



★ LAIT CRU ★ AOP ★ TRADITION ★



DOSSIER DE PRESSE

LE MASSIF DES BAUGES

De quoi en faire tout un fromage ! 4

LA TOME DES BAUGES

Un fromage à part...ager ! 6

Carte d'identité 7

SAVOIR-FAIRE ARTISANAL

Une tome qui n'en fait pas des tonnes 8

On va voir les vaches ? 9

SECRETS DE FABRICATION

Les 6 étapes 10

LES TOQUÉS DE LA TOME

Marc Dubouloz - artisan crémier 12

Vincent Favre-Félix - chef étoilé 13

UN SYNDICAT AU GOÛT DU JOUR 14

EN-CAS... DE BESOIN 15



La Tome des Bauges, c'est l'histoire d'un fromage pas comme les autres. D'une tome qui comme son territoire savoyard, le massif des Bauges, est unique, authentique, typique et traditionnelle.

Unique par son origine, toute première garantie apportée par son Appellation d'Origine Contrôlée (AOP), dont elle est

la seule tome à bénéficier. Cette AOP certifie que toutes les étapes de fabrication, de la production du lait cru à l'affinage ont bien lieu sur une aire géographique délimitée selon un cahier des charges défini.

Authentique par son territoire d'exception, dont notre tome porte fièrement le nom : le massif des Bauges. À cheval sur la Haute-Savoie et la Savoie, cette terre de moyenne montagne plaît aux 3 races de vaches productrices de la Tome des Bauges, qui pâturent dans les prairies naturelles et assurent ainsi la richesse et la sauvegarde de la biodiversité.

Typique par son goût délicat, parfumé et tout en finesse, assuré par la qualité du lait de nos vaches, chouchoutées tout au long de l'année, et par le savoir-faire maîtrisé des éleveurs, producteurs de lait, fromagers, affineurs...

Traditionnelle grâce à un savoir-faire artisanal préservé, enraciné dans le massif des Bauges, et où nous, producteurs, privilégions le respect des Hommes, des vaches, du territoire, du produit, plutôt que la surproduction et la surconsommation.

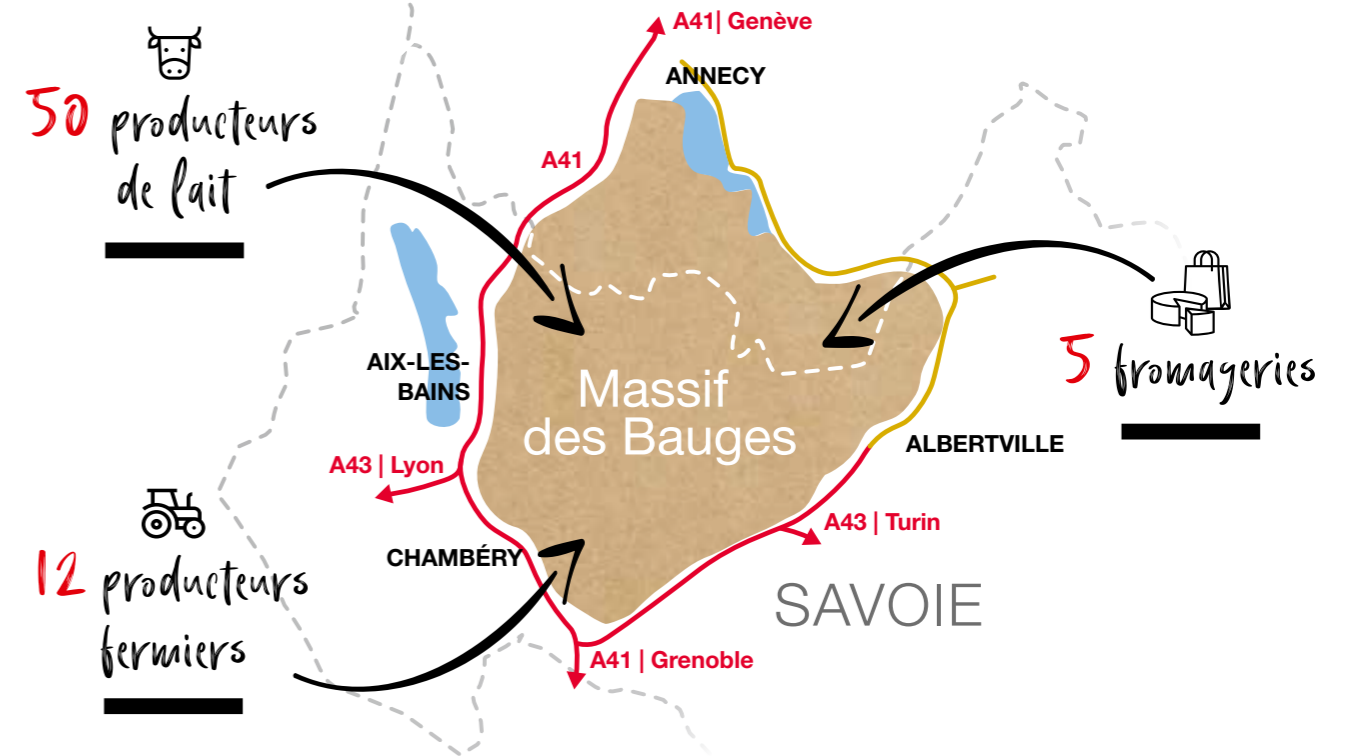
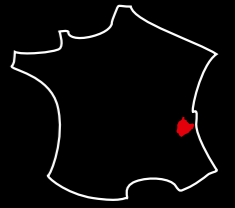
La Tome des Bauges est le fruit du travail collectif et coopératif de femmes et d'hommes investis et passionnés. Nous sommes les garants d'un héritage sacré, d'un produit de qualité préservé grâce à une production maîtrisée. Nous partageons cette passion commune pour cette tome pas comme les autres, dans le respect et l'amour de la nature, des montagnes, des vaches, du fromage, d'un véritable savoir-faire et savoir-être ! Et c'est ce que nous souhaitons vous transmettre et faire découvrir au fil des pages de ce dossier de presse, à l'image de notre Tome des Bauges : naturel et sincère.

