

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



## Dossier de presse 2012

Bienvenue sur les Routes du Comté !	p.2
Le Comté, un lien culturel entre les hommes et le Massif jurassien	p.3
Charmes et saveurs du Pays du Comté... L'idée-séjour anniversaire 2012	p.4
Les fermes du Massif jurassien	p.5
Les fruitières à Comté	p.6-7-8
Les caves d'affinage	p.9
Des animations toute l'année !	p.10
La Maison du Comté à Poligny	p.11
Les musées fromagers	p.12
Les étapes gourmandes	p.13
Les Montagnes du Jura, une respiration nature	p.14

NOUVEAU



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)





# 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 !**

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.

**Les Routes du Comté**, c'est depuis 10 ans 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 et de différentes formes de restauration...

Le Guide 2012 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 ».

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 pour réussir vos vacances 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-



**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 2012 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...



>> 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).

## 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.



### CONTACTS PRESSE

> Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté - Aurélie Chimier, Florence Compagnon - 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.



# 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 Morneau 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

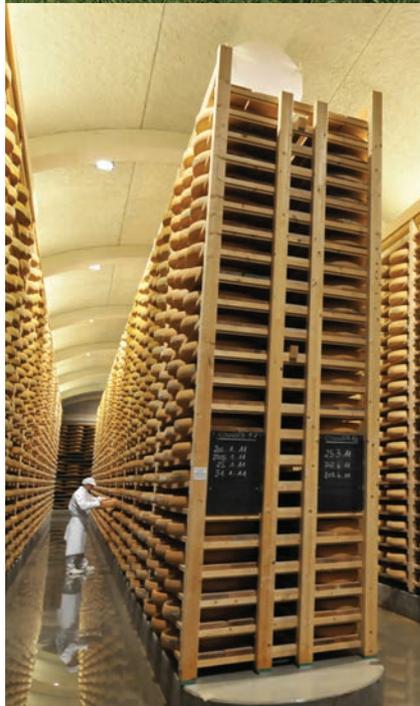
> Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté - Aurélia Chimier, Florence Compagnon - Avenue de la Résistance - BP 20026 - F - 39801 Poligny cedex - Tél 03 84 37 23 51 - Fax 03 84 37 07 85 - info@lesroutesducomte.com

> 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.



# L'idée-séjour anniversaire 2012



**NOUVEAU**

## CHARMES ET SAVEURS DU PAYS DU COMTÉ...

*Un séjour 2 jours / 1 nuit spécialement créé pour le 10<sup>e</sup> anniversaire des Routes du Comté !*

Le Comté est bien plus qu'un grand fromage. Premier fromage français d'Appellation d'Origine Protégée, il est un patrimoine partagé depuis des siècles par tout un territoire, les Montagnes du Jura. Si son élaboration obéit à des gestes et à des traditions communes, chaque meule nous parle de son terroir, de sa saison, du savoir-faire particulier de son maître fromager et de son affineur.

Au travers des sensations que vous réserve ce séjour gourmand, découvrez son histoire, sa fabrication et partez à la rencontre d'hommes passionnés qui font des Montagnes du Jura cette terre d'une fabuleuse richesse naturelle, culturelle et éminemment humaine. Sujet ici de conversations inépuisables, le Comté est le fruit d'un travail que vous pourrez apprécier de la manière la plus agréable qui soit...

**Et sur le chemin du retour, n'oubliez pas votre cadeau : 1 kg de Comté à retirer dans l'une des fromageries de la région !**

Le Comté étant produit dans une zone d'Appellation d'Origine Protégée qui s'étend sur les départements de l'Ain, du Jura et du Doubs, ce séjour est logiquement proposé par les Services de réservations de ces 3 départements. Mais si la "base" de ce séjour est identique pour les 3 centrales, quelques détails changent selon ces centrales. Ainsi :

### **Dans l'Ain**

*Le séjour est proposé à partir de 65 € par personne sur base chambre double.*

#### **Il comprend :**

- Un apéritif de bienvenue
- La 1/2 pension en auberge avec dîner fromager
- Un déjeuner de spécialités régionales
- Une visite de fromagerie
- Un bon d'achat d'1 kg de Comté
- Un guide des Routes du Comté

#### **Et ne comprend pas :**

- Les boissons hors apéritif de bienvenue
- La taxe de séjour

> Service de Réservation Aintourisme - 04 74 32 83 98  
[reservation@aintourisme.com](mailto:reservation@aintourisme.com)  
[www.ain-tourisme.com](http://www.ain-tourisme.com)

