

# PIZZA SOLEIL

aux courgettes, jambon et Fourme d'Ambert



- 80 g de Fourme d'Ambert
- 2 pâtes à pizza
- 2 courgettes
- 3 tranches de jambon
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

Coupez les courgettes en petits dés puis faites-les revenir dans une poêle avec l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Salez très légèrement et poivrez.

Coupez le jambon et la Fourme d'Ambert en dés puis ajoutez-les aux courgettes et mélangez.

Déposez le premier cercle de pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Mettez 3 cuillères à soupe de garniture au milieu de la pâte. Ajoutez le reste sur le pourtour, en formant une couronne. Recouvrez la garniture avec l'autre cercle de pâte.

Déposez un petit bol sur la farce du milieu afin de faire une empreinte et de souder la pâte. Découpez le pourtour du cercle. Soudez les bords avec le dos d'une fourchette.

Avec un couteau tranchant, découpez des bandes de 3 cm tout autour de la pizza garnie en commençant à 1 cm de l'emplacement du bol. Retournez chaque bande de pâte découpée afin que la farce soit visible. Enlevez le bol puis piquez à la fourchette l'empreinte laissée par le bol. Préchauffez le four à 200°C. Enfournes et cuire pendant 20 mn. Dégustez chaud ou tiède...



L'AOP Fourme d'Ambert  
part en tournée !

D'Europavox à Bruxelles, 5 étapes immanquables...




Pour ce second semestre 2019, l'AOP Fourme d'Ambert va partir à la rencontre de ses fans mais aussi se dévoiler au plus grand nombre !

Cette année encore, l'AOP auvergnate descend de ses hauts plateaux 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. Les festivités joueront les prolongations avec 2 rencontres 100 % Happy Fourme d'Ambert à Marseille et Bruxelles.


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. Pour la 1<sup>ère</sup> fois, l'AOP Fourme d'Ambert va aller en Belgique, à la rencontre de ses fans.

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 !

## L'AOP EN CHIFFRES

 19 cm de haut,  
13 cm de diamètre

5 800 tonnes  
produites par an

 Près de  
100 emplois liés  
à l'AOP dans la zone de  
production

19 litres de lait  
pour une fourme d'environ 2,2 kg

 Près de 60 millions  
de litres de lait collectés/an

1 aire de production  
limitée en zone de montagne (entre  
600 et 1 600 m d'altitude)

 Au minimum  
28 jours d'affinage

1 030 producteurs de lait

 6 fromageries

27% de matière grasse  
pour 100 g de produit fini

7 producteurs fermiers

## CONTACTS PRESSE

Agence Qui Plus Est  
Marc Chaumeix : 06 82 17 10 86  
marc.chaumeix@quiplussest.com  
Catty Boirie : 04 73 74 62 35  
catty.boirie@quiplussest.com



Suivez-nous sur  
[www.fourme-ambert.com](http://www.fourme-ambert.com)  
Facebook: FourmeAmbert  
Twitter: fourmedambert





## Une tournée d'envergure !

Ateliers culinaires, dégustations, démonstrations de chefs et blogueurs... l'AOP Fourme d'Ambert met les petits plats dans les grands pour aller à la rencontre de son public.

À chaque rendez-vous, la filière déploie un dispositif important en installant une cuisine éphémère intégrée à un stand circulaire de 70 m<sup>2</sup>. Un programme musical n'est jamais loin, qu'il soit concocté par l'événement hôte ou imaginé par l'équipe organisatrice de ces rencontres gourmandes ! Au fil des prestations, gourmands et curieux viennent glaner des informations autour du plus doux des fromages bleus. L'occasion pour la filière de distiller des idées recettes ou d'associations originales, mais aussi de dévoiler tous les secrets de fabrication de l'AOP.

### 27 > 30 JUIN 2019 : EUROPAVOX À CLERMONT-FERRAND

Cette année encore, l'AOP Fourme d'Ambert sera présente à Europavox, festival de musiques actuelles qui se déroulera du 27 au 30 juin à Clermont-Ferrand. C'est sur l'esplanade de la place du 1<sup>er</sup> 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.

### 3 > 4 AOÛT 2019 : FOURMOFOLIES À AMBERT

Les 3 et 4 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 des festivités et de la gourmandise. Et pour tout savoir sur l'AOP Fourme d'Ambert, le SIFAM (Syndicat Interprofessionnel de la Fourme d'Ambert) 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. Pour le plaisir des papilles, les invités d'honneur sont deux fromages d'exception de l'Est parisien : le brie de Meaux et le brie de Melun. Avec cette édition, les Fourmofolies confirme sa conversion vers un festival musical et gourmand. Ainsi, pas moins de 5 concerts seront programmés le temps du week-end avec des jeunes talents castés par la Coopérative de Mai à Clermont-Ferrand et des spectacles de rue animeront le nouveau centre-ville de la cité ambertoise.

**MISE EN BOUCHE >>> Tout au long du week-end, des chefs, dont l'affection pour le plus doux des bleus n'est plus à démontrer, se succéderont derrière les fourneaux : Antoine Gras, une étoile pour « La Table de l'Ours » à Val d'Isère, David Faure ou encore Thierry Chelles.**

### 23 > 25 AOÛT : ROCK EN SEINE À PARIS



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.

**MISE EN BOUCHE >>> À cette 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 !**

NOUVEAU

### 28 SEPTEMBRE 2019, HAPPY FOURME À BRUXELLES !

Se frayer son chemin entre les frites, le chocolat et la bière ? La Fourme d'Ambert entend bien relever le défi fin septembre. Pour la première fois, l'AOP auvergnate va mettre en place des actions de communication : événement, web, relations presse... La raison de cette délocalisation ? La Belgique est le principal pays importateur de Fourme d'Ambert en Europe.

**MISE EN BOUCHE >>> Pour cette virée au « plat pays », l'appel a été lancé auprès des blogueurs culinaires belges afin de leur laisser toute liberté pour cuisiner un des fleurons de la gastronomie auvergnate. Ainsi, Isabelle de « Pourquoi pas Isa », Philou de « Un cuisinier chez vous » ou encore Greg de « Cook'n Roll » sublimeront la Fourme d'Ambert pour la faire déguster à leurs compatriotes.**

### 26 OCTOBRE : HAPPY FOURME D'AMBERT À MARSEILLE

Pour la 5<sup>e</sup> année, la Fourme d'Ambert va investir l'Ombrière du Vieux-Port de Marseille pour clôturer en fanfare sa tournée 2019. La bien-nommée « grande dame au cœur tendre » prendra ses quartiers au cœur 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 ! Pour cette étape, l'AOP s'associe à Gourméditerranée, une alliance de chefs et restaurateurs talentueux dont le dessein est de promouvoir la gastronomie marseillaise et provençale. Une association qui réserve de jolies et savoureuses surprises gustatives !

**MISE EN BOUCHE >>> Partenaire historique de ce rendez-vous « fromagique » au cœur de Marseille, l'association Gourméditerranée entend faire la promotion de l'identité solaire et métissée de la cuisine en Méditerranée. L'occasion de (re)découvrir les affinités gourmandes entre produits de la mer et Fourme d'Ambert !**