Sylvain Martin,
président du Syndicat Interprofessionnel
de la Tome des Bauges, producteur de lait.

Le Massif des Bauges

De quoi en faire tout un fromage !

À CHEVAL SUR LES 2 SAVOIE,
LE MASSIF DES BAUGES EST UN PARC
NATUREL RÉGIONAL, CLASSÉ AU
PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO.
SITUÉ ENTRE LES DEUX PLUS
GRANDS LACS D'ORIGINE GLACIAIRE
DE FRANCE, AIX-LES-BAINS ET
ANNECY, LE MASSIF JOUIT D'UN
ENVIRONNEMENT EXCEPTIONNEL,
ORIGINE D'UN PRODUIT
TRADITIONNEL.



C'est ici, et uniquement ici, au cœur de cette terre d'élevage et d'agriculture de montagne préservée, que la Tome des Bauges, **unique tome AOP de France**, est fabriquée artisanalement depuis le XVII^e siècle.

Le massif des Bauges étonne par ses paysages variés, ses cours d'eau, ses nombreux balcons aux panoramas exceptionnels, ses petits villages de moyenne montagne. Ses larges vallées laissent une place prépondérante

aux **prairies naturelles et fleuries**, **terres d'accueil d'alpages et de fruitières** - ces fromageries artisanales et coopératives de montagne.

Véritable cœur patrimonial de la destination Savoie Mont-Blanc, les Bauges sont plus qu'un simple territoire. C'est un **lieu d'histoire, de savoir-faire et de biodiversité** dont tout le goût, la typicité et l'authenticité se retrouvent dans chaque fromage qui en porte le nom : la Tome des Bauges.

La Tome des Bauges

Un fromage à part...ager !

LA TOME DES BAUGES EST EXCEPTIONNELLE :
UNIQUE TOME DE FRANCE CERTIFIÉE AOP,
ELLE SE DISTINGUE ÉGALEMENT DES AUTRES
FROMAGES DE MONTAGNE, PAR SON GOÛT,
SA FABRICATION ARTISANALE,
SON ÉLABORATION EXCLUSIVEMENT
À PARTIR DE LAIT CRU, SA CROÛTE,
SON VOLUME DE PRODUCTION MAÎTRISÉ ET
MÊME SON ORTHOGRAPHE !



L'unique tome AOP de France !

