



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Décembre 2023

Les vaches en font des Tomes, tout schuss dans les Bauges !

Ah la Tome des Bauges AOP ! Caractère et douceur, patrimoine et tradition fermière dans un même fromage... Connaissez-vous ses marraines nourricières sans qui la magie n'opérerait jamais ? De race montbéliarde, tarine ou abondance, place aux vaches laitières, les seules autorisées à produire le lait cru si précieux à la fabrication de notre chère Tome des Bauges AOP. Sans elles, pas d'histoire, ni d'organoleptique, encore moins la saveur d'un territoire tout entier à croquer ! Et quand on sait qu'en plus de combler nos papilles, nos amies bovines entretiennent les alpages pour vos pistes de ski et peaufinent votre godille, si ce n'est pas du pain bénit, ça y ressemble non ?

★ PISTE VERTE ! ★

À cheval sur la Savoie et la Haute-Savoie, si le Massif des Bauges abrite une faune et une flore très diversifiées l'été, l'hiver, il accueille les touristes en spatules affutées. Combinaisons stylées, dérapages contrôlés, sachez mesdames et messieurs qu'ici, sans les vaches, pas de planté de bâton digne des bronzés. Alpage estival contre pistes hivernales, c'est en tondeuses expertes qu'elles interviennent... Allez hop, tout le monde en piste !



★ FLEXION, EXTENSION ! ★

Parce que dans leur nature profonde de montagnardes, il est instinctif de pâturer les prairies, comme les coins escarpés. Prenons nos races savoyardes, la tarine et l'abondance. Elles ont une morphologie adaptée à la pente, le bout des sabots noir pour être plus résistant. Bien utile quand il faut traverser les cailloux pour aller chercher l'herbe. C'est fou la vie qui s'adapte aux conditions. Au fil des générations, le temps fait son œuvre et la nature fusionne avec les besoins essentiels. Une tarine par exemple, a toutes les extrémités foncées, l'œil maquillé de noir comme de l'eye-liner pour se protéger de la réverbération du soleil. L'abondance a elle, des lunettes de la même couleur fauve que sa robe, exactement pour la même raison.

★ HORS-PISTE, DANS LES CLOUS ★

Ainsi, il est facile d'imaginer à quel point elles se fondent dans leur environnement, juste par instinct, jamais par obligation. Elles se fauflent en toute discrétion où personne ne va, crapahutent et broutent l'inaccessible, là où la mécanisation serait impossible.

Et soyons honnêtes, quelle aubaine pour la vie locale d'éviter de déployer des moyens économiques énormes pour s'adapter ? Pourrait-on maintenir la fréquentation de sport d'hiver et la bonne santé du tourisme sans cela ? Rien n'est moins sûr.



★ SKI BAR ★

Parce que non seulement les vaches empêchent la forêt de venir « germer le paysage », mais elles gardent aussi l'horizon ouvert et font entrer la lumière. Plus encore, elles maintiennent la biodiversité en vie, leurs déjections, fumures naturelles, permettant de ne pas appauvrir les sols.

Elles font un gros travail et sont un vrai atout pour notre planète. Et en échange, elles y gagnent largement ! Non seulement pour leur galbe, élancé et musclé qui peut en faire pâlir plus d'une, mais aussi en régulant leur alimentation faite d'herbe, en mangeant des choses plus dures comme des arbustes, des feuilles ou des frênes. Les textures fibreuses sont indispensables pour leur rumen*. Et si leur importance n'est plus à démontrer, il est utile de préciser que leur présence en alpage est complémentaire à celle des vaches qui ne montent pas aussi haut en altitude, et qui restent près des fermes. C'est un équilibre idéal pour l'entretien global du territoire, permettant entre autre de libérer les prés pour les foins.

*Le rumen est le premier estomac des ruminants.

★ APRÈS SKI ! ★

Ainsi tout baigne et s'articule dans l'évidence nature de l'univers, au rythme des saisons. Les vaches ont tondu l'herbe des alpages l'été, la neige peut tenir l'hiver, évitant ainsi les avalanches. Pour rendre hommage à nos stars bovines, au bon lait d'alpage et à l'agriculture ancestrale, il suffira aux skieurs, heureux d'arpenter les pistes tout schuss, de croquer dans un savoureux sandwich sur le pouce à la Tome des Bauges AOP à l'heure du déjeuner.

