



L'AOP Fourme d'Ambert en habits de fête !



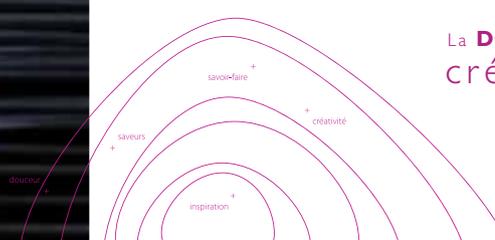
Noël approche... petits plats dans les grands, grands crus à carafer, mets d'exception, les préparatifs vont bon train.

Pour que vos fêtes soient exquises à souhait, misez sur la douceur parfumée de l'AOP Fourme d'Ambert pour épater vos convives ! Pour préparer ces instants gourmands, faites twister les papilles en découvrant de savoureuses recettes chics et festives !

Avec sa forme atypique et son arôme délicat, la Fourme d'Ambert trouve également naturellement sa place et donne du relief à tous les plateaux de fromages.

Suivez les conseils de Christian Janier, fromager affineur à Lyon et Meilleur Ouvrier de France pour la choisir, la conserver et la déguster !

Enfin, découvrez le premier couteau spécialement conçu par les couteliers de Thiers pour servir idéalement de belles tranches de Fourme d'Ambert. Un joli cadeau de dernière minute à offrir ou à s'offrir !



POUR LES FÊTES, SAVOUREZ L'AOP FOURME D'AMBERT !

4 questions à Christian Janier

Christian Janier, fromager affineur à Lyon et Meilleur Ouvrier de France nous livre ses secrets pour bien choisir la « Grande dame au cœur tendre », bien la présenter et bien la déguster !

● Comment bien choisir l'AOP Fourme d'Ambert pour un plateau de fête réussi ?

La première chose est de faire confiance à son crémier. En tant qu'expert, il saura parfaitement vous conseiller et choisir la Fourme parfaite pour un plateau de fêtes exceptionnel.

Si vous devez l'acheter en libre-service, mon premier conseil est d'observer sa croûte qui doit être bien saine, grise et légèrement bleutée. Ensuite, son cœur doit révéler une pâte ivoire au « persillage » bleu ciel bien développé et assez régulier.

À l'odeur, la Fourme d'Ambert dégage des effluves de cave caractéristiques. En bouche, sa saveur douce, mais assez rustique, présente une complexité aromatique très intéressante.



● Comment la conserver ?

L'idéal serait de la conserver dans une cave pour qu'elle garde son humidité et toutes ses qualités organoleptiques. À défaut, conservez votre Fourme au bas du réfrigérateur, dans le bac à légumes, qui est la partie la moins froide et la plus humide en la laissant dans le papier d'emballage donné par votre fromager. Et s'il y a des légumes c'est encore mieux pour maintenir un bon taux d'humidité et éviter au fromage de se dessécher.



● Comment la déguster ? Avec quels fruits, pains ou encore vins l'associer ?

Sur un plateau de fromages, choisissez de terminer par le « premier des desserts », le fromage à pâte persillée... donc la Fourme d'Ambert ! Vous pouvez aussi la proposer en fromage unique avec un vin de son terroir (AOC Côtes d'Auvergne Chanturgue ou Châteaugay), servie avec quelques tranches de pain d'épeautre accompagnées d'abricots secs qui viendront édulcorer son amertume. Quel que soit votre choix, il sera indispensable de proposer un fromage à bonne température : sortez-le une à deux heures avant de la servir ; trop froid, la palette aromatique de votre fromage ne sera pas au rendez-vous... et cela serait bien dommage !



● Avec quels autres fromages la servir pour un plateau des plus harmonieux ?

D'une manière générale je conseille 3 fromages voire 5 au maximum pour composer un plateau de fromages. Pour les fêtes, je proposerai à mes convives les associations suivantes : Saint-Nectaire, Salers et Fourme d'Ambert ou Coulommiers, Beaufort 18 mois et Fourme d'Ambert. Toutefois, il existe de multiples possibilités de plateaux de fromages à thèmes : demandez conseil à votre fromager et surtout, laissez parler votre imagination !



Zoom sur les Établissements JANIER

Les ETS JANIER collectent la production de plus de 1 050 fermes et fromageries, pour un volume annuel de plus de 1 200 tonnes redistribuées chez des détaillants spécialisés sur tout le territoire national et en Europe. Depuis 2007, les Ets JANIER exportent aussi vers le Japon.