La Tome des Bauges est labellisée AOP depuis 2007. C'est la seule Tome d'Appellation d'Origine Protégée de France, gage de sa qualité. Cette AOP certifie que la Tome des Bauges est fabriquée selon un savoir-faire reconnu dans son terroir d'origine - le massif des Bauges - et suivant un cahier des charges strict, garant de la préservation du savoir-faire artisanal, du bien-être de l'animal et de transparence auprès du consommateur.

AOP ou AOC ?

L'AOP, Appellation d'Origine Protégée, est l'équivalent européen de l'AOC, l'Appellation d'Origine Contrôlée française.

La Tome des Bauges est labellisée AOP et AOC !

Alimentation et production



Été : herbe pâturée l'été (minimum 120 jours)

Hiver : foin à volonté, issu majoritairement du massif (à 80% minimum)

Complémentation : à base de céréales et parfois de luzerne. Les produits d'ensilage, fermentés et aliments à base de variétés transgéniques sont interdits.

Les vaches



Type : laitières

Races : Abondance, Tarine, Montbéliarde

Production moyenne : 6 000 kg de lait par vache par an maximum

La fabrication



Cuves : cuivre

Lait : exclusivement lait cru, éventuellement crémé à la pèche

Affinage : 5 semaines minimum, sur l'aire géographique de l'A.O.P

L'intégralité du cahier des charges est disponible sur notre site
[Internet tome-des-bauges.com](http://Internet.tome-des-bauges.com)

Carte d'identité



Goût
arômes allant du lactique au subtilement boisé

Croûte
grise et tourmentée avec du relief, pouvant développer des fleurs de couleur jaune, rouge, rose ou blanche

Arômes fruités

Pâte
pressée, non cuite.
Couleur : ivoire à jaune

Caractère :

Fermière : fabriquée dans les fermes ou en alpage par les 12 producteurs fermiers

Laitière : fabriquée dans les 5 fromageries (ou coopératives)

Diamètre : 18 à 20 cm

Hauteur : 3 à 5 cm

Poids : 1,1 à 1,4 kg

Affinage : 5 semaines minimum

Plaque d'identification (pastille cachée sous la croûte) :

Verte pour les fermières

Rouge pour les laitières

Signes particuliers :

100% lait cru

Unique tome AOP de France

« **ToMe** » avec un seul **M**

La Tome des Bauges en quelques chiffres

50 producteurs de lait
12 producteurs fermiers
5 fromageries / coopératives
60 ambassadeurs
970 tonnes de Tome des Bauges en 2021 (838 tonnes laitière / 132 tonnes fermière)
7,4 millions litres de lait
3 races de vaches
3 000 vaches environ productrices du lait Tome des Bauges



100%

100% certifiée
100% goût apprécié*
100% lait cru
100% artisanale
100% produite dans les Bauges
100% singulière
100% reconnaissable à sa croûte et son goût

*Selon une étude quantitative réalisée en 2020 sur un panel de 600 personnes de 30 à 55 ans.

Le saviez-vous ?
ToMe avec un seul **M** !
La Tome des Bauges est exceptionnelle jusque dans son orthographe !
À la différence des tommes de montagne, la Tome des Bauges s'écrit avec un seul « m », son nom venant du patois savoyard « toma » qui signifie « fromage fabriqué dans les alpages ».

Savoir-faire artisanal

Une tome qui n'en fait pas des tonnes...

UN SECRET SE GARDE.
UN TRÉSOR SE CACHE.
C'EST PEUT-ÊTRE POUR
CELA QUE, JUSQU'AU
XIX^e SIÈCLE, LA TOME
DES BAUGES
EST RÉSERVÉE À
LA CONSOMMATION
DOMESTIQUE DES PAYSANS
QUI LA FABRIQUENT...
ET SI AUJOURD'HUI,
LA TOME DES BAUGES EST
CERTES COMMERCIALISÉE,
CELA RESTE EN TOUTE
PROPORTION GARDÉE
AFIN DE PRIVILÉGIER
LE BIEN-ÊTRE ANIMAL,
HUMAIN ET LA QUALITÉ
DU FROMAGE.



Un fromage de pays...an

À l'origine, la Tome se prépare à partir d'un lait « crémé » pour fabriquer du beurre. Aliment pourtant essentiel, les gastronomes des XVIII^e et XIX^e siècles, plus amateurs de fromages gras, ne lui trouvent guère d'intérêt...

