



Les Routes
du Comté

Savourez le temps sur les Routes du Comté

Dossier de presse 2007

- p.2 > Bienvenue sur les Routes du Comté !
- p.3 > Le Comté, un lien culturel entre les hommes et le Massif jurassien
- p.4-5 > Les fermes du Massif jurassien, la vie au rythme des saisons
- p.6-7 > Les fromageries à Comté, en plein cœur du village
- p.8 > Les caves d'affinage, ou les vertus du temps qui passe
- p.9 > La Maison du Comté à Poligny
- p.10 > Les musées fromagers
- p.11 > Les balades commentées
- p.12-13 > Les étapes gourmandes
- p.14 > Les idées-séjours au Pays du Comté
- p.15 > Les Amis du Comté

Les Routes du Comté
Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté
Avenue de la Résistance - BP 20026 - F-39801 Poligny cedex
Tél. : 03 84 37 37 00 - Fax : 03 84 37 07 85

www.lesroutesducomte.com





Bienvenue sur les Routes du Comté !

Vous aimez aller au cœur des choses ? Rencontrer les gens, échanger, comprendre, être surpris ? Vous aimez la nature et la magie des saisons ?

Le Comté est bien plus qu'un grand fromage. Produit dans 170 fromageries appelées ici «fruitières», à partir du lait recueilli dans plus de 3 000 fermes, il est un patrimoine partagé par tout un territoire, les Montagnes du Jura. Dans la zone d'Appellation d'Origine Contrôlée où il est fabriqué (région qui s'étend sur le Doubs, le Jura et l'Ain), le Comté symbolise un lien unique et fort entre les hommes et leur terre.

Si l'histoire de cette passion est millénaire, elle est cependant toujours bien vivante, et **Les Routes du Comté** vous invitent à découvrir un univers qui saura réveiller tous vos sens.

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. Ce réseau regroupe bien sûr en premier lieu des fermes, des 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 ; ainsi que des « étapes gourmandes » qui sont autant de bonnes adresses de points de vente de produits régionaux, de vigneron et de différentes formes de restauration...

Et s'il fallait encore prouver combien le Comté est ancré dans sa région d'origine, **Les Routes du Comté** associent également une large offre d'hébergements typiques et d'idées de séjours surprenants pour réussir vos vacances ou votre excursion au Pays du Comté !

Eclaboussée de couleurs au printemps, flamboyante à l'automne, la montagne jurassienne vous offrira un tableau infini de ses saisons. Cette nature vivante et généreuse se respire également, et la dégustation d'un Comté, si vous fermez les yeux, vous révélera les subtils parfums de son terroir. Les sons du Massif jurassien resteront, eux aussi, présents dans vos

souvenirs : le tintement des clarines des paisibles montbéliardes, le clocher d'un village dans le lointain, mais aussi et surtout le savoureux accent franc-comtois qui donne aux histoires et aux échanges cette si chaleureuse humanité. Et est-il besoin de le préciser ? Vos papilles en éveil seront ici invitées à la fête permanente qu'offre une gastronomie régionale sans cesse renouvelée : la Franche-Comté compte à elle seule pas moins de quatre fromages (Comté, Morbier, Mont d'Or et Bleu de Gex) et six vins (Arbois, Château-Chalon, L'Etoile, Côtes du Jura, Macvin et Crémant du Jura) d'Appellation d'Origine Contrôlée...

Vous l'aurez deviné, **Les Routes du Comté**, ce sont toute une gamme d'émotions, de sensations à découvrir au fil des balades et des rencontres, qui font des Montagnes du Jura cette terre d'une fabuleuse richesse naturelle, culturelle et éminemment humaine.

Le Guide 2007 est disponible gratuitement dans les offices de tourisme du Doubs, du Jura et de l'Ain, auprès du Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté, et sur le site Internet www.lesroutesducomte.com, rubrique « commander les brochures ».



>> 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).



Le Comté, un lien culturel entre les Hommes et le Massif jurassien

Le Comté est bien plus qu'un grand fromage. Il est un patrimoine partagé depuis des siècles par tout un territoire.

Le Comté est né en des temps où la rudesse des longs hivers obligeait les hommes à penser collectivement leur subsistance. À travers le principe de coopératives, ils mirent alors en commun la production de leurs élevages et apprirent à élaborer et à élever ce fromage « de garde ». C'était il y a des siècles, mais l'esprit de solidarité est toujours bien vivant.

Le Comté exprime également le lien des hommes à leur terre. Si son élaboration obéit à des gestes, à des traditions communes à tout un territoire, chaque meule nous parle de sa micro-région, de sa saison, du savoir faire particulier de son maître fromager et de son affineur.

Le Comté est ici un sujet de conversation inépuisable. Il est le fruit d'un travail dont chacun peut juger de la manière la plus agréable qui soit.

Le nouveau siècle s'ouvre sur un avenir résolument technologique. De cette modernité, les Hommes du Comté sauront prendre le meilleur, mais la tradition artisanale restera toujours un patrimoine bien vivant et bien défendu.

On n'a pas fini, dans ce fier massif, de discuter les vertus comparées d'un Comté de la Petite Montagne, d'un Comté de la Valserine ou d'un autre de la vallée du Druegon...

Rapide portrait d'un grand fromage

Le Comté est un fromage au lait cru à pâte pressée cuite. Son terroir est le Massif du Jura, une région de moyenne montagne qui s'étend sur le Jura, le Doubs (deux départements de la région Franche-Comté) et l'Ain (département de la région Rhône-Alpes). Les vaches de races Montbéliarde et Simmental française sont les seules autorisées pour la production du lait à Comté. Chaque jour, le Comté est élaboré artisanalement dans environ 170 petites fromageries de village, les « fruitières ».

Pour prendre son goût, le Comté prend tout son temps. Sa maturation en cave d'affinage est au minimum de 4 mois, mais elle est souvent supérieure, de 8 mois en moyenne à beaucoup plus.

Le Comté se caractérise par son étonnante richesse aromatique. Ce n'est pas un fromage à goût uniforme. Chaque meule de Comté révélera une composition aromatique différente selon sa microrégion d'origine, sa saison, selon le tour de main particulier du maître fromager, selon la cave où elle aura été élevée... En cela, le Comté est un fromage UNIQUE.

Riche en phosphore, en calcium, en sels minéraux et en protéines, le Comté est un aliment précieux, dont les apports sont indispensables à l'équilibre alimentaire. Élaboré sans aucun additif ni colorant, contrôlé à chaque étape de sa fabrication, le Comté est un aliment SAIN et NATUREL.

Profitez de vos balades dans les terroirs du Comté pour vous laisser tenter par les nombreux autres plaisirs fromagers que vous réserve le massif Jurassien : **Bleu de Gex AOC, Mont d'or AOC, Morbier AOC, Emmental Grand Cru Label Rouge, Cancoillotte...**

CONTACTS PRESSE

> **Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté** - Aurélie Chimier - Avenue de la Résistance - BP 20026 - F - 39801 Poligny cedex - Tél 03 84 37 23 51 - Fax 03 84 37 07 85 - info@lesroutesducomte.com

> **Nansen Développement** - Nicolas Bouveret - 12, rue d'Ain - F - 39300 Champagnole - Mobile 06 83 40 02 29 - Fax 03 84 52 52 82 - nicolas@nansen.fr

> Communiqués et dossiers disponibles en ligne sur www.lesroutesducomte.com, rubrique «Salle de Presse»

> Images numériques libres de droits disponibles sur simple demande.

Les Routes du Comté, réseau touristique et gastronomique dans les Montagnes du Jura financé par le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté avec le concours du Conseil régional de Franche-Comté, de l'Etat, de la Communauté européenne et des Conseils généraux de l'Ain, du Doubs et du Jura.



Les fermes du Massif jurassien, la vie au rythme des saisons

Le lait du Comté est produit dans plus de 3 000 exploitations familiales qui pratiquent une agriculture extensive, c'est à dire une agriculture qui ne vise pas les rendements les plus élevés mais qui cherche au contraire une production de qualité, tenant compte des particularités des sols. Le lait livré quotidiennement à la fruitière est rapidement mis en fabrication, au plus tard 24 heures après la traite, ce qui préserve son potentiel aromatique.

La vache montbéliarde est la principale race reconnue pour la production du lait à Comté. Son alimentation se compose essentiellement d'herbe fraîche en pâture l'été et de foin séché, à l'étable, pendant la saison hivernale.

Visite des fermes

En 2007, 32 exploitations agricoles ou fermes pédagogiques de la zone AOC Comté sont ouvertes à la visite (11 dans le Jura et 21 dans le Doubs).

