

# Savourez le temps sur les Routes du Comté...



## Dossier de presse 2011

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

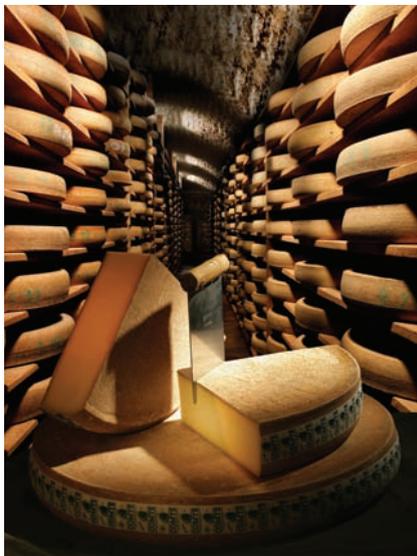


une destination  **Montagnes du Jura**

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 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](http://www.lesroutesducomte.com)





>> L'AOP (Appellation d'Origine Protégée) 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).

**NOUVEAU**

## Toutes les Routes du Comté dans votre smartphone !

Depuis le printemps 2011, toute l'offre des Routes du Comté est accessible sur tous les smartphones. Le point fort de ce service est la possibilité d'obtenir en quelques secondes toutes les bonnes adresses Comté situées autour de l'endroit où vous vous connectez avec votre smartphone, dans un rayon de 5, 25 ou 50 km à la ronde.

La version mobile du site des Routes du Comté est accessible à l'adresse : [www.lesroutesducomte.mobi](http://www.lesroutesducomte.mobi) ou en activant le flashcode ci-dessous.



# 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 ? Les producteurs de lait, les fromagers, les affineurs du Massif jurassien et tous les passionnés de leur noble terroir vous accueillent et vous souhaitent la bienvenue sur Les Routes du Comté !**

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, 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 » constituées 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 surprenantes pour réussir vos vacances ou votre excursion au Pays du Comté !

Elabloussée 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 cinq fromages (Comté, Morbier, Mont d'Or, Bleu de Gex et Gruyère) et six vins (Arbois, Château-

Chalon, L'Etoile, Côtes du Jura, Macvin et Crémant du Jura) d'Appellation d'Origine Protégée...

Vous l'aurez deviné, **Les Routes du Comté** vous offrent 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 2011 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](http://www.lesroutesducomte.com), rubrique : « commander nos brochures gratuites ».



### La carte des Bonnes étapes au Pays du Comté

Amateur éclairé de Comté et amoureux des paysages des Montagnes du Jura, le guide des Routes du Comté 2011 vous offre cette année une carte situant au recto les lieux de visites et proposant au verso une sélection très gourmande de « bonnes étapes au Pays du Comté », à la rencontre de femmes et d'hommes passionnés qui sauront vous ouvrir leurs univers...

#### 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](http://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 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 du Val d'Amour, d'un Comté des Hauts Plateaux du Saugeais ou d'un autre du Haut-Bugey...

### 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 160 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.

### 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, Gruyère, Cancoillotte, saucisse de Mordeau 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.



#### CONTACTS PRESSE

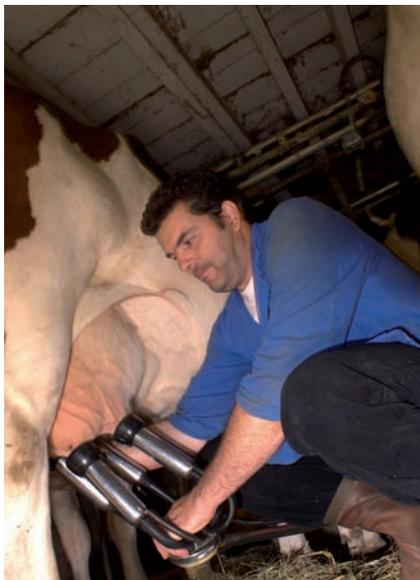
> Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté - Aurélie Chimier - Avenue de la Résistance - BP 20026 - F - 39801 Poligny cedex - Tél 03 84 37 23 51 - Fax 03 84 37 07 85 - info@lesroutesducomte.com

> 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](http://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 2011 ou  
[www.lesroutesducomte.com](http://www.lesroutesducomte.com)

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

Le lait du Comté est produit dans environ 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 fromagerie 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 2011, 21 exploitations agricoles ou fermes pédagogiques de la zone AOP Comté sont ouvertes à la visite (1 dans l'Ain, 4 dans le Jura et 16 dans le Doubs).

Parmi elles,  
**2 nouveautés cette année...**

**NOUVEAU !**

### FERME DES GRANGES MAILLOT

Visiter la ferme de Bernard Régnier, aux Granges Maillot, c'est se retrouver dans un roman de Bernard Clavel, le grand écrivain comtois... Bien qu'aujourd'hui retraité, ce producteur de lait activement engagé dans la filière Comté depuis toujours, n'a pas son pareil pour vous plonger en quelques minutes dans la passionnante histoire de sa ferme, de son village, de sa vie, qui se confond étonnamment à celle de la région, et même de la France ! Mais chut... ne révélons pas tout...

Le lieu est déjà un vrai motif de curiosité en soi, une combe paisible avec une vue splendide alentour... La ferme, ensuite, typique. Un bâtiment de 1860, qui fait face à l'ancien chalet à Comté du lieu-dit, aujourd'hui exploité par les fils et le neveu de Bernard (la 4ème génération), sociétaires de la coopérative de Levier dont la fromagerie est exploitée par la fromagerie Badoz. Ici, l'intérêt est double : on en apprend autant sur l'élevage des Montbéliardes (environ 150 têtes, dont 60 laitières) que sur l'élevage de la dizaine de chevaux... comtois évidemment !

D'ailleurs, la visite accompagnée de la ferme des Granges Maillot est couplée avec celle du Musée-Relais du Cheval de Trait Comtois (les réservations se font par son biais et le tarif du musée inclut celui de la ferme). Comptez une heure pour en faire le tour, mais si vous êtes passionné, c'est un minimum, car Bernard Régnier en est un autre, de passionné !

**Lieu-dit Le Chalet**  
**25270 LEVIER**  
**Régnier Bernard**  
**03 81 49 57 92**  
**[bernard.regnier20@orange.fr](mailto:bernard.regnier20@orange.fr)**



### GAEC DU BOIS DE SANTE

Il est tout à fait possible de visiter cette exploitation en AOP Comté, dont le lait est livré à la fromagerie Monnin de Chantrans. En partenariat avec le musée Rural de Foucherans, des visites groupées pour adultes, scolaires, écoles techniques sont également organisées. De plus, passionnée par le cheval Comtois, la famille Humbert vous invite à découvrir la traite de ses juments comtoises et les produits à base de lait de jument (savon, crème, lait lyophilisé...) qu'ils ont créés !

**Route de Bonnevaux**  
**25620 FOUCHERANS**  
**Humbert Annie, Lucien & David**  
**03 81 86 78 45**  
**<http://fermehumbert.monwebpro.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](mailto: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](mailto:nicolas@nansen.fr)

> Communiqués et dossiers disponibles en ligne sur [www.lesroutesducomte.com](http://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 fromageries  
ouvertes à la visite : Guide gratuit  
des Routes du Comté 2011 ou  
[www.lesroutesducomte.com](http://www.lesroutesducomte.com).

# 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 de cuivre pour y être tiédi. Le fromager y ajoute quelques centilitres d'une présure naturelle qui transforme le lait en un caillé qui sera ensuite 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.

