



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Juillet 2022

Il était une petite Tome...

Authentique, sincère, et fidèle à ses origines, un fromage né dans les fermes d'antan au 18^e siècle, véritable produit nourricier accroché au Massif des Bauges. Brut et plutôt sauvage par l'aspect, un goût aussi réconfortant qu'un câlin de grand-mère, la Tome des Bauges fait partie du panier nature, celui qu'on remplit avec la richesse du coin, champignons, fruits, œufs et miche de pain, pour combler les appétits. Et quel héritage artisanal et goutu, aujourd'hui encore, sur toutes les tables baujues !

★ À TOME CROCHUE ! ★

Racée, un caractère affirmé, la Tome des Bauges, AOP depuis maintenant 20 ans, marque son originalité dans la tendresse d'une pâte pressée au lait cru, une croûte tourmentée subtile, des arômes lactiques gourmands et boisés. Et c'est en toute simplicité qu'elle prend sa place dans notre patrimoine culinaire français, en plateau ou cuisinée, une baguette de campagne associée. Profondeur du goût, évasion laitière, elle emporte nos palais au cœur des montagnes savoyardes, la tête au bon air. Mais plus encore, parce que les gourmets ne s'arrêtent jamais de rêver, c'est en ingrédient indispensable au garde-manger qu'elle gravit les sommets, inspiration culinaire idéale à tout moment de la journée.



★ DES TOMES D'IDÉES ! ★

Et les recettes fusent ! En célèbre Matouille, brochettes de fruits frais, cordon bleu ou crumble, clafoutis, dips, pizza, millefeuille ou tarte tomate... œuf cocotte, gratin, feuilleté, salade ou en petits bâtonnets mariée au miel, une confiture poivronnée, des noisettes du Piémont IGP... il est mille et une façons de la consommer, arrosée de jus de pommes frais, bière blanche, Mondeuse, ou d'une infusion de mémé. Mais outre sa dégustation, aussi bien concoctée soit-elle, la Tome des Bauges prend surtout vie dans la convivialité induite, cette générosité naturelle qui fait qu'elle réunit et rassemble, à l'apéro comme au petit déjeuner, dans un moment de partage rassurant et 100% bonheur, entre copains ou avec les siens, quelle que soit l'heure !





★ LA RECETTE DU CHEF ★

Et il n'est pas étonnant de voir de nombreux ambassadeurs, restaurateurs et fromagers la porter avec fierté, conquis par son authenticité. Et c'est au tour d'Éric Prowalski, chef étoilé de La Rotonde des Trésoms à Annecy, de laisser la créativité parler. Portrait...

Originaire du bassin d'Arcachon, installé à Annecy depuis 2011, il distille avec audace et poésie, une gastronomie à califourchon entre les territoires arcachonnais et du bord de lac. Eau Cristalline, eau iodée, verticalité des montagnes savoyardes et courbes des dunes, ses inspirations croisent les souvenirs sensoriels ancrés à la découverte d'un terroir qui le passionne, depuis qu'il y a posé un pied. Et c'est tout en élégance et en finesse qu'il dépose à l'assiette, cette délicatesse qui l'incombe, un lien viscéral qu'il tisse avec l'humain dans une humilité totale. Quoi de mieux pour sublimer un produit qui rappelle aux sources et à l'essentiel ?

Et parce qu'il aime toujours bien provoquer un peu, c'est dans un rire communicant qu'il fait de la Tome des Bauges un dessert... Surprenant !



Crème de Tome des Bauges AOP, vanille & fruits rouges



100 g de Tome des Bauges

100 g de crème liquide

100 g de lait

1 gousse de vanille

10 g de sucre glace

Des fruits rouges

Des herbes du jardin

Huile d'olive



Faire fondre la Tome, la crème, le lait, la vanille et le sucre glace dans une casserole puis mixer et réserver au froid 24 h. Mettre dans un siphon, insérer deux cartouches de gaz et réserver. Trier les fruits rouges de saison plutôt petits (fraises, framboises, groseilles), quelques herbes comme la livèche, des pétales de bleuet et dresser.

Dans une assiette creuse, déposer au centre la crème de Tome puis déposer joliment les fruits, les herbes et les fleurs, rajouter un tour de poivre du moulin et quelques gouttes d'huile d'olive.

Servir à part un coulis de fraises (mixer des fraises avec du sucre glace et un petit jus de citron)

ACCORD SOFT & VIN : un thé Pu Erh glacé - www.lestresoms.com

★ L'IDÉE FACILE ET GOURMANDE DES GOMMETTES ! ★

Brochettes de Tome des Bauges AOP, tomates cerises et noisettes du Piémont IGP



De la Tome des Bauges AOP

Des tomates cerises

Une poignée de noisettes du Piémont IGP

2 tomates séchées

De la ciboulette et de la menthe

Des pics à brochettes en bois



Mettre le four à chaleur tournante à 180°. Couper la Tome des Bauges en petits carrés d'1 cm, ôter la croûte et réserver. Sur les pics alterner plusieurs fois tomate cerise et cube de Tome puis disposer sur du papier sulfurisé sur une plaque, sans enfourner. Dans un mixeur mettre la croûte, des noisettes, les tomates séchées et réduire en poudre façon crumble.

Mettre les brochettes au four et surveiller la cuisson. Quand la Tome commence à fondre, retirer et saupoudrer avec le mélange mixé. Renouveler l'opération plusieurs fois. Parsemer avec la ciboulette et la menthe ciselées, servez !

ACCORD MET & VIN : Mondeuse Vieilles Vignes - Le Vigneron Savoyard, Ruffieux (73) - www.caveau-chautagne.com



★ LAIT CRU ★ AOP ★ TRADITION ★



tome-des-bauges.com

SUIVEZ-NOUS SUR f @



CONTACT PRESSE

Agence SOGO COM

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