Parmi elles...

► FERME DÉCOUVERTE DU BESONGEY, À ARC-SOUS-CICON (DOUBS)

Un petit coin de paradis vous ouvre les bras. Le Besongey, c'est le lieu-dit d'une ferme. Pour trouver la ferme de Sylvie et Daniel Jeannin, il vous suffit d'emprunter la route qui va d'Arc-sous-Cicon à Gilley... et vous tomberez nécessairement dans ce creux de verdure. Avec dynamisme et enthousiasme, Sylvie vous fera découvrir l'univers de son exploitation agricole, de la traite aux soins des animaux... le tout est agréablement mis en scène par des panneaux. A la suite de cette visite, une dégustation de Comté vous sera proposée. Les visites guidées se font obligatoirement sur réservation et pour les groupes (55 personnes maximum), toute l'année.

Sylvie vous propose également les goûters à la ferme... véritable casse-croûte « comme avant ». Vous y trouverez les spécialités locales : jambon, fromages du Haut-Doubs (Comté, Morbier, Mont d'Or...), tarte, gâteaux de ménage... L'activité de Sylvie s'étend également à la tenue de chambres d'hôtes.

**Contact : Jeannin Sylvie et Daniel - 03 81 69 95 27
jeannin.dansyl@wanadoo.fr**

Informations complètes sur les fermes ouvertes à la visite : Guide gratuit des Routes du Comté 2007 ou www.lesroutesducomte.com

► FERME DÉCOUVERTE DU BARBOUX, AU BARBOUX (DOUBS)

Un véritable repaire pour les enfants. A la frontière suisse, une maison pastorale de 1755 vous invite à découvrir la vie rurale du Haut-Doubs en compagnie d'Hortense l'ânesse et de ses amis : les petits veaux, cabris, agneaux, poussins, lapereaux, ainsi que de leurs parents.

Dominique Rondot vous propose des animations pédagogiques pour une école, une famille ou un groupe d'adultes : vous connaîtrez tout des animaux et de leur alimentation; vous pourrez participer à la traite des vaches et nourrir les veaux; vous découvrirez les valeurs de l'agriculture biologique; vous vous baladerez dans de merveilleux paysages, dans la forêt, vous pourrez même le faire grâce au «tracteur-remorque» de Dominique, voir à dos d'ânes... De zhoo à 5 jours, les animations proposées par Dominique vous raviront.

Des mini-camps sont également possibles. Le site est ouvert toute l'année et les réservations sont indispensables.

Contact : Rondot Dominique - 03 81 43 77 03

► FERME HOUSER, À URTIÈRE (DOUBS)

En arrivant à la ferme de Samuel Houser, vous serez surpris par le cadre idyllique de ce lieu. A Urtière (Urtière Bas plus précisément), vous trouverez cette ferme au milieu des sapins et vous ne pourrez manquer la vue offerte sur la proche Suisse. Samuel, le producteur de lait des lieux, bouillonne d'idées. Apiculteur à ses heures, il rénove également un vieux four à pain présent depuis de longues années dans cette ferme typique du Haut-Doubs... d'ailleurs, le tuyé, indispensable à ces bâtisses, peut également se visiter.

Le passage d'un chemin de grande randonnée à côté de son exploitation donne également plein de perspectives à ce jeune sociétaire de la coopérative de Charmauvillers...

Les visites guidées de l'exploitation se font uniquement sur réservation en avril, mai, août et septembre (période des foins oblige).

**Contact : Houser Samuel - 03 81 44 22 81
sam.houser@wanadoo.fr**

CONTACTS PRESSE

> Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté - Aurélie Chimier - Avenue de la Résistance - BP 20026 - F - 39801 Poligny cedex - Tél 03 84 37 23 51 - Fax 03 84 37 07 85 - info@lesroutesducomte.com

> Nansen Développement - Nicolas Bouveret - 12, rue d'Ain - F - 39300 Champagnole - Mobile 06 83 40 02 29 - Fax 03 84 52 52 82 - nicolas@nansen.fr

> Communiqués et dossiers disponibles en ligne sur www.lesroutesducomte.com, rubrique «Salle de Presse»

> Images numériques libres de droits disponibles sur simple demande.

Les Routes du Comté, réseau touristique et gastronomique dans les Montagnes du Jura financé par le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté avec le concours du Conseil régional de Franche-Comté, de l'Etat, de la Communauté européenne et des Conseils généraux de l'Ain, du Doubs et du Jura.

Informations complètes
sur les fermes ouvertes à la visite :
Guide gratuit des Routes du Comté 2007
ou www.lesroutesducomte.com



► LA FERME DES COUCOUS À LA FAVIERE (JURA)

Jean-Marie, producteur de lait sociétaire de la coopérative de Gillois, vous accueille dans sa ferme avec chaleur, enthousiasme et bonne humeur communicative ! Le bon pays de Nozeroy dans lequel il habite y est sûrement pour quelque chose...

Les visites, pour scolaires, groupes ou familles, se déroulent le matin et durent environ 3h00... Le programme est en effet plutôt copieux : on y aborde les vaches (35 laitières à demeure), les veaux, les chèvres, le mouton, l'ânesse, l'alimentation, les champs, la traite (la participation des visiteurs est requise !), la production de lait à Comté et le fonctionnement de la ferme en général... Jean-Marie demande 3,5 € par personne, mais propose avec la découverte de sa ferme un bon petit-déjeuner d'accueil et termine la matinée par une dégustation de lait frais, de Comté, de Morbier, de Bleu de Gex, de saucisse de Morteau... le tout à la bonne franquette !

Les séjours à la Ferme des Coucous sont bien entendu possibles grâce aux 3 gîtes et aux 5 chambres d'hôtes aménagés dans les étages. Enfin, Jean-Marie se fera un plaisir de vous faire goûter la viande produite par ses soins autour de sa table d'hôtes !

Contact : Courvoisier Jean-Marie - 03 84 51 16 74
www.lafermedescoucou.fr

► FERME DE LA RIPPE À PIMORIN (JURA)

Accrochée au flanc d'une charmante vallée de la Petite Montagne, la Ferme de la Rippe vous propose une visite chaleureuse, familiale et surprenante de l'exploitation (sociétaire de la Fruitière de Saint-Julien-sur-Suran). Odile et Jean-Paul vous emmènent à la rencontre des pratiques agricoles d'aujourd'hui et d'hier grâce à un étonnant petit « musée » de la vie rurale d'autrefois. Consacrée entièrement à la production de lait à Comté, la Ferme de la Rippe vous fera découvrir bien entendu son cheptel (35 vaches laitières et plein de petits veaux), mais aussi beaucoup de petits animaux (lapins, chèvres, cochons, moutons...) et toute la basse-cour ! Après le goûter dans l'ancienne étable restaurée (Comté, pain, beurre, confitures maison, boissons...), il est évidemment possible de rester pour assister à la traite des Montbéliardes.

Durée de la visite : 2h00 (au minimum).

Ouvert tous les jours de mai à septembre pour les groupes sur réservation, à partir de 15h00. Ouvert le mercredi, jeudi et vendredi en juillet et août pour les individuels, à partir de 15h00. Visites à la journée pour les scolaires et les Centres de Vacances. Tarifs : 5,5 € / adulte goûter compris ; 4,5 € / enfant goûter compris ; 6 € / enfant goûter compris pour la journée entière.

Une ferme vivement recommandée aux enfants !

Contact : Chamouton Odile et Jean-Paul
03 84 44 51 69 - fermepimorin.free.fr



CONTACTS PRESSE

> **Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté** - Aurélie Chimier - Avenue de la Résistance - BP 20026 - F - 39801 Poligny cedex - Tél 03 84 37 23 51 - Fax 03 84 37 07 85 - info@lesroutesducomte.com

> **Nansen Développement** - Nicolas Bouveret - 12, rue d'Ain - F - 39300 Champagnole - Mobile 06 83 40 02 29 - Fax 03 84 52 52 82 - nicolas@nansen.fr

> Communiqués et dossiers disponibles en ligne sur www.lesroutesducomte.com, rubrique «Salle de Presse»

> Images numériques libres de droits disponibles sur simple demande.

Les Routes du Comté, réseau touristique et gastronomique dans les Montagnes du Jura financé par le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté avec le concours du Conseil régional de Franche-Comté, de l'Etat, de la Communauté européenne et des Conseils généraux de l'Ain, du Doubs et du Jura.



