



## CAKE DES HAUTES CHAUMES À L'AOP FOURME D'AMBERT



Niveau de difficulté : Facile  
Préparation : 60 min au total  
Pour 8 personnes

### Ingrédients :

- 150 gr de Fourme d'Ambert
- 3 œufs
- 125 gr de sucre
- 250 gr de farine
- 1/2 sachet de levure
- 75 gr de beurre
- 200 gr de myrtilles

### Recette :

1. Dans un saladier, blanchir les œufs avec le sucre.
2. Ajouter en même temps la farine avec la levure.
3. Ensuite, incorporer le beurre fondu tiède, une pincée de sel et l'AOP Fourme d'Ambert émietlée en petits morceaux. Ajouter les myrtilles sans les écraser.
4. Cuire le cake dans un moule antiadhésif dans un four à 150° pendant 45 min

### CÔTÉ REPAS

- Ce repas vous est proposé par les chefs **Thierry Chelle** et **Jean-François Fournoux** représentant les **Toques d'Auvergne**. Retrouvez-les respectivement à Ambert, restaurant Les Copains et à Augerolles, restaurant Les Chênes.
- Les desserts ont été réalisés par **Gérard GONDOL** et toute son équipe de la boulangerie Les Airelles à Ambert.

### CÔTÉ ANIMATIONS

- **Déambulation théâtrale** avec *Improve Yourself*  
Au fil de leurs improvisations, les artistes viennent à votre rencontre pour des instants ludiques, souvent drôles, parfois magiques et, on l'espère, toujours surprenants.
- **Lecture de contes** avec *Les passeurs de mots*  
Une jolie façon de découvrir la littérature orale du Livradois-Forez et de ses environs. Plusieurs contes sont proposés tout au long du pique-nique.
- **La Fédération Viticole des Vins d'Auvergne** est aussi présente pour vous faire découvrir ses meilleurs crus. Allez à leur rencontre et choisissez la bouteille qui accompagnera votre repas.

## MINI SANDWICHS CLUB À L'AOP FOURME D'AMBERT



Niveau de difficulté : Facile  
Préparation : 30 min au total  
Pour 4 personnes

### Ingrédients :

- 100 g de Fourme d'Ambert
- 6 tranches de pain de mie sans la croûte
- 50 g de fromage à tartiner
- 50 g de râpé de jambon
- Ciboulette

### Recette :

1. Écraser dans un bol le fromage frais à la fourchette, saler et poivrer.
2. Ajouter la Fourme d'Ambert coupée en petits dés puis la ciboulette ciselée.
3. Ajouter le râpé de jambon. Bien mélanger le tout.
4. Couper chaque tranche de pain de mie en 2 bâtonnets.
5. Tartiner la moitié de la préparation à la Fourme d'Ambert. Refermer les sandwichs et les servir.

## AU MENU

### Mises en bouche :

Tapas à l'AOP Fourme d'Ambert

### Entrées :

- Salade composée aux céréales et aux herbes fraîches
- Salade traditionnelle aux pommes de terre

### Plat :

Jambon en croûte de pain au foin accompagné d'une sauce à l'AOP Fourme d'Ambert  
Farinettes auvergnates aux légumes de saison

### Fromage :

AOP Fourme d'Ambert et son pain frais

### Desserts : (2 parmi les 4)

- Tartelettes myrtilles
- Pompe aux pommes
- Clafoutis aux poires
- Ancolies framboise



[fourme-ambert.com](http://fourme-ambert.com)



**1<sup>ER</sup> ET 29 JUILLET 2021**



## L'AOP FOURME D'AMBERT

### Tous les parfums d'un terroir...

Reconnue AOC\* depuis 1972, la Fourme d'Ambert est désormais **une AOP\*\***. Elle est fabriquée à partir du lait de vaches **alimentées à base d'herbe** (exclusivement des fourrages de la zone d'appellation). La Fourme d'Ambert est un fromage à pâte persillée.

