

AOP

# FOURM FOLIES

Ambert, 5-6 août

## Le festival de musique gourmande !

Les 5 et 6 août prochains, Les Fourmofolies vont revenir en force avec une nouvelle édition imaginée dans l'esprit d'un festival de musique gourmande... Un concept plutôt alléchant !

Durant deux jours, la cité ambertoise - Site remarquable du goût grâce à son précieux fromage d'appellation - accueillera des animations, des spectacles de rue, des déambulations festives et une série de concerts événements en collaboration avec la Pépinière de mai, véritable défricheur de nouveaux talents de la région. Parmi les groupes à l'affiche : Youth Disorder, Hypnotic Wheels, Brabalan, Fou de joie, Ultra violet, Thomas Khan, Paiaka, Kawrites...

De quoi faire vibrer les 30 000 visiteurs attendus et emballer les 80 exposants du grand marché consacré aux spécialités de nos terroirs (vins, pains, charcuterie, miels...) qui prendront place dans les rues de la ville. De nombreuses appellations fromagères seront présentes aux côtés de l'AOP Fourme d'Ambert. Ateliers et dégustations, démonstrations de fabrication, présentations de recettes de cuisine assurées par des blogueurs culinaires, le plus doux des fromages bleus profitera de l'événement pour présenter son nouvel espace événementiel...

Pas de bon fromage sans lait de qualité, sans vaches bien soignées. C'est pourquoi, les Fourmofolies confortent l'espace ferme à ciel ouvert installé dans le boulevard Sully. Le public pourra bichonner la soixantaine de vaches Ferrandaises authentiques du Puy-de-Dôme, les vaches montbéliardes mais aussi échanger avec les éleveurs au sein du pôle agriculture... À noter la présence d'une douzaine de chevaux d'auvergne.

Et cette année, l'invité d'honneur est le Sainte-Maure-de-Touraine ! Reconnu AOP en 1990 et originaire de Touraine, le Sainte-Maure-de-Touraine est un fromage à pâte molle au lait de chèvre entier qui pèse environ 250 g. Sa croûte est recouverte de moisissures superficielles bleutées et sa pâte blanc ivoire est fine et souple.

Souvent copié mais jamais égalé, le Sainte-Maure-de-Touraine possède deux caractéristiques permettant de le distinguer des autres « bûches » de chèvre : sa forme évasée tronconique d'un diamètre plus petit d'un côté que de l'autre et sa paille de seigle gravée qui le traverse de part en part, véritable gage d'authenticité !



### CONTACT PRESSE :

Marc Chaumeix • 06 82 17 10 86  
marc.chaumeix@quipluses.com  
Anne-Cécile Runavot • 06 34 87 35 87  
anne-cecile.runavot@quipluses.com



## L'AOP FOURME D'AMBERT, la douceur créative

## PROGRAMMATION musicale

### >> SAMEDI

17h : BRABALAN

18h : FOU DE JOIE

19h30 : HYPNOTIC WHEELS

21h : THE WEEDERS

clôture de la soirée

### >> DIMANCHE

15h : ULTRA VIOLET

16h : THE DILIGENTS

17h : THOMAS KAHN

18h30 : PAIAKA, clôture de  
l'événement

Fil rouge : KAWRITES

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 de l'hexagone l'ont bien compris.

## LES CHIFFRES clés

- 19 cm de haut, 13 cm de diamètre
- 19 litres de lait pour une fourme de 2,2 kg environ
- Près de 5 200 tonnes produites chaque année
- Au minimum 28 jours d'affinage
- Près de 60 millions de litres de lait collectés/an
- 1 100 producteurs de lait
- 7 fromageries et 4 producteurs fermiers
- Plus de 400 emplois liés à l'AOP dans la zone de production
- Une aire de production limitée en zone de montagne (entre 600 et 1 600 m d'altitude)
- 27 % de matière grasse pour 100 g de produit fini



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

Conception : [www.quivlusest.com](http://www.quivlusest.com) - Crédits photos : E. Heimermann, Pixabay, P. Chârezyron