Les fromageries à Comté, en plein coeur du village

Souvent située au coeur du village, la fromagerie reçoit chaque jour le lait des exploitations alentour. Se répète alors un rituel immuable : le lait est déversé dans de grandes cuves en cuivre, le fromager y ajoute quelques centilitres d'une présure naturelle qui va le coaguler et le transformer en un caillé qui sera brassé et chauffé à 54 degrés pendant 60 minutes. Le contenu de la cuve est ensuite soutiré, déversé et pressé dans les moules à Comté. Quelques heures plus tard, l'ouverture de ce moule délivre une nouvelle meule encore blanche et souple qui partira bientôt pour un long séjour en cave d'affinage.

Informations complètes
sur les fromageries ouvertes à la visite :
Guide gratuit des Routes du Comté 2007
ou www.lesroutesducomte.com

Visite des fromageries

La zone AOC Comté compte plus de 170 fromageries. En 2007, 133 d'entre elles sont ouvertes au public (9 dans l'Ain, 50 dans le Jura et 74 dans le Doubs). Beaucoup sont ouvertes à la visite (généralement sur réservation), et il y est bien sûr possible d'acheter et de déguster Comté et autres fromages jurassiens.

Parmi elles...

► COOPÉRATIVE FROMAGÈRE DE DROM (AIN)

La plus petite des fromageries de l'Ain, mais sans doute pas la moins dynamique ! Bernadette et Christian Perrigot vous accueillent dans leur atelier typique, situé dans la « Vallée sèche » de Drom, en bordure du Revermont. Visites guidées de la fabrication du Comté et de la cave d'affinage à partir de 8h00 (gratuites, mais sur réservation). Affinage sur place des Comtés vendus au magasin.

Magasin ouvert toute l'année du lundi au vendredi de 8h30 à 12h00 et de 18h00 à 19h00 ; le samedi de 8h30 à 12h00 et de 15h00 à 19h00 ; le dimanche et les jours fériés de 8h30 à 12h00 ; fermé le mercredi.

Contact : Perrigot Bernadette et Christian
04 74 30 65 46 - www.comte.com/drom

► SOCIÉTÉ DE FROMAGERIE DE GILLEY (DOUBS)

Au coeur du Saugeais, la fromagerie de Gilley vous invite à une découverte de son Comté, et de son terroir. La fromagerie a récemment repensé son magasin de vente et se dévoile complètement au travers de grandes baies vitrées qui donnent directement sur l'atelier de fabrication. Accompagnés par Mauricette, vous pourrez également vous installer dans une salle audiovisuelle dont les murs sont peints de belles

fresques et visualiser un film qui vous dévoilera tous les secrets du Comté de Gilley... Dans un bel espace, une dégustation de Comté suivra la première découverte visuelle (celle-ci peut-être accompagnée de Vins du Jura).

Les visites commentées sont possibles pour les groupes jusqu'à 60 personnes sur réservation ou sans réservation pour les familles et individuels.

Le magasin de vente est ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 12h00 et de 16h30 à 18h30 ; le dimanche de 9h30 à 11h45.

Contact : Franchini Mauricette - 03 81 43 30 96
www.comte.com/gilley

► FROMAGERIE DES PONTETS (DOUBS)

Fromagerie traditionnelle située à 1 000 m d'altitude au milieu d'un petit village lui-même situé au coeur d'une combe du Haut-Doubs, promesse d'un terroir riche et généreux... Comme un peu plus bas à Mouthe, c'est Jean-Marie Létoublon qui guide les visites pendant que Thierry, le maître-fromager, se concentre à son ouvrage. Accompagnateur Gens de Pays, membre des Amis du Comté et véritable encyclopédie du Comté, Jean-Marie accueille aux Pontets chaque vendredi à partir de 8h45 et sait comme personne captiver son auditoire par ses commentaires passionnants qui racontent le travail à la ferme, la fabrication du Comté et son affinage... Une dégustation de Comté vient bien sûr récompenser la curiosité des hôtes d'un jour, à qui 2 € par adulte sont demandés. C'est gratuit pour les enfants, et la réservation est obligatoire... Pour les groupes, les visites peuvent être programmées d'autres jours.

Le petit magasin propose en permanence un Comté de 12 mois, mais aussi de la crème crue et du serra maison. Il est ouvert toute l'année du lundi au samedi de 9h30 à 12h00 et de 17h30 à 19h00 ; ainsi que le dimanche et les jours fériés de 9h30 à 12h00. En dehors des vacances scolaires, il est fermé le lundi, mardi et mercredi après-midi.

Contact : Parent Sylvie et Thierry - 03 81 69 26 06
sylthy.parent@wanadoo.fr

CONTACTS PRESSE

> Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté - Aurélie Chimier - Avenue de la Résistance - BP 20026 - F - 39801 Poligny cedex - Tél 03 84 37 23 51 - Fax 03 84 37 07 85 - info@lesroutesducomte.com

> Nansen Développement - Nicolas Bouveret - 12, rue d'Ain - F - 39300 Champagnole - Mobile 06 83 40 02 29 - Fax 03 84 52 52 82 - nicolas@nansen.fr

> Communiqués et dossiers disponibles en ligne sur www.lesroutesducomte.com, rubrique «Salle de Presse»

> Images numériques libres de droits disponibles sur simple demande.

Les Routes du Comté, réseau touristique et gastronomique dans les Montagnes du Jura financé par le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté avec le concours du Conseil régional de Franche-Comté, de l'Etat, de la Communauté européenne et des Conseils généraux de l'Ain, du Doubs et du Jura.



► LE CHALET DE PONTARLIER (DOUBS)

Une étonnante fromagerie au coeur de la ville ! Bien que très central, le chalet de Pontarlier (construit en 1850) se niche au fond d'une toute petite rue, à mi-chemin entre la gare et la Grande rue, et sa découverte est déjà une surprise en soi ! Ici, c'est Frédérique Jeanningros, productrice de lait à Comté et épouse du président de la coopérative, qui accueille : gentillesse, sourires et dynamisme sont de rigueur ! Contre 2 € par personne, chaque vendredi des vacances, à 9h00 précises et pendant 1h00 au minimum, Frédérique partage les secrets de ses fromagers au travers de splendides baies vitrées voûtées ouvertes sur l'atelier, et, à l'aide d'échantillons très ludiques, fait participer ses hôtes à la fabrication. Une visite des caves de pré-affinage complète la découverte technique du Comté, et tout s'achève autour de 2 Comtés affinés sur place. Il est fortement conseillé de réserver pour se garantir une place de choix ! Pour les groupes, la visite guidée est possible à tout moment, sur réservation bien sûr.

3 Comtés affinés sur place sont proposés en permanence au magasin, tout comme le serra, le beurre cru et la crème crue « maison ». C'est ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 12h00 et de 17h00 à 19h00 (à partir de 16h00 le vendredi et samedi) ; et le dimanche de 8h30 à 12h00.

Contact : Jeanningros Frédérique - 03 81 39 77 08
www.comte.com/chaletdepontarlier

► FRUITIÈRE DE LA BAROCHÉ, À ARSURE ARSURETTE (JURA)

Une des plus belles fromageries à Comté ! Très récente, née du regroupement de trois ateliers alentour, cette fromagerie bénéficie d'une situation exceptionnelle sur le plateau de la Baroché, dans le pays de Nozeroy, au pied du Haut-Jura. La charmante et dynamique Graziella y propose toute l'année des visites guidées d'une heure, à partir de 9h00 le jeudi et le vendredi. N'oubliez pas de réserver au préalable et comptez 2,5 € par adulte et 1 € par enfant de moins de 13 ans, dégustation finale de 2 Comtés comprise.

Le magasin est splendide et recèle tous les trésors d'une véritable épicerie fine d'une grande ville. Une aire de service pour camping-car est également disponible.

Ouvert tous les jours sauf le mercredi de 10h00 à 12h00 et de 17h30 à 19h30; le dimanche et les jours fériés de 10h00 à 12h00.

Contact : Cionco Graziella - 03 84 51 14 14

► FRUITIÈRE DES COTEAUX DE SEILLE, NOUVEAU ! À LAVIGNY (JURA)

La fromagerie est toute neuve : elle a été inaugurée le 5 juillet 2006. Située au coeur du vignoble jurassien, elle offre à ses visiteurs un immense espace dédié au Comté. Depuis le magasin, de larges baies vitrées offrent une vision totale sur l'atelier de fabrication et les caves de préaffinage. Pour les groupes (uniquement), sont proposées des visites guidées par Isabelle Racle, productrice de lait et épouse du président de la coopérative. Ces visites (1,5 € par personne) se font sur réservation obligatoire et comprennent une dégustation de 3 Comtés différents, de Morbier et de Bleu de Gex.