Au XIX^e siècle, un nouveau modèle d'économie laitière se met en place : le regroupement des laits au sein d'unités de fabrication pour de gros fromages, comme l'emmental. Conséquence : la production de la tome ne perdure que dans les chalets d'alpage et petites fruitières aux pratiques et usages traditionnels de fabrication... et c'est toujours le cas aujourd'hui. De quoi comprendre l'authenticité et la singularité de cette tome, décidément pas comme les autres !

Production maîtrisée et raisonnée

Préserver un savoir-faire artisanal, une qualité, une origine ; maintenir une biodiversité, une éthique n'est pas chose aisée en ces temps de surconsommation. Pourtant, les producteurs de Tome des Bauges ont réussi ! Timidement présente sur les étals des marchés locaux au XX^e siècle, ce n'est qu'au cours des années 80, à la création d'une organisation dédiée par ses producteurs (le Syndicat Interprofessionnel de la Tome des Bauges - voir p.14), que la Tome des Bauges débute sa commercialisation. Si aujourd'hui encore, on la trouve essentiellement chez les producteurs, coopératives, crèmeries, marchés et grandes surfaces de sa région natale - et en vente par correspondance - c'est aussi pour préserver ses conditions de production. Et preuve en est : son volume, 970 tonnes par an, est 16 fois moins important que celui du Reblochon (16 000 tonnes par an) et 60 fois moins que celui du Comté (60 000 tonnes par an).

On va voir les vaches ?

Par amour des vaches

Nous sommes fermiers depuis plus de 4 générations dans ma famille ! Alors on peut dire que l'amour que je porte à mes vaches est génétique ! C'est ma passion. J'ai 80 vaches à lait, de mes 2 races « coup de cœur » : Tarine et Abondance - plus 80 génisses

et veaux pour le renouvellement. Je les soigne, les chouchoute, les câline, leur parle... Souvent plus de temps que je n'en ai !

Nous avons un point commun : nous adorons la montagne, marcher et être dehors ! L'été, les vaches pâturent, mangent de l'herbe fraîche, des fleurs... elles en raffolent. Et pas de mystère, les vaches donnent en lait ce qu'elles ont reçu en attention et en alimentation. C'est ce qui donne la qualité au lait et la typicité du goût de la Tome des Bauges.

L'hiver, elles sont à l'écurie (oui j'ai toujours dit écurie et non étable !) qui est récente. Elles peuvent circuler librement, ont toute la place pour se coucher sans être serrées, mangent du bon foin préparé avec amour et donné à volonté. Leur occupation n°1 : la brosse à vaches ! C'est une brosse automatisée qui les gratte, les masse leur enlève les poussières... elles adorent ça, presque plus que mes câlins !

Anne Aymonier,
éleveuse de vaches à lait,
GAEC d'Orgeval - Châtelard.



ELLES SONT VACHEMENT BELLES ! ET DANS LES BAUGES, LES VACHES NE FONT PAS UNIQUEMENT PARTIE DU PAYSAGE : ELLES EN SONT LES PROTAGONISTES. PAS DE VACHES, PAS DE LAIT. PAS DE LAIT, PAS DE FROMAGE. PAS DE FROMAGE, PAS DE FROMAGE...

La qualité du lait est entièrement dépendante du bien-être de l'animal et de ses conditions de vie : alimentation, santé, hygiène, sécurité, environnement... Et dans les Bauges, on chouchoute les vaches ! Ici, l'agriculture est dominée par l'élevage des bovins lait. Un élevage responsable et respectueux, garant de la préservation de la biodiversité.

En plein air aux beaux jours, dans des prairies naturelles et fleuries, les vaches se nourrissent d'herbe pâturée (120 jours minimum) dans un cadre rêvé. L'hiver, confortablement au chaud à l'étable, c'est foin issu des prairies fleuries du territoire de la Tome des Bauges à volonté ! Mais pas question de les prendre uniquement pour des vaches à lait : la production se limite à 6 000 kg de lait par vache et par an maximum.

La Montbéliarde

La Tarine

L'Abondance

Trois races et un fromage !

Secrets de fabrication...

