Glisse and Fromages AOP d'Auvergne 2016

du 8 février au 2 mars

Cantal, Salers, Bleu d'Auvergne, Fourme d'Ambert et Saint-Nectaire font leur show sur les pistes de ski du Massif Central. De la gourmandise et du fun au programme de cette 8ème édition !

Show les fromages !

Raclette au Saint-Nectaire, soupe aux dés de Bleu d'Auvergne, tartine chaude à la Fourme d'Ambert, croque-monsieur au Salers ou encore fondue au Cantal ? Une multitude de **recettes à base de fromage chaud** à découvrir et à reproduire facilement à la maison. Une fontaîne à lait chaud vous offrira également un moment de réconfort bien mérité après une bonne journée de ski !

Les après-midi

Les lundis au Mont-Dore

Les mardis à Super Besse

Les mercredis au Lioran

Exclusivité Super-Besse

On met le paquet ! En plus des animations gratuites, profitez d'un espace détente avec transats et d'une animation musicale en fin de journée !

Une avalanche d'animations

En exclusivité sur les pistes du Massif Central cette année, venez tester notre **jeu de bowling à taille humaine** et tentez de dégommer les quilles à l'effigie de vos fromages préférés.

Un max de sensations et de fun !
Mais aussi : courses de luges endiablées et quizz avec de nombreux cadeaux à gagner. Sans oublier notre célèbre mascotte Meuhlissa, qui vous fera vous déhancher sur sa non moins célèbre Meuhlidance !

De la glisse… et des fromages !

Petits et grands, en famille ou entre amis, venez (re) découvrir les 5 fromages AOP d'Auvergne tout en vous amusant. En plein coeur des stations de ski du Massif Central, le village des fromages AOP d'Auvergne vous propose en continu **animations et dégustations gratuites, et rencontre avec les acteurs de la filière** qui partageront avec vous leur quotidien. Bleu d'Auvergne, Cantal, Fourme d'Ambert, Saint-Nectaire et Salers n'auront plus aucun secret pour vous !

crédits photos : P. Soissons

Glisse and Fromages AOP d'Auvergne 2016

du **8 février** au **2 mars**

Contact Presse

Association Fromages d'Auvergne
Johanna Presneau
04 73 28 78 37 / 06 50 52 46 68
j.presneau@fromages-aop-auvergne.com

En pratique

Les lundis, mardis et mercredis du 8 février au 2 mars 2016.
Animations gratuites ouvertes à tous.

Station du Mont-Dore, Espace ludique
Lundis 8, 15, 22, 29 février 2016
14h30 - 17h00

Station de Super-Besse, Front de neige
Mardis 9, 16, 23 février et 1 mars 2016
15h30 - 18h30

Station du Lioran, piste de luge / Alagnon
Mercredis 10, 17, 24 février et 2 mars 2016
15h - 17h30

Le Cantal est fabriqué depuis 2000 ans sur le même territoire et selon des procédés ancestraux. En fonction de son affinage il est appelé jeune, entre-deux ou vieux.

Le Bleu d'Auvergne est un fromage de caractère à pâte persillée, au goût affirmé et à la texture fondante.

Le Salers issu des monts volcaniques recouverts d'herbes sauvages est produit exclusivement à la ferme entre le 15 avril et le 15 novembre.

La Fourme d'Ambert est produite avec du lait de vache recueilli entre 600 et 1600m d'altitude. C'est le plus doux des fromages bleus.

Le Saint-Nectaire, rond tendre et généreux est produit à l'herbe des prairies naturelles de montagnes. De sa pâte souple et onctueuse se dégage un subtil arôme de noisette.

Appellation d'ORIGINE Protégée AUVERGNE
Cantal • Saint-Nectaire • Fourme d'Ambert • Bleu d'Auvergne • Salers

Toutes les infos et programme complet
www.fromages-aop-auvergne.com
Et sur les réseaux sociaux avec
#glissandfromages2016

crédits photos : P. Soissons