## Visite des fromageries

La zone AOP Comté compte environ 160 fromageries. En 2011, 131 d'entre elles sont ouvertes au public (8 dans l'Ain, 51 dans le Jura et 72 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...

### FROMAGERIE DE LA VALLÉE DE L'AIN

La fromagerie de Poncin est située un peu à l'écart de cette petite ville verdoyante au bord de l'Ain. Récent et très moderne, l'atelier peut se visiter en groupe en compagnie du fromager du lieu. Si vous réservez à l'avance, Daniel se fera une joie de vous le faire visiter gratuitement, de vous faire découvrir ses Comté et de vous expliquer son métier. Une galerie d'accueil située à l'étage de la fromagerie et décorée de panneaux explicatifs est par ailleurs disponible pour une visite libre avec vues vitrées sur l'atelier et la cave de pré-affinage.

Le splendide magasin très bien achalandé offre 3 Comté en permanence (doux, fruité et « réserve »), toute la gamme des produits laitiers fabriqués ici (fromages blancs, beurre, crème), un large choix d'autres fromages, de la charcuterie, des miels et même une petite gamme de jouets en bois Comté.

Il est ouvert toute l'année de 9h00 à 12h15 et de 16h30 à 18h45 (le dimanche de 8h45 à 11h45); fermé le lundi après-midi, le mardi toute la journée, et le dimanche après-midi. En juillet et août, c'est ouvert tous les jours de 8h30 à 12h15 et de 16h30 à 19h00 ; et le dimanche de 8h45 à 11h45. Vente par correspondance possible

**Fromagerie de la Vallée de l'Ain**

**Sous la Côte - 01450 PONCIN**

**Guérineau Daniel**

**04 74 37 23 46**

### LES FROMAGERIES DU PLATEAU DE BELLEHERBE

Un nom prédestiné pour le village de Belleherbe... un tel nom ne peut donner que du bon Comté ! Et sous la houlette du fromager Patrick Favrot, la visite qu'il vous propose vous marquera par son grand professionnalisme et sa passion... Les réservations pour les groupes et les individuels sont indispensables ; les visites sont en effet généralement groupées en fin de semaine.

Le magasin de vente vous propose 2 types de Comté d'affinage différent ainsi que du beurre, de la crème, du fromage blanc et d'autres fromages régionaux. Du miel et des vins du Jura sont également bien présents. Le magasin est ouvert de 9h00 à 12h00 tous les jours sauf le dimanche ainsi que le mardi, vendredi et samedi soir de 16h30 à 18h30. Vente par correspondance possible. Accès possible aux personnes à mobilité réduite.

**Les Fromageries du Plateau de Belleherbe**

**22, Grande Rue - 25380 BELLEHERBE**

**03 81 44 31 03**

**[www.comte.com/belleherbe](http://www.comte.com/belleherbe)**

**FAVROT Patrick**

### FRUITIÈRE DE BONNÉTAGE

Bonnétage est divisé en plusieurs hameaux, mais vous n'aurez aucun mal à localiser la fromagerie qui se situe sur l'axe principal Montbéliard/Pontarlier. Un conseil : ne passez pas à côté d'une petite visite de cette fromagerie ! La notion de coopération y trouve sa plus belle expression... Chaque mercredi de l'année à 9h15 (pour peu qu'il y ait des réservations faites), c'est un des producteurs de cette coopérative de 11 sociétaires qui vous fera découvrir tout l'art de faire du Comté dans une fromagerie. Au programme : visite de l'atelier où sont transformés chaque jour les 2 millions de litres de lait produits ici annuellement, visite des caves de pré-affinage et dégustation des produits fabriqués ici : Comté bien sûr (affiné chez Seignemartin dans l'Ain), beurre cru, crème crue, tomme et fromage blanc. 1 € est demandé symboliquement à chaque adulte et l'heure (au minimum) passée ici les vaut largement !

Côté magasin, c'est simple : il y a tout. On est ici bien loin d'un petit étal de crèmerie... 3 Comté du cru y sont proposés par Laetitia Versini et Corinne Vauthier, les dynamiques vendeuses, ainsi que sans doute la plus grande gamme de produits régionaux comtois de toute nature. Le magasin de la fromagerie faisant également office de relais postal communal, c'est bien pratique pour la vente de Comté par correspondance... C'est ouvert tous les jours sauf le dimanche et jours fériés. Les horaires sont du lundi au jeudi de 9h00 à 12h00 et de 16h00 à 19h00; le vendredi et samedi de 9h00 à 12h00 et de 14h30 à 19h00. Vente par correspondance possible. Accès possible aux personnes à mobilité réduite.

**Fromagerie de Bonnétage**

**4, rue de Besançon - 25210 BONNETAGE**

**03 81 68 90 03**

**[www.comte.com/bonnétage](http://www.comte.com/bonnétage)**

#### 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](mailto: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](mailto:nicolas@nansen.fr)

> Communiqués et dossiers disponibles en ligne sur [www.lesroutesducomte.com](http://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 fruitières ouvertes à la visite :  
Guide gratuit des Routes du Comté 2011  
ou [www.lesroutesducomte.com](http://www.lesroutesducomte.com)



### FRUITIÈRE DE BOUVERANS

Petite fruitière traditionnelle dans un village du Haut-Doubs situé près de Pontarlier et bénéficiant d'un terroir particulièrement intéressant... affichant d'ailleurs une médaille de bronze au concours général agricole en 2009 et une d'argent en 2010 ! L'atelier n'est pas très grand, le magasin est minuscule, mais une visite guidée par Philippe, le fromager du cru, est tout à fait possible, et même recommandée !

Ses explications vous emmènent de la production du lait, à l'affinage en passant par toutes les facettes de son métier, la fabrication du fromage. Une dégustation de Comté achève de très agréable manière la rencontre avec la coopérative de Bouverans. L'idéal est de venir à 9h00, et il est bien entendu préférable de réserver quelques jours avant.

À noter que la particularité de cette coop est d'être encore en coulée. Ainsi, matin et soir, les producteurs eux-mêmes viennent livrer le lait encore chaud de la traite.

Le magasin est animé par la très chaleureuse Valérie, et on y trouve un fameux Comté fruité, les autres AOP fromagères comtoises, du Mousseron, le beurre cru, la crème crue et les fromages blancs « maison », et même de la rognure le soir ! C'est ouvert toute l'année du lundi au samedi de 7h00 à 12h00 et de 17h30 à 19h30; et le dimanche de 7h00 à 11h30 et de 18h00 à 19h30. Vente par correspondance possible. Accès possible aux personnes à mobilité réduite.

**Fruitière de Bouverans**  
4, rue du Chalet - 25560 BOUVERANS  
03 81 89 84 18  
[www.comte.com/bouverans](http://www.comte.com/bouverans)  
Morey Valérie et Philippe

### FRUITIÈRE À COMTÉ DE FLANGEBOUCHE

Vous ne rêvez pas... C'est bien une Montbéliarde qui trône majestueusement au milieu de la façade de cette toute récente fromagerie, située à l'entrée du village, juste en quittant la Nationale qui relie Valdahon à Morteau. L'ambiance est mise !

A l'intérieur, c'est Françoise Manganoni qui vous accueille avec sourire et dynamisme. Vendeuse ici depuis bien des années, elle connaît toute l'histoire de cette fruitière de Flangebouche, qui transforme chaque année 5,5 millions de litres de lait et dont les Comté sont affinés depuis 40 ans chez Seignemartin, dans l'Ain. Elle saura mieux que quiconque vous faire découvrir le vaste et clair atelier dans lequel oeuvre Benoît Faivre, le tout jeune fromager du lieu, ainsi que les caves de pré-affinage. Les visites, effectuées à la demande, sont gratuites et comprennent une jolie dégustation. Mais que vous soyez en groupes ou individuels, pensez à prévenir le plus tôt possible à l'avance pour réserver votre venue...

