

Notre Tomme de Pays, fromage de Velay.



La **Tomme de Pays de Velay** est un petit fromage d'environ 10cm de diamètre et 5cm de haut.

Jadis chaque Paysanne, chaque Fermière, faisait les tommes de sa *maïzou* (ou *meuze*, plus près d'Allègre). C'était LE fromage d'ici. Tout simplement. On n'en aimait point d'autres.

Exclusivement Fermier, il est produit maintenant en petites quantités par nombre de Fermes, GAECs et petites fromageries de la région du Puy en Velay. Autant de producteurs, autant de parfums différents, de façons de faire, de tours de main. La nature du sol, volcanique ou granitique, le climat, la qualité de l'herbe de montagne, l'air vif d'altitude, font la typicité de la Tomme de Pays de Velay. Souvent provenant de vaches Montbéliardes, le lait de notre région est particulièrement bien charpenté, avec un rare équilibre entre calcium et protéines.

On trouve aussi des tommes au lait de brebis, de chèvre, ou de laits mélangées. On n'oubliera pas que jadis nos petites fermes abritaient quelques vaches et porcs, mais presque toujours quelques brebis, dont les célèbres Brebis Noires du Velay !

Sa zone d'appellation est la région du Puy en Velay, mais tend à s'élargir à la Haute-Loire. Bien entendu Allègre, à seulement 25Km du Puy et 1000m d'altitude est au cœur de la zone d'appellation, tout comme le Mézenc, à une altitude un peu supérieure !

La Tomme de Pays de Velay est un fromage au lait cru, à pâte pressée non cuite. Généralement on la fabrique avec le lait de la veille auquel on ajoute le lait frais du jour

additionné de présure qui sert à la faire cailler. Elle est moulée à la main (moules coniques ou cylindriques) puis salée. On la met ensuite à sécher quelques jours sur des « *maïes* » en bois. L'affinage durera ensuite quelques jours ou quelques mois selon le goût recherché.

Sur une même base de fabrication, les Tommes de Pays de Velay divergent ensuite selon diverses particularités. L'herbe, l'altitude, le sol, l'air, ont leur influence. On préfère souvent les productions d'altitude. Le « lait de la veille » de certaines Tommes de Velay est parfois partiellement écrémé. C'est rarement le cas des toutes petites productions paysannes qui se démarquent par un goût plus accentué, un moelleux sans égal et une croûte plus jaune et plus... fripée. Le bois des maies joue aussi un rôle. Certains choisiront le peuplier (goût légèrement anisé), d'autres le châtaignier.

Jadis les fromages étaient toujours posés sur de la paille qui aéraient bien leur dessous. Des « règles modernes d'hygiène » déconseillent la paille...

Certaines pâtes virent au bleu. Loin d'être un défaut, c'est considéré comme un critère de qualité.

D'autres sont affinés dans les « artisous » !

Les tommes de Pays de Velay aux artisous.

Beaucoup de fromages voient leurs arômes développés par des ferments lactiques, des levures, des moisissures ou des bactéries. L'affinage s'en trouve influencé. Y participent aussi des lavages, frottages, et du sel.

Température et hygrométrie des caves sont choisies pour créer un milieu favorable au développement des « agents affineurs ».

Chez nous, ces « agents affineurs » sont les *artisous* !

« En France » on dit *artison*... et Auvergne, ou dit *artisou*. Influence occitane.

Le mot *artisou*, ou *artison*, vient de la légende de « plus petit animal visible à l'œil nu » (moins d'un demi millimètre) si actif dans son travail d'affinage qu'on le surnommait non sans respect et admiration, « **l'artisan du fromage** ».

Il existe plusieurs variétés d'artisous. Certains colonisent les fromages, d'autres la charcuterie, d'autres des végétaux. Les Tommes de Pays de Velay ne sont pas les seuls fromages aux artisous. Aussi nommés « *cirons* », ces acariens spécifiques donnent leur nom aux *tommes cironnées* (ou *céronnées*) de Savoie, Haute-Savoie et des Pyrénées. La mimolette et le cantal sont aussi des fromages aux artisous.

Les artisous sont cette « poudre » qui tombe (et bouge si on regarde bien !) autour d'une tomme de pays de Velay que vous avez posée sur une assiette ou un papier. Il en existe de couleur brune, rousse ou grise.

Toutes les Tommes de Pays de Velay ne sont pas aux artisous.

De nombreux consommateurs locaux achètent des Tommes de Pays de Velay « nature » qu'ils placent dans un récipient, en terre cuite, en bois (tiroir ou caissette), voire en plastique, dans lequel ils conservent des artisous.

Les artisous se conserveront fort bien à condition de n'être pas exposés à un air trop chaud (en été, 25 à 28° sera un maximum) ni trop sec : 70% minimum.

Si vous êtes venus en visiteurs, vous pourrez emporter vos Tommes de Pays de Velay vers votre résidence principale. Vous aurez demandé au fromager (Paysan ou commerçant) une « poignée » d'artisous, et vous placerez le tout dans une boîte, de préférence en bois, aérée, dans un cellier, une cave, ou tout simplement dans le bas d'un meuble de cuisine. Outre la température modérée et une humidité suffisante, vos artisous resteront longtemps en vie à condition de toujours leur laisser un peu de fromage : croûtes ou petits restes.

Ils sélectionneront pour vous les bons et les « mauvais » fromages : ils détesteront les fromages « chimiques » et les pâtes cuites très molles. Ils ne vont pas non plus coloniser les bleus... c'est leur seule faute de goût !

Qu'apportent les artisans aux fromages ? Ils aèrent la pâte en y creusant mille galeries sous la croûte, puis de plus en plus profondément. Certains amateurs les aident en piquant les fromages pour créer des « prégaleries » ou en les coupant en deux ou en quatre. Le fromage sèche alors vite. Il est indéniable que les artisans confèrent aux Tommes de Pays de Velay des arômes intéressants, délicieux. Certains les qualifient d'apport légèrement acide, d'autres de parfum végétal ou de thym.



Naturelle, bleue ou aux artisans, fraîche, jeune ou longuement affinée, la Tomme de Pays de Velay est un excellent « fromage de garde » à la bonification remarquable.



Pour les Amis d'Allègre.

Gilbert Duflos. 2011.