



AOP FOURME D'AMBERT,

Le fromage bleu qui envoie
de toutes les couleurs



Il y a 10 ans, l'AOP Fourme d'Ambert est descendue de ses montagnes pour aller à la rencontre des nouveaux territoires gourmands comme Marseille, Nice, Lyon ou encore Nantes. En effet, le Syndicat Interprofessionnel de la Fourme d'Ambert (SIFAm) faisait le choix, avec la complicité de chefs passionnés de leur territoire, d'inviter le plus doux des bleus en cuisine pour laisser place à la créativité, de l'entrée au dessert.

Aujourd'hui, le SIFAm dévoile sa nouvelle identité qui se déploie déjà **au cœur des villes** lyonnaise, clermontoise et marseillaise mais aussi dans les pages des **médias nationaux**. Haute en couleur, en lien étroit avec les produits locaux, la campagne se décline en fonction des territoires où elle sera présente.

Le mot d'ordre ?

Laissez entrer la douceur persillée pour une cuisine
simple et créative à tous les instants du repas !

CONTACTS PRESSE

Agence Qui Plus
04 73 74 62 35

Marc Chaumeix | 06 82 17 10 86
marc.chaumeix@quiplussest.com

Tifenn David | 07 55 59 65 65
tifenn.david@quiplussest.com

AOP FOURME D'AMBERT

Une appellation aux multiples possibilités !

À l'aube de fêter les **50 ans de l'Appellation d'Origine Protégée**, l'AOP Fourme d'Ambert lance sa nouvelle campagne de communication. Fabriquée au cœur des moyennes montagnes auvergnates, le plus doux des bleus entend affirmer sa douceur et sa créativité en cuisine.

Remettre le produit à l'honneur, voici le brief délivré il y a quelques mois par le SIFAM et son agence de communication, **l'agence Qui Plus Est**.

C'est un duo auvergnat qui est à l'origine de la conception des visuels mais aussi des recettes :

Ludovic Combe derrière l'objectif et **Pierre Artige** aux fourneaux.

Imaginée sur 3 années, la nouvelle campagne menée par le tandem va se **décliner sur plusieurs métropoles**.

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. Fabriquée en montagne, à partir du lait de vaches alimentées à base d'herbe, c'est toute la richesse et la diversité de ce terroir qui lui confèrent son parfum subtil est délicat. Douce et onctueuse, l'AOP Fourme d'Ambert est un incontournable du plateau de fromages. D'ailleurs, sa douceur parfumée lui permet de s'accommoder à tous les moments du repas et de s'adapter dans de nombreuses recettes.

LES + DE L'AOP

- Sa douceur
- Son côté fondant et liant
- Sa tenue à la découpe
- Son aptitude à gratiner

LES CHIFFRES CLEFS

- 19 cm de haut
- 13 cm de diamètre
- 2,2 kg
- 19 litres de lait pour une fourme
- 28 jours d'affinage au minimum
- 27 % de matière grasse pour 100 g de produit fini



CLERMONT -FERRAND

L'association de l'AOP Fourme d'Ambert, historiquement fabriquée aux alentours d'Ambert sur les hautes-Chaumes, et de la myrtille n'est plus à démontrer. La couleur profonde de cette baie sauvage tranche avec la couleur ivoire dominante du fromage.





LYON

Ici le rose domine en association avec le saucisson lyonnais mais aussi les incontournables pralines. Spécialité emblématique de la capitale mondiale de la gastronomie, le Chef et le photographe revisitent cette recette pour y apporter une douce touche auvergnate.



Aurélien Vorger, Directeur du syndicat revient sur les envies et les lignes directrices de cette identité

“ L’AOP Fourme d’Ambert est la 8^e appellation laitière française et la 2^e dans la famille des pâtes persillées. Nous travaillons un vieux fromage dont la fabrication n’a pas beaucoup évolué depuis sa création au VIII^e siècle. Fort de cette longue histoire, le plus doux des bleus a malgré tout su entretenir une image plutôt moderne. Depuis une dizaine d’années, nous collaborons avec de nombreux chefs, qu’ils soient de notre territoire mais aussi des régions empreintes d’une forte identité culinaire, afin de développer les multiples associations gustatives possibles. Aujourd’hui, avec cette campagne, on veut livrer un message aux consommateurs : laissez-vous tenter par les multiples possibilités qui s’offrent à vous, tout au long du repas. Et avec les suggestions d’associations culinaires locales, la projection est simplifiée pour le consommateur. ”

Plus qu’une simple campagne,

l’AOP Fourme d’Ambert s’associe intimement aux territoires de communication en adaptant ses visuels.

Après avoir investi Lyon, la Fourme d’Ambert est visible depuis début octobre à Clermont-Ferrand et sera courant novembre à Marseille. En 2022, les villes de Nice et Nantes ainsi que la région bruxelloise découvriront les savoureuses associations entre leur terroir et l’AOP Fourme d’Ambert !

