



Le Comté nous apprend à savourer le temps



La savoureuse Lettre du Comté

Mars 2011

## SOMMAIRE

- > A la Une : apprendre à cuisiner le Comté avec Christian Paccard
- > Idée recette : Rôti de veau au Comté
- > Conseil Dégustation : Bouchées au Comté, pomme de terre et saucisse de Montbéliard
- > Nutrition & Santé : Un nouveau regard sur l'alimentation
- > Un petit tour gourmand au Pays du Comté... Spécial Autocaristes
- > Promo séjours de printemps : Venez dans les Montagnes du Jura, le Comté est offert jusqu'au 16 avril !
- > Idée Séjour dans les Montagnes du Jura : "Sur les Routes du Comté" (Doubs)...
- > L'agenda de mars 2011

## LES SITES COMTÉ

- > Au coeur du Comté
- > Comté gourmand
- > Les Routes du Comté
- > La Maison du Comté



## A la Une

### Apprendre à cuisiner le Comté avec Christian Paccard

Nans-Sous-Sainte-Anne est célèbre pour sa taillanderie et pour abriter la spectaculaire source du Lison. C'est dans ce paradis naturel que vous accueille Christian Paccard, cuisinier, fils d'hôtelier et petit-fils de restauratrice, qui a ouvert L'Atelier du Chef.

A l'issue d'une carrière bien remplie comme cuisinier et enseignant –au lycée hôtelier d'Arbois–, et après avoir parcouru le monde, en avoir humé toutes les saveurs, Christian Paccard est revenu au pays pour ouvrir un atelier convivial. Chacun peut observer, échanger ses petits trucs, ses techniques, ses recettes et, bien entendu, mettre «la main à la pâte».

Christian organise régulièrement des sessions autour du **Comté**, et même des séjours culinaires complets grâce à ses 5 gîtes très douillets entourant son atelier, au bord du Lison...

**A découvrir avec gourmandise ici : [www.latelierduchef.fr](http://www.latelierduchef.fr) !**



## Idée recette

### Rôti de veau au Comté

- > **INGREDIENTS :**
- 1 rôti de veau d'1 kg (noix) déjà ficelé et bardé
  - 8 larges tranches de Comté
  - 8 tranches de bacon
  - 2 cuillères de fond de veau
  - 1 bol d'eau tiède
  - 15 cl de vin blanc (Côtes du Jura)
  - 25 cl de crème liquide
  - 25 g de beurre
  - Sel, poivre

Chauffer le beurre dans une cocotte et faire colorer le rôti sur tous les côtés. Puis inciser profondément le rôti en 8 endroits. Glisser une tranche de bacon et une tranche de Comté dans chaque incision. Réserver le rôti. Préchauffer le four à 180°C (th. 7).

Délayer le fond de veau dans le bol d'eau tiède et le verser dans la cocotte. Saler et poivrer. Ajouter le vin blanc. Remettre le rôti dans la cocotte et enfourner 20 min à couvert. Puis cuire 10 min de plus à découvert pour gratiner le rôti.

A la fin de la cuisson, retirer le rôti. Verser la crème dans la cocotte et bien mélanger en laissant réduire un peu sans faire bouillir. Servir très chaud.

#### > LE CONSEIL DU SOMMELIER

- Accord avec un vin du Jura : ce rôti s'accompagne volontiers d'un Vin Jaune de l'Etoile.
- Accord avec un vin d'une autre région : un Marsannay Blanc (Bourgogne).

> **Toutes les recettes au Comté sont sur [www.comte-gourmand.com](http://www.comte-gourmand.com) !**



## Conseil Dégustation

### Bouchées au Comté, pomme de terre et saucisse de Montbéliard

Une idée de dégustation très conviviale et tout à fait appropriée aux longues soirées hivernales...

Cuire les saucisses de Montbéliard, les couper en petits tronçons. Faire de même pour les pommes de terre (de préférence petites et fermes, cuites à la vapeur). Déposer sur chaque bouchée de saucisse et de pomme de terre un petit palet de Comté, légèrement saupoudré de piment d'espelette. Assembler le tout à l'aide d'un pique en bois. Juste faire fondre quelques instants au four (le Comté ne doit pas gratiner, il doit être à peine nappant).

Puis servir à toute la tablée affamée après une bonne journée dans la neige !

> **Tous les conseils dégustation au Comté sont sur [www.comte-gourmand.com](http://www.comte-gourmand.com) !**



## Nutrition & Santé

### "Les fromages qui ont du goût, on en mange moins"

Le Dr Laurent Brondel, médecin collaborant au Centre européen des sciences du goût, s'intéresse à la place du goût dans nos comportements alimentaires et son impact sur notre santé. Le médecin souhaite concrètement et modestement contribuer à nous réconcilier avec le plaisir de manger.

--> **Un nouveau regard sur l'alimentation à découvrir [ici](#) !**



## Un petit tour gourmand au Pays du Comté...

### Spécial Autocaristes : quelques bonnes idées d'excursions à la journée sur les traces du Comté

Entre fromages, absinthe et fumés...; Excursion dans le Haut-Doubs fromager...; La Ligne des Horlogers...; Tour de tables...; Une journée à la découverte de l'agriculture d'hier et d'aujourd'hui...; La Lunette vous est Comté...; Saveurs du Jura...; Autant de savoureuses excursions au Pays du Comté en perspective !



> **Découvrez-les [ici](#) !**

## Promo séjours d'automne

### Venez dans les Montagnes du Jura, le Comté est offert jusqu'au 16 avril !

**Promotion gourmande pour les visiteurs des Montagnes du Jura !** Pour toute réservation d'un séjour gastronomique auprès de **Loisirs Accueil Doubs** et **Loisirs Accueil Jura**, ou d'au moins 2 nuitées dans l'une des fermes de séjour du réseau **Bienvenue à la Ferme Ain, Doubs et Jura** ou dans un **Gîte de France de l'Ain** entre **le 12 mars et le 16 avril**, 250 g de Comté vous seront offerts dans la fromagerie à Comté de votre choix !

> **Une offre à découvrir sans tarder sur [Loisirs Accueil Doubs](#) ou [Loisirs Accueil Jura](#), sur [www.gites-de-france-ain.com](#) et sur [www.bienvenue-a-la-ferme.com/ain/liste-fermes](#), ou [www.bienvenue-a-la-ferme.com/doubs](#) ou [www.bienvenue-a-la-ferme.com/jura/liste-fermes](#) !**

> **Retrouvez toutes les idées de séjours au Pays du Comté sur [www.lesroutesducomte.com](#) !**



## L'idée Séjour dans les Montagnes du Jura

### "Sur les Routes du Comté" (Doubs)...

*Séjour de 2 jours et 1 nuit en chambre d'hôtes\*\*\* ou Hôtel\*\* - Référence DBS17M.  
A partir de 79 € par personne.*

Le Comté est né ici, au cœur des Montagnes du Jura. Des exploitations agricoles aux caves d'affinage en passant par les fromageries, 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 !

**Notre cadeau :** sur le chemin du retour, un morceau de Comté à retirer dans l'une des fromageries du département !

> **Informations complémentaires et réservations :** [www.montagnes-du-jura.fr/fr/sejours\\_hiver/7-bien-etre-et-gastronomie\\_476-sur-les-routes-du-comte.html](#)



Et pour finir...





**Retrouvez l'agenda  
des prochains rendez-vous  
au Pays du Comté  
en cliquant [ici](#) !**

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

**Désabonnement**

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