

## ■ COUTEAUX, FROMAGES, VIEUX TRACTEURS : LES FOURMOFOLIES ONT FINI EN BEAUTÉ



### MACHINISME

Les amateurs du passé n'ont pas eu tort hier, avec une exposition de tracteurs anciens, place du Pontel. Parmi les spécimens, on pouvait observer des célèbres Lanz Bulldog.  
PICTON D. CHAMBRIER



### MAIRIE

Sous les arcades de la mairie, les visiteurs ont pu suivre, durant deux jours, la fabrication minutieuse des couteaux LE THIERS®.



### DÉGUSTATION

De nombreux stands de fromage d'Ambert étaient installés dans les rues, place Saint-Jean et place du Pontel, pour permettre aux gens de goûter à la reine de la fête.

### FABRICATION

Avant de pouvoir manger de la bonne frome d'Ambert, un travail pointilleux s'impose. Hier, place Saint-Jean, tout un chacun a pu apprendre à mettre la présure, laisser cailler, trancher le caillé, le brasser, le laisser reposer le tout jusqu'à l'apparition d'une fine pellicule. Après quoi, les grains conglomèrent et la frome durcit au bout de 16 jours.



*La Fromagerie 10 Août 2015*

Thiers

## PAYS D'AMBERT

LA GAZETTE DE MIDI PYRÉNÉES 29

### UN WEEK-END DE FOURMOFOLIES



**ENTRE LES GOUTTES.** Les Fourmofolies, qui se sont déroulés le week-end dernier à Ambert ont bien failli être victimes du mauvais temps. Mais les visiteurs se sont montrés fidèles au rendez-vous. « Si nous ne pouvons pas quantifier les visiteurs précisément, nous savons que les ventes ont été égales à celles de la dernière édition 2013 dès dimanche à 15 heures (soit 15.000 personnes, ndr), explique Aurélien Verges, directeur du SIFAM. Ce qui veut dire que la fréquentation doit être supérieure d'environ 30% sur le week-end. » Un excellent résultat, et une preuve que la manifestation suscite toujours un grand intérêt.



**SPÉCIALITÉS.** Comme à chaque édition des Fourmofolies, c'est un fromage d'une autre région qui est l'invité d'honneur. Cette année, c'est le Morilles qui est venu se présenter. Ce fromage du Nord est fabriqué selon une méthode très différente de la fabrication de la frome. Et les visiteurs des Fourmofolies ont pu découvrir dans ce domaine des produits locaux ou plus lointains, comme des spécialités fumées venues des Vosges. De quoi contenter l'appétit des plus gourmands.

**FABRICATION.** Un atelier de fabrication de frome proposait aux enfants de devenir pour quelques minutes apprentis producteurs. Munis de blouse, charlotte et gants, les producteurs d'un jour ont ainsi pu brasser le caillé puis le mettre dans les moules prévus à cet effet. Un apprentissage qui a permis aux enfants de comprendre les différentes étapes de fabrication de la « grande dame au cœur tendre ».



**COUTEAUX.** En janvier dernier, c'est un concours qui a été proposé par le SIFAM à la Confrérie du couteau LE THIERS®, afin de réaliser un couteau spécialement conçu pour couper la frome d'Ambert. Dix entreprises ont répondu à l'appel et c'est Dominique Chambriard qui a été nommé lauréat. Il a présenté son couteau dimanche sous les arcades de la mairie. Un couteau très design et qui s'adapte parfaitement au mouvement de coupe particulier de la frome.