BON À SAVOIR

La campagne sera déclinée sur les réseaux sociaux     et les recettes disponibles sur le site Internet : www.fourme-ambert.com

Une campagne basée
sur une déclinaison
en triptyque pour
raconter une histoire
propre aux territoires
de communication

1 La fourme d'ambert + le produit local du territoire de communication

Ce visuel très graphique met en valeur la forme cylindrique assez unique de la Fourme d'Ambert. La couleur de fond est un rappel du produit local mis en avant.

**2 La recette ou la fourme d'ambert est travaillée
comme un condiment et cuisinée avec le produit du terroir**

Par mimétisme, la recette prend la place du produit brut et du fromage. Toujours présentée en rondelles sur la photo, la pâte persillée est un vrai élément graphique de la composition.

**3 Mise en avant d'un producteur travaillant en filière courte
le produit local**

À l'image de la Fourme d'Ambert dont la fabrication est intimement liée à sa zone de production, le 3^e visuel présentera le producteur du produit phare de la recette.

La parole à *Ludovic Combe*, photographe

Depuis environ 10 ans, Ludovic Combe collabore régulièrement avec le SIFAm pour réaliser différents reportages photos mais aussi des livrets recettes.



“ J’ai d’ailleurs un très bon souvenir à Marseille en 2013 où nous mettions déjà en avant le lien intime entre le produit, le chef cuisinier mais aussi l’ambiance portuaire de la ville. Revenir aux côtés de cette appellation pour explorer de nouveaux univers m’a de suite plu. ”

Pour le photographe, l’association avec le jeune chef auvergnat Pierre Artige était une évidence car le duo collabore régulièrement sur plusieurs projets. Alors que Ludovic a apporté sa touche de direction artistique, le jeune chef a guidé le projet sur l’aspect technique de la cuisine de ce projet assez audacieux.

“ Les réflexions autour de la couleur ont été menées de concert. Ainsi, le rose lyonnais était une évidence pour Pierre et bien moins pour moi. Il a de suite combiné Lyon au saucisson et aux pralines. De mon côté, centrer la Fourme d’Ambert et sa forme insolite cylindrique dans une vision très graphique mais aussi travailler la couleur dans la composition du visuel des recettes m’a beaucoup plu. Pour revenir sur les recettes, l’idée est de proposer une véritable recette adaptée au concept graphique développé sur cette campagne. ”

aime à rappeler Ludovic.



MARSEILLE

Marseille, son port et son équipe de foot ! Oui, le bleu dominant du fond est largement inspiré d'un des symboles de la cité phocéenne, l'OM. Du côté de la recette, le Chef mise sur l'incontournable sardine qui a inspiré une des expressions les plus connues faisant référence à Marseille.



Saucisson brioché...

Recette pour 6 personnes • Préparation : 30 mn

Cuisson : 1h30 • Repos : 3h30

- 150 g d'AOP Fourme Ambert
- 400 g de saucisson à cuire
- 2 œufs + 2 jaunes d'œufs
- 350 g de farine
- 150 g de beurre
- 10 cl de lait
- 14 g de levure
- 10 g de sucre
- 7 g de sel
- Thym, baies de poivres et laurier

La brioche : Mélangez le lait tiède et la levure émiettée dans un verre. Mélangez farine, sel et sucre. Versez la levure et pétrissez pendant 3 mn. Ajoutez 2 œufs entiers et malaxez à nouveau 4 mn. Ajoutez 70 g de beurre coupé en dés et pétrissez encore pendant 5 mn environ. Laissez la pâte pousser dans un saladier couvert à bonne température. Elle doit doubler de volume (minimum 2 h, selon la température ambiante). Dégazez la pâte sur le plan de travail fariné en appuyant doucement avec la paume des mains. Étalez-la en la farinant légèrement, en un rectangle et parsemez la surface de fourme d'Ambert émiettée très petit !

Le saucisson : Plongez un saucisson dans un grand volume d'eau bouillante avec thym, baies de poivres et laurier et cuisez à frémissements pendant 45 mn. Récupérez le saucisson, essuyez-le soigneusement et pelez sa peau.

Finition : Préchauffez le four à 180°C en mode chaleur tournante. Dans le grand rectangle de brioche, déposez le saucisson au centre et badigeonnez de jaune d'œuf. Repliez les bords de la pâte et soudez bien les bords en appuyant en ne laissant pas d'air entre le saucisson et la brioche. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez le jaune d'œuf sur l'ensemble de la pâte. Parsemez de fleur de sel. Enfourez 35 mn. Servez chaud ou tiède en remplaçant une des deux tranches de saucisson par un rond d'AOP Fourme d'Ambert. La rondelle de saucisson ne sera pas perdue dans une salade ou pour l'apéritif !