### **Dans le Jura et le Doubs**

*Le séjour est proposé à partir de 79 € par personne sur base chambre double.*

#### **Il comprend :**

- Un apéritif de bienvenue
- 1/2 pension en chambre d'hôtes avec dîner fromager
- Un déjeuner de spécialités régionales
- Une visite de fromagerie, de cave d'affinage, de ferme ou de musée fromager (au choix, selon les disponibilités et ouvertures)
- Un bon d'achat d'1 kg de Comté
- Un guide des Routes du Comté

#### **Et ne comprend pas :**

- Les boissons hors apéritif de bienvenue
- La taxe de séjour

> Jura Tourisme - 03 84 87 08 88  
[sejour@jura-reservation.com](mailto:sejour@jura-reservation.com)  
[www.jura-reservation.com](http://www.jura-reservation.com)  
> Service de Réservation du Doubs - 03 81 21 29 78  
[reservation@doubs.com](mailto:reservation@doubs.com) - [www.doubs.travel](http://www.doubs.travel)

Par ailleurs, dans le Doubs et le Jura, les conseillers de vente sont en mesure de vous proposer des services exclusifs qui sont autant d'activités complémentaires rigoureusement sélectionnées pour encore mieux savourer votre escapade au Pays du Comté... Parmi celles-ci :

- Nuits et repas supplémentaires
- Hébergement de charme ou insolite
- Formule "Famille" ou "entre amis"
- Accueil personnalisé dans une fromagerie, une cave d'affinage ou une ferme à Comté
- Combinaison de plusieurs activités liées au Comté
- Cours de cuisine au Comté privé et repas consécutif
- Dégustation personnalisée de Comté et de vins
- Activités sportives en liberté ou accompagnées, estivales ou hivernales
- Activités détente, culturelles ou insolites en liberté ou accompagnées
- Participation privilégiée à un événement majeur du calendrier régional

***N'hésitez pas à solliciter leurs conseils !***

#### CONTACTS PRESSE

> Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté - Aurélie Chimier, Florence Compagnon - 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 fermes du Massif jurassien

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 2012, 22 exploitations agricoles ou fermes pédagogiques de la zone AOP Comté sont ouvertes à la visite (1 dans l'Ain, 5 dans le Jura et 16 dans le Doubs).

### Parmi elles...

#### GAEC DE LA COMBE DU VAL

Au coeur du Haut Bugy, à 650 m d'altitude. À 1h00 de Lyon et de Genève, à 10 min de Nantua, sur la route du Comté dans la vallée verte de la Combe du Val. Visite de la ferme et accueil d'enfants avec goûter paysan dans une salle aménagée et chauffée avec sanitaires (40 personnes). Jeux éducatifs autour des animaux. Découverte de la vie de la vache et du paysan. Éveil à l'agriculture biologique et à la production de lait à Comté. Visite possible de la fromagerie à Comté de la Combe du Val à Saint-Martin-du-Fresne. Anglais parlé.

337 rue de Très la Croix  
01480 VIEU D'IZENAVE  
Pertreux Samuel  
04 74 76 30 59  
combeduval@hotmail.fr

Informations complètes sur les fermes ouvertes à la visite : Guide gratuit des Routes du Comté 2012 ou [www.lesroutesducomte.com](http://www.lesroutesducomte.com)

#### FERME DÉCOUVERTE LE P'TIT COIN DE PARADIS

Un petit coin de paradis vous ouvre les bras à presque 1 000 m d'altitude ! Le Besongey, c'est le lieu-dit de la ferme de Sylvie et Daniel Jeannin, qui produisent du lait à Comté pour la Fromagerie du Saugeais à La Longeville (Fromageries Badoz). Pour les trouver, il vous suffit d'emprunter la route qui va d'Arc-sous-Cicon à Gilley... jusqu'à ce creux de verdure.

Avec chaleur 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. À la suite de cette visite, une dégustation commentée de Comté vous sera proposée. Les visites guidées se font toute l'année, mais la réservation est indispensable, notamment pour les groupes (55 personnes maximum).

Sylvie vous propose également les goûters à la ferme, véritables casse-croûte "comme avant". Vous y trouverez les spécialités locales : jambon, fromages (Comté, Morbier, Mont d'Or...), tartes, gâteaux de ménage... L'achat de produits régionaux sur place est également possible.

La ferme est également aménagée en gîtes et chambres d'hôtes à la décoration très soignée et au confort incomparable (petits-déjeuners mémorables, sauna intégré et spa pour 6 personnes...). Une adresse surprenante à plus d'un titre ! Anglais et Espagnol parlés.

