

HAPPY FOURME D'AMBERT

La douceur créative



Happy Fourme
débarque
chez les chefs !



Les restaurants participants :

L'événement Happy Fourme n'en finit plus de séduire les chefs cuisiniers partout en France...

Du 1^{er} au 31 octobre 2017, la douceur créative incarnée par l'AOP Fourme d'Ambert prendra place sur les tables d'une soixantaine de restaurants de renom.

Pour cette opération première du genre, les chefs laissent libre court à leur imagination et proposent des suggestions en tapas, en amuse-bouche ou en entrée associant un produit emblématique de leur région au plus doux des fromages bleus.

Véritable référence fromagère nationale, la Fourme d'Ambert, fromage au lait de vache fabriqué en Auvergne va une nouvelle fois réserver de savoureuses surprises aux amateurs. Sa pâte onctueuse faite de bleu et d'ivoire fait de ce fromage le roi des assiettes gourmandes et parfumées.

Plusieurs réseaux de chefs cuisiniers ont choisi de s'associer à l'événement : **Gourméditerranée** (Marseille Provence), **Les Toques Brûlées** (Nice Côte d'Azur), **Les Toqués du Goût** (Nantes, Loire Atlantique), **Les Toques Blanches Lyonnaises** (Lyon - Rhône-Alpes) et les **Toques d'Auvergne**.

Toutes les informations sur :
www.fourme-ambert.com
Facebook : **FourmeAmbert**
Instagram : **fourmedambert**

Les Toqués du Goût

L'Orée du Bois
Le Romarin
Le Square
Le Saint Laurent
Villa Belle Rive
Ville Mon Rêve
L'Auberge du Val de Loire
Villa St Germain
Le Clos St Thomas
Clémence

Les Toques d'Auvergne

La Fontaine
Auberge du Pont
Auberge des 4 chemins
Restaurant Vidal
Les Copains
Les Chênes
L'Ander
L'En But
La Belle Meunière
Le Clos Fleuri
Le Rivalet
Hôtel de France

Les Toques Brûlées

La Chaise Bleue Gourmande
Le Millésime
Blue Pearl
Le Luna Rossa
Atelier Notes de Cuisine
Le Bistrot du Port
Parcours Live Restaurant

Les Toques Blanches Lyonnaises

Un Grain de Folie
Atelier de cuisine P. Lechat
Le Tilia
M Restaurant
Le Bouchon Sully
La Table 101
Le Caro de Lyon
Le Vivarais
Au Comptoir d'Alice
La Meunière
Le Plato

Gourméditerranée

Rowing Club
Bistro du Cours
Intercontinental
La Pergola
César palace
La Lauracée
Le Malthazar
L'emporte-pâte
La Piscine
Vanille noire
Le Goût des Choses
L'Épicurien

Hors Gourméditerranée :

Les Grandes Tables de la Friche
Le Petit Longchamp



fourme-ambert.com



Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr
Conception : www.quiplusest.com - Crédits photos : Etienne Heimermann