Horaires d'ouverture :

- Du 1er juillet au 15 septembre : tous les matins de 9h00 à 12h00 ; les après-midi du lundi au vendredi de 16h30 à 19h00 et les samedis après-midi de 16h00 à 19h00.

- Le reste de l'année : tous les matins de 9h00 à 12h00 ; les après-midi du lundi au vendredi de 17h30 à 19h00 et les samedis après-midi de 17h00 à 19h00.

Contact : Racle Isabelle - 03 84 25 31 89
www.comte.com/fruitieredescoteauxdeselle

Informations complètes
sur les fromageries ouvertes à la visite :
Guide gratuit des Routes du Comté 2007
ou www.lesroutesducomte.com

CONTACTS PRESSE

> Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté - Aurélie Chimier - Avenue de la Résistance - BP 20026 - F - 39801 Poligny cedex - Tél 03 84 37 23 51 - Fax 03 84 37 07 85 - info@lesroutesducomte.com

> Nansen Développement - Nicolas Bouveret - 12, rue d'Ain - F - 39300 Champagnole - Mobile 06 83 40 02 29 - Fax 03 84 52 52 82 - nicolas@nansen.fr

> Communiqués et dossiers disponibles en ligne sur www.lesroutesducomte.com, rubrique «Salle de Presse»

> Images numériques libres de droits disponibles sur simple demande.

Les Routes du Comté, réseau touristique et gastronomique dans les Montagnes du Jura financé par le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté avec le concours du Conseil régional de Franche-Comté, de l'Etat, de la Communauté européenne et des Conseils généraux de l'Ain, du Doubs et du Jura.



Les caves d'affinage, ou les vertus du temps qui passe

Pour prendre du goût, le Comté prend son temps. C'est dans la pénombre de la cave qu'il va vivre sa seconde transformation.

Au cours de cette longue maturation, il fait l'objet de soins attentifs favorisant le développement organoleptique qui s'opère naturellement au fil des mois. Au terme de ce séjour en cave (de 4 mois minimum jusqu'à 18, voire 24 mois), chaque Comté aura acquis une personnalité qui se traduira par une texture, une couleur et un goût unique.

Informations complètes sur les caves d'affinage ouvertes à la visite : Guide gratuit des Routes du Comté 2007 ou www.lesroutesducomte.com

Visite des caves

En 2007, 4 caves d'affinage impressionnantes sont ouvertes à la visite (1 dans le Doubs et 3 dans le Jura).

Parmi elles...

► LES CAVES D'AFFINAGE PETITE DU FORT DE SAINT-ANTOINE (DOUBS)

NOUVEAUX AMENAGEMENTS !

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 65 000 meules de Comté de montagne affinées par les Fromageries Marcel Petite.

Depuis 40 ans, l'affinage lent (10 à 20 mois) dans cette ambiance naturelle unique met en valeur les arômes délicats et fruités des Comtés de montagne fabriqués dans les fruitières artisanales du Haut-Doubs et du Haut-Jura. Ces meules seront méticuleusement sélectionnées pour être expédiées aux 4 coins du monde.

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, caves et salle de projection dans laquelle un film « Passionnément Comté » de 15' vous surprendra aussi !

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

après de l'office de tourisme de Métabief au 03 81 69 31 21.

- Visites individuelles toute l'année le jeudi à 10h00 + plusieurs visites chaque jeudi à partir de 10h00 pendant les vacances scolaires + plusieurs visites les mercredis et jeudis en juillet et août, à partir de 10h00.

- Visites de groupes possibles toute l'année du lundi au samedi matin.

Contact : Vitte Séverine - 03 81 69 31 21
www.comte-petite.com

► LES CAVES D'AFFINAGE ARNAUD DU FORT DES ROUSSES (JURA)

Venez découvrir la magie des caves d'affinage du Comté Jurafllore 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 photos 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 mn 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...

Durée de la visite guidée : 1h30. Ouvert toute l'année.

- Réservation pour les visites individuelles auprès de l'Office de Tourisme de la Station des Rousses (03 84 60 02 55).

- Réservation pour les visites groupes au Fort des Rousses.

Contact : Tomasetti Nathalie ou Detrez Bernard
03 84 60 02 24 - www.fort-des-rousses.com



CONTACTS PRESSE

> Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté - Aurélie Chimier - Avenue de la Résistance - BP 20026 - F - 39801 Poligny cedex - Tél 03 84 37 23 51 - Fax 03 84 37 07 85 - info@lesroutesducomte.com

> Nansen Développement - Nicolas Bouveret - 12, rue d'Ain - F - 39300 Champagnole - Mobile 06 83 40 02 29 - Fax 03 84 52 52 82 - nicolas@nansen.fr

> Communiqués et dossiers disponibles en ligne sur www.lesroutesducomte.com, rubrique «Salle de Presse»

> Images numériques libres de droits disponibles sur simple demande.

Les Routes du Comté, réseau touristique et gastronomique dans les Montagnes du Jura financé par le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté avec le concours du Conseil régional de Franche-Comté, de l'Etat, de la Communauté européenne et des Conseils généraux de l'Ain, du Doubs et du Jura.



La Maison du Comté

Un parcours découverte interactif, ludique et sensoriel

L'espace muséographique de la Maison du Comté est totalement dédié à l'éveil des cinq sens grâce à des maquettes, des dispositifs interactifs, des ambiances sonores et une dégustation qui conclut le parcours. Tout y est fait pour vous donner l'envie d'aller plus loin dans vos découvertes, et de partir sur... les Routes du Comté !

Découverte d'un territoire et de ses paysages

L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) délimite précisément le territoire de production du Comté. Faites connaissance avec ce pays de moyennes montagnes aux saisons franches, aux prairies couronnées de sapins, aux villages bien vivants.

De la prairie à la cave d'affinage

Maquette animée, vidéo, outils de la vie quotidienne de la ferme et de la fromagerie, vous racontent l'histoire de la patiente élaboration d'une meule de Comté.

Le mystère des arômes

La roue des arômes vous posera d'odorantes énigmes, faisant appel à vos souvenirs d'enfance, ces souvenirs de goûters, des souvenirs de cuisine maternelle, de vacances à la ferme...

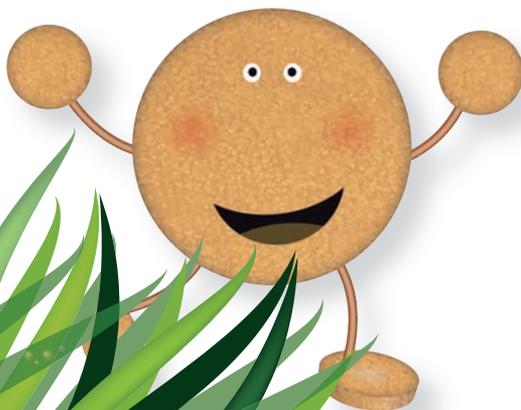
Publicités d'hier et d'aujourd'hui

Un florilège des spots télévisés Comté de ces 30 dernières années, reflet de leur époque ! L'humour est souvent présent mais le décalage du temps rend plus drôle encore ces petites histoires publicitaires.

Le rite de la dégustation

Au terme de la visite, une dégustation de plusieurs Comtés pour une découverte sensorielle originale. Jamais plus vous ne mangerez un Comté de la même manière.

Maison du Comté
Avenue de la Résistance - 39800 Poligny
Tel 03 84 37 78 40
www.maison-du-comte.com



LES Z'ATELIERS JUNIORS

> L'APPRENTI-FROMAGER

(mini-fabrication de fromage « façon Comté »). Les enfants sont invités à reproduire les gestes et techniques du fromager à et à comprendre les étapes de transformation du lait au moyen d'expériences ludiques jusqu'à l'obtention d'un fromage, la mise sous presse et l'affinage. Cette animation comprend la visite et la dégustation de 2 Comtés.

- À partir de 5 € par enfant par groupes de 10 à 25 enfants (division en 2 groupes au delà de 15).

> L'ATELIER DU GOÛTEUR

(dégustation par l'exploration des 5 sens). Après une visite de la Maison du Comté axée sur l'utilisation des 5 sens dans les métiers du Comté et une découverte de l'univers aromatique de ce fromage, les enfants sont invités à explorer leurs propres sens à travers différentes expériences visuelles, tactiles, olfactives et gustatives.