Le magasin tout neuf et très spacieux vous propose les Comté (2 sortes), les Morbier et le beurre fabriqués dans cet atelier. Vous pourrez évidemment y trouver aussi tous les autres fromages d'appellation régionaux ainsi que quelques spécialités fromagères locales. Salaisons, miels, confitures, chocolats, vins du Jura, limonades de Morteau, spiritueux et bières du coin compléteront agréablement votre panier.. Entièrement vitré, le magasin vous donne également une belle vue sur l'atelier de fabrication et les caves. C'est ouvert du lundi au samedi de 7h00 à 12h00 et de 17h00 à 19h00, et de 9h00 à 12h00 le dimanche et les jours fériés. Vente par correspondance possible.

**Fruitière à Comté de Flangebouche**  
21 rue du Maréchal Leclerc  
25690 FLANGEBOUCHE  
03 81 43 19 58  
[www.comte.com/flangebouche](http://www.comte.com/flangebouche)  
Manganoni Françoise

### FRUITIÈRE DE FRASNE

Pimpante sous sa belle façade, la fruitière de Frasne est un lieu incontournable pour qui souhaite découvrir les secrets de ce gros bourg du Haut-Doubs (doté d'une gare TGV), à quelques encablures de Pontarlier. Les visites (gratuites) sont organisées tous les jeudis de juillet et d'août à partir de 9h30 précises. Il est donc fortement conseillé de s'inscrire au préalable ! Ici, ce sont les producteurs de lait, sociétaires de la coopérative, qui accueillent et guident les visiteurs, sous l'oeil vif et concentré du fromager à l'ouvrage. La découverte de l'atelier est au programme, mais aussi celle des caves d'affinage, puisque la fruitière affine sur place une partie des Comté qu'elle produit. D'ailleurs, pas moins de 3 Comté affinés ici, sont présentés à la dégustation qui clôt la visite. Pour les groupes, les visites sont bien sûr possibles toute l'année à condition de réserver suffisamment à l'avance.

Le splendide magasin dédié aux produits régionaux comtois est ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 12h00 et de 17h00 à 19h30; dimanche et jours fériés de 9h00 à 12h00 et de 18h30 à 19h30. Une carte de fidélité est délivrée aux meilleurs clients, et les entreprises peuvent bénéficier d'alléchants coffrets cadeaux. Vente par correspondance possible. Accès possible aux personnes à mobilité réduite.

**Fruitière de Frasne**  
2, rue de Bellevue - 25560 FRASNE  
03 81 49 82 26  
[www.comte.com/frasne](http://www.comte.com/frasne)

#### 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](mailto: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](mailto:nicolas@nansen.fr)

> Communiqués et dossiers disponibles en ligne sur [www.lesroutesducomte.com](http://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.



**NOUVEAU !**

### LA GRANGE AUX FROMAGES

La première fromagerie touristique du Haut-Doubs fête ses 50 ans en 2011 ! La famille Sancey-Richard vous y accueille avec passion et générosité et propose tous les jours dès 9h00 des visites libres et gratuites de la fromagerie avec l'histoire de l'évolution technique de ses fromages sur un écran géant, suivit d'une visite depuis un balcon vitré surplombant 2 ateliers de production, le musée et une dégustation gratuite de Comté au magasin. C'est gratuit et il n'est pas nécessaire de réserver, sauf pour les groupes.

Le magasin est une véritable caverne d'Ali Baba toute entière dédiée au meilleur de la production comtoise, et les fromages maison (Comté, Morbier, Mont d'Or en saison, Metsi, P'tit Sancey, Cernois, Tomme du Mont d'Or...) y tiennent évidemment une place de choix. Il est ouvert du lundi au samedi de 9h00 à 12h15 et de 15h00 à 19h00 ; le dimanche et les jours fériés de 9h00 à 12h00. Vente par correspondance possible. Anglais et Allemand parlés.

Vous pouvez également trouver les produits Sancey-Richard dans leur magasin de Jougne (Routes des Alpes - 03 81 49 06 25) et « Chez Alice », à Métabief (Avenue du Bois du Roi - 03 81 49 12 71).

**La Grange aux Fromages**  
2, rue du Moulin - 25370 METABIEF  
03 81 49 02 36  
[www.lagrangeauxfromages.com](http://www.lagrangeauxfromages.com)  
Viennet Véronique

**NOUVEAU !**

### COOPÉRATIVE DES ERYTHRÔNES

Située aux confins du sud du Jura, tout près de l'Ain, la fromagerie d'Aromas présente une particularité plutôt rare aujourd'hui : cette coopérative de 23 sociétaires et 8 salariés (7 millions de litres de lait transformés par an) est l'une des dernières à réunir en son sein tous les métiers de la filière Comté : production de lait, transformation en Comté, affinage et commercialisation.

Le fromager Laurent Curt (né ici-même et successeur de son père) aura plaisir à vous guider à la découverte de son art dans son tout nouvel atelier construit un peu à l'écart du village et équipé de panneaux photovoltaïques. Les visites se font le matin (9h30), uniquement sur réservation, mais sont gratuites et comprennent bien entendu une dégustation.

Le magasin, tout neuf lui aussi, est tenu par son épouse Nathalie et est ouvert tous les matins de 9h00 à 12h00 et le samedi après-midi de 15h00 à 18h00. On y trouve du beurre cru, de la crème crue et bien sûr le Comté de son mari (uniquement en « pâte jaune » !), qui existe aussi en Bio.

**Coopérative des Erythrônes**  
ZA des Champs rouges - 39240 AROMAS  
Curt Nathalie et Laurent  
04 74 50 70 08  
[www.comte.com/aromas](http://www.comte.com/aromas)

### FRUITIÈRE DE LA BAROCHÉ

Une des plus belles fromageries à Comté ! Née du regroupement de trois ateliers alentour, cette fromagerie bénéficie d'une situation exceptionnelle sur le plateau de la Baroche, 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 4 € par personne (gratuit pour les enfants de moins de 12 ans), dégustation finale de 2 Comté 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 aux heures d'ouverture du magasin. Ouvert

tous les jours du lundi au samedi de 9h00 à 12h00 et de 17h00 à 19h00 ; le dimanche et les jours fériés de 9h00 à 12h00. Vente par correspondance possible. Accès possible aux personnes à mobilité réduite. Anglais parlé.

**Fruitière de la Baroche**  
Route de Fraroz  
39250 ARSURE ARSURETTE  
03 84 51 14 14  
[www.comte.com/arsure\\_arsurette](http://www.comte.com/arsure_arsurette)

### FROMAGERIE DES REBELLES

Foncine-le-Haut est un très joli village du Haut-Jura où l'esprit coopératif est plutôt présent, et sa fromagerie, située en plein centre, en est un exemple bien vivant ! L'atelier de fabrication tout neuf peut se visiter tous les jours à partir de 9h00, à condition bien entendu de réserver à l'avance ! Le jeune fromager Julien Bourgeois se fera un plaisir de vous faire découvrir son passionnant métier, et vous proposera même une dégustation du fruit de son travail si vous le souhaitez...

