



## Sur un plateau

# LA TOMME DES PYRÉNÉES un fromage aux multiples facettes

Elle met tout le monde d'accord aussi bien l'été que l'hiver, car si, auparavant, elle était fabriquée uniquement l'été en haute montagne, elle se déguste désormais toute l'année, à base de lait cru ou pasteurisé. *Par Méiissa Cruz*

### Son goût

Selon le lait utilisé, elle est plus ou moins aromatique. Son caractère dépend aussi de la durée d'affinage, plus longue pour le lait de brebis et de chèvre. Au lait de vache, elle se vend dès un mois et demi d'affinage et jusqu'à quatre mois. Autre différence, la couleur de la croûte. Si elle est noire, la saveur du fromage sera très douce alors que si la croûte est dorée, le goût sera plus corsé.

### ASSOCIATIONS SURPRENANTES

La tomme a l'avantage de très bien fondre. On l'utilise en cuisine pour donner un goût plus prononcé à ses préparations : dans un gâteau chaud, un soufflé à l'ail ou, pour faire plaisir aux enfants, un délicieux cordon-bleu maison !

### SES MEILLEURS COPAINS

Pour un plateau équilibré, optez pour un fromage de brebis espagnol comme le manchego, et un cantal affiné pour les amoureux des morceaux corsés. Enfin, pour les palais plus craintifs, une faisselle sera plus douce et très appréciée avec de la confiture de griottes.

### À RACONTER ENTRE LE FROMAGE ET LE DESSERT

Il semblerait que le fromage des Pyrénées ait fait des adeptes depuis des siècles. Louis VI le Gros était déjà tombé sous son charme, lors de sa visite en Ariège, lorsque des notables le lui avaient fait déguster. Plus récemment, la tomme a gagné de nombreux concours, ce qui a rapidement contribué à sa notoriété.

### Carte d'identité

**Type :** pâte pressée semi-dure, non cuite.

**Lait :** de vache ou mélange vache brebis, vache chèvre, chèvre brebis.

**Région d'origine :** massif pyrénéen.

**Labels :** IGP depuis 1996 pour la tomme au lait de vache 100 % pasteurisé ; depuis mai 2020 pour celle au lait cru ; Label rouge depuis 1981.

**Production :** 2 500 tonnes au lait cru, 3 000 tonnes au lait pasteurisé.

### LE BON PAIN

Encore une exception pour la tomme : choisissez le pain de mie de votre boulanger pour accompagner son moelleux. Tout juste doré au four ou au grille-pain, et servi encore chaud pour laisser le fromage l'imprégner de ses saveurs. Moment de plaisir garanti.

### Le vin qui va bien

Une fois n'est pas coutume, on sort un vin blanc de la cave pour accompagner la tomme des Pyrénées. Une rosette AOP, référence de Bergerac, dans le Sud-Ouest, ou un côtes-de-gascogne Premières grives du domaine Tariquet seront suffisamment moelleux pour relever le fromage sans prendre sa place sur le palais.