- À partir de 2,50 € par enfant par groupes de 10 à 25 enfants (division en 2 groupes au delà de 15).

Infos pratiques

Horaires d'ouverture

- > Avril, Octobre + vacances de Noël, de Toussaint, d'Hiver : de 14h00 à 17h00* du mardi au dimanche

- > Mai, Juin, Septembre tous les jours de 14h00 à 18h00*

- > Juillet et Août : tous les jours de 10h00 à 12h00* et de 14h00 à 18h00*

* dernière visite

- > Groupes accueillis toute l'année sur réservation.

Départ des visites toutes les demi-heures.

Tarifs Individuels

- > Adultes : 4 €

- > Lycéens, étudiants, tarifs réduits : 3 € (sur présentation de justificatif)

- > Enfants 6-16 ans : 2,5 €

- > Moins de 6 ans : gratuit

Tarifs Groupes

- > Adultes (à partir de 10 personnes) : 3 €

- > Scolaires (à partir de 10 scolaires) : 1,50 €

Toutes les visites sont guidées et comprennent la dégustation de 2 Comtés.

CONTACTS PRESSE

> Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté - Aurélie Chimier - Avenue de la Résistance - BP 20026 - F - 39801 Poligny cedex - Tél 03 84 37 23 51 - Fax 03 84 37 07 85 - info@lesroutesducomte.com

> Nansen Développement - Nicolas Bouveret - 12, rue d'Ain - F - 39300 Champagnole - Mobile 06 83 40 02 29 - Fax 03 84 52 52 82 - nicolas@nansen.fr

> Communiqués et dossiers disponibles en ligne sur www.lesroutesducomte.com, rubrique «Salle de Presse»

> Images numériques libres de droits disponibles sur simple demande.

Les Routes du Comté, réseau touristique et gastronomique dans les Montagnes du Jura financé par le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté avec le concours du Conseil régional de Franche-Comté, de l'Etat, de la Communauté européenne et des Conseils généraux de l'Ain, du Doubs et du Jura.



Les musées fromagers

► FROMAGERIE-MUSÉE DE TREPOT (DOUBS)

Véritable musée des arts et traditions populaires, imprégné de l'odeur des meules de Comté.

Située dans un pittoresque village franc-comtois, la fromagerie de Trepot a gardé son caractère typique d'atelier de fabrication du Comté : cuves en cuivre, presse à vis, barattes, charettes, outils... La visite guidée vous fera découvrir les secrets de fabrication, agrémentée par un étonnant court-métrage.

Ouvert en juin chaque dimanche de 14h00 à 18h00. Ouvert tous les jours en juillet et août de 10h30 à 12h00 et de 14h00 à 18h00. Pour les groupes : visites toute l'année sur réservation.

Contact : Philippe Roland - 03 81 86 71 06
www.pays-ornans.com/html/index3.html

► FROMAGERIES VAGNE À CHÂTEAU-CHALON (JURA)

Les Fromageries Vagne vous accueillent à Château-Chalon dans l'ancienne fruitière du village. Au cours d'une visite guidée d'1h00, vous découvrirez la fabuleuse histoire du Comté. De la fabrication à l'affinage, vous saurez tout sur notre célèbre fromage comtois. Vous pourrez aussi déguster des Comtés différents accompagnés d'un verre de Côtes du Jura de Château-Chalon...

Ouverture :

- du 1er juillet au 17 septembre : magasin ouvert tous les jours de 11h00 à 12h00 et de 14h00 à 19h00. Visites à 14h30 / 15h30 / 16h30 et 17h30.

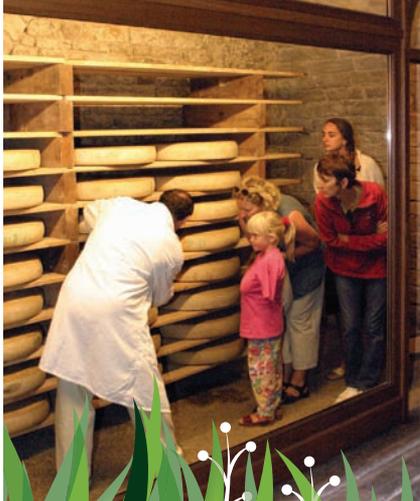
- Hors saison : du mercredi au dimanche de 11h00 à 12h30 et de 14h00 à 18h00. Visites à 14h30 et 15h30.

- Visites possibles à tout autre moment sur réservation.

Contact : Daumard Jacques - 03 84 44 92 25
www.comte.com/vagne

► MUSÉE RURAL DE L'ANCIENNE FRUITIÈRE DE LA PESSE (JURA)

Vers la fin du XVIIIe siècle de nombreuses fruitières virent le jour dans le Haut-Jura et remplacèrent progressivement les fromageries individuelles des différentes fermes du territoire. En 1914, à l'initiative de la commune, fut construit l'imposant bâtiment du « chalet modèle » qui accueillit la nouvelle fromagerie. Sa création s'inscrit dans le vaste mouvement coopératif de cette époque. Il traduisait l'esprit de solidarité et de fraternité qui animait autant le monde paysan que celui des ouvriers. La fruitière voit son essor compromis par la guerre de 14-18, son activité ne démarra véritablement qu'en 1921. Géré par des « producteurs de lait-sociétaires » pendant près de 80



ans, le chalet modèle devint aussi le premier centre de formation de fromagers pour le Bleu de Septmoncel ou de Gex. On y fabriqua les 3 grands fromages du Jura : le Bleu de Gex appelé désormais Bleu de Gex/Haut-Jura, le Comté et le Morbier. L'activité fromagère cessa en 1998. Grâce à Catherine et Emmanuel Grenard, le musée rural de La Pesse allait naître peu de temps après...

Contact : Chazotte Martine - 03 84 42 70 47
www.massifdujura.com/la-fruitiere

► MON RÊVE, EXPOSITION DE TRACTEURS, À MOURNANS CHARBONNY (JURA)

Un lieu très étonnant, en dehors du temps, un véritable retour dans le passé... Une atmosphère unique due autant aux 100 tracteurs (datant de 1920 à 1960) et aux matériels anciens exposés qu'à la passion d'André et Marie-Chantal Ferreux, producteurs de lait à Comté à la coopérative du Mont-Rivel et collectionneurs invétérés ! L'exposition est ouverte tous les jours, selon la disponibilité des maîtres des lieux, mais la visite en est gratuite et bien entendue guidée. Une réservation préalable est en tout cas préférable.

Contact : Ferreux Marie-Chantal et André
03 84 51 10 49 - gaec.ferreux@39.sideral.fr

► FRUITIÈRE 1900 DE THOIRIA (JURA)

Au coeur du Pays des Lacs jurassiens, tout le charme d'une fruitière à Comté typique conservée en l'état depuis 100 ans ! Avec Sylvain, le très dynamique fromager, revenez aux sources en assistant en direct à une fabrication de Comté au feu de bois. Une fabrication « à l'ancienne » mais tout à fait réelle puisque vous dégusterez et pourrez acheter les Comtés fabriqués ici-même !

- Vacances d'été : ouvert le matin de 9h00 à 12h00 (fabrication de Comté au feu de bois); ouvert l'après-midi de 14h30 à 19h00 (visite de l'atelier, présentation vidéo et fabrication de beurre).

- Vacances scolaires : ouvert tous les vendredis.

- Accueil de classes et de groupes toute l'année sur réservation.

Toutes les visites sont gratuites.

Contact : Robez-Masson Sylvain - 03 84 25 85 43
saveursdalpages@cegetel.net

Informations complètes sur les musées fromagers :
Guide gratuit des Routes du Comté 2007
ou www.lesroutesducomte.com

CONTACTS PRESSE

> Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté - Aurélie Chimier - Avenue de la Résistance - BP 20026 - F - 39801 Poligny cedex - Tél 03 84 37 23 51 - Fax 03 84 37 07 85 - info@lesroutesducomte.com

> Nansen Développement - Nicolas Bouveret - 12, rue d'Ain - F - 39300 Champagnole - Mobile 06 83 40 02 29 - Fax 03 84 52 52 82 - nicolas@nansen.fr

> Communiqués et dossiers disponibles en ligne sur www.lesroutesducomte.com, rubrique «Salle de Presse»

> Images numériques libres de droits disponibles sur simple demande.

Les Routes du Comté, réseau touristique et gastronomique dans les Montagnes du Jura financé par le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté avec le concours du Conseil régional de Franche-Comté, de l'Etat, de la Communauté européenne et des Conseils généraux de l'Ain, du Doubs et du Jura.

