

Organisée à l'initiative de l'association Festi 'Bleu et du SIRBA, Syndicat Interprofessionnel Régional du Bleu d'Auvergne, la Fête du Bleu d'Auvergne figure parmi les plus grandes fêtes de terroir de la région. Ce rendez-vous unique s'empare de la cité cantalienne chaque troisième week-end d'août, pour deux jours à la gloire du célèbre fromage auvergnat à pâte persillée !

cantal
auvergne.

FÊTE du Bleu d'Auvergne

l'instant intense

18 et 19 AOÛT 2018

Riom-ès-Montagnes



www.fromage-aop-bleu-auvergne.com

Cette année, pour la 21^e édition, l'équipe d'organisation a concocté un programme alléchant, pour un savoureux mélange de gourmandise, de terroir et d'animations festives.

Pour l'occasion le SIRBA accueillera, sur son tout nouvel espace dédié, **des dégustations, des démonstrations de fabrication ou encore des ateliers culinaires** avec des blogueuses auvergnates.

Au programme de la Fête du Bleu d'Auvergne également : des animations musicales, un spectacle médiéval de chevalerie et de nombreuses expositions : génisses Salers, de races laitières « les Miss » et chevaux lourds. Le soir, place à la fête avec un repas de terroir animé par une formation Gipsy, suivi d'un bal avec Disco Mobile !

Avec **plus de 100 exposants**, la Fête du Bleu d'Auvergne accueille également un grand **marché de produits de terroir** qui prendra place au cœur du bourg. Le public sera ainsi amené à découvrir et savourer de nombreuses autres spécialités telles que les vins d'Auvergne, les charcuteries et salaisons d'Auvergne, sans oublier les lentilles, miels, liqueurs de gentiane ou encore les glaces artisanales...

À noter que pour cette 21^e édition, le fromage **AOP Comté et les produits du Jura seront mis à l'honneur** (vins, saucisses de Morteau, saucissons et autres charcuteries fumées...) ! Tous les ingrédients sont réunis pour se régaler et passer un moment convivial entre amis ou en famille !

CONTACT PRESSE :
Agence Qui Plus Est - 04 73 74 62 35
Marc Chaumeix - 06 82 17 10 86
marc.chaumeix@quiplussest.com
Johanna Presneau - 06 83 44 28 89
johanna.presneau@quiplussest.com



Une farandole
d'animations pour
la fête de

L'AOP Bleu d'Auvergne

Riom-Es-Montagnes : destination gourmande

Nichée au cœur du Parc naturel régional des Volcans d'Auvergne, entre les Monts Dore et les Monts du Cantal, Riom-ès-Montagnes est une terre de saveurs, de traditions et d'authenticité. Avec ses paysages à perte de vue et son patrimoine culturel et architectural, cette ville séduit chaque année plusieurs milliers de visiteurs. Berceau de l'AOP Bleu d'Auvergne, Riom-Es-Montagnes, principale commune du « *Pays Gentiane* » est le territoire de tous les plaisirs : gourmands, curieux et amateurs de gastronomie se donnent rendez-vous dans la petite cité cantalienne le troisième week-end d'août pour célébrer la plus auvergnate des pâtes persillées.

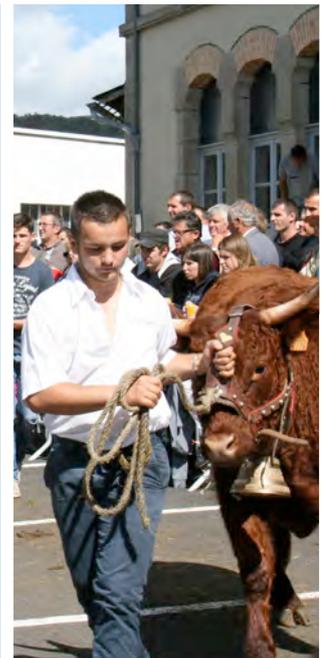
L'AOP Bleu d'Auvergne, reine de la fête !

Les 18 et 19 août, c'est d'un week-end tout en Bleu d'Auvergne dont pourront profiter les visiteurs, locaux et touristes de passage dans le Cantal ! Pour l'occasion le SIRBA (Syndicat Interprofessionnel Régional du Bleu d'Auvergne) accueillera sur son tout nouvel espace dédié, des dégustations gratuites et des démonstrations de fabrication de fromage. L'occasion d'échanger avec les producteurs et les professionnels de la filière présents tout au long du week-end. Les plus gourmands pourront également assister durant toute la fête à des démonstrations et ateliers du goût avec des blogueuses culinaires auvergnates. Le dimanche matin, un grand concours de recettes au Bleu d'Auvergne permettra aux cuisiniers amateurs les plus courageux de laisser s'exprimer leur inventivité et leur gourmandise à travers des créations originales et savoureuses !

