

AU MENU

MIGNARDISES

de l'AOP Fourme d'Ambert

ENTRÉES

Salade fraîcheur au poulet basse température vinaigrette aux herbes fraîches et dés de Fourme d'Ambert

PLAT

Longe de porc fondante avec ses légumes et sa sauce Fourme d'Ambert, présentés dans une baguette de pain frais

FROMAGE

AOP Fourme d'Ambert

DESSERT

Tartelettes myrtilles ou pompes aux pommes

Côté animations

Deux comédiens s'incarneront en élus de Saint-Hilaire-sur-Paupiette et viendront à votre rencontre vous présenter leur programme : **« Rendre la fourme d'Ambert obligatoire à la cantine de toutes les écoles de France, et abolir la TVA sur tous les fromages qui commence par la lettre F et rime en ourme ! »** Venez voyager avec eux dans le monde fromager où la Fourme d'Ambert y serait reine.

La LPO sera présente afin de vous faire découvrir comment les prairies à flore diversifiée jouent un rôle important dans les territoires de moyenne montagne.

Jeux en bois de la **Maison des jeux** pour petits et grands.



WRAP AUX LÉGUMES & AOP FOURME D'AMBERT

Niveau de difficulté : Facile
Préparation : 15 min au total
Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 200 g d'AOP Fourme d'Ambert
- 8 tortillas de blé
- 2 carottes
- 1 avocat
- De la roquette
- 1 oignon rouge
- 1 bouquet de ciboulette
- 100 g de mayonnaise
- 1 cc de purée de piment
- 1 citron

RECETTE

1. Ciseler finement la ciboulette. L'incorporer à la mayonnaise et à la purée de piment. Réserver.
2. Râper les carottes, peler et trancher l'avocat et l'oignon rouge.
3. Couper l'AOP Fourme d'Ambert en bâtonnets.
4. Répartir un peu de sauce sur une galette de blé, garnir de carottes, de roquette, d'un peu d'avocat et d'oignon rouge ainsi que de bâtonnets d'AOP Fourme d'Ambert.
5. Rouler le wrap bien serré, le maintenir avec un pic ou une petite ficelle de cuisine.
6. Renouveler l'opération.
7. Réserver au frais jusqu'à la dégustation.

Côté repas

Deux Chefs officient derrière les fourneaux pour vous proposer ce pique-nique aux saveurs d'ici. Tous les deux **ambassadeurs gourmands** de la Fourme d'Ambert, ils sont également **Toques d'Auvergne**.



Thierry Chelle,
Les Copains
à Ambert



Jean-François Fafournoux,
Aux Chênes
à Augerolles

Les desserts et le pain ont été réalisés par **Gérard Gondol** et toute son équipe de la boulangerie Les Airelles à Ambert.

Côté boisson

Désaltérez-vous grâce à notre partenaire **Volvic** et l'eau présente dans vos paniers. Retrouvez toutes les boissons que vous souhaitez à **l'Auberge du Col du Béal**. Vous pourrez y trouver **vins locaux** et **bières artisanales**.



fourme-ambert.com



PIQUE-NIQUES
LES FOURM'IDABLES
28 & 29 juillet • COL DU BÉAL



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 PIQUE-NIQUES FOURM'IDABLES

28 & 29 juillet • COL DU BÉAL

Le Col du Béal se situe à **1 387 mètres** d'altitude, sur la commune de Saint-Pierre-de-Bourlhonne. C'est le **plus haut col du Livradois-Forez** entre le Puy-de-Dôme et la Loire. En plein cœur des **Hautes-Chaumes** du Forez, ces vastes plateaux classés **Natura 2000** proposent de nombreux **chemins de randonnées** que vous pourrez arpenter avant ou après votre repas. Une fois au Col du Béal, nous vous invitons à vous rendre à la **table d'orientation de Roche Courbe** située à 1 433 mètres pour profiter de la lecture de paysage qu'elle vous offre. Un chemin balisé vous fera découvrir ou re découvrir les **20 Aphorismes de Brillat-Savarin**, pour un voyage gastronomique.



DEGUSTATION ET ACCORDS VIN / FOURME D'AMBERT

Quel vin choisir ?

Avec la Fourme d'Ambert, un **AOP Côtes d'Auvergne blanc** semble une évidence. Ce vin blanc sec 100% Chardonnay est rond avec un aspect **fruité et floral**. Son équilibre s'exprime dès la première dégustation. Les arômes fruités et floraux du vin parlent aussi

avec l'arôme de sous-bois de la Fourme d'Ambert. Si vous préférez le **vin rouge** optez pour un **IGP Puy-de-Dôme 100% pinot noir** issu du terroir volcanique. Il offre des notes de **cerises** légèrement **épicées**.



Vous préférez une bonne bière ? Optez pour une **bière fraîche** et légère type blanche aux **arômes d'agrumes** ou bien une **bière blonde** aux arômes **fruités et maltés**.

Toutes les saveurs de la 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.

