

Si vous ne visualisez pas correctement cette lettre d'information, [cliquez-ici](#)



LA SAVOUREUSE LETTRE DU COMTÉ

Août 2011

Sommaire

A la Une : Ça bouge avec les Ambassadeurs du Pays du Comté cet été !

Idée recette : Tartine sudiste au Comté

Conseil dégustation : Comté et gaspacho

Nutrition et Santé : Le Comté a le pied marin !

Tourisme au Pays du Comté : Savourez la fraîcheur des caves d'affinage...

Retour en images sur le Challenge Comté 2011...

Idée séjour dans les Montagnes du Jura : Explorateurs en herbe à la conquête du Plateau de Retord

Evénements

A la Une

Ça bouge avec les Ambassadeurs du Pays du Comté cet été !



5 et 6 août : Vendredi chablaisien à Thonon (Haute-Savoie)

Animation dans la ville des Ambassadeurs **Valérie et Frédéric Royer (Fromagerie Boujon)** : Fondue géante le vendredi soir + Comptoir des Montagnes du Jura (atelier de cuisine et dégustations à la boutique) le samedi, animés par **les Amis du Comté**.



20 et 21 août : 14ème Fête du Bleu d'Auvergne à Riom-es-montagnes (Cantal)

Le Comté invité d'honneur ! Pierre Gay, MOF Fromager 2011 et Ambassadeur du Pays du Comté à Annecy, réalisera à cette occasion un impressionnant plateau de fromages sur le thème du **Comté** et du Bleu d'Auvergne qui sera dévoilé lors de l'inauguration de la fête.



27 et 28 août : Braderie de Waterloo (Belgique)

Animations assurées par **les Amis du Comté** chez l'Ambassadrice du Pays du Comté de Waterloo, **Bernadette Delange**, à l'occasion de la Braderie annuelle.
- Samedi : dégustations en boutique, et soirée dégustation.
- Dimanche : ateliers de dégustation et de cuisine.

Idée recette

Tartine Sudiste au Comté

La garniture «sudiste» de cette tartine toute simple joue sur le croquant de l'artichaut. Celui-ci apporte une agréable variation de textures, entre la tendreté de la mie légèrement grillée, l'élasticité du Comté, le moelleux frais du mélange tomate/roquette, le croustillant de la croûte.

De plus, le goût noisette de l'artichaut renforce celui du Comté. Il se crée une harmonie rendue dynamique par la force de la roquette et la tomate séchée renforce la connotation méditerranéenne...

Ne tardez plus, c'est [ici](#) qu'elle se déguste !



Conseil dégustation

Comté et gaspacho

Pour vos apéritifs sur la terrasse, prévoyez le traditionnel gaspacho andalou à la mode comtoise : une brochette de cubes de Comté et de pétales de saucisse de Morteau séchées posée sur un petit verre de gaspacho vous apportera fraîcheur, croustillant et fondant à la fois !





Nutrition et Santé

Le Comté a le pied marin !

Allier plaisir gustatif et contraintes logistiques à un bon équilibre alimentaire demeure l'enjeu à bord d'un voilier. De la course au large à la plaisance, les recettes s'échangent, les saveurs restent...

Ainsi, de par ses qualités de conservation, de discrétion olfactive et surtout sa grande teneur en calcium (et aussi son goût, c'est important, non ?), le **Comté** s'emporte naturellement en mer, autant pour un petit cabotage que pour une course au large. Pensez-y !



Tourisme au Pays du Comté

Dans la chaleur de l'été, savourez la fraîcheur des forts militaires transformés en caves d'affinage à Saint-Antoine (Doubs) et aux Rousses (Jura)...



Les caves d'affinage Petite du Fort de Saint-Antoine

Situé à 1100 m d'altitude entre le Mont d'Or et le lac Saint Point, le Fort Saint Antoine vous accueille et vous invite à découvrir les galeries séculaires en pierre de taille et les cours « cathédrales » abritant 100 000 meules de Comté affinées par les Fromageries Marcel Petite. Depuis 40 ans, l'affinage lent dans cette ambiance naturelle unique met en valeur les arômes délicats des Comté fabriqués dans les fromageries du Haut-Doubs et du Haut-Jura.

Lors des visites, vous y découvrirez une cave vivante et moderne : après un historique des lieux, un guide de l'Office de Tourisme vous présentera la filière fromagère régionale et les caves d'affinage en parcourant couloirs voûtés, passerelles et caves. En plus des robots de soins automatiques, un des 15 cavistes travaillant sur le site vous exposera avec passion son savoir-faire avant de vous initier à la dégustation.

- Visites guidées de 1h30, sur réservation obligatoire auprès de l'Office de Tourisme du Mont d'Or et des 2 lacs.