Les ETS JANIER, ce sont 4 générations* d'affineurs installées au cœur de Lyon, au service des crémiers les plus exigeants, depuis plus de cent ans. Aujourd'hui, Christian JANIER, Meilleur Ouvrier de France 2000, est à la tête de la maison familiale et perpétue le savoir-faire qui lui a été transmis de génération en génération.

Les ETS JANIER sont labellisés, depuis 6 ans, Entreprise du Patrimoine Vivant.

ETS JANIER - 27 rue Seguin - 69002 Lyon.

* Depuis 2012, Alice Janier, fille de Christian, a rejoint la fromagerie familiale.

Retrouvez la vidéo de démonstration en flashant ce code ou sur :



fourme-ambert.com



« Aplater » l'AOP Fourme d'Ambert

La découpe d'une Fourme d'Ambert obéit à un geste précis : elle est coupée en commençant par le sommet, en un mouvement circulaire. L'entame de la tranche est réalisée en biseau pour avoir une découpe en forme de vague. Par ce mouvement, la fourme va rapetisser petit à petit : on « l'aplate ».

Zoom sur la Confrérie du couteau **LE THIERS®**

Seule association française et sans doute européenne à être propriétaire d'un couteau, la Confrérie du couteau **LE THIERS®** réunit des passionnés du couteau, professionnels ou non, unis par l'amour d'un métier et d'une région.

Fière de son passé, au cœur d'un bassin riche de 700 ans d'histoire coutelière, la Confrérie œuvre pour le maintien d'un haut niveau de qualité comme en témoignent la table de marques et la « Jurande » signée par tous ses adhérents professionnels.

LE THIERS® s'identifie par :

- Sa ligne, conforme au modèle déposé
- Le marquage obligatoire **LE THIERS®**, accompagné du nom du fabricant sur la lame du couteau et le logo 



Couteau AOP Fourme d'Ambert Élégant et pratique

Découper l'AOP Fourme d'Ambert dans les règles de l'art nécessite d'avoir les bons outils !

Le geste de découpe d'une Fourme d'Ambert est très spécifique. Elle est souvent présentée en rondelle, coupée à l'aide d'une lyre « roquefortaise ». Il n'existait à ce jour aucun couteau adapté au geste et à la découpe de l'A.O.P. Fourme d'Ambert malgré le lien géographique évident entre la Fourme d'Ambert et la ville de Thiers, capitale française de la coutellerie.

Partant de ce constat, Le Syndicat Interprofessionnel de la Fourme d'Ambert a souhaité développer un couteau spécifique à son AOP en partenariat avec la Confrérie du couteau **LE THIERS®**.

Pour ce faire, le Syndicat a lancé en janvier 2015 auprès des artisans de la Confrérie un concours avec un cahier des charges des plus précis : avoir le manche du **THIERS®** et être conçu pour découper une Fourme d'Ambert entière (ou une demi-fourme) en plateau et non en rondelle.

10 couteliers thiernois sur les 52 adhérents de la Confrérie se sont prêtés au jeu et ont réalisé des projets de très grande qualité, très différents les uns des autres. Après délibération, le jury, composé de professionnels (restaurateurs, fromagers...) a désigné, à l'unanimité, Dominique Chambriard, vainqueur du concours.

Entièrement façonné à la main, le couteau AOP Fourme d'Ambert **LE THIERS®** par Dominique Chambriard a nécessité plusieurs heures de travail pour aboutir à un produit simple mais efficace, esthétique, design et innovant permettant d'aplater parfaitement le fromage. Pour son créateur « la difficulté résidait dans le fait d'obtenir une lame qui soit à la fois fine, souple mais résistante permettant d'avoir un mouvement rotatif idéal pour faire de belles tranches de Fourme d'Ambert. Pour cela, nous sommes partis d'une lame de couteau de cuisine déjà meulée que nous avons retravaillée et affinée ».

Un très bel objet d'art à offrir ou à s'offrir pour épater ses convives à l'heure du plateau de fromages !

OÙ LE TROUVER ?

Coutellerie Chambriard
2 Place Antonin Chastel - Thiers
www.coutellerie-chambriard.com

À QUEL PRIX ?

Prix de vente conseillé : 100 €

Recette proposée par
Anne-Sophie Pic
du restaurant Pic



Les cromesquis à la Fourme d'Ambert

Ingrédients pour 4 personnes :

La béchamel : 25 g de beurre- 25 g de farine- 1/4 l de lait- Sel

Les cromesquis : 7 feuilles de gélatine- 225 g de Fourme d'Ambert sans croûte- 80 g de crème

La panure à l'anglaise : 200 g de farine- 5 œufs- 500 g de chapelure- Huile pour la cuisson

La béchamel :

Faire cuire le beurre et la farine un instant puis ajouter le lait en fouettant. Faire cuire la béchamel en remuant jusqu'à épaississement puis l'assaisonner.

