaux projets de production fermière** prévus pour 2017 et 2018.

Depuis quelques années, la filière a pris le parti d'aller à la rencontre des consommateurs partout en France en créant ses propres événements, **Les Fourmofolies et Happy Fourme d'Ambert**, puis en s'associant à des manifestations musicales.

Une belle façon de séduire les consommateurs de plus en plus nombreux à succomber à la douceur de l'AOP auvergnate, en touchant principalement les 30-40 ans, particulièrement réceptifs aux messages de qualité, de contrôle et d'origine de l'AOP !







Un dispositif  
*d'envergure!*

# La tournée estivale de L'AOP FOURME D'AMBERT

29 juin > 2 juillet 2017

••• L'AOP Fourme d'Ambert  
se savoure à Europavox

Pour la cinquième année consécutive, l'AOP Fourme d'Ambert sera présente à Europavox, festival de musiques actuelles qui se déroulera du 29 juin au 2 juillet 2017 à Clermont-Ferrand.

C'est sur l'esplanade de la place du 1er Mai que le stand sera déployé en fin d'après-midi, et ce juste avant les concerts. Une belle entrée en matière pour les 30 000 festivaliers attendus.

Et pour la première fois à Europavox, un artiste, en l'occurrence Manu Chao, se produira dans le temple de l'ovalie clermontois, la stade Marcel Michelin. Pour l'occasion, un espace Fourme d'Ambert sera installé dans les coursives du stade pour proposer dégustations et démonstrations de recettes orchestrés par une blogueuse culinaire. De quoi offrir un prélude de douceur tout en gourmandise aux spectateurs !

5 > 6 août 2017

••• Les Fourmofolies, un festival  
de saveurs et de musique !

Les 5 et 6 août prochains, la cité ambertoise accueillera la nouvelle édition des Fourmofolies ! Installés dans les rues de la ville, 80 exposants originaires de toute la France animeront un grand marché de spécialités des terroirs placé sous le signe de l'authenticité et de la gourmandise.

Et pour tout savoir sur l'AOP Fourme d'Ambert, le SIFAM proposera sur un grand espace dédié des dégustations de recettes concoctées par les chefs-cuisiniers, des démonstrations de fabrication et de nombreuses initiations pour apprendre à aplater (découper) et savourer le plus doux des fromages bleus.

A noter que cette année, la formule des Fourmofolies évolue pour tendre vers un festival « musique, gastronomie et terroir ». Ainsi pas moins de huit concerts seront programmés le temps du week-end avec des jeunes talents castés par la Coopérative de Mai à Clermont-Ferrand.

25 > 27 août 2017

••• L'AOP Fourme d'Ambert fait  
le show à Rock en Seine

Pour finir l'été en beauté, la Fourme d'Ambert monte d'un cran dans la catégorie « Festivals » en s'associant à Rock en Seine, festival de rock, qui attire chaque année plus de 100 000 visiteurs et offre une programmation éclectique et talentueuse.

À cette l'occasion, l'AOP Fourme d'Ambert dresse la table à un véritable trublion du goût, l'ancien chef étoilé, David Faure qui, à travers un show endiablé, proposera démonstrations de cuisine à l'azote autour de la Fourme d'Ambert. Le tout, sous les yeux ébahis du public. Un show unique et spectaculaire !

**L'AOP Fourme d'Ambert comme vous ne l'avez jamais vue !**

Pour favoriser la rencontre avec le public, montrer toutes les spécificités de l'AOP Fourme d'Ambert, la faire déguster sous toutes ses formes et assurer le show avec des ateliers culinaires et autres démonstrations, un dispositif spectaculaire et unique sera déployé sur chaque rendez-vous.

Sur un stand circulaire de 70 m<sup>2</sup>, chefs et blogueurs se relaieront sur un espace dédié équipé d'une cuisine éphémère pour distiller conseils de préparation et proposer aux festivaliers de nombreuses démonstrations de recettes et associations originales autour du plus doux des fromages bleus !

Pour compléter la découverte de l'AOP, les acteurs de la filière seront également présents pour répondre à toutes les questions du public :

Vous êtes sûrs que ce n'est pas trop fort comme bleu ? Quels sont ses secrets de fabrication ? Où est-elle fabriquée ?... Tout sera ainsi mis en œuvre pour partager avec le plus grand nombre savoir-faire et passion pour ce fleuron de la gastronomie auvergnate !

L'aspect touristique sera également de mise avec la participation de la Maison du Tourisme d'Ambert qui bénéficiera d'un espace pour montrer toute la richesse touristique du pays d'Ambert, berceau de l'appellation. Il faut dire qu'entre la Maison de la Fourme, le Moulin Richard de Bas, les Hautes-Chaumes du Forez et la nature environnante propice à toutes sortes d'activités sportives et ludiques, le pays d'Ambert a de nombreux atouts à faire valoir !

ZOOM SUR

*David Faure*



Après avoir œuvré près de 15 ans derrière les fourneaux du restaurant Aphrodite à Nice (étoilé Michelin de 2007 à 2014), le chef a créé avec sa femme, Noëlle, SensÔriel, une société de consulting, de coaching et de tables éphémères qui met à l'honneur à la fois le patrimoine et la gastronomie en version gastronomique, traditionnelle, méditerranéenne, moléculaire, healthy ou vegan... David et Noëlle Faure, assurément un duo hors normes toujours en ébullition, en création, en mouvement et en perpétuelle évolution qui mettront tout leur savoir-faire et leur passion au service du plus doux des fromages bleus !