Quant au magasin, il vaut déjà à lui seul le détour. On y trouve 3 sortes de Comté (doux, fruité et vieux), toutes les AOP fromagères comtoises, beaucoup de spécialités fromagères, du beurre cru et de la crème crue « maison », des bières et des yaourts de l'ENILBIO, des oeufs, des salaisons, des biscuits VUEZ, des confitures bio, des Vins du Jura, du jus de pommes... Détail pratique de la plus haute importance : c'est ouvert tous les jours de l'année même le dimanche de 8h30 à 12h00 et de 15h00 à 19h00, et pendant les vacances scolaires de 8h30 à 12h30 et de 15h00 à 19h00. Vente par correspondance possible.

**Fromagerie des Rebelles**  
55, grande rue - 39460 FONCINE LE HAUT  
03 84 51 92 46  
[www.comte.com/foncine](http://www.comte.com/foncine)  
Tarby Christelle

### FRUITIÈRE DE LA FERTÉ

Dans son atelier, Pascal Prin façonne et affine avec talent Comté et Morbier (une partie de la production est cependant affinée par la maison Petite). Il est bien entendu possible de visiter l'atelier en sa compagnie ou avec les dynamiques sociétaires de la coopérative si vous téléphonez un peu avant... Sa très souriante épouse Hélène officie, elle, dans son vaste et clair magasin construit juste à côté de la fromagerie. On y trouve bien entendu 3 Comté et 2 Morbier fabriqués par Pascal, mais aussi les autres AOP comtoises, de la tomme, de la raclette et d'autres spécialités fromagères. L'offre pléthorique est complétée par de la crème, des fromages blancs, du beurre cru, des oeufs, des yaourts de l'ENILBio de Poligny, des miels, des confitures, des coulis, des huiles locales, des salaisons...

Cette échoppe providentielle est ouverte :  
• Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi : de 8h30 à 12h00 et de 16h30 à 19h00  
• Vendredi et Samedi : de 8h30 à 12h00 et de 15h00 à 19h00  
• Dimanche : de 8h30 à 12h00 et de 17h00 à 19h00  
Et si vous ne pouvez pas vous y déplacer, La Ferté est l'une des rares fromageries à disposer d'un site Internet très fourni permettant l'achat en ligne d'une sélection de ses fromages. Accès possible aux personnes à mobilité réduite.

**Fruitière de la Ferté**  
19, rue Principale - 39600 LA FERTE  
03 84 37 58 09  
[www.fromagerie-laferte.fr](http://www.fromagerie-laferte.fr)

Informations complètes sur les fromageries ouvertes à la visite : Guide gratuit des Routes du Comté 2011 ou [www.lesroutesducomte.com](http://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](mailto: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](mailto:nicolas@nansen.fr)

> Communiqués et dossiers disponibles en ligne sur [www.lesroutesducomte.com](http://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 le silence et la pénombre de la cave que le Comté 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.

## Visite des caves

En 2011, 5 impressionnantes caves d'affinage sont ouvertes à la visite dans la zone AOP Comté.

### 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 (10 à 20 mois) dans cette ambiance naturelle unique met en valeur les arômes délicats et fruités des Comté 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 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. Vêtements chauds fortement conseillés. Vente de Comté en fin de visite.

- Visites guidées de 1h30, sur réservation obligatoire auprès de l'Office de Tourisme du Mont d'Or et des 2 lacs au 03 81 69 31 21.
- Visites individuelles toute l'année le mercredi.
- Pendant les vacances scolaires : les mercredis et jeudis.
- Visites de groupes toute l'année du lundi au samedi matin.
- Visites en langues étrangères (Anglais et allemand).

**Les caves d'affinage Petite du Fort de Saint-Antoine**  
25370 ST-ANTOINE  
Vitte Séverine  
03 81 69 31 21  
[www.comte-petite.com](http://www.comte-petite.com)

### LES CAVES D'AFFINAGE ARNAUD DU FORT DES ROUSSES

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 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... Durée de la visite guidée : 1h30. Ouvert toute l'année. Vente de Comté en fin de visite. Accès possible aux personnes à mobilité réduite.

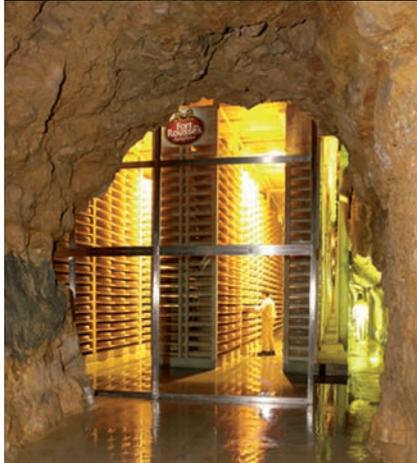
- Réservation pour les visites individuelles auprès de l'Office de Tourisme de la Station des Rousses (03 84 60 02 55).
- Réservation pour les visites groupes au Fort des Rousses (03 84 60 02 24)
- Parcours-découverte du Fort en liberté avec la Sogestar (03 84 60 02 55).
- Organisation de séminaires : Profitez des équipements du Fort des Rousses pour conjuguer travail, émotion et découverte du terroir jurassien !

**Les caves d'affinage Arnaud du Fort des Rousses**  
Fort des Rousses - 39220 LES ROUSSES  
03 84 60 02 24  
[www.fromageries-arnaud.com](http://www.fromageries-arnaud.com)

### LES CAVES DU REVERMONT

Installée à Savigny (Saône-et-Loire), les Caves du Revermont sont bien situées en zones AOP Comté et Morbier, et il est d'ailleurs possible de les visiter sur réservation.

**Les Caves du Revermont**  
Hameau de Bonnemare  
71580 SAVIGNY EN REVERMONT  
03 85 74 43 71  
[www.cavesdurevermont.fr](http://www.cavesdurevermont.fr)  
SKALSKI Eglantine



Informations complètes sur les caves d'affinage ouvertes à la visite - Guide gratuit des Routes du Comté 2011 ou [www.lesroutesducomte.com](http://www.lesroutesducomte.com).

NOUVEAU !

#### 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](http://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 Groupuscule d'Actions Gustatives (GAG)

Le très sérieux «Groupuscule d'Actions Gustatives», GAG pour les intimes, composé de Claire Perrot et Didier Sintot, organise et anime de nombreuses animations de découverte ou de perfectionnement, ludiques et pédagogiques autour du goût sous forme de dégustations, formations, ateliers...

Pour ces francs-comtois passionnés, tous deux issus du milieu du vin, la dégustation est avant tout un mode de vie, une source de curiosité et de plaisir. Ils souhaitent la désacraliser et la rendre accessible à tous.

Le monde du Comté est leur terrain d'action privilégié. Les actions concernant ce fromage sont conçues et réalisées sous différentes formes :

- Présentations dégustations, en français ou en anglais, auprès du grand public ou de spécialistes (crémiers, sommeliers, œnologues, journalistes...) dans le cadre de salons ou de manière ponctuelle (ex : accueils gastronomiques, soirées à thème).
- Formations à la dégustation au sein d'établissements professionnels, modules grand public en une ou plusieurs séances sur la dégustation des Comté.
- Préparation et animation d'ateliers présentant des mariages originaux (Comté et vins du Jura, de Champagne, de Châteauneuf-du-Pape, de Bourgogne etc., accords avec épices, miels, plantes sauvages, confitures...), ateliers souvent présentés lors des manifestations Slow Food.

Certains de ces accords alimentent régulièrement la rubrique «Conseil dégustation» du journal de la Filière «Les Nouvelles du Comté».

Ils ont conçu puis animé pendant plusieurs années des ateliers de micro-fabrication «à la manière du Comté» apprenant aux enfants à fabriquer un fromage à partir d'un litre de lait en reproduisant chaque étape du travail en fromagerie.

