

# HAPPY FOURME D'AMBERT

Happy Fourme d'Ambert de retour  
à Nice !



Samedi 10 novembre 2018  
Place Garibaldi - De 10h à 18h

Pour la 5<sup>e</sup> année consécutive, la célèbre AOP auvergnate se prépare à investir la Place Garibaldi avec son **événement gourmand et convivial : Happy Fourme d'Ambert !**

C'est en effet le **samedi 10 novembre** que la bien-nommée « grande dame au cœur tendre » prendra ses quartiers au cœur de Nice 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 niçoise** 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 : **Laurence Duperthuy** (Notes de cuisine), **Rédouane Mansouri** (Blue Pearl), **Julien Mattéo** (Novotel Sophia Antipolis), **Aurélien Nourry** (Le Millésime), **Takayuki Kamiya** (Chef à domicile), **Frédéric Galland** (Golf de Biot), **David et Noëlle Faure** (Sensoriel®).

Après quatre éditions parfaitement réussies, il est certain que le **10 novembre prochain, la place Garibaldi vibrera de nouveau au rythme de l'AOP Fourme d'Ambert !**

## HAPPY FOURME CHEZ LES CHEFS !

L'événement Happy Fourme n'en finit plus de séduire les chefs cuisiniers partout en France ! **Du 1<sup>er</sup> au 31 octobre 2018, la douceur créative incarnée par l'AOP Fourme d'Ambert prendra place sur les tables des Toques Brûlées !** 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.

## L'AOP Fourme d'Ambert

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.

## Les chiffres clés

### L'AOP Fourme d'Ambert

- 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

- 5 800 tonnes produites chaque année
- 60 millions de litres de lait collectés/an
- 1 100 producteurs de lait
- 10 collecteurs de lait
- 7 producteurs fermiers
- 6 fromageries
- Plus de 400 emplois liés à l'AOP dans la zone de production

## CONTACT PRESSE :

Marc Chaumeix • 06 82 17 10 86  
marc.chaumeix@quipluses.com  
Johanna Presneau • 04 73 74 62 35  
johanna.presneau@quipluses.com

fourme-ambert.com

Facebook FourmeAmbert

Instagram fourmedambert



La Région  
Auvergne-Rhône-Alpes



cantal  
LE DÉPARTEMENT

Ambert



LEUROPÉ  
S'ENGAGE  
"Produit d'origine protégée" (AOP)

Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr

Conception : www.quipluses.com - Crédits photos : N. Villion - Pixabay - Recette : C. Foulquier