



© Jasserie du Coq Noir

Livradois-Forez  
en excursions



# Au pays de la fourme d'Ambert

## Au programme



© Sur les traces du Coq noir, Jasserie du coq noir

### • 10 h 30 : jasserie du coq noir, Hautes-Chaumes du Forez (visite guidée)

Visite d'une jasserie, ferme d'estive où était produite la fourme d'Ambert. Dans ces grands espaces, le regard ne trouve d'autres limites que l'horizon et, par beau temps, les lointains du Mézenc, du Sancy et des Alpes.

À l'abri du vaste toit de chaume, dans l'ancienne étable et le fenil, découvrez le fonctionnement d'une jasserie, où les femmes s'établissaient durant la belle saison, tandis que les hommes demeuraient à la ferme. Sur ces hautes terres, les « fourmières » menaient une vie indépendante et créaient une économie. Elles s'occupaient des troupeaux, fabriquaient les fromages et confectionnaient des chapelets.

La visite est suivie d'une dégustation de deux fourmes fermières.

### • 12 heures : déjeuner forézien

### • 15 heures : Maison de la Fourme d'Ambert et des fromages d'Auvergne (visite guidée et démonstration)

Le Musée de la Fourme est installé dans une maison dont les sous-bassements remonteraient au XIV<sup>e</sup> siècle. La cave d'affinage, voûtée à souhait, a jadis servi de cellier aux Seigneurs de La Fayette.

Vidéo, maquettes, dégustation en cave d'affinage des fromages AOP d'Auvergne, présentation d'objets liés à la fabrication du célèbre fromage des monts du Forez... On dit que ce fromage était connu des Arvernes, bien avant l'époque romaine ! Il est attesté que la fourme est consommée depuis le XIII<sup>e</sup> siècle.

Intégrée au déroulement de la visite, la démonstration de la première phase de fabrication du fromage « du lait au moulage du caillé » est un atelier ouvert à la participation du public.

### • 17 h 30 : fin de l'excursion



© Luc Olivier, fourme d'Ambert

#### Validité :

mai à septembre, tous les jours

Nombre de kilomètres :  
22 km

Gratuité chauffeur

## idée de menu

*Kir du Forez*  
\*\*\*\*\*

*Assiette de charcuterie artisanale*  
\*\*\*\*\*

*Patia*  
\*\*\*\*\*

*Assiette de fromages d'Auvergne*  
\*\*\*\*\*

*Gâteau fait maison*

TARIF (par personne)

37€

à partir de 20 personnes

#### Capacité d'accueil :

- 20 personnes minimum
- 60 personnes maximum

#### Le prix comprend :

- les visites mentionnées ci-dessus
- la démonstration de la 1<sup>ère</sup> phase de fabrication du fromage
- les dégustations
- le déjeuner forézien comprenant ¼ de vin et 1 café ou infusion / pers.

#### Le prix ne comprend pas :

- le transport
- les dépenses à caractère personnel