Mais le GAG milite également sur d'autres fronts du goût : sensibilisation à la consommation des légumes auprès des personnes issues de milieu défavorisés ; valorisation du Chasselas de Moissac en collaboration avec les producteurs ; formations auprès d'enseignants et de guides touristiques des Sites Remarquables du Goût ; entraînement de jurys de dégustation ; séminaires d'approche de la culture française par le goût, s'adressant à des étrangers...

**Contacts :**

**Claire Perrot - 06 03 71 14 76 - [www.claireperrot.fr](http://www.claireperrot.fr)**

**Didier Sintot - 06 75 23 56 65 - [sintot.didier@wanadoo.fr](mailto:sintot.didier@wanadoo.fr)**

## Les Amis du Comté

Cette Association née 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 épiciers.

Fromage mais aussi territoire de vie, savoir-faire mais surtout lien avec son terroir, arôme, texture, senteurs... C'est toute une région qui se raconte à travers le Comté. Les Amis du Comté sauront vous faire découvrir les subtiles différences des Comté de l'Ain, l'intensité des fromages du Haut-Doubs ou la générosité des arômes jurassiens... Au cours des séances de dégustations, c'est un véritable voyage au pays des 5 sens qu'ils vous proposent.

Grâce à l'atelier «Osons les accords Comté», surprenez vos convives et proposer des versions modernes du plateau de fromages : Comté à l'apéritif, Comté-dessert, accords surprenants, cuisine au Comté, vivez l'expérience du «Bar à Comté»...

Venez aussi vivre une fabrication de Comté à l'ancienne, gestes ancestraux, chaque jour répétés dans les 160 fromageries de la zone de production.

Les enfants ne sont pas oubliés : des jeux, des expériences pour entrer de plein « nez » dans l'univers du Comté... Les ateliers «jeunes goûteurs» et «apprentis fromagers» se déclinent en différentes versions.

Les animations des Amis du Comté s'adressent à tous (écoles, associations, fromageries, sites touristiques, organisateurs de manifestations...), alors n'hésitez plus : faites appel à leurs services !

Ou même allez plus loin : rejoignez la belle équipe !

**Association Les Amis du Comté**

**Maison du Comté - CIGC**

**Avenue de la Résistance - 39800 Poligny**

**06 82 51 50 41**

**[lesamisducomte@comte.com](mailto:lesamisducomte@comte.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](mailto: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](mailto:nicolas@nansen.fr)

> Communiqués et dossiers disponibles en ligne sur [www.lesroutesducomte.com](http://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 Protégée (AOP) 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 Comté pour une découverte sensorielle originale. Jamais plus vous ne mangerez un Comté de la même manière.

## LES Z'ATELIERS JUNIORS

### > L'APPRENTI-FROMAGER

Les enfants sont invités à reproduire les gestes et techniques du fromager 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 activité comprend :

- La visite de la Maison du Comté
- Une dégustation de 2 Comté
- L'atelier de mini-fabrication

Durée de l'activité : 2h00

Tarif : 5€ par enfant

### > L'ATELIER DU GOÛTEUR

L'atelier est axé sur l'utilisation des 5 sens dans les métiers du Comté et permet de découvrir l'univers aromatique de ce fromage. Les enfants sont ensuite invités à explorer leurs propres sens à travers une série d'expériences visuelles, tactiles, olfactives et gustatives.

Cette activité comprend :

- La visite de la Maison du Comté
- Une dégustation de 2 Comté
- L'atelier du goûteur

Durée de l'activité : 2h00

Tarif : 3€ par enfant

## Périodes d'ouverture

> Avril, Mai, Juin, Septembre, Octobre et petites vacances scolaires : de 14h00 à 17h00.

Horaires des visites : 14h30, 15h30 et 16h30.

Fermé le lundi.

> Juillet-Août : 10h00-11h30 ; 14h00-17h30

Horaires des visites : 10h00 ; 11h30 ; 14h15 ; 15h15 ; 16h15 et 17h15.

Durée de la visite : environ 1h15.

Groupes accueillis toute l'année sur réservation.

## 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 Comté.

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

#### CONTACTS PRESSE

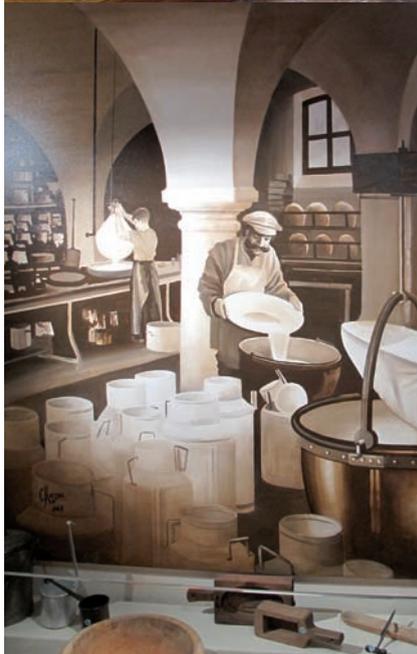
> Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté - Aurélie Chimier - Avenue de la Résistance - BP 20026 - F - 39801 Poligny cedex - Tél 03 84 37 23 51 - Fax 03 84 37 07 85 - info@lesroutesducomte.com

> 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](http://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

## Où enrichir ses connaissances au Pays du Comté ?

En 2011, 10 musées fromagers sont proposés aux visiteurs dans toute la zone AOP.

### Parmi eux...

#### 🌿 FROMAGERIE – MUSÉE DE TRÉPOT 1 entrée GRATUITE pour une payante sur présentation du guide des «Routes du Comté».

Une heure de saveur à travers la visite guidée de l'ancien atelier de fabrication de Comté de Trepot, surmonté de sa haute cheminée. Cuves en cuivre, presses, charrettes... et le fameux «foyer roulant» vous étonneront ! De la chambre à lait, aux barattes, aux caves, l'atmosphère de la fromagerie est restée intacte depuis 1818, date de sa création.

- Salle d'expo-vidéo.
- Boutique de produits fromagers (moules à beurre, bidons, vaches...).
- Vente de Comté et Morbier.
- Ouvert du 1<sup>er</sup> juillet au 31 août. Visites de 10h30 à 12h00 & de 14h00 à 18h00.

Groupes : accueil toute l'année sur réservation, avec dégustation de Comté et vin de Pays.

Accès possible aux personnes à mobilité réduite. Anglais parlé.

**Fromagerie - Musée de Trépot**  
**Place de la Mairie - 25620 TRÉPOT**  
**03 81 86 71 06**

**www.fromagerie-musee-trepot.fr**  
**Philippe Roland**

#### 🌿 FROMAGERIES VAGNE

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 Comté différents accompagnés d'un verre de Côtes du Jura de Château-Chalon...

Visite guidée avec dégustation :

- Groupes : toute l'année sur réservation.
- Individuels en juillet/août : tous les jours à 14h30/15h30/16h30/17h30.
- Individuels en avril/mai/juin/septembre/octobre : du mercredi au dimanche à 14h30 et 15h30.

Magasin de vente au détail, ouvert en juillet/août/septembre (tous les jours de 10h00 à 12h15 et de 14h00 à 19h00) et d'octobre à juin (du mercredi au samedi de 10h00 à 12h15 et de 14h00 à 18h30 ; dimanche de 10h00 à 12h15 et de 14h00 à 18h00).

Accès possible aux personnes à mobilité réduite.