Elle 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. Ce sont la richesse et la biodiversité de ce terroir qui confèrent au fromage son **parfum subtil et délicat**.

\* Appellation d'Origine Contrôlée - \*\* Appellation d'Origine Protégée.

### Quelques 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 5 300 tonnes produites chaque année, elle fait aujourd'hui partie des dix premières AOP françaises.

- 832 producteurs de lait
- 9 producteurs fermiers
- 6 fromageries
- 28 jours d'affinage au minimum
- 27 % de matière grasse pour 100 g de produit fini



# Les Fourm'idables PIQUE-NIQUES

L'édition 2021 des **Fourm'idables pique-niques** se situe sur le territoire de la zone de production de l'AOP Fourme d'Ambert.

Pour cette première édition nous avons choisi de mettre en lumière les panoramas naturels.

### 1<sup>er</sup> juillet > Le Belvédère des deux frères à Echandelys

D'ici, on peut admirer la Chaîne des puys - faille de Limagne. C'est un point de départ idéal pour une randonnée panoramique dans le Livradois-Forez.

### 29 juillet > Le Col des Supeyres

Au pied d'une jaserie, habitat emblématique du Livradois-Forez et intimement lié à l'histoire de la fabrication de la Fourme d'Ambert, ce second rendez-vous offre une vue magnifique à 360°.

## LES VINS D'AUVERGNE

La **Fédération Viticole du Puy-de-Dôme** est présente pour vous faire découvrir les meilleurs crus d'Auvergne. Allez à leur rencontre et **choisissez la bouteille qui accompagnera votre repas**.

L'**aire d'appellation** s'étend sur environ 80 km du nord au sud et 15 km d'est en ouest et se répartit **sur 53 communes**. Les vignes sont essentiellement dispersées en une multitude de petits îlots, presque toujours en situation de coteau bien marqué, à une altitude comprise entre 350 et 550 m.

Les vins d'Auvergne se regroupent sous 2 dénominations :

- AOP Côtes d'Auvergne depuis 2010
- IGP Puy-de-Dôme.



## L'ASSOCIATION FOURME / VIN

Comment déguster un vin d'auvergne avec l'AOP Fourme d'Ambert ?



### LA VUE

**Le vin :**

Avant de goûter le vin le vin on le regarde : sa couleur et son intensité (de pâle à intense) puis sa limpidité, sa brillance.

**L'AOP Fourme d'Ambert :** C'est un fromage bleu délicat et léger.



### L'ODORAT

**Le vin :**

On sent : a-t-on affaire à un vin franc ou douteux ? simple ou complexe ?

Et quelle intensité de vin ? Intense ? ouvert ? très aromatique ? discret ? ou fermé ?

On détecte aussi les arômes du vin selon les grandes catégories suivantes : fruité, végétal, floral, animal, épicé, levures, minéral.

Les arômes seront différents d'un cépage à l'autre et d'une couleur de vin à l'autre. Un vin blanc aura des arômes végétaux, de fleurs blanches et de fruits jaunes alors qu'un vin rouge aura plus des arômes de fruits rouges et noirs.

**L'AOP Fourme d'Ambert :**

Tout comme le vin, la Fourme d'Ambert a une multitude d'arômes variés : aidez vous de cette roue pour les détecter.



### LE GOÛT

**Le vin :** Enfin on déguste le vin ; se révèlent le corps du vin (léger/moyen/intense/puissant...) ainsi que les arômes sentis à l'étape précédente.

On va aussi détecter l'acidité du vin (plat, frais ou vert), les tanins (tannique, charpenté, âpre, rugueux), ainsi que son onctuosité (corpulent, épais, gras, lourd). En bouche se révéleront aussi l'alcool et les sucres.

**L'AOP Fourme d'Ambert :** La Fourme d'Ambert a une texture souple et fondante.

