



GASTRONOMIE - SEMAINE DU GOUT - LYON



## Du Comté aux Leçons de Goût de Lyon-Vaise !

**Du 12 au 16 octobre prochains, à Lyon-Vaise, à l'occasion des Leçons de Goût de Vaise, les Amis du Comté et le fromager lyonnais Frédéric Humbert, Ambassadeur du Pays du Comté, feront découvrir aux enfants des écoles de Lyon les subtiles différences des Comté de l'Ain, l'intensité des fromages du Haut-Doubs ou la générosité des arômes jurassiens... Un véritable voyage au pays des 5 sens !**

A Lyon-Vaise, la Semaine du Goût est depuis 6 ans une occasion traditionnelle pour le Syndicat de la Boucherie du Rhône et les artisans bouchers de transmettre leur savoir-faire en dispensant des **Leçons de Goût** essentiellement aux élèves des classes des écoles primaires. L'objectif étant de permettre aux enfants de découvrir le goût et la qualité des viandes de Boucherie.

Cette année, grâce à l'active entremise de **Frédéric Humbert**, fromager à Lyon-Vaise (fromagerie Au fil à beurre) et **Ambassadeur du Pays du Comté** depuis 2008, les Amis du Comté feront découvrir aux enfants des écoles de Lyon les subtiles différences des Comté de l'Ain, l'intensité des fromages du Haut-Doubs ou la générosité des arômes jurassiens au travers de 3 ateliers avant tout sensoriels et pédagogiques...



- > **L'atelier du jeune goûteur** : un atelier spécialement dédié aux jeunes gastronomes. Les plaisirs et les émotions de la dégustation. Des expériences sensorielles pour manger autrement.
- > **L'atelier de l'apprenti fromager** : comprendre la fabrication d'un fromage comme le Comté, observer les différents stades de transformation du lait... Fabriquer un petit fromage et se glisser dans la peau du « magicien du lait »...
- > **Fabrication à l'ancienne** : vivre en famille une fabrication de Comté à l'ancienne et ses gestes ancestraux, chaque jour répétés dans les 170 fruitières de la zone d'Appellation d'Origine Protégée (AOP)...

- > **Pratique** :
- Les Leçons de Goût seront dispensées à l'Espace Jean-Couty - 56 rue sergent Berthet - 69009 Lyon
  - Du lundi 12 octobre (après-midi) au vendredi 16 octobre 2009.
  - Horaires : 8h30-11h30 et 13h00-17h00
  - Fabrication à l'ancienne : mercredi 14 octobre, à partir de 14h00.

> **Les Amis du Comté.**- Cette Association née il y a 5 ans, à l'initiative de passionnés de Comté, s'est fixée comme objectifs de promouvoir, par des actions pédagogiques, tout l'univers du premier fromage AOP français. Les animateurs parcourent la France et la Belgique avec une seule idée : créer de l'émotion autour d'un fromage dont l'histoire et la réalité économique marquent encore aujourd'hui les paysages des Montagnes du Jura, mais aussi et surtout les assiettes de tous les épicuriens. Fromage, mais aussi territoire de vie, savoir-faire mais surtout lien avec son terroir, arôme, texture, senteurs : le Comté, c'est toute une région qui se raconte...

> **Les Leçon de Goût de Vaise.**- Un partenariat BEVIRALP, Syndicat de la Boucherie du Rhône, Comté et Frédéric Humbert (fromagerie Au fil à beurre à Lyon-Vaise).

### Contacts Presse Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté

Amis du Comté – Véronique Socié – 06 82 51 50 41 – [veroniquesocie@wanadoo.fr](mailto:veroniquesocie@wanadoo.fr) / Nansen Dévpt. - Nicolas Bouveret – 06 83 40 02 29 – [nicolas@nansen.fr](mailto:nicolas@nansen.fr)  
Communiqués, dossiers et visuels libres de droits disponibles en ligne sur [www.comte.com](http://www.comte.com), rubrique « Salle de Presse »

Le Comté nous apprend à savourer le temps

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 - [www.comte.com](http://www.comte.com)

Le Comité Interprofessionnel créé par décret n° 63-575 du 11 juin 1963. Le logo «Comté clochette» est une marque de certification propriété du CIGC.