Le Besongey  
25520 ARC SOUS CICON  
Jeannin Sylvie et Daniel  
03 81 69 95 27  
[www.gite-ferme-doubs.com](http://www.gite-ferme-doubs.com)

#### FERME DE LA TANNE

Visites possibles de cette ferme sociétaire de la coopérative de Grande-Rivière-Morbier. Promenades en attelage de 4 chevaux tout l'été, sorties thématiques autour du patrimoine grandvallier.

Route de la Tanne - 39150 LA CHAUMUSSE  
Pagnier Michel  
06 81 29 26 53  
[www.attelages-chevaux-jura.com](http://www.attelages-chevaux-jura.com)

NOUVEAU

#### CONTACTS PRESSE

> Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté - Aurélie Chimier, Florence Compagnon - 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 fruitières à Comté

Informations complètes sur les fruitières ouvertes à la visite : Guide gratuit des Routes du Comté 2012 ou [www.lesroutesducomte.com](http://www.lesroutesducomte.com).



Souvent située au cœur du village, la fruitière 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 fruitières

La zone AOP Comté compte environ 160 fruitières. En 2012, 132 d'entre elles sont ouvertes au public (8 dans l'Ain, 52 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 COMBE DU VAL

Coopérative moderne et accueillante située près de Nantua, au pied du Haut-Bugey, animée par Sylvie et Gilles Courtejoie, fromagers très dynamiques, qui transforment chaque année les 5 M de litres de lait produits par les 15 sociétaires de la coopérative, avant de les confier pour affinage aux maisons Rivoire-Jacquemin et Grillot-Ornans. Visite libre de l'atelier et de la petite cave d'affinage depuis une galerie très agréable intégrant quelques panneaux explicatifs et une projection vidéo. Visite guidée et gratuite pour les groupes sur réservation (avec dégustation de 2 Comté). Le magasin sera rénové courant 2012, mais il est déjà très bien fourni en Comté (ceux vendus au magasin sont affinés sur place), en fromage blanc maison, en crèmes glacées artisanales, en vins du Bugey, confitures, miels... C'est ouvert toute l'année de 8h30 à 12h15 et de 16h30 à 19h00 ; le dimanche et les jours fériés de 8h30 à 12h00.

**ZA Les Pellants - 01430 SAINT-MARTIN-DU-FRESNE Courtejoie Sylvie et Gilles**

**04 74 75 70 37  
comte.combeduval@orange.fr**

#### FRUITIÈRE BIO DE CHAPELLE DES BOIS

Fruitière biologique (depuis 1976) au centre d'un magnifique village du Haut-Doubs, à 1100 m d'altitude. Un espace de visite, tout récent, vient d'être réalisé avec une vitre donnant sur le tout nouvel atelier. Les visites sont toujours guidées et se font sur rendez-vous. Une participation financière de 3 € par adulte et 2 € par enfant vous sera demandée car une solide dégustation de 3 Comté (affinés sur place), de Morbier et de Tomme vient clore la découverte de la fruitière et de son univers. Les visites libres sont aussi possibles. En saison touristique (20 décembre / 31 mars et 1er juillet / 31 août), le magasin est ouvert le lundi de 10h00 à 12h00 et de 15h00 à 19h15 ; du mardi au samedi de 9h00 à 12h00 et de 15h00 à 19h15 ; le dimanche de 9h00 à 12h00. Hors saison, c'est ouvert du lundi au samedi de 10h00 à 12h00 et de 16h30 à 19h15 ; le dimanche de 10h00 à 12h00. On y trouve 2 sortes de Comté bio affinés sur place, mais aussi le beurre cru bio, la crème crue bio, le morbier bio, la raclette bio et la tomme bio de la fruitière. Le nouvel espace de vente permet également d'élargir la gamme des produits bios vendus. Vente par correspondance possible.