**Fromageries Vagne**  
**Le Chalet - Rue Saint-Jean**  
**39210 CHÂTEAU-CHALON**  
**03 84 44 92 25**  
**www.comte.com/vagne**  
**Daumard Jacques**

#### 🌿 MUSÉE RURAL DE L'ANCIENNE FRUITIÈRE DE LA PESSE

Vers la fin du XVIII<sup>e</sup> 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 voyant son essor compromis par la guerre de 14-18, son activité ne démarrera 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, les nouveaux propriétaires du lieu (artisans bouchers au village), le musée rural de La Pesse allait naître peu de temps après, et Martine Chazotte l'anime avec foi et passion.

Si vous êtes un organisateur de voyages ou si vous êtes un groupe d'amis en promenade de découverte, prenez contact avec elle pour organiser dans les meilleures conditions une visite du musée, une dégustation et des achats dans le magasin attenant, très fourni en produits régionaux d'excellente qualité... Les groupes doivent comprendre 10 personnes au moins pour les visites et 15 pour les dégustations.

**Musée rural de l'ancienne Fruitière de la Pesse**  
**39370 LA PESSE**  
**03 84 42 70 47**  
**www.fruitiere-lapesse.com**  
**Chazotte Martine**

Informations complètes sur les musées fromagers et les étapes Patrimoine : Guide gratuit des Routes du Comté 2011 ou [www.lesroutesducomte.com](http://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](http://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 meilleures adresses gourmandes au Pays du Comté : [www.lesroutesducomte.com](http://www.lesroutesducomte.com)

# 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 de terroir, paysannes ou gastronomiques, vous réservent de délicieuses rencontres.

## PARMI LES RESTAURANTS FROMAGERS...

### LE RESTAURANT DU FROMAGE

**Au village - 25160 MALBUISSON**  
03 81 69 34 80 / [www.hotel-le-lac.fr](http://www.hotel-le-lac.fr)

Dans un cadre en bois sculpté à la main, venez découvrir les mille et une saveurs du fromage. Dans une ambiance chaleureuse le fromage est bien sûr comme vous l'aurez deviné le roi à la carte : fondue, raclette ou bien encore tartiflette sont au rendez-vous. Menu à partir de 19 € avec apéritif et dessert compris. Restaurant pouvant accueillir jusqu'à 50 personnes. Très important de réserver les week-ends.

### LA PETITE ECHELLE

**Chalet d'alpage - 25370 ROCHEJEAN**  
03 81 49 93 40 / [www.lapetiteechelle.com](http://www.lapetiteechelle.com)

La Petite Echelle est un chalet d'alpage vieux de 3 siècles perdu sous le Mont d'Or, face à la Dent de Vaulion, et seule une petite route mystérieuse sinuant dans la forêt et les pâtures d'alpage vous y conduit... Un véritable havre de paix à l'écart du monde qui propose de délicieuses fondues au Comté... Le chalet est ouvert du 15 janvier au 15 mars et du 1<sup>er</sup> mai au 30 octobre.

### RESTAURANT DE LA FROMAGERIE TRADITIONNELLE DES ROUSSES

**137, rue Pasteur - 39220 LES ROUSSES - 03 84 60 09 20**

Un établissement très original au centre de la Station des Rousses : ce restaurant qui appartient aux agriculteurs de la coopérative à Comté est tout entier dédié aux fromages, mais dans un décor plutôt design qui tranche avec l'esprit «terroir» de la carte !

- Fondue au Comté, à la tomate, aux morilles, à la bière et plein d'autres...
  - Divers plats à base de fromage de la fromagerie des Rousses
- Création de menus spéciaux pour les groupes.  
Ouvert tous les jours midi et soir en saison. Fermé le dimanche, le mardi soir et le mercredi hors saison.

## PARMI LES ATELIERS DE CUISINE

### L'ATELIER DU CHEF

**25330 NANS SOUS SAINTE ANNE**  
03 84 66 16 14 / [latelierduchef.free.fr](http://latelierduchef.free.fr)

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.

## PARMI LES CREMERIES-FROMAGERIES...

### AUX SAVEURS DE NÉBOIS

**Nébois - 01580 MATAFELON - GRANGES - 04 74 76 99 91**  
Magasin installé dans l'ancienne fruitière du hameau et toujours géré par les producteurs de lait de Nébois, dont la production est transformée aujourd'hui dans la fruitière de Poncin. Comté, beurre, crème, fromage blanc, yaourts maison, produits du terroir, miels, confitures.

### AU CHALET TERROIR PASSION

**9, rue du Val Saugeais - 25650 MONTBENOIT**  
03 81 38 11 37 / [querry.claude@wanadoo.fr](mailto:querry.claude@wanadoo.fr)

Fromages, produits régionaux, épicerie, souvenirs, cadeaux, boutique des Routes du Comté... Spécialiste des Comté de Montagne et des fromages AOP au lait cru. 6 Comté 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 possible.

### À FLEUR DE TERRE

**10, rue des Saules - 25160 REMORAY BOUJEONS**  
03 81 69 72 95 / [la-fleur-de-terre.e-monsite.com](http://la-fleur-de-terre.e-monsite.com)

Un magasin de produits de la terre et du savoir faire des hommes : Comté des Fruitières du Lac de Remoray, Fromages et produits laitiers des massifs du Jura, Vosges, Alpes, Fruits et Légumes de saison, Charcuteries, Boissons, Spécialités d'ici et d'ailleurs, Produits de Pays du Sud labellisés commerce équitable, Artisanat de bois ou de terre... Ouvert le mercredi, vendredi et samedi de 9h30 à 12h30 et de 16h00 à 19h00; et le dimanche de 9h30 à 12h30 de juin à septembre. Vente par correspondance possible.

### FLO'MAGERIE

**29 Rue Louis-le-Grand**  
39140 BLETTERANS

03 84 48 49 57 - [www.flo-magerie.com](http://www.flo-magerie.com)

Florence Zecchino vous accueille dans sa Flo'magerie où elle vous propose 3 sortes de Comté, d'autres fromages comtois et d'ailleurs, de la crèmerie et des produits régionaux au cœur de la rue commerçante de Bletterans. C'est ouvert de 8h30 à 12h30 et de 15h00 à 19h00 (fermeture le lundi, le mercredi après-midi et le dimanche après-midi). Vente par correspondance possible.

### FROMAGERIE JANIN

**21, avenue de la République - 39300 CHAMPAGNOLE**  
03 84 52 00 97 / [www.fromagerie-janin.com](http://www.fromagerie-janin.com)

Venez découvrir des Comtés de 12 à plus de 24 mois, des Morbier très typés de plus de 5 mois, des tommes affinées au Vin Jaune. Un choix important parmi les vignobles jurassiens. L'équipe Janin sera là pour vous conseiller l'alliance parfaite Vin/Fromage. Spécialistes du cadeau gastronomique, ne quittez pas notre belle région sans un coffret ou un panier garni. Simple comme une carte postale, nous expédions à vos proches. Magasin ouvert du mardi au samedi, de 7h00 à 12h15 et de 14h00 à 19h00 et le dimanche de 9h à 12h00.

### CHALET MODÈLE

**Route Napoléon**  
39300 MONTROND - 03 84 51 75 31

4 Comté différents, dont un bio, sont proposés dans cette ancienne fromagerie située sur la Nationale 5 entre Poligny et Champagnole, aujourd'hui propriété de la Fruitière de Monnet-la-Ville. On y trouve aussi toutes les autres AOP fromagères comtoises, des oeufs, des yaourts, de salaisons, des Vins du Jura, des confitures, des miels... Le magasin est ouvert toute l'année le lundi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 9h30 à 12h00 et de 15h00 à 19h00 + le dimanche de 16h00 à 19h00.

