

TOMME DE BREBIS AU LAIT CRU D'ESTIVE

Elise Thébault

Bergère en Vallée d'Aspe

— PYRÉNÉES —



Ferme Hagata – ISSOR
Cabane de Salistre – E TSAUT
VALLÉE D'ASPE
PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

contact@elise-thebault.com – 06 10 63 69 50
www.elise-thebault.com



LE FROMAGE D'ESTIVE

Son originalité gustative en fait un produit d'exception dont la fabrication traditionnelle repose sur deux piliers :

- la richesse de la flore d'altitude qui lui confère les parfums et les arômes spécifiques de nos vallées pyrénéennes,
- un savoir-faire ancestral qui se transmet de berger en berger.

Dans les Pyrénées, ces pratiques pastorales anciennes contribuent au maintien de la biodiversité et à l'entretien de nos paysages de montagne.

LES ÉTAPES DE FABRICATION EN ESTIVE

LE MÊME JOUR



1 • La traite quotidienne

2 • La filtration du lait aux orties et **l'empresurage** qui crée la coagulation, puis **le décaillage** et **le brassage** à la main.

3 • La mise en boule et **l'égouttage** en pressant avec les mains.

LE LENDEMAIN



4 • Salage du fromage
L'affinage commence à l'estive puis se poursuivra au saloir de la ferme pendant plusieurs mois.

