



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Octobre 2024

À L'APÉRO ET EN TOUTE HUMILITÉ,
La Tome des Bauges AOP
se fait mousser !

Quand le boulot touche à sa fin et que la fin de journée bat son plein, la détente en famille ou entre amis n'est pas loin, les olives, saucisson, chips, terrines et gressins trépignent entre placard et frigo, c'est l'apéro !

Et si on sortait des amuse-gueules traditionnels pour varier les plaisirs ?

C'est le challenge qui a été donné au **Chef Michaël Riss** fraîchement installé au restaurant et au cellier à Annecy. Faire de notre Tome des Bauges AOP, une recette apéritive simple et généreuse, sans dénaturer son caractère au lait cru affirmé, ni son bon goût terroir et gourmand.

★ INGRÉDIENT UNIQUE ! ★

Parce que l'important est là. Garder toute l'identité de la Tome, son histoire intense, l'héritage d'un savoir-faire ancestral et authentique, qui la rend si singulière et atypique. Si la Tome des Bauges reste toujours la seule tomme en France à porter une Appellation d'Origine Protégée, elle ne s'habille que d'un seul M. ce qui en fait aussi toute sa particularité. Du patois savoyard toma qui signifie « fromage fabriqué dans les alpages », le mot Tome, si petit soit-il, est porteur d'un patrimoine riche et émotionnel impactant.



★ CŒUR DU GARDE-MANGER ! ★

Aussi loin qu'on s'en souvienne, la Tome des Bauges aurait rejoint les tables des familles d'alpages baujues au 17^e siècle. Confectionnée principalement par les femmes pour nourrir petits et grands, c'est forte de nutriments, de vitamines et de beaucoup d'amour qu'elle rejoignait le centre de la table pour remplir les appétits heureux un peu creux. Fabriquée à partir de lait de vache cru entier, le fromage à pâte pressée non cuite porte en son cœur toute la beauté du bon sens paysan, le goût de l'instant partagé, au petit-déjeuner, aux repas comme au goûter, celui qu'on aime appeler l'Instant T.

★ DANS UN CAHIER GOURMET... ★

Aujourd'hui pour répondre au cahier des charges de l'AOC obtenue en 2002 (AOP en 2007, transcription européenne de l'AOC) la Tome reste liée à un territoire défini entre Savoie et Haute-Savoie et dans les Bauges seulement.

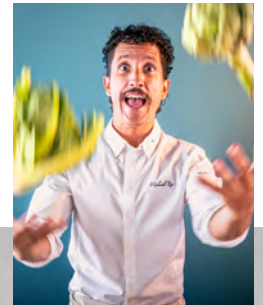
C'est ici qu'on retrouve à l'œuvre nos amies de races Tarine, Abondance et Montbéliarde, seules vaches autorisées à produire le lait pour la fabrication de la Tome. Pour les gourmands, informations plus précises ici.



Et pour les autres, la recette à dévorer à la cuillère avec un bon pain de campagne du boulanger voisin !



Mousse de Tome des Bauges AOP aux baies de genièvre et pickles



PRÉPARATION :

Enlever la peau de la Tome et couper le fromage en gros morceaux.

Faire chauffer la crème et le vin blanc avec les baies de genièvre et porter à frémissement, ajouter la Tome et faire fondre.

Bien mixer le tout avec un blender ou un mixeur à soupe (pendant au moins 2 min), assaisonner et passer dans un chinois étamine ou une passette.

Mettre le mélange dans un siphon, ajouter deux cartouches de gaz et réserver au frais.

Blanchir la livèche ou les feuilles de céleri dans de l'eau bouillante salée pendant 2 à 3 minutes, égoutter et plonger dans de l'eau glacée, bien presser dans un linge et mixer avec l'huile d'olive.

Au moment de dresser le siphon dans un petit bol, ajouter quelques gouttes d'huile de livèche, un tour de moulin à poivre, quelques pickles et terminer avec quelques petites feuilles de livèche.

Recette chef Michaël Riss - www.le-restaurant-annecy.fr

POUR 4 PERSONNES :

- 300 g de Tome des Bauges
- 1/2 verre de vin blanc sec de Savoie type Apremont
- 150 g de crème liquide
- 2 baies de genièvre
- Sel et poivre
- 200 ml d'huile d'olive
- Gros sel
- Un bouquet de livèche ou branche de céleri
- Quelques pickles



Crédits photos : ©Semaphore - ©Inspire studio - ©Sogocom



L'INSTANT
"T"
TOME
DES BAUGES



SUIVEZ-NOUS SUR f @

www.tome-des-bauges.com



CONTACT PRESSE

Agence SOGO COM

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