

RECETTE CUISINE des GONES

LA TOMME DE SAVOIE



Ancrée dans l'histoire du Duché de Savoie,

la Tomme de Savoie est le plus ancien de ses fromages.

A partir de quelques litres de lait, chaque ferme fabriquait "sa tomme" pour les besoins de la famille
Diamètre de 18 cm environ, 5 à 8 cm d'épaisseur, Poids de 1,2 à 2 kg

Les Tommes séjournent en caves entre 8 et 13 °C, sur des planches de bois, pendant 1 à 3 mois.
Chaque Tomme de Savoie est minutieusement retournée et le mucor est couché manuellement tous les deux à trois jours.

Le lait utilisé pour la fabrication de la Tomme de Savoie est collecté en Savoie et en Haute-Savoie.
Hors de ce territoire, seules trois communes de l'Ain (Corbonod, Anglefort et Chanay), historiquement rattachées à la coopérative de Seyssel (74), sont habilitées à fournir leur lait.

Il provient quasi-exclusivement de vaches de races locales :

Tarine, Abondance et Montbéliarde.

La transformation du lait et l'affinage du fromage sont ensuite réalisés strictement en Savoie et en Haute-Savoie.

Ainsi, depuis 2006, une véritable Tomme de Savoie fermière comporte obligatoirement le marquage

« Tomme de Savoie fermière » sur le dessus de sa croûte,

inscrit à l'encre alimentaire couleur bois brûlé.

La Tomme de Savoie laitière, quant à elle, présente le marquage

« Savoie » sur son talon.

Désormais, même conditionnée en portions, la Tomme de Savoie se reconnaît au premier coup d'œil, qu'elle soit fermière ou laitière !



Bon Appétit