

## L'AOP Fourme d'Ambert : le plus doux et créatif des fromages bleus s'invite sur les tables de fêtes !

La douceur créative...

L'accroche qui qualifie l'AOP  
Fourme d'Ambert parle  
d'elle-même.

Cette pâte persillée est un  
incontournable des plateaux  
de fromages et apporte une note  
de créativité aux recettes  
des plus grands chefs.

De Marseille, Lyon, Nantes  
jusqu'en Belgique, le plus doux  
des fromages bleus se cuisine  
en mets salés comme sucrés et  
s'invitera bientôt sur les tables  
de fête.



### L'AOP Fourme d'Ambert sous l'œil des chefs...



« L'AOP Fourme d'Ambert se marie très bien avec des huîtres, des gambas, l'entrecôte et la volaille. Ma recette préférée d'ailleurs : les gambas à la Fourme d'Ambert et au curry ! C'est un fromage très facile à travailler grâce à sa texture très crémeuse. En sauce, on peut également y ajouter un fond de volaille pour la détendre ou l'intégrer même dans une polenta avec un petit peu d'emmental pour créer une texture plus élastique », **Jean-François Fafournoux, chef chez Les Chênes - Président des Toques d'Auvergne (Augerolles, Puy-de-Dôme).**



« Ce que j'aime dans l'AOP Fourme d'Ambert c'est son côté crémeux, sa profondeur aromatique. J'ai cuisiné un pain à la vapeur farci à la Fourme d'Ambert, à la poire et aux cèpes. Les champignons sont une valeur sûre pour une recette à base de Fourme ! Il y a 4 ans, j'ai également travaillé cette pâte persillée avec de l'oursin. Excellent ! Plus surprenant encore en version sucrée : la Fourme peut se travailler aussi avec du chocolat noir (64 % de cacao minimum) en ganache par exemple, avec un peu de beurre de cacao enrobé dans du chocolat noir. Un délice ! », **Emmanuel Perrodin, chef nomade (Marseille, Bouches-du-Rhône).**



« L'AOP Fourme d'Ambert se marie à merveille avec la poire, la volaille, le potimarron, le topinambour et même l'artichaut ! Ma préférence : la volaille farcie à la poire sauce Fourme d'Ambert. Cette recette a connu un grand succès dans mon restaurant », **Jean-Charles Batard, chef cuisinier - Jean-Charles Batard Traiteur (Le Pallet, Loire-Atlantique) - Membre des Toqués du Goût.**



« J'aime le goût, la texture et les possibilités que l'on a avec l'AOP Fourme d'Ambert de réaliser des recettes onctueuses comme mon croûteclair jambon, champignons, espuma et copeaux de Fourme d'Ambert. Pour moi, le meilleur mariage c'est avec le coing, fruit de saison. Je me suis impliqué aux côtés de l'AOP car je trouve que c'est un fromage qui mérite d'être valorisé. Cette volonté de faire la promotion de la Fourme d'Ambert dans toute la France c'est une idée qui m'a beaucoup plu », **Christophe Foulquier, chef exécutif et co-fondateur de C. Gastronomie (Chaponost, Rhône) - Membre des Toques Blanches Lyonnaises.**





## Les meilleures associations de chefs



### POISSONS / CRUSTACÉS

- Gambas
- Saint-Jacques
- Huître
- Oursin
- Saumon fumé...



### VIANDES

- Volaille
- Bœuf
- Veau
- Agneau...



### LÉGUMES

- Potimarron
- Topinambour
- Artichaut
- Champignon
- Aubergine
- Courgette
- Concombre
- Pomme de terre
- Haricots verts...



### FRUITS / DESSERTS

- Poire
- Coing
- Figue
- Pomme
- Fruits secs
- Chocolat noir...