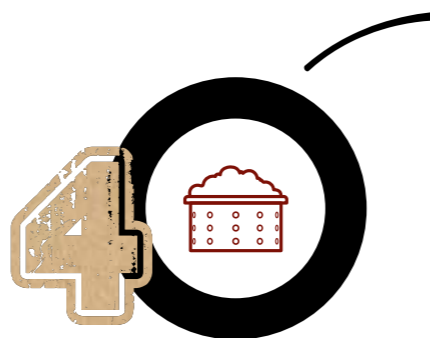
- Les 6 étapes -

LA TOME DES BAUGES EST LE FRUIT D'UN TRAVAIL COLLECTIF AUTOUR D'UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL ET D'UNE PASSION COMMUNE. À CHAQUE ÉTAPE DE FABRICATION, C'EST L'EXPERTISE DE FEMMES ET D'HOMMES PASSIONNÉS ET PASSIONNANTS, RÉUNIS SOUS FORME DE COOPÉRATIVES, QUI DONNE À CE FROMAGE TOUTE SA SINGULARITÉ ET AUTHENTICITÉ.



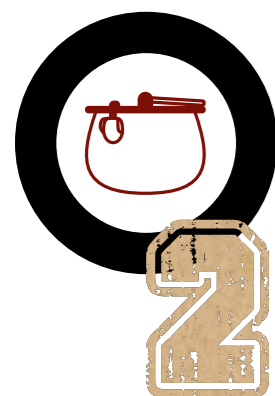
Traite

Elle a lieu 2 fois par jour : matin et soir, avec minimum 8 h d'intervalle entre les deux. Elle se fait dans le respect des règles d'hygiène tout en favorisant la flore native du lait cru.



Égouttage : décaillage et brassage

Le fromager découpe le caillé, à l'aide d'un tranche-caillé, afin de séparer les grains (le caillé) du petit-lait. Étape délicate, le décaillage conditionne la qualité finale du produit. Ensuite, le brassage et le chauffage du caillé poursuivent l'égouttage et permettent d'obtenir la texture du grain recherché.



Maturation du lait cru

La lait repose une nuit entière avant d'être éventuellement crémé à la poche (récupération manuelle de la crème remontée à la surface) et mélangé au lait frais de la traite du matin.



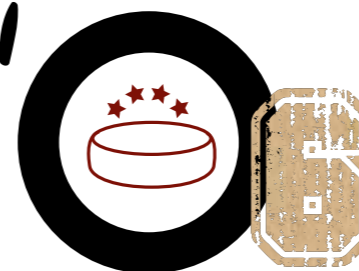
Emprésurage et coagulation

La présure est une enzyme (issue de la caillette, un des intestins du veau) qui provoque la gélification du lait grâce à son action sur les protéines (caséines). Il s'agit d'un changement d'état physique irréversible : le lait passe de l'état liquide à l'état semi-solide, appelé gel ou caillé.



Soutirage et Moulage

Le caillé est sorti de la cuve (soutirage) afin de lui donner sa forme définitive (moulage) dans des faisselles qui seront ensuite empilées (pressage), afin de souder les grains, fixer la forme du fromage et compléter l'égouttage en cuve en permettant une bonne répartition de l'humidité.



Salage et Affinage

Une fois démoulées, les Tomes des Bauges sont salées à sec ou par saumurage (uniquement dans les ateliers laitiers) afin de compléter l'égouttage, former la croûte, et participer au goût.

Les fromages sont affinés, 5 semaines minimum, sur des planches en épicea du massif des Bauges, dans des caves très humides, dans l'aire géographique AOP. Pendant ce temps, elles sont retournées, frottées. La texture évolue, le goût et les arômes subtils apparaissent...

3 questions à...

Serge Cornachon, responsable de fabrication de la fromagerie du Semnoz, qui transforme le lait en fromage depuis près de 20 ans.

Que préférez-vous dans votre métier ?

Pour moi, il y a deux étapes très particulières dans la fabrication de la Tome des Bauges : la maturation du lait cru, étape de création puisqu'on part d'un lait pour le transformer en fromage ; et l'affinage qui requiert patience et savoir-faire pour créer les bonnes conditions qui donneront toute sa typicité à la Tome.

Quel est votre secret pour faire une bonne Tome des Bauges ?