Les balades commentées

Où se promener au Pays du Comté ?

En 2007, une vingtaine de formules de découverte sont proposées aux visiteurs dans toute la zone AOC.

Parmi elles...

► MARIE ÂNES, À BRENOD (AIN)

Envie de nature et de nouveauté ? Venez nous voir à Brénod ! Randonner avec des ânes de bât... Pour une promenade pas comme les autres... Visite de l'élevage laitier « Du lait au Comté »... Réservation indispensable.

Contact : Pitou Marie - 04 74 36 00 71
www.marie-anes.com

► BALADES À LA FERME DU COIN PERDU, AUX FOURGS (DOUBS)

La Ferme du Coin Perdu (c'est le cas de le dire, mais quel site !) est une ferme typique du Haut-Doubs, située sur le toit du département, à 1180 m d'altitude, qui produit du lait à Comté pour la coopérative des Fourgs. Nous vous y accueillons pour des goûters à la ferme à base de produits simples au bon goût de tradition locale et familiale, ou pour une balade accompagnée d'une durée de 40 minutes avec nos attelages de chevaux Comtois.

Comme il est important pour nous de pouvoir parler avec chacun de nos visiteurs, nous avons choisi des traîneaux ou des chariots western de petite taille (10 places maxi). Cela nous permet de recevoir des familles dans une ambiance conviviale mais aussi des groupes puisque nous disposons de trois attelages et que nous pouvons proposer de faire en alternance avec la balade une visite de ferme commentée.

Le temps d'une balade dans la campagne enneigée, replongez-vous dans l'ambiance de la vie dans les hameaux autrefois. Sous une couverture chaude, au rythme du pas d'un de nos chevaux vous suivrez avec nous les pistes qui servaient à transporter le lait à la fruitière ou à se rendre aux veillées en famille. Pour ceux qui vivent plus dans le présent, ce sera l'occasion de discuter avec un agriculteur en toute tranquillité ou de simplement se laisser bercer.

En été, profitez du confort de nos chariots bâchés pour vous faire accompagner jusqu'au belvédère de la Roche Sarrazine.

Du 16 décembre au 30 mars, les balades ont lieu tous les jours sauf le lundi, sur réservation obligatoire, à 13h45, 14h30, 15h15 et 16h00. En juillet et août, c'est aux mêmes horaires, mais uniquement les samedis et dimanches, toujours sur réservation obligatoire. Comptez 9 € par adulte et 6 € par enfant.

Contact : M. Dornier Bertrand - 06 71 59 00 32
lecoinperdu@wanadoo.fr

NOUVEAU !

► DÉCOUVERTE DE LA NATURE, PROMENADES ET RANDONNÉES DANS LE MASSIF DU JURA POUR PERSONNES HANDICAPÉES, À CHAPOIS (JURA)

En chemin, l'accompagnateur en montagne raconte le pays et lit le paysage dans un vocabulaire adapté, propose des petits jeux simples. Avec lui, le groupe s'approche des plantes pour les toucher, les sentir, les reconnaître. Dans un village ou un monument, par le toucher, nous faisons connaissance avec les pierres et les sculptures, dans le respect de la protection du patrimoine. S'engager sur le petit sentier, explorer le cœur de la forêt, descendre le parcours des cascades, écouter et reconnaître un chant d'oiseau, goûter une baie comestible... tous ces plaisirs simples enrichissent la découverte qui se fait avec les jambes, les sens, le cœur et la tête. Pour les bons marcheurs, nous partons à l'aventure pour plusieurs jours d'itinérance. Sécurité, plaisir, convivialité, découverte :

- Accompagnateur en montagne diplômé, professionnel de randonnée et de découverte, expérimenté dans sa pratique avec Certificat de Qualification Handisport.

- Itinéraires soigneusement repérés et choisis pour leur intérêt de découverte et les commodités offertes.

- Pas de course : la performance se mesure par notre capacité à choisir le bon parcours, à nous adapter aux difficultés du terrain. Ensemble, nous partageons la fierté d'avoir fourni un effort et franchi des difficultés avec succès, récompensés par le plaisir de découvrir la beauté du monde.

Contact : Bol d'Air, ensemble, la nature accessible
03 84 51 49 90 - thierry.nezot@lesaem.org

Toutes les balades commentées et les itinéraires découverte :
www.lesroutesducomte.com

CONTACTS PRESSE

> Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté - Aurélie Chimier - Avenue de la Résistance - BP 20026 - F - 39801 Poligny cedex - Tél 03 84 37 23 51 - Fax 03 84 37 07 85 - info@lesroutesducomte.com

> Nansen Développement - Nicolas Bouveret - 12, rue d'Ain - F - 39300 Champagnole - Mobile 06 83 40 02 29 - Fax 03 84 52 52 82 - nicolas@nansen.fr

> Communiqués et dossiers disponibles en ligne sur www.lesroutesducomte.com, rubrique «Salle de Presse»

> Images numériques libres de droits disponibles sur simple demande.

Les Routes du Comté, réseau touristique et gastronomique dans les Montagnes du Jura financé par le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté avec le concours du Conseil régional de Franche-Comté, de l'Etat, de la Communauté européenne et des Conseils généraux de l'Ain, du Doubs et du Jura.

Les étapes gourmandes

Amateurs de Comté, amoureux des paysages jurassiens, vous êtes aussi, à n'en pas douter, de fins gourmets épris de cuisine régionale, de saveurs authentiques. Les Routes du Comté ont sélectionné pour vous des dizaines d'étapes gourmandes dont les recettes paysannes ou gastronomiques vous réservent de délicieuses rencontres.

Les points de vente de Comté

► CRÈMERIE DU MARCHÉ À BESANÇON (DOUBS)

Plusieurs Comtés d'affinage différent en permanence. Ouvert du mardi au samedi de 8h00 à 12h30 et de 15h30 à 19h00 ; le dimanche de 10h00 à 13h00. Vente par correspondance.

Contact : Colas Pascal - 03 81 83 41 65

► LA CAVE AUX FROMAGES À BESANÇON (DOUBS)

7 Comtés différents proposés ainsi que tous les fromages, vins et autres gourmandises comtoises ! Magasin ouvert du lundi au samedi de 7h45 à 12h15 et de 14h30 à 19h15 ; le vendredi sans interruption ; le dimanche matin de 10h00 à 12h00. Vente par correspondance.

Contact : Luyenet Pierre - 03 81 81 01 25
www.besac.com/lacaveauxfromages

► AU CHALET TERROIR PASSION À MONTBENOIT (DOUBS)

Fromages, produits régionaux, épicerie, souvenirs, cadeaux, boutique des Routes du Comté... Spécialiste des Comtés de Montagne et des fromages AOC au lait cru. 6 Comtés d'origines et d'âges différents en permanence. Ouvert du lundi au samedi de 9h00 à 12h00 et de 15h00 à 19h00. Le dimanche de 10h00 à 12h00. Fermé le mercredi. Vente par correspondance.

Contact : Querry Béatrice et Claude - 03 81 38 11 37
querry.claude@wanadoo.fr

► CRÈMERIE POURCHET À PONTARLIER (DOUBS)

Vieux Comtés et Morbiers de toute première grandeur mais aussi Mont d'or à parfaite maturité. Vente par correspondance.

Contact : Pourchet Daniel - 03 81 39 33 36
www.cremeriedanielpourchet.com

► LA CAVE DE COMTÉ À ARBOIS (JURA)

Crèmerie - Produits Régionaux - Epicerie fine. Comté Fruité - Morbier - Bleu de Gex - Mont d'Or (en saison)... Charcuterie et salaisons - Saucisson sec au Vin d'Arbois - Saucisse de Morteau - Jambon cru de Montagne... Boutique cadeaux. Magasin ouvert toute l'année du mardi au dimanche matin. Petite restauration très sympathique le midi entre 12h00 et 13h30, le mardi, jeudi, vendredi et samedi (+ le dimanche en juillet/août). Vente par correspondance.

Contact : Borel Jean-Pierre - 03 84 66 09 53
cave.de.comte@wanadoo.fr

Les meilleures adresses gourmandes au Pays du Comté :
www.lesroutesducomte.com

► MICHEL JANIN, FROMAGER AFFINEUR À CHAMPAGNOLE (JURA)

Venez découvrir des Comtés de 12 à plus de 24 mois, des Morbiers très typés de plus de 6 mois, et tous les autres fromages jurassiens. Magasin ouvert du mardi au samedi de 7h00 à 12h15 et de 14h00 à 19h00 ; le dimanche de 8h00 à 12h00 ; et du 1er juillet au 15 septembre le lundi aux mêmes horaires. Vente par correspondance.