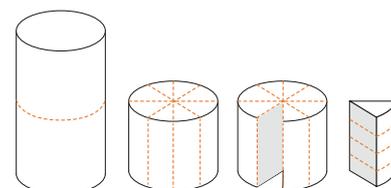
## L'AOP Fourme d'Ambert en 5 étapes

### BIEN CHOISIR LA FOURME D'AMBERT

La Fourme d'Ambert peut vous être proposée en 1/2 fourme, que vous présenterez à vos invités en fromage unique sur un plateau, accompagnée de quelques poires en dégustation. Vous pouvez également l'acheter en parts, mais vous pourrez également la trouver entière présentée debout dans son costume léger gris bleuté. Son cœur doit révéler une pâte ivoire au persillage bien développé et assez régulier. Au toucher, la Fourme d'Ambert doit se révéler souple et dégager une douce odeur subtile de sous-bois.

### PRÉSENTER & DÉCOUPER

Si la Fourme d'Ambert peut être servie debout (entière ou en 1/2), elle est généralement découpée et vendue en rondelles. Pour découper ou « aplater » la Fourme d'Ambert dans les règles de l'art, on commence par son sommet, en un mouvement circulaire. On taille comme des vagues jusqu'au talon du fromage. On peut également s'équiper d'un couteau spécifique à son AOP, un couteau **LE THIERS®** réalisé par la coutellerie Chambriard.



### DÉGUSTER

Avec sa saveur délicate, ses notes parfumées aux arômes de sous-bois et un goût doux tout en rondeur, la Fourme d'Ambert se démarque de tous les fromages bleus. C'est toute cette douceur qui lui permet de s'accommoder à tous les moments clés du repas. Elle trouvera naturellement sa place sur un beau plateau de fromages mais pourra également s'associer dans de nombreux mets salés ou sucrés.



### ACCORDER

- Côté pains, la Fourme d'Ambert s'accommode parfaitement avec une baguette d'artisan boulanger mais également avec un pain de campagne, un pain de seigle ou encore du pain d'épices légèrement passé au grill.
- Côté vins, les vins blancs de son terroir à la minéralité rafraîchissante l'accompagneront divinement bien (Côtes d'Auvergne) mais les vins plus moelleux comme le Coteaux du Layon ou le Muscat de Frontignan sauront parfaitement libérer tous ses arômes.
- Côté fruits, n'hésitez pas à l'associer avec des fruits secs (raisins, noix, noisettes...) et frais (figues, framboises, cerises, poires, coings ou même bananes !) ou un chutney de mangue.

### CONSERVER

L'AOP Fourme d'Ambert se conserve très facilement plusieurs semaines. Pour cela, il faut la placer au frais dans un papier « respirant » (type aluminium ou papier du crémier). Pour apprécier tous ses arômes, il faudra la sortir du réfrigérateur et la laisser reposer à température ambiante au moins une heure avant la dégustation.

*Astuce > portionner votre Fourme d'Ambert en morceaux que vous mangerez en quelques jours. Ainsi, les allers-retours chaud / froid (frigo / température ambiante) ne l'abîmeront pas.*



Noix de Saint-Jacques  
aux cèpes et à la  
**FOURME D'AMBERT**



INGRÉDIENTS (pour 4 pers.) :

- 100 g d'AOP Fourme d'Ambert
- 16 noix de Saint-Jacques
- 300 g de cèpes séchés
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de Xérès
- 10 cl de crème liquide
- 50 g de beurre
- Fleur de sel et poivre

Faites ramollir les cèpes dans un saladier rempli d'eau pendant 1 h puis égouttez-les. Dans une poêle sur feu vif, saisissez les champignons avec 30 g de beurre pendant 2 mn en remuant constamment puis baissez le feu, couvrez et laissez cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Salez, poivrez et réservez au chaud.

Dans la même poêle, déposez le reste du beurre et saisissez les noix de Saint-Jacques à feu très vif 1 mn de chaque côté. Salez et poivrez. Réservez au chaud. Déglacez la poêle avec le Xérès. Puis ajoutez la crème liquide et la Fourme d'Ambert émiettée. Mélangez et laissez sur le feu 5 mn.

Dressez les cèpes sur une assiette, déposez dessus les noix de Saint-Jacques puis versez la sauce. Servez chaud sans attendre.