**2, place de la Fruitière - 25240 CHAPELLE DES BOIS  
03 81 69 20 91**

**[www.comte.com/chapelle\\_des\\_bois](http://www.comte.com/chapelle_des_bois)**

#### FRUITIÈRE DE FLAGEY-SILLEY

C'est dans le bâtiment de la Mairie que vous pourrez trouver la fromagerie de Flagey, riche de 8 sociétaires produisant presque 2 M de litres de lait chaque année. Le très dynamique fromager Pascal Rigaud aura grand plaisir de vous accueillir. Les horaires ? c'est ouvert tous les jours de 5h00 à 12h00... la porte est toujours ouverte et vous aurez la chance de découvrir tout le travail de Pascal qui est plus que polyvalent : du ramassage de lait à la fabrication, en passant par le service des clients au magasin ! D'ailleurs, dans son magasin, vous pourrez y trouver en plus du Comté (affiné par la maison Arnaud-Juraflore), du beurre, les autres fromages AOP régionaux et du bon fromage blanc que Pascal fabrique avec tout son savoir-faire issu de son travail dans une fromagerie de l'Ain. La fromagerie se trouve également à quelques pas de la ferme natale de Courbet, dernièrement réhabilitée en chambres d'hôtes et lieu d'expositions.

**Grande Rue - 25330 FLAGEY  
Rigaud Pascal**

**03 81 86 62 34  
[www.comte.com/flagey](http://www.comte.com/flagey)**



#### CONTACTS PRESSE

> Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté - Aurélie Chimier, Florence Compagnon - 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 2012  
ou [www.lesroutesducomte.com](http://www.lesroutesducomte.com)



### FRUITIÈRE DES CRÊTES DU HAUT-DOUBS

Une visite à Grand Combe des Bois vous permettra de comprendre le nom porté par sa fromagerie : la fruitière des Crêtes du Haut-Doubs... Effectivement, vous vous trouvez au bord du Doubs : du département, mais également de la rivière du même nom. La Suisse est juste de l'autre côté. Ici, le très sympathique couple de jeunes fromagers vous propose une visite où vous pourrez découvrir le métier de Julien, qui transforme les 2,7 M de litres de lait que lui confient les 15 sociétaires de la coopérative (l'affinage est réalisé par les maisons Petite et Vagne), mais également celui de fromagère... Les visites guidées se font uniquement sur réservation. En plus de leur Comté, vous pourrez apprécier le beurre de Grand Combe soigneusement préparé par Aline... Le magasin est ouvert du lundi au vendredi de 9h00 à 12h00, le samedi et dimanche de 9h00 à 11h00. Vente par correspondance possible.

**2, rue des Peux - 25210 GRAND COMBE DES BOIS**

**Mettetal Aline et Julien**

**03 81 43 73 64**

**[www.comte.com/grand\\_combe\\_des\\_bois](http://www.comte.com/grand_combe_des_bois)**

### FRUITIÈRE LES FINNSUCHAUX

La fromagerie des Fins-Comté vous accueille. Thierry Arnoux, le fromager, y transforme chaque année les 6 M de litres de lait produits par les 31 sociétaires de la coopérative (l'affinage est confié à la maison Rivoire-Jacquemin). Des visites gratuites et guidées par l'un des producteurs de lait sont possibles, mais attention : n'oubliez pas de réserver votre venue ! Evelyne, l'épouse du fromager, elle, vous recevra agréablement dans son magasin de vente. Ce ne sont pas moins de 4 Comté qui vous sont proposés à la vente ! Vous trouverez également les autres fromages AOP régionaux, du beurre, de la crème, du fromage blanc, du miel, du vin et de la charcuterie... Le magasin est ouvert du lundi au samedi de 9h00 à 12h00 et de 16h30 à 19h00. Il est fermé le dimanche et jours fériés. Vente par correspondance possible.

**Route de Maïche - Rue du Paradis**

**25500 LES FINNS**

**Arnoux Evelyne - 03 81 67 11 85**

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

### FRUITIÈRE À COMTÉ LES SUCHAUX

Franck Serrette, le dynamique fromager des Suchaux, vous attend pour une visite guidée de sa fromagerie. Au travers de grandes baies vitrées, vous pourrez suivre toutes les étapes de la fabrication du Comté. Une présentation vidéo dans une salle audiovisuelle, confortablement aménagée (80 places), vous permettra de compléter votre connaissance sur les Comté des Suchaux. Derrière les vitres des caves d'affinage, vous pourrez poursuivre le travail de Franck... et puis viendra le moment fort de la dégustation (sur réservation uniquement). La fromagerie est ouverte toute l'année de 8h00 à 12h00 et de 14h00 à 19h30 (le dimanche de 8h00 à 12h00 et de 18h00 à 19h30). Vente par correspondance possible.