Jean-Michel VIGIER, président du SIRBA



Installé à Clavières, dans le Cantal, dans la petite région de la Margeride, Jean-Michel Vigier et ses 90 vaches laitières produisent chaque année environ 600 000 litres de lait vendus à une coopérative pour être ensuite fabriqués en fromages AOP Cantal et AOP Bleu d'Auvergne. Représentant du collège « Coopératives », Jean-Michel Vigier préside l'AOP Bleu d'Auvergne depuis l'automne 2017. Son élection coïncide avec l'entrée en vigueur du nouveau cahier des charges de l'appellation. Nouveau cahier des charges qui permet de « *porter les valeurs de notre territoire et d'intensifier le lien au terroir. L'objectif, c'est faire progresser la qualité du produit, notamment en renforçant la place de l'herbe et du pâturage et en resserrant la production sur la zone de montagnes* ». Pâturages et estives, qui offrent « *une flore intéressante et qui ont une importance dans la production de lait et dans la transformation fromagère* » souligne Jean-Michel Vigier, également Président d'Auvergne estive, association œuvrant en faveur des estives collectives du territoire auvergnat afin d'en défendre les spécificités et d'accompagner leurs projets de développement. A la veille de sa 1^{ère} fête du Bleu d'Auvergne en tant que Président de l'appellation, Jean-Michel Vigier se réjouit de cette 21^{ème} édition qui s'annonce sous les meilleurs auspices, et qui permettra « *de faire parler de l'AOP Bleu d'Auvergne autour d'un moment festif et de l'ancre sur le territoire* ».





Marché de terroir

A travers un grand marché de terroir, ce ne sont pas moins de 100 exposants, venus de toute la France, qui seront de nouveau réunis dans les rues de Riom-Es-Montagnes, pour le plus grand plaisir des papilles des visiteurs : appellations fromagères, lentilles, pains, miel... Un moment riche en saveurs en perspective.

Invités d'honneur : le fromage AOP Comté et les produits du Jura

La fête du Bleu d'Auvergne, c'est également l'occasion de découvrir d'autres fromages AOP et IGP de France ! Seront ainsi présents les 4 autres fromages AOP d'Auvergne (Cantal, Salers, Saint-Nectaire et Fourme d'Ambert), mais aussi l'Ossau Iraty, la Tomme des Bauges, le Chevrotin ou encore le Reblochon de Savoie. Cette année, c'est le Jura et la 1^{ère} appellation fromagère de France qui seront mis à l'honneur. Avec plus de 50 000 tonnes de fromages commercialisées chaque année, le Comté est incontestablement l'un des fromages préférés des français. Produit dans le Massif jurassien, région aux saisons très marquées, le Comté ne peut être fabriqué qu'avec du lait cru provenant des vaches de race Montbéliarde ou Simmental française. Fromage à pâte pressée cuite, le Comté est affiné quatre mois au minimum. Mais certaines meules de ce seigneur des fromages sont affinées jusqu'à dix-huit, voire vingt-quatre mois. Il se caractérise par une étonnante diversité aromatique. Et comme le Jura est un territoire riche de savoir-faire et de produits de qualité, les charcuteries fumées et les vins du Jura seront également de la partie pour un week-end gourmand riche de découvertes.



Tout un programme !

Pour sa 21^{ème} édition, l'équipe organisatrice de la Fête du Bleu d'Auvergne a de nouveau mis les petits plats dans les grands !

De nombreuses animations musicales viendront rythmer le week-end : les bandas SANSSOUCIS, FOLLET et les ARIOMDOUX se chargeront d'assurer l'ambiance durant les deux jours.

Au registre des animations, une balade en train « Gentiane Express » pour découvrir la ville et ses alentours sera proposée avec un casse-croûte au Bleu d'Auvergne ! Les visiteurs pourront aussi profiter d'une exposition consacrée aux véhicules miniatures télécommandés et découvrir les démonstrations de montage par la Confrérie du couteau de la confédération Le Thiers®. Enfin, tout au long du week-end, pour les grands et les petits : fabrication de fromages, de farine et de pain, structures gonflables, spectacles médiévaux de chevalerie ou encore démonstrations de chiens de troupeau.

Deux temps forts à retenir :

- Samedi > pour clôturer la journée en beauté, un repas sous chapiteau et un bal animé. La formation gipsy GITANOS FAMILY et DISCO MOBILE viendront réchauffer la Place du monument dès 19h.
- Dimanche > un concours suivi d'une exposition de génisses Salers sur la place du Monument.

Zoom sur l'AOP Bleu d'Auvergne

Produit exclusivement au lait de vache, l'AOP Bleu d'Auvergne est un fromage à pâte persillée, à la croûte fleurie. Il se présente sous la forme d'un cylindre d'environ 20 cm de diamètre et de 8 à 10 cm de hauteur, pesant de 2 à 3 kg. Né au cœur des Monts Dore sur un terroir fertile et volcanique, le Bleu d'Auvergne se fabrique essentiellement entre Puy-de-Dôme et Cantal à une altitude comprise entre 500 et 1 000 m, en zone de moyenne montagne. Domaine des herbages par excellence, les vaches se nourrissent sereinement d'une flore abondante et variée. Cette biodiversité exceptionnelle présente un enjeu indéniable sur la qualité du lait. C'est de là que proviennent le caractère et l'authenticité de l'AOP Bleu d'Auvergne fabriquée selon un savoir-faire ancestral transmis de génération en génération depuis au moins 150 ans.