## 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](mailto: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](mailto:nicolas@nansen.fr)

> Communiqués et dossiers disponibles en ligne sur [www.lesroutesducomte.com](http://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 douillettes à la ferme

Un séjour au Pays du Comté réussi passe aussi par de belles nuits réparatrices... Les Routes du Comté ont ainsi sélectionné pour vous des dizaines d'étapes douillettes dont le confort et l'originalité vous réservent de douces surprises...

**FERME ANANIKIAN**  
**Gobet - 01130 BELLEYDOUX**  
**04 74 76 48 59**  
**www.gite-jura-ferme.com**



Un gîte dans le Haut-Jura, en pleine montagne, à 900 m d'altitude : une ancienne ferme rénovée indépendante, pouvant accueillir jusqu'à 11 personnes. Le gîte est situé dans la zone de ski de fond des Hautes Combes du Jura, Parc naturel régional du Haut Jura.

**GAEC DES LONGUES RAYES**  
**8, Grande Rue - 25440 BY**  
**03 81 63 78 64**



Exploitation sociétaire de la Coopérative biologique du Val de Loue (Grange de Vaivre). Gîte paysan pour 8 personnes. Ouvert toute l'année de 10h00 à 1200 et de 17h00 à 19h00.

**FERME AUBERGE DE SAINT-LIGIER \*\*\***  
**25110 BAUME LES DAMES**  
**03 81 84 09 13**  
**www.chambre-doubs-saintligier.com**



Aménagée par Patrice et Véronique, la maison propose vue panoramique et hospitalité chaleureuse à 350 mètres d'altitude. Située dans la vallée du Doubs en Franche-Comté, la Ferme Auberge de Saint-Ligier est un pur lieu de terroir, porteur d'identité et d'authenticité. Saint-Ligier est tel un joyau de campagne dans son écrin de verdure, aux portes de Baume les Dames. Quatre chambres d'hôtes, une cuisine du terroir à la ferme-auberge et une visite de l'exploitation constituent l'essentiel de la proposition.

**FERME DES 5 FLEURS \*\*\***  
**1, rue des Carrières - 25190 VALONNE**  
**03 81 93 35 09**  
**www.chambres-hotes-ferme.com**



Ferme ancienne du XVIII<sup>e</sup> siècle, rénovée, avec cinq chambres, dans un village calme situé au pied du Lomont. Labellisée Gîtes de France 3 épis pour le respect des normes de confort, la Ferme des 5 Fleurs est une table et chambre d'hôtes.

À la Ferme des 5 Fleurs, Stéphane vous invite à le suivre, lors de ses différentes activités quotidiennes : traite des vaches (sociétaire de la Fruitière de Noirefontaine), soins aux animaux (parents, n'oubliez pas que vos enfants adoreront donner le biberon au veau ou encore jeter quelques graines dans notre poulailler, voire offrir un peu d'herbe aux lapins). Quant à vous, les grands, et bien que ce qui précède ne vous soit nullement interdit ! Dans tous les cas, lorsqu'on vit en ville et que l'occasion est donnée de reprendre contact avec une culture de terroir et les produits artisanaux qui en naissent chaque jour, il est certain que le dépaysement et la joie des choses simples, rythmées sur les saisons et la qualité de la vie, seront au rendez-vous.

Les adresses les plus douillettes au Pays du Comté : [www.lesroutesducomte.com](http://www.lesroutesducomte.com).



**LA GRANGE COMBARET \*\*\***  
**23, rue de Salins - 39110 CERNANS**  
**03 84 73 52 90**  
**www.grange-combaret.com**



C'est une grande demeure entièrement reconstruite suite à l'incendie de notre ancienne ferme, qui abrite sous son toit un gîte rural, 4 chambres d'hôtes et un logement privatif. Située sur le premier plateau jurassien dans les monts de Salins-les-Bains, à 650 m d'altitude, La Grange Combaret est une ferme laitière conduite en Agriculture Biologique.

L'adoption de l'agriculture biologique et le respect de l'environnement nous ont naturellement conduits à choisir des matériaux de construction écologiques et à utiliser des produits et des consommables de fonctionnement de notre Grange Combaret en cohérence avec nos convictions. La construction en brique Monomur ainsi qu'une isolation en feutre de bois vous apporte un grand confort ; l'eau chaude sanitaire est produite à partir de panneaux solaires, le chauffage de la maison est fourni par une chaudière alimentée au bois déchiqueté ; des panneaux photovoltaïques en toiture fabriquent de l'électricité. Les produits d'entretien utilisés pour le linge, les chambres et le gîte sont écologiques pour le bien-être de chacun et le respect de la planète.

Table d'hôtes à partir des produits de la ferme, du jardin et du terroir.

**LA GRANGE DES PRÉS**  
**39250 MIGNOVILLARD**  
**03 84 51 17 97**



**http://gitemivelle.chez.tiscali.fr**

Gîte paysan pour 9 personnes dans l'ancienne ferme. L'exploitation (26 laitières) est sociétaire de la coopérative fromagère de Froidefontaine-Essavilly. La visite des activités de la ferme est possible pour les résidents, la visite de la fruitière également.

## 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 Champagnolle - 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](http://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 meilleures idées séjours au Pays du Comté : [www.lesroutesducomte.com](http://www.lesroutesducomte.com).



## Montagnes du Jura

Surprises

### Centre régional de contacts des Montagnes du Jura

Informations, conseils et réservations

N°Azur 0 810 08 48 18

PREMIER APPEL LOCAL

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

[www.montagnes-du-jura.fr](http://www.montagnes-du-jura.fr)

# Les idées séjours au Pays du Comté

## Envie d'un séjour tout compris ?

Voici quelques idées parmi les soixantaine proposées cette année par les réceptifs de la zone AOP Comté...

## Parmi les séjours pour individuels

### WEEK-END SUR LES ROUTES DU COMTÉ

Séjour 2 jours/1 nuit

À partir de 79 € en Chambre d'hôtes ou 97 € en Logis

Des exploitations agricoles aux caves d'affinage en passant par les fruitières, découvrez l'histoire du Comté, 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 ! N'oubliez pas, sur le chemin du retour, votre cadeau : 250 g de Comté à retirer dans l'une des fruitières de la région !

Loisirs Accueil Doubs - 03 81 21 29 78

[www.doubs.travel/voir-tous-les-sejours-doubs.html](http://www.doubs.travel/voir-tous-les-sejours-doubs.html)

### WEEK-END RENCONTRES SENSORIELLES

AU PAYS DU COMTÉ

Séjour 3 jours/2 nuits

235,00 € / pers. en chambre double

Un week-end toutes papilles dehors ! Installé dans le douillet hôtel «Le Bois Dormant» (3 cheminées Logis de France), 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...) pour vraiment savourer chaque instant.

Hôtel-Restaurant du Bois Dormant\*\*\*

03 84 52 66 66

[www.bois-dormant.com](http://www.bois-dormant.com)

### WEEK-END COMTÉ PASSION, CÔTÉ PLAISIRS...

Séjour 2 jours/1 nuit - 198 € Pour 2 personnes.

Pour tout savoir sur le Comté dans le cadre privilégié du village de Château-Chalon, visite guidée de la fromagerie musée Vagne, avec une nuit en chambre double grand confort avec petit déjeuner buffet, puis un dîner «Traditions Comtoises» autour des fromages du Jura. 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...