**1, rue des Tilleuls - 25500 LES FINNS**

**Serrette Franck**

**03 81 67 00 86**

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

### COOPÉRATIVE DE LA BRUNE

La Brune, c'est le lieu-dit que l'on découvre en quittant le village de Lièremont, au bout d'une petite route de montagne qui serpente dans les épicéas pour déboucher sur le toit du Saugeais, à 1000 m d'altitude. On ne peut pas dire que cela soit évident à trouver, mais c'est juste après le Paradis... c'est dire si c'est beau ! Ici, la fromagerie, qui date du XIXe siècle, fleurit bon les chalets d'antan. Pierre et bois s'y marient à ravir dans un environnement magnifique. La fruitière a d'ailleurs déjà été utilisée il y a quelques années pour le tournage d'un film publicitaire pour le Comté... Le maître-fromager des lieux, Sylvain Javaux, qui habite sur place et fait aussi le ramassage du lait la nuit, vous accueille avec sa gentillesse habituelle. Pour visiter l'atelier pendant la fabrication, il faut se lever très (très) tôt, mais la visite est également possible après la fabrication. Sylvain vous expliquera les particularités de sa fromagerie, qui transforme le lait de sa coopérative en Comté, qui sont par la suite affinés par la Maison Petite. En n'oubliant pas de prendre le soin de réserver à l'avance, les visites guidées sont gratuites et évidemment accompagnées d'une dégustation de Comté du cru ! Le petit magasin tenu lui aussi par Sylvain et ouvert tous les jours de 8h00 à 12h00 vous permettra de vous ravitailler avec ses Comté, sa crème crue et son beurre cru dont la fabrication est confidentielle... Vous y trouverez aussi des œufs et bien entendu tous les autres fromages AOP comtois. Anglais parlé.

**La Brune - 25650 LIEVREMONT**

**Javaux Sylvain**

**03 81 38 14 55**

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

#### CONTACTS PRESSE

> Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté - Aurélie Chimier, Florence Compagnon - 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 2012  
ou [www.lesroutesducomte.com](http://www.lesroutesducomte.com)

### 🌿 FROMAGERIE LA RONDENNE

Très jolie fromagerie sur la place de Desnes, au milieu des platanes entre l'Église et la Mairie... Sous l'impulsion du tonique fromager Antoine Floriani, les visites pour les groupes sont possibles, sur réservation préalable. Il pourra vous faire découvrir à partir de 10h30 l'atelier d'où sortent Comté et Morbier. Le petit magasin possède une baie vitrée donnant sur l'atelier, et on y trouve 2 sortes de Comté (doux et fruité), de la crème crue et du beurre cru "maison", des fromages blancs, des yaourts de l'ENILBIO, les autres AOP fromagères comtoises, des miels et des sirops et confi tures bio, des vins du Jura. Des projets d'agrandissement pourraient aboutir courant 2012 et ainsi offrir un espace de vente plus fonctionnel.

C'est ouvert tous les jours de 9h00 à 12h00, mais aussi le vendredi et samedi de 17h00 à 19h00. La Fromagerie possède également un autre point de vente à Bellevue (71), qui est ouvert tous les jours de 9h00 à 12h00 sauf le lundi (Tél 03 85 72 88 88). Vente par correspondance possible.

**Grande Rue - 39140 DESNES**

**Floriani Antoine**

**03 84 48 19 64**

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

### 🌿 COOPÉRATIVE FROMAGÈRE DU VAL D'EPY

Il faut avouer que Nantey, paisible bourgade du Sud-Revermont jurassien, n'est pas le village le plus facile à trouver dans la zone AOP Comté... mais la visite de sa fromagerie vaut le détour ! L'atelier est vaste et permet à Lionel Prin, le fromager (un fils de la "dynastie" des Prin !), de faire découvrir son métier dans un grand confort de visite. Les visites guidées sont gratuites et comprennent une dégustation des Comté du cru. La réservation est obligatoire. Rénové et agrandi en 2011, le très convivial magasin animé par Nadine propose 2 Comté de son mari (un jeune et un vieux), du beurre cru, de la crème crue, des fromages blancs maison, mais aussi du Morbier, du Bleu de Gex, de la Tomme et bien d'autres fromages... Il est ouvert toute l'année du mardi au dimanche de 9h00 à 12h00.