*Chiffres de 2016

Fête du Bleu d'Auvergne, les rendez-vous à ne pas manquer !

Samedi 18 août 2018

10h00 > départ place de la mairie

Défilé des groupes musicaux, et des confréries

10h à 18h > Place du monument

Concours de génisses race laitière et de chevaux lourds

Place de la Halle

Exposition de véhicules miniatures télécommandés

10h30 > Place du monument

Inauguration officielle et ouverture du marché des produits

10h45 > Place du monument

Démonstration de chiens de troupeau pour brebis

11h00 > Place de la Halle

Initiation des 5 - 10 ans à la fabrication des produits laitiers par l'ENILV (inscription dès le début de la fête au stand de l'ENILV)

11h15 > Place de la Halle

Démonstration de fabrication du Bleu d'Auvergne par l'ENILV
Démonstration fabrication de COMTE AOP par les « amis du Comté »

11h15 > Place du monument

Spectacle médiéval de chevalerie présenté par le CIRQUE EVENT

11h30 > Place du Monument

Plateau des fromages de la fête, dégustation gratuite de l'AOP

Place de la Halle

Démonstrations de recettes de cuisine au Bleu d'Auvergne

12h30 > Place du Monument

Repas auvergnat viande de Salers et Bleu d'Auvergne

14h30 à 18h30 > Place de la mairie

Animation structures gonflables

15h00 > Place de la Halle

Initiation des 5 - 10 ans à la fabrication des produits laitiers par l'ENILV (inscription dès le début de la fête au stand de l'ENILV)

Démonstration fabrication de COMTE AOP par les « amis du Comté »

Défilé dans les rues avec les bandas, les confréries, les Ariomdoux

15h30 > Place du Monument

Démonstration de chiens de troupeau avec des oies

15h30 > Place du monument

Démonstration de fabrication de fromage type Fourme d'Ambert

16h00 > Place du Monument

Spectacle médiéval de chevalerie présenté par le CIRQUE EVENT

16h30 > Place du monument

Fabrication du Bleu d'Auvergne (ENILV)

19h00 > Place du monument

Apéritif Concert avec les bandas SANSSOUCIS et FOLLET

A partir de 20h > Place du monument

Repas réalisé par le Chalet du Puy Mary - Tarifs : adultes 23€, enfants 13€, avec animation des GITANOS FAMILY et bal avec DISCO MOBILE

Réservation sur place ou par tél au : 06 83 37 68 92

Dimanche 19 août 2018

10 h à 18 h > Place du monument

Concours de Génisses Salers

Place de la Halle

Exposition de véhicules miniatures télécommandés.

10h45 > Place du monument

Démonstration de fabrication de fromage de type Fourme d'Ambert

Place du monument

Démonstration de chiens de troupeau pour brebis

11h00 > Place de la Halle

Fabrication du Bleu d'Auvergne (ENILV)

Initiation des 5 - 10 ans à la fabrication des produits laitiers par l'ENILV

Démonstration fabrication de COMTE AOP par les « amis du Comté »

Place du monument

Spectacle médiéval de chevalerie présenté par le CIRQUE EVENT

11h30 > Place de la Halle

Concours de recettes au Bleu d'Auvergne animé par Marie-Pierre

12h00 > Place de la Halle

Dégustation d'un pain surprise géant réalisé par la Boulangerie l'OTENTIC

12h30 > Place du monument

Repas viande Salers et Bleu d'Auvergne

14h-18h > Place du Monument

Animation LA FIESTA DES PITCHOUNES animation enfants

14h30-18h30 > Place de la Mairie

Animation avec structures gonflables

14h00 > Place du monument

Initiation des 5 - 10 ans à la fabrication des produits laitiers par l'ENILV

15h00 > Place du monument

Démonstration fabrication de fromage de type Fourme d'Ambert

Démonstration fabrication de COMTE AOP par les « amis du Comté »

Défilé dans les rues et animation avec les bandas SANSSOUCIS et FOLLET, les ARIOMDOUX

Remise des prix du concours de recettes au Bleu d'Auvergne

15h30 > Place de la Halle

Fabrication du Bleu d'Auvergne (Par l'ENILV)

Place du monument

Spectacle de chiens de troupeau avec des oies

15h45 > Place de la Halle

Démonstration de fabrication du Bleu d'Auvergne par l'Ecole Nationale d'Industrie Laitière d'Aurillac (ENILV)

16h00 > Place du Monument

Spectacle médiéval de chevalerie présenté par le CIRQUE EVENT

19h00 > Clôture de la fête

