



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Octobre 2023

# La tome des Bauges AOP sur un plateau !

Dans les petits secrets de la Tome des Bauges, il y a 5 siècles d'aventures, les jolies anecdotes de vie qui la rendent précieuse et réconfortante... et le scoop !!!

Elle serait le fromage le plus ancien de Savoie, vous imaginez ?

Texture unique, goût particulier, elle descend des plateaux baujus pour s'inviter à table, brute et authentique, nature et sans chichi, au centre de votre plateau de fromage.

## ★ TERROIR, MON BEAU TERROIR ! ★

L'AOP n'est que le prolongement de l'AOC à l'échelle européenne, elle fait pourtant toute la différence, plaçant la Tome des Bauges sur la plus haute marche du podium, élue seule Tom(m)e de France à porter cette appellation. Étendu sur la Savoie et la Haute-Savoie, le massif des Bauges est riche d'un terroir herbacé et floral, une identité typique donnant au lait son caractère unique. Celle qui permet le développement des élevages bovins, notamment pour les vaches à l'origine de la Tome des Bauges. De race Abondance, Montbéliarde ou Tarentaise, elles s'épanouissent à la perfection entre prairies, vallées et sommets, heureuses de pâturer dans une végétation foisonnante.



## ★ AU NOM DU GOÛT ★

Fromage au lait de vache cru entier, ou partiellement écrémé, à pâte pressée, salée, à croûte fleurie, de couleur jaune ou ivoire. De ferme à souple, la texture de la Tome des Bauges AOP est fondante en bouche, se tenant toujours à la mèche. L'odeur est franche et les saveurs équilibrées, les arômes développés, persistants et variés. Tourmentée, sa croûte grise comprise entre 2 et 3 mm, comporte des irrégularités ou reliefs et permet de développer des fleurs pigmentées, dans des nuances de jaune au brun. 30% de matière grasse minimum lui confèrent son caractère onctueux et nourricier, le plaisir de s'en lécher les doigts ou de la déguster sur le pouce.

## ★ TOME DE CORPS ET D'ESPRIT ! ★

**Pour vos plateaux de fêtes, la Tome des Bauges AOP vous apporte force et douceur, l'instant laitier à déguster par faim ou simplement par amour du bon, du terroir et du beau.**

Nature sur une tranche de pain de campagne artisanal, elle se marie parfaitement à l'acidité légère et planante d'une confiture de cynorrhodon, gelée de groseille, ou miel des Bauges, du gingembre ou la confiture d'épicéa pour le nec plus ultra.

*En accord, on vous conseille une Roussette de Savoie, un Apremont ou un Chignin Bergeron pour les vins, un pétillant de pomme sans alcool.*





# Un fromage de tradition au cœur des Alpes

Ce livre, fruit du travail mené conjointement par le Parc naturel régional du Massif des Bauges et le Syndicat Interprofessionnel de la Tome des Bauges AOP, nous emmène à la rencontre d'hommes et de femmes passionnés et passionnants.

Le lieu qui nous voit naître détermine souvent le chemin de notre vie. Il en est ainsi d'une poignée d'hommes et de femmes qui ont accroché leur destin aux montagnes des Bauges. Un territoire à la fois fantaisiste en termes de relief et exigeant pour accomplir au quotidien le travail de la terre, des bêtes et transformer la collecte en production artisanale. Passée et présente, la Tome des Bauges n'est pas seulement un fromage régional destiné à être consommé localement, c'est surtout un savoir-faire préservé et labellisé qui a acquis toutes ses lettres de noblesse grâce à l'association de professionnels compétents et attentifs.

Auteur : Stéphanie THIZY  
Photographies : Sylvain DUSSANS  
EAN : 9782741704522  
160 pages - 15,00 €  
[www.editionsgap.fr](http://www.editionsgap.fr)



**L'INSTANT**  
"T"  
**TOME**  
DES  
**BAUGES**

[www.tome-des-bauges.com](http://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@sogo.com.fr](mailto:magali@sogo.com.fr)