Pour les plus mordus, une fois défoulés et l'appétit creusé, conseil est donné de vous attabler dans une petite auberge traditionnelle du massif des Bauges devant une bonne matouille, plat emblématique à la Tome des Bauges AOP fondue !



Recette du sandwich



POUR 2 PERSONNES :

- 2 pains à sandwich (ou 1 baguette)
- Un dizaine de tomates confites à l'huile
- 1 tête d'ail
- 1/4 de Tome des Bauges AOP
- 1 poignée de mélange de salades
- Sel & Huile d'olive

PRÉPARATION :

Pelez les gousses d'ail. Déposez dans un plat à four, arrosez d'huile d'olive. Couvrez de papier cuisson et enfournez 40 min. à 150°C. Laissez refroidir puis mixez avec une pincée de sel et un peu d'huile d'olive. Coupez la Tome des Bauges AOP en tranches, ôtez la croûte. Ouvrez les pains en 2. Tartinez de crème d'ail. Ajoutez un peu de salade. Recouvrez de tranches de Tome des Bauges. Ajoutez enfin quelques tomates confites. Terminez par un filet d'huile d'olive. Régalez-vous !

Recette de la Matouille



POUR 6 PERSONNES :

Une Tome des Bauges AOP

2 à 3 gousses d'ail

1 verre de vin blanc de Savoie

5 grosses pommes de terre à chair ferme



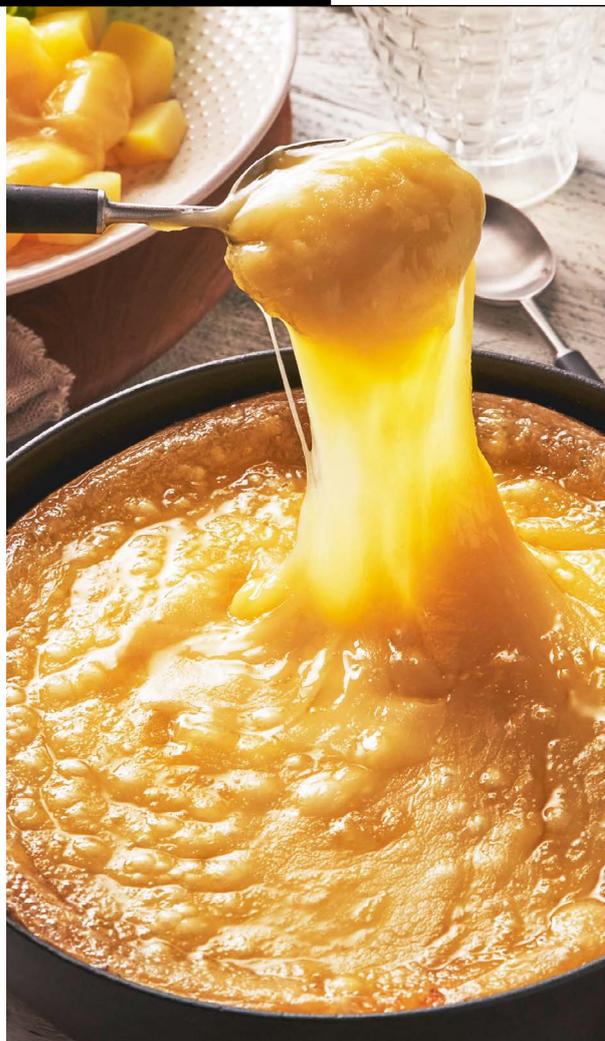
PRÉPARATION :

Mettre la Tome des Bauges AOP dans un plat ayant la taille de la Tome. Enlever la croûte de la partie supérieure. Faire 2 à 3 trous dans lesquels vous placerez les gousses d'ail. Arroser avec le vin blanc.

Mettre dans le four chaud à thermostat 6 ou 180°C environ une demi-heure, le temps que la Tome des Bauges soit coulante.

Pendant ce temps, faire cuire les pommes de terre à l'eau.

À l'assiette couper les pommes de terre en cube et arroser de Tome des Bauges fondue. Vous pouvez accompagner ce plat avec une assiette de charcuterie et de la salade verte.



Crédit photos : ©PtitreCuisinedePauline - ©Pexels - ©Images&Associés.



L'INSTANT
"T"
TOME
DES
BAUGES

www.tome-des-bauges.com

SUIVEZ-NOUS SUR  



CONTACT PRESSE

Agence SOGO COM

Magali Buy | 04 50 45 69 15 | 06 81 87 94 32 | magali@sogocom.fr