Il n'y a pas de secret : La Tome des Bauges étant un fromage au lait cru, il faut du bon lait ! C'est pourquoi chaque producteur de lait de l'AOP Tome des Bauges, en respect de la charte qualité, assure une alimentation et un quotidien de premier choix à ses vaches. Bien sûr, le fromager apporte tout son savoir-faire traditionnel et authentique, mais la qualité de la matière première est essentielle.

Quelle est la particularité de la Tome des Bauges ?

C'est l'unique tome AOP de France... et de Navarre, puisque c'est la seule au monde à avoir cette appellation ! En conservant au maximum la tradition, on a réussi à garder un fromage authentique.

La Tome demande 35 jours d'affinage minimum, ce qui est plus que la moyenne des autres fromages de la région. Conséquence : son goût est plus fruité, avec moins d'acidité en bouche, ce qui rend la tome vraiment très agréable au palais.





Les Toqués de la Tome

Marc Dubouloz,

artisan crémier à Annecy - "La Crèmerie des marchés"

Rencontre avec...

MARC EST TOMBÉ DANS LE FROMAGE QUAND IL ÉTAIT PETIT ! SON GRAND-PÈRE CRÉE LA CRÈMERIE DES MARCHÉS EN 1950. SON PÈRE, MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE, REPREND LES RÊNES À SON TOUR, AVANT QUE MARC SE DÉCOUVRE LA MÊME PASSION, IL Y A 10 ANS, LORS D'UN REMPLACEMENT DE DERNIÈRE MINUTE. IL PREND GOÛT AU MÉTIER ET AUX PRODUITS, NOTAMMENT LA TOME DES BAUGES DONT IL EST L'UN DES AMBASSADEURS.



Nos Ambassadeurs

Ils sont producteurs, fermiers, fromagers, crémiers, restaurateurs, chefs, viticulteurs... et ont une passion commune : la Tome des Bauges. Ce sont les Ambassadeurs. 54 femmes et hommes, qui par amour du goût et du terroir, respect d'un savoir-faire artisanal maîtrisé et responsable, créent, subliment et partagent ce fromage. Rencontrez-les dans le massif des Bauges ou sur tome-des-bauges.com.

Artisan crémier ou fromager, quelle est la différence ?

Le fromager fabrique le fromage, transforme le lait. Je suis artisan crémier : je ne produis pas mais poursuis l'affinage dans nos caves, puis vends les fromages sur les marchés, dans nos crèmeries, sur notre site Internet. Nous fournissons également les chefs du lac d'Annecy dont les tables étoilées de Vincent Favre-Félix (Restaurant Vincent Favre-Félix), Jean Sulpice (L'Auberge du Père Bise**), Yoann Conte (La Maison Bleue***) ou ponctuellement Laurent Petit (Le Clos des Sens****).*

Vous affinez donc la Tome des Bauges plus que 5 semaines... ?

Tout à fait ! Je me fournis en tome fermière, rustique et typée, au GAEC, après les 5 semaines d'affinage réglementaires. Puis je poursuis l'affinage, sur des planches d'épicéa bien entendu, pour optimiser son caractère et développer plus d'arômes. Je l'aime particulièrement à partir de 8 semaines, mais peux pousser jusqu'à 12 voire 15 semaines...

Préférez-vous affiner, manger ou faire découvrir la Tome des Bauges ?

Les 3 ! L'affinage me passionne par respect du travail des producteurs et pour perpétuer cet héritage si précieux. J'aime aussi la faire découvrir, notamment sur les marchés : si les locaux la connaissent bien, les touristes sont toujours étonnés et conquis. Elle a beaucoup de succès ! Résultat : ils repartent souvent avec une tome dans leurs bagages, pour la faire découvrir à leur tour à leurs proches.

Des conseils pour bien choisir sa Tome ?

Quand elle est coupée, sa pâte doit être aveugle : moins elle a de trous, plus on est proche de son identité propre. Sa couleur dépend de son temps d'affinage. Plus elle est affinée, plus la couleur de sa pâte jaune ivoire est foncée. Elle varie aussi en fonction des saisons, de l'alimentation des vaches : l'hiver la pâte peut être plus pâle et l'été plus foncée et plus riche en parfum.

Comment décririez-vous son goût ?

Fin et délicat, avec un parfum noisette et une légère saveur de crème. À la différence de tommes de montagne, la Tome des Bauges n'est pas puissante mais subtile.

LA RECETTE ESTIVALE DE...