Les cromesquis :

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. Dans une casserole, faire chauffer la Fourme d'Ambert avec la crème puis ajouter la gélatine bien égouttée et pressée entre vos mains. Hors du feu, ajouter la béchamel, puis passer la sauce à travers une passoire fine. Verser la préparation dans des moules en petites demi-sphères et laisser prendre au frais plusieurs heures.

Le façonnage :

Démouler les demi-sphères et les coller deux à deux, pour obtenir des sphères bien rondes et lisses. Les congeler.

La panure à l'anglaise :

Placer la farine dans un saladier, les œufs battus dans un autre, la moitié de la chapelure avec du sel dans un troisième puis le reste de la chapelure avec du cumin dans un dernier. Passer successivement les cromesquis encore congelés dans tous les saladiers pour bien les enrober en respectant l'ordre donné.

La cuisson :

Plonger les cromesquis congelés pendant 4 à 5 mn dans une friture portée à 180 °C. Les égoutter et les éponger aussitôt puis... déguster.



Recette proposée par
Emmanuel Bigliardi
du restaurant Le Square



Ballotine de poulet farcie à la Fourme d'Ambert

Ingrédients pour 4 personnes :

200 g de Fourme d'Ambert environ
4 cuisses de poulet fermier
Légumes de saison
Sel, poivre

Désosser les cuisses de poulet, les mettre à plat individuellement sur un papier film côté peau. Saler et poivrer.

Couper la Fourme d'Ambert en 4 bâtonnets. Les mettre au centre des cuisses, saler et poivrer.

Refermer les ballotines fortement dans un papier film. Renouveler l'opération deux fois, afin de bien maintenir les ballotines fermées. Cuire à eau frémissante pendant 45 mn. Refroidir. Déballer les ballotines. Les saisir à la poêle afin de donner une jolie coloration. Réaliser un jus avec les os de poulet.

Servir avec un légume de votre choix et présenter selon votre inspiration.

Suggestion : les cuisses de poulet peuvent être remplacées par des blancs de poulet.



Recette proposée par
Julien GAUTIER
du restaurant M



Mousseux de Fourme d'Ambert, poires pochées et séchées, coulis de poires et noisettes

Ingrédients pour 4 personnes :

300 g de Fourme d'Ambert - 150 g de crème liquide -
250 g de lait - 1 feuille de gélatine - 6 poires Williams -
1 blanc d'œuf - 100 g de sucre glace - 100 g de sucre
semoule - Quelques graines de fenouil - 1 citron pressé -
1 écorce d'orange - 100 g de noisettes décortiquées

Mettre à tremper la gélatine dans de l'eau froide pour la ramollir.
Faire chauffer le lait et la crème, y ajouter la Fourme d'Ambert
ainsi que la gélatine égouttée. Mixer et remplir un siphon avec
cette préparation. Réserver.

Éplucher 5 poires. Faire chauffer une grande casserole d'eau
avec les graines de fenouil, l'écorce d'orange et le jus de citron.
Pocher les poires 25 mn à feu doux. Tailler très finement la poire
restante à la mandoline. Mélanger le blanc d'œuf au sucre glace et
badigeonner de cette préparation une feuille de papier sulfurisé.
Déposer dessus les tranches de poire, et les badigeonner à
nouveau avec le reste de la préparation. Faire sécher au soleil ou
au-dessus d'une source chaude. Torrifier les noisettes concassées.
Tailler 4 poires pochées en quartiers et les mixer pour obtenir
un coulis. Dresser : faire dans chaque assiette 3 gros points de
mousse à la Fourme d'Ambert à l'aide du siphon, agrémenter de
poires au sirop, de poires séchées et de coulis.

Restaurant M • 47 avenue du Maréchal Foch • 69006 Lyon • 04 78 89 55 19

savoir-faire

créativité

saveurs

inspiration



AOP
**FOURME
D'AMBERT**

www.fourme-ambert.com

www.facebook.com/FourmeAmbert

CONTACTS PRESSE :

Agence Qui Plus Est : 04 73 74 62 35

• Anne-Cécile Runavot : 06 34 87 35 87
anne-cecile.runavot@quiplussest.com

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



Conception : www.quiplussest.com

Crédits photos : L. Combe, M. Lapolla, E. Heimermann, L. Olivier, SIFAM, C. Coigny, L. Olivier