Verrines de poires, noix,  
jambon cru et

**FOURME D'AMBERT**



INGRÉDIENTS (pour 6 verrines) :

- 100 g d'AOP Fourme d'Ambert
- 2 tranches de jambon cru
- 2 poires Conférence pas trop mûres
- 1 poignée de noix
- 1 noix de beurre
- 1 filet de miel

Éplucher et détailler les poires en petits dés. Les faire revenir rapidement dans une casserole avec une noix de beurre. Ajouter un petit filet de miel. Faire dorer et réserver.

Détailler l'AOP Fourme d'Ambert en petit dés. Concasser les noix. Découper le jambon cru en petites lanières.

Dans des verrines, dresser les poires puis les noix et le jambon et terminer par l'AOP Fourme d'Ambert. Servir chaud ou tiède.



Makis de volaille à la  
**FOURME D'AMBERT**  
et sa chantilly à la Fourme

**INGRÉDIENTS** (pour 4 pers.) :

**Makis :**

- 100 g d'AOP Fourme d'Ambert
- 4 blancs de poulet
- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 2 feuilles d'algue nori
- 1 filet d'huile d'olive
- 20 g de beurre
- Sel et poivre

**Sauce à la Fourme d'Ambert :**

- 30 g d'AOP Fourme d'Ambert
- 20 cl de crème liquide

**Chantilly à la Fourme d'Ambert :**

- 25 g d'AOP Fourme d'Ambert
- 10 cl de crème liquide

**Finition :**

- Pousses de radis

Ouvrez les blancs de poulet en portefeuille. Enveloppez-les dans du film alimentaire puis aplatissez-les uniformément à l'aide d'un grand couteau. Taillez les poivrons en fine julienne puis faites-les revenir 3 mn dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Taillez les feuilles de nori en rectangle de façon à ce qu'elles recouvrent entièrement chaque blanc de volaille.

Sur du papier film, placez à plat un blanc de volaille ouvert assaisonné de sel et poivre. Disposez la feuille de nori puis une cuillère à café de la julienne de légumes. Ajoutez quelques tranches fines de Fourme d'Ambert. Roulez le blanc de poulet sur la farce en serrant bien afin d'obtenir une ballottine en cylindre uniforme. S'aider avec le film alimentaire en dessous de la volaille. En tenant les extrémités du film alimentaire, roulez la ballottine sur le plan de travail jusqu'à ce qu'elle soit uniforme. Répétez l'opération pour préparer toutes les ballottines avec les ingrédients restants. Faites un nœud à chaque extrémité. Cuisez les ballottines au four vapeur environ 8 mn (ou 18 mn de cuisson vapeur). Égouttez et réservez au chaud. Mettez la crème liquide dans une petite casserole et ajoutez-y la Fourme d'Ambert coupée en morceaux. Faites fondre à feu doux jusqu'à obtenir une sauce. Poivrez. Montez la crème liquide avec la Fourme d'Ambert émiettée, jusqu'à obtenir une chantilly. Défaites les ballottines, épongez avec du papier absorbant. Taillez les ballottines en rondelles comme des makis. Présentez les makis de volaille en les décorant avec la chantilly et les pousses de radis. Arrosez de sauce à la Fourme d'Ambert et servez aussitôt.

## 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.



Suivez nous sur :

fourme-ambert.com  
f FourmeAmbert  
i fourmedambert

### CONTACTS PRESSE

Agence Qui Plus Est - 04 73 74 62 35  
Catty Boirie : 07 55 58 25 68 • catty.boirie@quipluses.com  
Marc Chaumeix : 06 82 17 10 86 • marc.chaumeix@quipluses.com

## EN CHIFFRES...

Il faut une vingtaine de litres de lait cru ou thermisé pour fabriquer une fourme d'environ 2 kg, 19 cm de haut et 13 cm de diamètre. Avec près de 5 800 tonnes produites chaque année, elle fait aujourd'hui partie des dix premières AOP françaises.

- 1 030 producteurs de lait
- 8 collecteurs
- 7 producteurs fermiers
- 6 fromageries
- 28 jours d'affinage au minimum
- environ 27 % de matière grasse pour 100 g de produit fini