Vincent Favre-Félix,

chef du Restaurant Vincent Favre-Félix* (Annecy-le-Vieux)



Tome des Bauges, carvi, pâquerettes

POUR 8 PERSONNES

🕒 Préparation : 30 min

🕒 Repos : minimum 3 h

🕒 Cuisson : 10 min

📖 Difficulté : moyen

L'AVIS DE LA SOMMELIÈRE

Suzanne Cochran,
sommelière du Restaurant Vincent Favre-Félix

« Pour un accord mets vin, allons à la rencontre d'un cépage typiquement local : une jacquère, souvent travaillée sur la tension et la vivacité ! Ici, le domaine Giacchino à Chappareillan lui prête une autre interprétation avec de la macération. Ce qui lui confère des notes de noisettes, une touche d'agrumes et une amplitude qui accompagne à merveille cette recette à la Tome des Bauges. La cuvée Marius et Simone présente un beau contraste original et gourmand. »

- 400 g de Tome de Bauges
- 200 g de lait
- 300 g de crème
- 8 g de carvi
- 6 g de gélatine
- 500 g de sérum (à demander au fromager)
- 100 g de poudre de croûte
- 5 g de Kappa carraghénane
- Poivre du moulin
- Pâquerettes

Faire chauffer le lait et la crème jusqu'à frémissement.

Y ajouter la tome en morceaux, la faire fondre.

Enlever du feu et mixer le tout.

Ajouter le carvi et la gélatine.

Couler l'appareil dans des moules demi-sphère en silicone puis réserver au frais 3 h au minimum.

Chauffer légèrement le sérum, la poudre de croûte de tome et la kappa à l'aide d'un cure-dents. Tremper les demi-sphères dans le mélange et parsemer de pétales de pâquerettes.

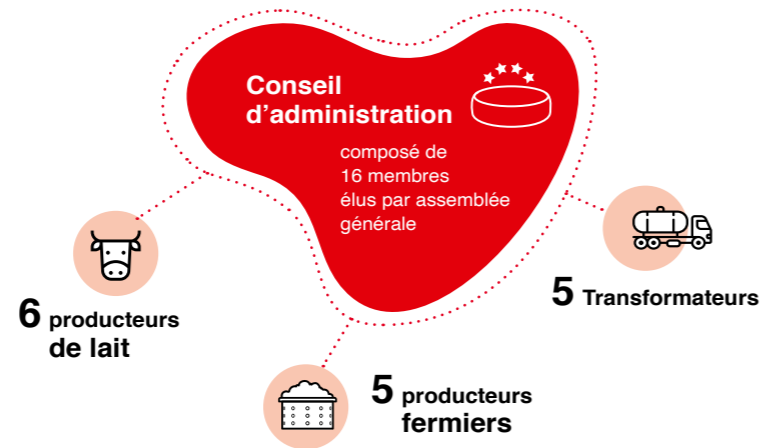
ASTUCE DU CHEF

« La Tome des Bauges est un fromage très agréable à cuisiner, et doux en bouche. Pour ceux qui souhaitent relever son goût, pensez à ajouter de la poudre de sa croûte ! Et pour les balades en forêt, pensez à avoir des brochettes de Tome des Bauges, à faire légèrement fondre directement sur le feu de bois ! »

Un syndicat au goût du jour

QUI, MIEUX QUE SES PROPRES PRODUCTEURS, PEUT DÉFENDRE ET VALORISER LA TOME DES BAUGES ? DEPUIS 1986, LE SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL DE LA TOME DES BAUGES (SITOB), EXCLUSIVEMENT COMPOSÉ D'ACTEURS DE LA FILIÈRE, PERPÉTUE SON AUTHENTICITÉ, VEILLE À SA QUALITÉ ET MAÎTRISE SA COMMERCIALISATION.

Sa composition



Son fonctionnement

Pour une action cohérente et efficace, et un contrôle qualité de leur fromage, le SITOB a réparti son mode de fonctionnement en **4 commissions distinctes**, chacune dédiée à une thématique spécifique :

Examen organoleptique : veille à la qualité organoleptique (aspect, texture, goûts, arômes...) des Tomes des Bauges.

Un jury composé de professionnels formés à la dégustation goûte et juge chaque fromage fabriqué.

