

BARGKASS

Fromages et produits laitiers

Zone de production : Alsace, Hautes-Vosges



Il est probable que le "Gruyère des Vosges" mentionné dans l'Encyclopédie de Diderot soit en réalité l'ancêtre du **bargkass**, qui signifie littéralement « fromage de montagne ».

Le **bargkass**, aussi connu comme barikäs en alsacien, vachelin ou tome sur le versant ouest des Vosges, est un fromage de garde au lait cru à pâte pressée non cuite et brossée. Il rappelle en effet le gruyère par sa couleur jaune pâle, sa texture élastique et les petits « trous » qui se forment dans la pâte. Les meilleures saisons de production sont le printemps, le début de l'été et le début de l'automne, périodes où les animaux sont en plein air et en lactation. Le fromage, après avoir été pressé, est ensuite affiné sur des planches en bois pendant un minimum de 3 mois, jusque 6 mois. Pendant cette période le fromage est brossé et retourné une fois par semaine.

Aujourd'hui il reste moins de 90 éleveurs de montagne et une seule fromagerie qui le commercialise. Une bonne partie des producteurs fabriquent le **bargkass** à partir du lait des vaches de race vosgienne, comme le munster au lait cru de race vosgienne, qui est aussi inscrit sur l'Arche du Goût. Le **bargkass** en effet est un co-produit du fromage de munster : c'est un fromage dit de report, c'est à dire qu'il est produit pendant les périodes de forte production de lait et de faible vente du munster qui se conserve moins longtemps, afin de ne pas perdre le lait. Comme le munster, il est possible de le trouver avec ou sans graines de cumin. C'est un fromage au goût délicat et parfumé, qui dérive du pâturage des vaches de montagne surtout en été.

Le **bargkass** est vendu essentiellement en circuit court et sa zone de fabrication et de consommation est restreinte. C'est un fromage typique des fermes des montagnes vosgiennes, et sa production reste confidentielle.