Contact : 03 84 52 00 97
www.fromagerie-janin.com

► FROMAGERIE DE CHAUX-DES-CROTENAY (JURA)

Toujours 3 sortes de Comté à disposition ! Magasin ouvert de 8h30 à 12h00 et de 14h30 à 19h00 du lundi au samedi ; le dimanche de 8h30 à 12h00 (et de 14h30 à 19h00 en février, juillet et août).

Contact : Clerc Sonia - 03 84 51 53 86

► FRUITIÈRE À COMTÉ DE LARGILLAY - MAGASIN DE CLAIRVAUX-LES-LACS (JURA)

Un excellent choix de Comtés... une véritable épicerie fine que bien des grandes villes ne possèdent pas ! Ouvert du mardi au samedi de 8h30 à 12h00 et de 15h00 à 19h00 ; dimanche et jours fériés de 9h00 à 12h00 ; ouvert aussi le lundi en juillet et août. Vente par correspondance.

Contact : Millot Fabienne - 03 84 25 21 07
www.comte-fromage.com

► CRÈMERIE GUY JURAMONTS À POLIGNY (JURA)

5 Comtés différents proposés en permanence à la vente. Caveau de dégustation avec projection vidéo sous le magasin. Ouvert du lundi au samedi de 8h00 à 12h30 et de 14h00 à 19h00 ; le dimanche de 8h30 à 12h00 et de 15h30 à 18h30 ; les jours fériés de 8h30 à 12h00. Vente par correspondance.

Contact : Nicolas Corine et Christian - 03 84 37 12 22
www.comte-juramonts.com

CONTACTS PRESSE

> Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté - Aurélie Chimier - Avenue de la Résistance - BP 20026 - F - 39801 Poligny cedex - Tél 03 84 37 23 51 - Fax 03 84 37 07 85 - info@lesroutesducomte.com

> Nansen Développement - Nicolas Bouveret - 12, rue d'Ain - F - 39300 Champagnole - Mobile 06 83 40 02 29 - Fax 03 84 52 52 82 - nicolas@nansen.fr

> Communiqués et dossiers disponibles en ligne sur www.lesroutesducomte.com, rubrique «Salle de Presse»

> Images numériques libres de droits disponibles sur simple demande.

Les Routes du Comté, réseau touristique et gastronomique dans les Montagnes du Jura financé par le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté avec le concours du Conseil régional de Franche-Comté, de l'Etat, de la Communauté européenne et des Conseils généraux de l'Ain, du Doubs et du Jura.



Les meilleurs adresses gourmandes au Pays du Comté : www.lesroutesducomte.com

Accords Comté et Vins du Jura

Partageant une même terre, un même climat, le Comté et les vins de Jura s'entendent à merveille. Le long de la nouvelle Route touristique des Vins du Jura, plus de 80 vigneron jurassiens vous accueillent dans leur cave toute l'année. Parmi eux...

► DOMAINE DE LA TOURNELLE À ARBOIS (JURA)

Pascal Clairet - 03 84 66 25 76 - www.domainedelatournelle.com

► XAVIER REVERCHON À POLIGNY (JURA)

03 84 37 02 58 - reverchon.chantemerle@wanadoo.fr

► DOMAINE DE LA RENARDIÈRE À PUPILLIN (JURA)

Jean-Michel Petit - 03 84 66 25 10
renardiere@libertysurf.fr

► DOMAINE PÊCHEUR À DARBONNAY (JURA)

Christian Pêcheur - 03 84 85 50 19

► GAEC CLAVELIN, AU Vernois (JURA)

Christian Clavelin - 03 84 25 31 58
gaec.clavelin@wanadoo.fr

► LA MAISON DE LA ROSE À SAINT-LOTHAIN (JURA)

- Dominique Grand - 03 84 37 01 32

Quelques bonnes tables...

Les hôtels-restaurants Logis de France du Doubs, du Jura et de l'Ain, les restaurants labellisés Tables comtoises, les tables d'hôtes et les fermes auberges du Massif jurassien sauront vous faire découvrir le meilleur de la gastronomie régionale ! Voici une petite sélection parmi plus de 150 bonnes adresses...

► TABLE COMTOISE

Hôtel-Restaurant l'Etang du Moulin***
à BONNETAGE (Doubs)
Mme Boissenin Sandrine et M. Barnachon Jacques
03 81 68 92 78 - www.etang-du-moulin.fr

► LOGIS DE FRANCE

Hôtel La Petite Chaumière***,
au Col de la Faucille (GEX, Ain)
M. Giroud Jean - 04 50 41 30 22

► RESTAURANT FROMAGER

La Remise, aux VILLEDIEU (Doubs)
M. Hanriot Jean-Paul - 03 81 69 25 57
www.laremise.net

► TABLE GASTRONOMIQUE

Le Bec Fin, à DOLE (Jura)
M. Fasssenet Romuald - 03 84 82 43 43
www.le-bec-fin.com

► FERME-AUBERGE

La Bergerie à CRENANS (Jura)
M. et Mme Baron Hélène et Francis - 03 84 42 00 50
www.bergerie.com

► TABLES D'HÔTES

La Part des Anges à PUPILLIN (Jura)
M. et Mme Istace Stéphanie et Olivier - 08 71 03 23 34
www.alapartdesanges.com

► GOÛTERS À LA FERME

Les Goûters du Château, à ORNANS (Doubs)
Mme Truche Emmanuelle - 03 81 57 19 66

► HORS ZONE AOC COMTÉ

Au bon goût franc-comtois à RENNES
M. et Mme Blanchard Christelle et Didier
02 99 79 52 61 - christelle.blanchard@freesbee.fr

LA ROUTE TOURISTIQUE DES VINS DU JURA

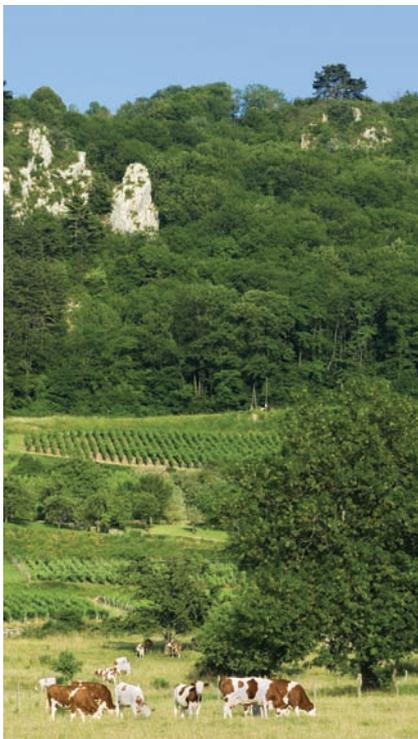
Typique, rare, accueillant, le vignoble jurassien constitue une destination de premier choix pour tous les amateurs de vins. Mais pas seulement. Car si le caractère de ses vins est unique, c'est parce que la terre qui les nourrit l'est aussi. Paysages envoiements, patrimoine coloré, nature pétillante, gastronomie attachante... c'est aussi tout cela la route des Vins du Jura. Qui que vous soyez, quoi que vous recherchiez, laissez-vous inspirer... Ecrin de raisin, le Jura vous livre ses trésors...

Contact : 03 84 66 26 14
www.laroutedesvinsdujura.com



CONTACTS PRESSE

> Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté - Aurélie Chimier - Avenue de la Résistance - BP 20026 - F - 39801 Poligny cedex - Tél 03 84 37 23 51 - Fax 03 84 37 07 85 - info@lesroutesducomte.com
> Nansen Développement - Nicolas Bouveret - 12, rue d'Ain - F - 39300 Champagnole - Mobile 06 83 40 02 29 - Fax 03 84 52 52 82 - nicolas@nansen.fr
> Communiqués et dossiers disponibles en ligne sur www.lesroutesducomte.com, rubrique «Salle de Presse»
> Images numériques libres de droits disponibles sur simple demande.
Les Routes du Comté, réseau touristique et gastronomique dans les Montagnes du Jura financé par le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté avec le concours du Conseil régional de Franche-Comté, de l'Etat, de la Communauté européenne et des Conseils généraux de l'Ain, du Doubs et du Jura.



Les idées séjours

Envie d'un séjour tout compris ?

Voici quelques idées parmi la soixantaine proposée cette année par les réceptifs de la zone AOC Comté...

