

La Tomme des Pyrénées



Qu'elles soient à base de lait cru ou pasteurisé, les Tommes des Pyrénées sont fabriquées à partir de lait collecté exclusivement dans une zone de montagne et son proche piémont soigneusement délimités. Tandis que les artisans et les industriels achètent leur lait, les producteurs-fermiers élèvent leurs bêtes dont ils transforment le lait directement à la ferme.

ELLES SONT COMME ÇA !

Forme : cylindrique.
Hauteur : 8 à 10 cm.
Diamètre : 21 à 24 cm.
Poids : compris entre 400 g et 5,5 kg.
Croûte : noire, dorée, naturelle.
Pâte : souple, de couleur ivoire à jaune pâle.

5 000

tonnes de Tommes des Pyrénées produites chaque année, dont la moitié au lait cru.

Le sais-tu ?

Au début du XIX^e siècle, les zones de montagne se développent. C'est l'époque de la création des « fruitières », des fromageries où les producteurs apportent leur lait à l'artisan fromager et où ils se partagent le « fruit » de son travail, d'où le nom de fruitière.



Toutes les races laitières de vache, de chèvre ou de brebis conviennent à l'élaboration des Tommes des Pyrénées. Par tradition, celles fabriquées en Midi-Pyrénées sont plutôt à base de lait de vache alors que l'ouest des Pyrénées privilégie le lait de brebis.

Interview

André Bazerque, producteur fermier de Tomme des Pyrénées au lait de vache cru, en Ariège, et président de l'Association des Fromagers Fermiers et Artisans des Pyrénées (AFFAP).

Il existe différentes Tommes des Pyrénées. Celles fabriquées traditionnellement à base de lait cru sont vendues sur les marchés, chez les fromagers ou au supermarché. Elles ont une croûte naturelle de couleur jaune pâle. Celle-ci se forme lentement tandis que le goût du fromage s'affine (de 60 à 90 jours).

Les Tommes au lait pasteurisé, que tu trouves au supermarché et dans les restaurants collectifs (ta cantine), ont une croûte noire (artificielle) ou dorée. Ces croûtes se forment plus rapidement et l'affinage des fromages est plus court : 21 jours pour les Tommes à croûte noire et 45 jours pour celles à croûte dorée.

Un savoir-faire millénaire

- Depuis toujours fabriquées dans les fermes de montagne, les Tommes des Pyrénées étaient réservées à la consommation des éleveurs.
- Selon le bétail élevé à la ferme, elles étaient confectionnées à base de lait de vache, de brebis ou de chèvre, seul ou en mélange.
- Au début du XIX^e siècle, la fabrication artisanale est venue s'ajouter au mode fermier avec la création des « fruitières ».
- Aujourd'hui, fermières, artisanales ou industrielles, les Tommes, dont l'histoire raconte que Louis VI dit le « Gros » se serait déjà régalé au XII^e siècle, sont toujours fabriquées selon un savoir-faire ancestral.

Joue avec la Tomme des Pyrénées!

Polenta dorée à la Tomme des Pyrénées

- **Ingrédients pour 4 personnes :**
60 cl de lait • 160 g de semoule de maïs • 60 g de beurre • 120 g de Tomme des Pyrénées IGP.
- 1. Faire bouillir le lait dans une casserole. Ajouter la semoule de maïs en pluie, saler, poivrer et laisser cuire 8 à 10 mn sur feu doux en remuant avec une spatule en bois. En fin de cuisson, hors du feu, ajouter 40 g de beurre, laisser tiédir puis ajouter la Tomme des Pyrénées en petits cubes.
- 2. Verser la polenta dans un moule huilé, lisser la surface avec le dos d'une cuillère puis laisser complètement refroidir.
- 3. Démouler la polenta, la couper en parts, la faire dorer dans une poêle avec le reste du beurre.
- 4. Déposer des copeaux de Tomme des Pyrénées sur la polenta et servir.

Des recettes...

Millefeuille de jambon cru, Tomme des Pyrénées

- **Ingrédients pour 4 personnes :**
200 g de Tomme des Pyrénées coupée en fines tranches • 2 pommes • 4 tranches de jambon de Lacaune coupées très finement • 1 bâton de réglisse.
- 1. Tailler le bâton de réglisse en longueur et en hauteur, sans l'éplucher, de façon à créer des pics apéritifs d'environ 8 cm.
- 2. Laver et couper les pommes non épluchées très finement dans leur largeur. Superposer dessus une tranche de jambon de Lacaune, une tranche de Tomme des Pyrénées et continuer ainsi jusqu'à obtenir 4 étages.
- 3. Planter le pic de bâton de réglisse. Déposer les millefeuilles sur un plat et déguster frais.

Pommes de terre au four, farcies à la Tomme des Pyrénées

- **Ingrédients pour 4 personnes :**
4 grosses pommes de terre • 150 g de Tomme des Pyrénées • 50 g de beurre • 25 cl de crème fraîche liquide • Sel et poivre.
- 1. Laver les pommes de terre. Les enfourner dans un four préchauffé à 200 °C (Th 7) pendant 40 minutes.
- 2. Les sortir du four et les couper en deux. Enlever le centre et laisser le minimum de chair pour les maintenir. Récupérer la chair dans un saladier et la presser pour en faire une purée. Ajouter le beurre et la crème, remuer.
- 3. Râper la Tomme des Pyrénées. Mettre 8 petites lamelles de côté pour faire gratiner par la suite le dessus des pommes de terre. Incorporer la Tomme des Pyrénées râpée à la purée et garnir les pommes de terre. Déposer les lamelles restantes sur le dessus.
- 4. Enfourner à 210 °C (Th 7) pendant 10 minutes.

1 À chaque lettre correspond une valeur. Complète les lignes de ces calculs et tu découvriras l'année d'obtention du Label Rouge pour la Tomme des Pyrénées.

T O M M E **D E S** **P Y R E N E E S**
2 5 7 7 4 3 4 8 1 9 0 4 6 4 4 8

$$(D \times M) - (O \times E) = \square$$

$$(S + Y + E) - (T \times N) = \square$$

$$(M + T + P + S) : T = \square$$

$$(N \times E) - (Y \times T) = \square$$

Réponse : 1996

...et des jeux!

2 QUIZ

1. La Tomme des Pyrénées est fabriquée avec du lait de :
A. Chèvre
B. Brebis
C. Vache
2. La Tomme des Pyrénées est un fromage à pâte :
A. Pressée, non cuite
B. Pressée, cuite
C. Molle
3. La Tomme des Pyrénées se présente sous forme de :
A. Cylindre
B. Pavé
C. Motte
4. Une Tomme des Pyrénées pèse :
A. 40 kg
B. 20 kg
C. 5 kg

3 Remets les lettres dans le bon ordre et tu trouveras 4 adjectifs qui caractérisent la Tomme des Pyrénées.

E P O S L U = **S**

E I V I R O = **I**

E S R E P S E = **P**

N D O F N A E T = **F**

4 Remplace chaque case de couleur par la lettre correspondante et tu trouveras les 3 croûtes de la Tomme des Pyrénées.

LA TOMME DES PYRÉNÉES A UNE CROÛTE

I **O U** **O U**



Contact : Claude FLOCH - Tél. : 05 61 75 42 82.

Cofinancé par :

