



Savourez le temps
sur les Routes du Comté

Les coups de coeur
d'Isabelle et Frédéric Humbert

Ambassadeurs
du Pays du Comté



Montagnes du Jura
Les légendes naissent là

Les Routes du Comté, c'est un réseau original fondé sur le lien étroit qui réunit le Comté et le tourisme dans les Montagnes du Jura. Il regroupe en priorité des fermes, les fruitières et des caves d'affinage que l'on peut visiter, mais aussi des activités de pleine nature directement liées à la découverte des paysages et des pratiques agricoles régionales

Petits week-ends au vert, séjours sportifs ou vacances contemplatives... Les Routes du Comté vous proposent un vaste choix de bonnes adresses, en hôtels, fermes-auberges, gîtes, chambres d'hôtes, centres de vacances et même en refuges situés le long de la Grande Traversée du Jura ! Vous y serez accueillis avec chaleur par des hôtes qui sauront vous faire découvrir les secrets du Massif jurassien.

Découvrez quelques savoureuses et surprenantes idées de séjours...

Les meilleures idées séjours
au Pays du Comté

www.lesroutesducomte.com



ENTRE COMTE ET VINS du JURA

Séjour 3 jours/2 nuits.

À partir de 199 €/pers.

Installé douillettement au Bois Dormant, partez pour trois jours à la découverte des saveurs jurassiennes : Maison du Comté, visite d'une fruitière à Comté en activité, accueil au caveau d'un vigneron réputé, dîner gastronomique et déjeuner Comté autour d'un vin... sans oublier l'accès illimité à l'Espace Détente de l'hôtel (piscine, spa, sauna, hammam, fitness...) pour vraiment savourer chaque instant.

SUR LES ROUTES DU COMTE

Séjour 2 jours/1 nuit.

À partir de 76 €/pers.

Ici est né le Comté, au cœur des Montagnes du Jura. Premier fromage français d'Appellation d'Origine Contrôlée (attribuée il y a tout juste 50 ans !), le Comté est un produit unique, sain, naturel qui se caractérise par sa richesse aromatique. Des exploitations agricoles aux caves d'affinage en passant par les fruitières, découvrez son histoire, son processus de fabrication et partez à la rencontre d'hommes passionnés qui cultivent au quotidien le goût de la tradition fromagère et du savoir-faire. Du haut de ses pâturages, la vache Montbéliarde, principale race reconnue pour la production du lait à Comté, guette déjà votre arrivée !!

ETAPE GOURMANDE AUTOUR DES FROMAGES DE LA VALLÉE DE LA VALSERINE

Séjour 2 jours/1 nuit.

À partir de 170 €/pers.

Bienvenue, vous voici au pays des montagnons, à deux pas de la Suisse. Ici, au pied des pâturages à l'herbe si tendre, la fromagerie de l'Abbaye à Chézery est la seule à perpétuer la fabrication de 2 fromages à pâte cuite : le Comté et le Bleu de Gex. Après avoir franchi le Col de la Faucille, installez-vous à l'Hôtel La Mainaz***, véritable petit coin de paradis et havre de paix. Profitez encore du magnifique panorama sur la chaîne des Alpes, le lac Léman et Genève en descendant sur Divonne-les-Bains.

Montagnes du Jura

Les légendes naissent là

CENTRE DE CONTACTS ET DE RÉSERVATIONS MONTAGNES DU JURA

Information, conseil, et réservation

N° Azur 0810 08 48 18

Ouvert du lundi au jeudi de 9h00 à 18h00 et le vendredi de 9h00 à 17h00.