► RENCONTRES SENSORIELLES AU PAYS DU COMTÉ

Séjour 3 jours / 2 nuits pour individuels.

Un week-end toutes papilles dehors ! 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.

À partir de 172 € / pers. en chambre double (options personnalisées possibles en supplément).

Pour les groupes aussi : Il existe également une version de ce séjour pour des groupes de 12 à 15 personnes, comprenant en plus une session de 3 heures de découverte sensorielle de différents Comtés et de la gamme des 7 vins du Jura à l'Institut des Vins et du Goût d'Arbois (Château Pécauld).

Prix à partir de 205 € / personne.

Contact : Hôtel-Restaurant du Bois Dormant ***

Champagnole (Jura) - 03 84 52 66 66

www.bois-dormant.com

► WEEK-END COMTÉ PASSION, CÔTÉ PLAISIR

Séjour 2 Jours / 1 nuit pour individuels.

Dîner « Tradition comtoise », nuit et petit déjeuner au Domaine du Revermont. Visite guidée et commentée sur la fabrication du Comté, suivi d'une dégustation de différents Comté en accord avec les Vins du Jura à la Fromagerie Vagne dans le célèbre village de Château-Chalon. Balade libre conseillée dans le village de Château-Chalon, classé parmi les plus beaux villages de France, visite de caves, visite de la vieille Eglise, panorama sur le vignoble, artisanat...

Forfait à 195 € pour 2 personnes, hors boissons.

Contact : Domaine du Revermont ***

Passenans (Jura) - 03 84 44 61 02

www.domaine-du-revermont.fr

► SUR LES ROUTES DU COMTÉ DANS LE HAUT-DOUBS

Séjour 2 jours/1 nuit pour individuels

Hameau du Fromage à Cléron ; circuit touristique de la Vallée de la Loue et ses nombreuses curiosités ; visite de la Fromagerie du Mont d'Or ; randonnée sur le Mont d'Or et déjeuner dans une auberge de montagne ; visite de Pontarlier et ses environs ; tour du lac Saint-Point ; restaurant du Fromage à Malbuisson... En cadeau de bienvenue : un morceau de Comté à retirer dans l'une des fruitières du département.

Tarif par personne : 76 € en Chambre d'Hôte ou 89 € en Logis de France

Contact : Loisirs Accueil Doubs - Besançon (Doubs)

03 81 82 80 48 - www.doubs.com

Les meilleurs adresses d'hébergement et toutes les idées séjours au Pays du Comté :
www.lesroutesducomte.com

► VOYAGES AU PAYS DU COMTÉ

3 idées-séjours pour individuels dans le Jura

Votre voyage au pays du Comté à composer selon vos envies :

1> Cascades, Lacs et Comtés

Séjour 3 jours en gîte pour 4 personnes. La région des lacs du Jura, à mi-chemin entre le vignoble et les crêtes du Haut-Jura vous ravira par la multitude de lacs à découvrir. Nous vous concocterons un séjour durant lequel vous visiterez la Fruitière de la Vallée du Hérisson. La visite de la Maison des cascades vous est également suggérée et incluse dans votre séjour. Tarif à partir de 250 €.

2> Saveurs de la table : Comtés, Vins et Escargots

Séjour 3 jours en chambres d'hôtes pour 2 personnes. Vous pourrez y découvrir l'élevage d'escargots et savourer à la table d'hôtes quelques préparations notamment à base de Comté, accompagnés des grands vins du Jura ! Visites de la Maison du Comté ainsi que de la fruitière du village de Château Chalon. Tarif à partir de 240 €.

3> Le Comté des prairies du Haut-Jura

Séjour Famille d'une semaine en chalet de rondins (4 personnes). Visite de la plus grande cave d'affinage du Jura, unique en Europe, au Fort des Rousses, station été-hiver réputée. La visite de la Maison du Comté vous permettra de découvrir le pays du Revermont dans la petite cité comtoise de Poligny, bien connue pour son vin, mais surtout comme capitale du Comté. Tarif à partir de 452 €.

Contact : Loisirs Accueil Jura - Lons-le-Saunier (Jura)
03 84 87 08 88 - www.jura-tourism.com

CONTACTS PRESSE

> Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté - Aurélie Chimier - Avenue de la Résistance - BP 20026 - F - 39801 Poligny cedex - Tél 03 84 37 23 51 - Fax 03 84 37 07 85 - info@lesroutesducomte.com

> Nansen Développement - Nicolas Bouveret - 12, rue d'Ain - F - 39300 Champagnole - Mobile 06 83 40 02 29 - Fax 03 84 52 52 82 - nicolas@nansen.fr

> Communiqués et dossiers disponibles en ligne sur www.lesroutesducomte.com, rubrique «Salle de Presse»

> Images numériques libres de droits disponibles sur simple demande.

Les Routes du Comté, réseau touristique et gastronomique dans les Montagnes du Jura financé par le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté avec le concours du Conseil régional de Franche-Comté, de l'Etat, de la Communauté européenne et des Conseils généraux de l'Ain, du Doubs et du Jura.



Les Amis du Comté

La filière Comté a la chance de compter, en son sein ou dans son environnement, un grand nombre de personnes prêtes à être des porte parole actifs des valeurs du Comté, de son savoir-faire, de ses paysages, de son goût...

Les missions de l'association des Amis du Comté sont nombreuses :

- Favoriser la connaissance et la notoriété du Comté auprès de tous les publics.
- Mettre à disposition les compétences de ses membres auprès de l'Interprofession ou auprès d'autres structures oeuvrant pour la promotion et la découverte du patrimoine touristique du Massif jurassien.
- Développer la formation de ses membres.
- Favoriser les échanges d'expériences.
- Favoriser le rayonnement de la Maison du Comté et des Routes du Comté et participer à leur animation et leur gestion.

Dans ce contexte, les membres sont régulièrement sollicités afin de réaliser des séances de dégustation de différents Comtés, des fabrications en plein air, des formations auprès des acteurs touristiques du Massif jurassien (et notamment des restaurateurs), des visites à la Maison du Comté...

Contact Amis du Comté : Hélène Mouchard
03 84 37 78 40 - maisonducomte@comte.com

LE GAG (groupuscule d'actions gustatives)

Le GAG, Groupuscule d'Actions Gustatives, composé de Claire Perrot et Didier Sintot, propose, organise et anime de nombreuses animations pédagogiques basées sur la dégustation. Bien que travaillant sur différents aliments, et particulièrement sur les vins et produits de notre région, le terrain d'action privilégié de ces 2 franc-comtois est le monde du Comté. Les actions concernant le Comté sont conçues et réalisées sous différentes formes :

- Animations autour du goût destinées au grand public ou à des professionnels (crémiers, sommeliers, oenologues...) dans le cadre de foires ou de salons ainsi que de manière ponctuelle (ex : soirées à thème).
- Interventions pédagogiques de sensibilisation au goût en écoles primaires ou collèges, cours de dégustation dans des classes spécialisées, modules de formations grand public en une ou plusieurs séances sur la dégustation des Comtés.
- Ateliers de micro-fabrication « à la manière du Comté » permettant aux enfants de produire un fromage à partir d'un litre de lait tout en reproduisant chaque étape du travail en fromagerie. Ces ateliers sont naturellement complétés par une séance de dégustation.
- Ateliers du goût proposant aux adultes des mariages originaux avec le Comté : Comtés et vins du Jura, Comtés et vins de Chateaufort du Pape, Comtés et Champagne, Comtés et épices...

Contact : Claire Perrot - 06 03 71 14 76
e-claire@wanadoo.fr
ou Didier Sintot - 06 75 23 56 65
sintot.didier@wanadoo.fr

CONTACTS PRESSE

> **Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté** - Aurélie Chimier - Avenue de la Résistance - BP 20026 - F - 39801 Poligny cedex - Tél 03 84 37 23 51 - Fax 03 84 37 07 85 - info@lesroutesducomte.com

> **Nansen Développement** - Nicolas Bouveret - 12, rue d'Ain - F - 39300 Champagnole - Mobile 06 83 40 02 29 - Fax 03 84 52 52 82 - nicolas@nansen.fr

> Communiqués et dossiers disponibles en ligne sur www.lesroutesducomte.com, rubrique «Salle de Presse»

> Images numériques libres de droits disponibles sur simple demande.

Les Routes du Comté, réseau touristique et gastronomique dans les Montagnes du Jura financé par le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté avec le concours du Conseil régional de Franche-Comté, de l'Etat, de la Communauté européenne et des Conseils généraux de l'Ain, du Doubs et du Jura.