Domaine du Revermont\*\*\*

03 84 44 61 02

[www.domaine-du-revermont.fr](http://www.domaine-du-revermont.fr)

## Parmi les séjours pour groupes

### EXCURSION GASTRONOMIQUE AUTOUR DE PONTARLIER

Excursion à la journée pour groupes

37 € par personne

Laissez vous guider par vos papilles et régaliez vous au Pays du Comté et de l'Absinthe ! Fromagerie, distillerie, caves d'affinage, Tuyé... tant d'endroits où se régaler et découvrir la fabrication de produits qui ont fait la renommée du Haut-Doubs !

Office de Tourisme de Pontarlier - 03 81 46 48 33

[www.pontarlier.org](http://www.pontarlier.org)

### DE LA BOÎTE AU FROMAGE

Excursion à la journée pour groupes

25,50 € par personne

Découvrez la place du travail de l'épicéa dans l'histoire locale au travers de la visite du musée de la boissellerie à Bois d'Amont. Et après un déjeuner typique au restaurant Le Chamois, vous partirez au Fort des Rousses appréhender les secrets de la fabrication et de l'affinage du Comté, fromage emblématique du Haut Jura.

Isard'Event - 03 84 60 01 84

[www.isard-event.fr](http://www.isard-event.fr)

### LE DOUBS INSOLITE, AU COEUR DES MONTAGNES DU JURA

Séjour 4 jours/3 nuits

À partir de 322 € par personne.

Sites naturels grandioses, patrimoine culturel et architectural remarquable sans oublier artisanat et gastronomie... : un circuit présentant le Doubs insolite sous de multiples facettes.

Loisirs Accueil Doubs

Numéro spécial Groupes : 03 81 21 29 77

Site spécial Groupes : <http://doubs.travel/groupes>

## Parmi les séjours pour Enfants/ados

### GASTRONOMES & CULOTTES COURTES

À partir du CP.

Si l'enfant n'est pas toujours spontanément attiré vers la nourriture, il l'est beaucoup plus par sa préparation. C'est grâce à la stratégie qui suit que nous prévoyons d'en faire un vrai «marmiton». D'abord comprendre et voir d'où vient l'aliment de base : notions d'agriculture, production du lait, du fromage, des animaux, etc.

Apprendre à s'approvisionner, faire son marché, choisir ses produits et ça se complique : gérer son budget. Aussi aborder l'équilibre alimentaire, et la confection d'un menu. Grâce à la rencontre du cuisinier et à partir du B.A.BA, envisager d'élaborer notre cuisine.

Toujours encadrés par un professionnel et par petit groupe (8 à 10 enfants), confectionner le repas de la classe : décorer les plats, s'initier à la pâtisserie et surtout DÉGUSTER !

La Roche du Trésor - 03 81 56 04 05

[www.rochedutresor.com](http://www.rochedutresor.com)

## Parmi les séjours pour entreprises

### COCKTAILS VITALITÉ POUR CE

Randonnée pédestre ou équestre, VTT cyclotourisme, accro-branche, tyrolienne, canoë-kayak, golf... la Franche-Comté offre une multitude de loisirs ludiques et sportifs. Les villages pittoresques, les fermes traditionnelles, le vignoble, les fruitières à Comté et une multitude d'artisans et de musées seront l'occasion de nombreuses visites, de découvertes et de rencontres. Pour une journée ou un week-end, nous vous étudions votre projet et vous proposerons un séjour à la carte, modulable selon le nombre de participants, vos centres d'intérêt et votre budget...

Jura Events - 03 63 97 51 98

[www.jura-events.fr](http://www.jura-events.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](http://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 Ambassades du Pays du Comté

Le Comté est bien plus qu'un grand fromage : Il est un patrimoine partagé depuis plus de 1000 ans par tout un territoire, le Massif du Jura. Le Comté n'est cependant pas resté confiné dans ses montagnes d'origine. Premier fromage AOC français, il se trouve aujourd'hui partout dans le monde... ou presque ! Le Comté exprime également de fort belle manière le lien des hommes à leur terre, et véhicule dans chacune de ses meules un peu de ces terroirs qui le voient naître chaque jour.

Emblème gourmand des richesses gastronomiques franc-comtoises, il était logique qu'il porte les valeurs essentielles des Montagnes du Jura auprès de tous ses nombreux fidèles.

Le Comté a donc ouvert des Ambassades chez ceux qui connaissent le mieux l'univers des fromages d'exception : les fromagers détaillants spécialisés.

Ces Ambassadeurs volontaires seront désormais les porte-parole non seulement du Comté, mais aussi de sa terre d'origine, avec ses spécialités gastronomiques, ses vins, ses activités touristiques, ses étapes gourmandes et douillettes... Leurs échoppes sont ainsi devenues de véritables petites enclaves des Montagnes du Jura, animées toute l'année par l'envie de partager avec leurs clients les valeurs fortes véhiculées par le Comté.

## PIERRE GAY FROMAGER AFFINEUR

47 rue Carnot - 74000 ANNECY  
04 50 45 07 29  
www.fromage-cheese.com

## PHILIPPE OLIVIER

• 43 rue Thiers - 62200 BOULOGNE-SUR-MER  
03 21 31 94 74  
• 3, Rue du Curé St Etienne - 59000 LILLE  
03 20 74 96 99  
www.philippeolivier.fr

## FROMAGERIE ALAIN BELDICOT

Marché Couvert - 88000 EPINAL  
03 29 82 20 38

## FROMAGERIE DE MEAUX

4 rue du Général Leclerc - 77100 MEAUX  
01 64 34 22 82  
lafromagere@orange.fr

## FROMAGERIES VERGNE

• Vergne Stéphane  
5, rue des Halles - 30000 NIMES  
04 66 67 44 88  
• Vergne Gourmet - Vergne Vincent  
L'Espace - 61 avenue Georges Pompidou  
30000 NIMES  
04 66 68 72 30  
www.fromager-vernegourmet.fr

## FROMAGERIES DUBOIS GOURMET

Dubois Laurent - Meilleur Ouvrier de France  
• 47ter, boulevard Saint-Germain  
75005 PARIS  
01 43 54 50 93  
• 2 rue de Lourmel - 75015 PARIS  
01 45 78 70 58  
www.fromageslaurentdubois.com

## FROMAGERIE DE PARIS

Lefebvre Eric - Meilleur Ouvrier de France  
229 rue de Charenton - 75012 PARIS  
01 46 28 10 21  
fromagerie-de-paris@wanadoo.fr

## FROMAGERIE D'ANJOU

Berthonneau Yannick  
Les Halles de Saumur - Place St Pierre  
49400 SAUMUR  
09 53 17 11 38  
www.fromageriedanjou.com

## AU VIEUX GOURMET

Lorho Christelle et Cyrille  
Meilleur Ouvrier de France  
3 rue des Orfèvres - 67000 STRASBOURG  
03 88 32 71 20  
www.auvieuxgourmet.fr

## FROMAGERIE BOUJON

Royer Valérie et Frédéric  
7 rue Saint-Sébastien  
74200 THONON LES BAINS  
04 50 71 07 68  
www.fromagerie-boujon.com

## FROMAGERIE XAVIER

Bourgon François  
6, place Victor Hugo - 31000 TOULOUSE  
05 34 45 59 45  
www.xavier.fr

## LA FROMAGERIE DE KÉROUZINE

Régent  
Emmanuelle et Olivier  
3, Place du Poids Public - 56006 VANNES  
02 97 42 64 69  
www.fromagerie-kerouzine.fr

## FROMAGERIE SAINT MICHEL

Delange Bernadette  
Chaussée de Bruxelles 244  
B - 1410 WATERLOO  
+32 (0)2 354 90 28  
www.fromagerie-waterloo.be

### 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](http://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.