> **Les caves d'affinage Petite du Fort de Saint-Antoine**
25370 SAINT-ANTOINE
Contact : Office de Tourisme - 03 81 69 31 21
www.comte-petite.com



Les caves d'affinage Arnaud du Fort des Rousses

Venez découvrir la magie des caves d'affinage du Comté Jurafore de Montagne, dont la prestigieuse cave Charles Arnaud, longue de 214 m, unique en Europe. Découvrez la maquette interactive du Fort des Rousses, avec les fromagers, les militaires anciens et modernes. Ecoutez les cris des animaux du Parc Naturel : lynx, chevreuil, grand tétras...

Deux salles d'exposition photo et une muséographie fromagère vous attendent. Pénétrez dans les souterrains du Fort avant d'atteindre l'ancienne poudrière où la projection d'un film de 25 min. vous attend. Initiez-vous enfin à la dégustation de grands fromages de montagne avant de découvrir une muséographie militaire. N'oubliez pas de vous munir de vêtements chauds ! L'impressionnante épaisseur des fortifications, jusqu'à 14 mètres, confère une fraîcheur permanente au fort...

- Visites guidées de 1h30, sur réservation obligatoire auprès de l'Office de Tourisme de la Station des Rousses.

> **Les caves d'affinage Arnaud du Fort des Rousses**
39220 LES ROUSSES
Contact : Office de Tourisme - 03 84 60 02 55
www.fortdesrousses.com

Retour en images sur le Challenge Comté



Ce printemps, les 5 lauréats du 2ème Challenge Comté ont gagné une escapade au pays du Comté en compagnie de leurs parrains/blogueurs...



...alors faites connaissance avec eux (et avec d'autres fortes personnalités) dans les deux jolies vidéos ci-dessus retraçant leur voyage dans les Montagnes du Jura !

Idée Séjour dans les Montagnes du Jura

Explorateurs en herbe à la conquête du Plateau de Retord

Séjour de 4 jours / 3 nuits

Valable uniquement du 15 août au 4 septembre 2011.

Voilà un séjour qui réveillera l'explorateur qui sommeille en vous, petits et grands !

Sur les pas de Pirouette, l'âne de Marie, ou tracté par Kyskun, Chinook, Sunak ou encore Yushi, les chiens de traîneau de Jean-Baptiste, parcourez le Plateau de Retord à la rencontre d'un **berger**, d'un **fromager** et d'un **agriculteur** qui vous conteront leur passion. Quant à Sylvain, il vous livrera tous les secrets pour devenir un véritable Davy Crocket des montagnes. Ne perdez pas une minute et endossez la panoplie du parfait explorateur tout au long de votre séjour !

> Gîte Les Pelaz - Jean-Jacques BIANCHI

01260 LES PLANS D'HOTONNES - 04 79 87 65 73



Evénements



Les 3, 10, 17, 24 et 31 août : Présentation et dégustation du Comté à la Ferme de Cessay, à Frasne (Doubs)

A 20h00, animées par les professionnels de la filière Comté.

Accès libre.

A 21h00, repas traditionnel.

**Réservation indispensable au Point
Info Tourisme de Frasne (03 81 49 89
86) au plus tard la veille avant midi**



5 août : "Faites" du Comté à Poligny (Jura)

Fabrication du Comté à l'ancienne, mini-ferme, dégustations de produits régionaux.

En soirée, fondue géante et animation musicale.

Informations complémentaires :

www.ville-poligny.fr



7 août : Un dimanche à la ferme

Chaque année, le premier dimanche d'août, "un dimanche à la ferme" invite à découvrir le quotidien d'exploitations agricoles du Doubs et du Jura. Alors venez à la rencontre de l'agriculture comtoise dans une ambiance très festive !

Informations complémentaires :

www.franche-comte.chambaagri.fr

Et pour finir...

En cliquant [ici](#), retrouvez l'agenda des prochaines manifestations au Pays du Comté !

Et notamment le **Café historique des Amis du Comté** à Belleherbe (Doubs) le 4, la **soirée dégustation vins et fromages de Franche-Comté** à l'Institut Franc Comtois des Vins et du Goût à Arbois (Jura) le 9, les deux **Ateliers Pain et Fromage** (les 2 et 23) à Montbenoît (Doubs) et l'**atelier de cuisine sur la Fondue Royale** le 24 Nans-Sous-Sainte-Anne (Doubs).

AUTOUR DU COMTÉ

AU COEUR DU COMTÉ



COMTÉ GOURMAND



LES ROUTES DU COMTÉ



LE PAYS DU COMTÉ



LA MAISON DU COMTÉ



FANPAGE FACEBOOK
I LOVE COMTÉ



COMITE INTERPROFESSIONNEL DU GRUYERE DE COMTE - 39800 POLIGNY - 03 84 37 23 51

**Vous recevez cette newsletter parce que vous êtes inscrit sur la liste de diffusion du Comté.
Si vous voulez vous désabonner Cliquez [ici](#)**