Les coups de coeur d'Isabelle et Frédéric Humbert Ambassadeurs du Pays du Comté

Au fil à Beurre - 44 Grande rue de Vaise - 69009 Lyon
04 78 64 17 22 - www.aufilabeurre.com

Les belles fermes à visiter

- La Ferme du Coin Perdu, aux Fourgs (Doubs) - 03 81 69 41 66
- Ferme pédagogique des Frasses, à Château-des-Prés (Jura) - 03 84 33 14 65
www.ferme-jura.com
- Ferme de la Rippe, à Pimorin (Jura) - 03 84 44 51 69 - <http://fermepimorin.free.fr>

Les fruitières à Comté que je vous conseille

- Fruitière de Brénod (Ain) - 03 74 36 01 24 - www.comte.com/brenod
- Fruitière de la Baroche, à Arsure-Arsurette (Jura) - 03 84 51 14 14
- Fruitière du Frasne (Doubs) - 03 81 49 82 26 - www.comte.com/frasne

Une cave d'affinage à voir absolument

- Les caves Petite du Fort de Saint-Antoine (Doubs) - 03 81 69 31 21
www.comte-petite.com

Les musées fromagers à ne pas manquer

- La Maison du Comté, à Poligny (Jura) - 03 84 37 78 40
www.maison-du-comte.com
- Fromageries Vagne, à Château-Chalon (Jura) - 03 84 44 92 25
www.comte.com/vagne
- Fruitière 1900 de Thoiria (Jura) - 06 14 22 68 29

Mes bons plans de balades commentées

- Découverte de la nature, promenades et randonnées dans le Massif du Jura pour personnes handicapées, à Chapois (Jura) - 06 81 27 13 29
www.boldairjura.fr
- La Montagne de Modestine, à Foncine-le-Haut (Jura) - 06 75 08 73 42

Mon étape très gourmande

- La Finette, à Arbois (Jura) - 03 84 66 06 78 - www.finette.fr

Mon étape très gourmande... à la ferme

- La Petite Echelle, chalet d'alpage, à Rochejean (Doubs) - 03 81 49 93 40
www.lapetitechelle.com

Mes vigneronns préférés

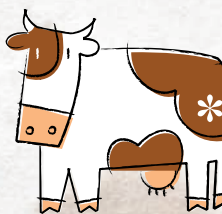
- Château de l'Etoile, à l'Etoile (Jura) - 03 84 47 33 07 - www.chateau-etoile.com
- Rolet Père et Fils, à Arbois (Jura) - 03 84 66 00 05 - www.rolet-arbois.com

Là où j'aime bien dormir

- Hôtel-Restaurant du Bois Dormant, à Champagnole (Jura) - 03 84 52 66 66
www.bois-dormant.com

Là où j'aime bien dormir... à la ferme

- L'Agnoblens, à Villereversure (Ain) - 04 74 30 60 50



Le pays du Comté

L'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) définit une zone de production : le Comté doit être produit dans le Massif jurassien, sur un territoire qui s'étend sur le Jura, le Doubs (deux départements de la région Franche-Comté) et l'Ain (département de la région Rhône-Alpes).



Si l'histoire du Comté est millénaire, ce fromage AOC est cependant toujours bien vivant, et Les Routes du Comté vous invitent à découvrir cet univers qui saura réveiller tous vos sens.

Vous êtes ici chez vous. Passez un très agréable séjour !

www.lesroutesducomte.com

Richesse gastronomique des Montagnes du Jura

La diversité des paysages jurassiens se reflète dans la variété de sa gastronomie. Les habitants ont adapté leurs spécialités culinaires aux produits gourmands du pays, à la richesse des rivières en poissons, au gibier, mais aussi à leur imagination.

Comté, Morbier, Mont d'Or, Bleu de Gex (tous les 4 AOC), saucisse de Morteau et autres salaisons fumées, volaille de Bresse : d'authentiques témoins de l'histoire de la culture locale...

Renouez avec les plaisirs simples de la vie en prenant le temps de déguster ces mets du terroir au goût divin ! Suprême raffinement, les spécialités des Montagnes du Jura s'harmonisent délicatement avec ses vins, qu'ils soient du Jura (et notamment les très précieux Vin Jaune et Vin de Paille...), de Pays de Franche-Comté ou du Bugey.



Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté
Avenue de la Résistance
BP 20026 - 39801 Poligny Cedex
Tél. 03 84 37 37 00
Fax 03 84 37 07 85
info@lesroutesducomte.com

