

FOURMOLIES

AMBERT

3 & 4 AOÛT 2019

de 9h à 20h

Un rendez-vous gourmand et festif à Ambert !

Les 3 et 4 août prochains, le rendez-vous gourmand et festif « Fourmofolies » prendra à nouveau ses quartiers à Ambert.

Pour cette 14^e édition, l'AOP Fourme d'Ambert entend positionner sa manifestation phare de l'été comme un festival gastronomique et aussi culturel.

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. La gastronomie ne sera pas en reste avec les démonstrations des chefs David Faure, Antoine Gras, Thierry Chelles..., mais aussi la présence d'environ 80 exposants, dont plusieurs sites remarquables du Goût, qui investiront les rues de la ville, proposant des produits de terroir de qualité (vins, charcuterie, pain, fromages...).

Enfin l'appétence visuelle et auditive sera satisfaite grâce à la programmation musicale concoctée avec la complicité de la Pépinière de Mai : Comausaure (électro), Lafayette Regency (folk), Wailing Trees (reggae), Comme John (pop), Thomas Kahn (soul).

Sans oublier les prestations de l'orchestre de rue Sopa Loca, la présence d'un carrousel à énergie familiale et de son orgue à meuh du Théâtre de la Toupine, les déambulations oniriques des Filles de l'air accompagnées de leur montgolfière et d'un curieux volatile, les performances improvisées et poétiques des étranges créatures Mario et Nénette... autant de spectacles de rues pour animer le nouveau centre-ville d'Ambert tout au long du week-end. Cette année encore, les animaux seront à la fête pour le plus grand plaisir de tous. Ferrandaise, vaches laitières, moutons mais aussi chevaux d'Auvergne, pas moins de 100 animaux seront présentés dans cette véritable ferme à ciel ouvert. Enfin, un spectacle équestre rythmera les 2 journées.

Concerts, théâtre de rue, ateliers de poterie, animations familiales, dégustations... la part belle sera offerte à la culture sous toutes ses formes pour ce « festival gourmand » !

L'AOP Fourme d'Ambert, la douceur créative

Membre de la famille des fromages à pâte persillée, l'AOP 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, l'AOP 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.

L'AOP Fourme d'Ambert, en quelques chiffres

- 19 cm de haut, 13 cm de diamètre
- 19 litres de lait pour une fourme de 2,2 kg environ
- Près de 5 800 tonnes produites chaque année
- Au minimum 28 jours d'affinage
- Près de 60 millions de litres de lait collectés / an
- 1 030 producteurs de lait
- 6 fromageries et 7 producteurs fermiers
- Plus de 400 emplois liés à l'AOP dans la zone de production
- 1 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.

CONTACTS PRESSE :

Agence Qui Plus Est | 04 73 74 62 35

Tifenn David | 06 88 03 27 88
tifenn.david@quiplussest.com

Catty Boirie |
catty.boirie@quiplussest.com