



HAPPY FOURME

L'AOP Fourme d'Ambert prend ses quartiers à Marseille

L'AOP Fourme d'Ambert est dans les starting blocs pour préparer la 5^e édition de son événement gourmand et convivial dans la cité phocéenne : **Happy Fourme d'Ambert**. Le samedi 26 octobre 2019, la célèbre AOP auvergnate va investir l'Ombrière du **Vieux-Port de Marseille** avec la ferme intention de faire découvrir au grand public sa douceur et son onctuosité.



Dégustations gratuites, démonstration de fabrication, ateliers culinaires...

Les animations battront leur plein toute la journée. Plusieurs **chefs marseillais** reconnus se sont associés à l'événement sur le stand de l'AOP et ainsi montrer comment **la Fourme d'Ambert peut sublimer le poisson et plus largement la cuisine méditerranéenne** :

- **Emmanuel Perrodin**, chef nomade qui officie dans toute la France
- **Lionel Levy**, chef du restaurant Intercontinental à Marseille
- **Frédéric Charlet**, chef marseillais qui vient de lancer Popote, son service de livraison de plats prêts à manger
- **Coline Foulquier**, ancienne candidate Top Chef.

Avec cette nouvelle étape, l'AOP Fourme d'Ambert clôture comme il se doit sa tournée 2019. Cet été, l'AOP auvergnate s'est laissée savourer sur des **festivals prestigieux** et connus de tous comme **Europavox** à Clermont-Ferrand et **Rock en Seine** à Paris. L'AOP organise aussi ses événements en nom propre comme les **Fourmofolies** à Ambert ainsi que ses **Happy Fourme** dans plusieurs villes de France.



L'AOP Fourme d'Ambert

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.



CONTACTS PRESSE

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

fourme-ambert.com

FourmeAmbert

fourmedambert