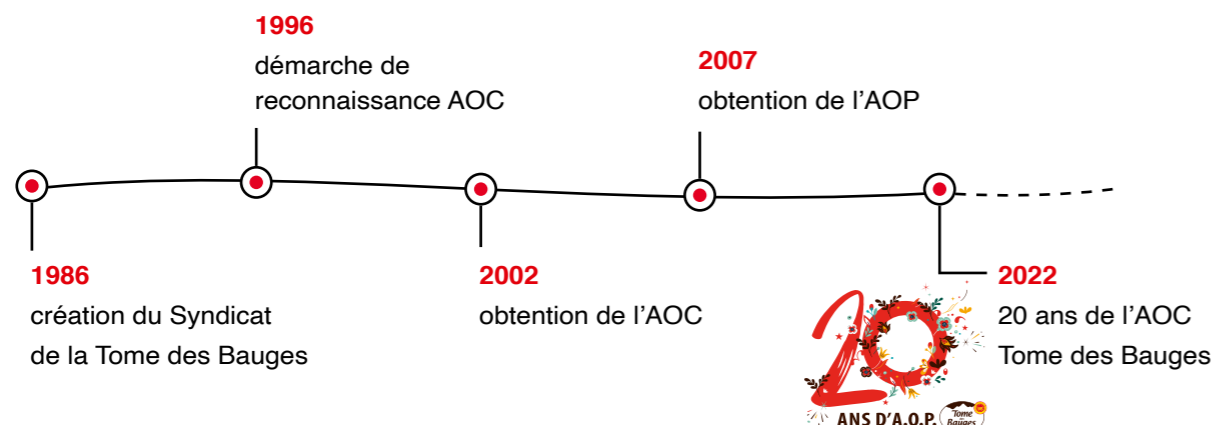
Conditions de production : traite des questions relatives au respect du cahier des charges par les opérateurs de la filière.

Technique fromagère : travaille sur l'amélioration de la qualité du produit.

Communication : met en place un plan de communication permettant la promotion de la Tome des Bauges.

Ses Missions

- ★ **Défendre et protéger** le nom, le produit et le terroir de la Tome des Bauges
- ★ **Contrôler le respect** du cahier des charges auprès des opérateurs
- ★ **Veiller à la qualité** du fromage et son amélioration
- ★ **Communiquer** sur la Tome des Bauges



EN-CAS...
de besoin

1 200 variétés de fromages en France mais **1 seule Tome des Bauges...**

La « **To me** » des Bauges avec **1 seul m**

100% lait CRU

Savoir-faire artisanal

1 territoire : le massif des Bauges



Unique tome parmi les 46 fromages **AOP** de France

Commercialisation maîtrisée

À déguster **crue** ou **cuisinée**

Fermière

Laitière

Circuits-courts privilégiés

Biodiversité et bien-être animal préservés



Et vous, comment dégustez-vous la Tome des Bauges ?

« De l'apéritif au dessert... Quand on est amoureux d'un produit, on ne s'en lasse pas ! Et petite tradition familiale : chez moi, on ajoute des dés de Tome des Bauges dans la soupe. Délicieux ! »

Serge Cornachon, responsable fabrication fruitière du Semnoz

« Au plateau, c'est aussi beau que bon ! Je la cuisine également en tarte ou en matouille. J'aime aussi l'offrir ! »

Anne Aymonier, éleveuse, GAEC d'Orgeval

« Je la déguste tout le temps et à toute heure de la journée ! Au marché de bonne heure, en casse-croûte avec la croûte à midi... j'aime la déguster seule, croquer dans un bon morceau de Tome, c'est un bonheur ! »

Marc Dubouloz, crémier, La Crèmerie des Marchés



L'incontournable matouille ou Tome des Bauges chaude. À déguster avec des pommes de terre et/ou de la charcuterie.



Froide ou chaude, à l'apéritif, en entrée ou en plat, la tarte à la Tome des Bauges ravit tous les palais !

Retrouvez tous les producteurs, portraits, idées recettes, secrets de fabrication et conservation, points de vente... sur tome-des-bauges.com



Contact presse
Agence Sogo Com
04 50 45 69 15
Magali Buy
magali@sogocom.fr
www.sogocom.fr

Contact SITOB
Syndicat de la Tome des Bauges
8 rue Henri Bouvier
73630 Le Châtelard
04 79 52 11 20
info@tome-des-bauges.com