

Tomme de Savoie

Un certain snobisme fait du tort à la tomme de Savoie. Ce fromage a toujours été à la base de l'alimentation rurale de cette région. Symbole du fromage rustique elle n'en reste pas moins le résultat d'une extraordinaire diversité. Chaque producteur la fait à son image.

La tomme est un terme générique. En effet, on en fabrique dans toute la région. Fort de la multitude de terroirs et de savoir-faire locaux, on obtient une diversité hors normes. Il est donc difficile de regrouper une telle variété en une seule dénomination.

Dans le massif des Bauges, je garde le souvenir des frères Baloz. Ils symbolisent pour moi le caractère marqué de cette région. Ces deux célibataires ont commencé à monter en alpage en 1948 pour l'aîné et 1949 pour le second. Lorsque je leur ai rendu visite en 2000, leur ferme contenait encore 13 bêtes. Deux ans après, ils décidèrent de mettre fin à leur vie d'ermite et à rejoindre la vallée pour profiter d'une retraite bien méritée.

D'une soixantaine de bêtes, il leur en reste en 2000 que 13. Cela fait quelques années déjà qu'ils veulent profiter de la retraite mais ayant toujours vécu ainsi, ils ne savaient de toute façon pas comment s'occuper au village !