**Route de Florentia - 39160 NANTÉY**

**Prin Nadine et Lionel**

**03 84 48 74 16**

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

### 🌿 FRUITIÈRE LES DÉLICES DU PLATEAU

Vous ne pouvez pas manquer cette imposante et dynamique fromagerie à l'entrée de Plasne, doux et paisible village situé sur le premier plateau, tout proche de Poligny et des reculés jurassiens. Par temps clair, on peut y apercevoir les sommets du Jura et même le Mont Blanc (véridique !). Rénovée et agrandie en 2011, la Fromagerie et son vaste atelier s'ouvrent de nouveau au public. Vous pouvez ainsi découvrir tout le talent que Sébastien Ozérée, le fromager de l'endroit, met à transformer en Comté AOP (affinés quelques kilomètres plus bas chez Monts et Terroirs), en Morbier AOP et en raclette les 6 M de litres de lait (dont une partie en bio) que lui confient chaque année les 22 sociétaires de la coopérative. En juillet et août, les visites de la fromagerie ont lieu tous les matins (sauf le dimanche), à 9h00 précises. Guidées par Géraldine Lonchamp ou une de ses collègues vendeuses, elles durent environ 1h00 et, contre la somme modique de 2 €, sont assorties d'une dégustation des 4 sortes de Comté produits ici. Contre 4 €, la dégustation est étoffée par du Morbier et 2 verres de vin du Jura (un Chardonnay et un Vin Jaune).

Les autres périodes de l'année, les visites sont également possibles, mais uniquement sur réservation. Le nouveau magasin/bar très original et convivial est ouvert tous les jours de 9h00 à 12h15 et de 17h00 à 19h00, entre le 1er mai et le 31 octobre. Du

1<sup>er</sup> novembre au 30 avril, les horaires sont les mêmes, seul le dimanche soir est fermé.

On y trouve 4 Comté en permanence (1 jeune, 1 fruité, 1 réserve et 1 bio), un rayon crèmerie très étendu (avec la crème et le beurre "maison"), un dépôt de pain, un service point vert du Crédit Agricole, mais aussi une gamme généreuse de vins et de produits régionaux de haute qualité qui font de ce lieu inédit une véritable épicerie fine comtoise ! Vous l'aurez compris, une visite s'impose... Vente par correspondance possible.

**1, route de le Fied - 39800 PLASNE**

**Lonchamp Géraldine**

**03 84 37 16 67**

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

### 🌿 HALLE TECHNOLOGIQUE DE L'ENILBIO

Attention : endroit unique en Europe ! Etablissement d'enseignement spécialisé dans les domaines de l'agroalimentaire, la fromagerie et la transformation laitière, les biotechnologies, la gestion de l'eau, l'analyse en laboratoire et la microbiologie, l'ENILBIO de Poligny a intelligemment su rendre accessible au public ses importantes installations pédagogiques regroupées dans les 5000 m<sup>2</sup> d'un bâtiment récent appelé "Halle Technologique". En effet, outre des salles de cours, cette Halle se compose avant tout d'ateliers de production "réels" dont le seule différence avec ceux de l'industrie agroalimentaire classique est qu'ils sont utilisés par des étudiants et par eux-seuls. Au cours de leur cursus, ceux-ci y fabriquent donc (en suivant les mêmes cahiers des charges que n'importe quelle fromagerie et à partir du lait AOP apporté par 7 producteurs locaux) du Comté (500 meules par an environ), du Morbier (6000), de la raclette (900), des fromages "inventés" ici-même (comme le Grimont ou le Pénitent), des délicieux yaourts, des faisselles, du beurre, de la crème et même des crèmes glacées très haut de gamme...

Un autre atelier leur permet également de fabriquer 3 types de bière (blonde, brune et ambrée). On peut d'ailleurs trouver les produits fabriqués à l'ENILBIO dans beaucoup de points de vente spécialisés en Franche-Comté, mais aussi au petit magasin de l'école (voir ci-dessous). Lieu de formation et lieu de production, la Halle technologique est également un lieu de culture et de transmission de connaissances pour les non-étudiants grâce à son ouverture au public. Au public scolaire, bien évidemment. Les élèves de primaire, de collège ou de lycée sont bien sûr les premiers concernés par les visites (gratuites) organisées ici. Leur avenir se dessine peut-être devant eux au travers des baies vitrées et des films projetés... Au "grand public" aussi, grâce à une collaboration avec l'Office de Tourisme de Poligny qui met en place des visites commentées assorties de dégustations des productions de l'école durant les vacances d'été (tous les mardis à 9h00). Ces visites-là sont en revanche payantes (3 € par personne). Ces visites sont en tout cas très complémentaires avec celle de la Maison du Comté, située à quelques dizaines de mètres seulement... Profitez-en pour rapporter les excellents produits de l'école en passant par le magasin. Ses plages d'ouverture sont intentionnellement limitées, mais ça vaut largement un peu de patience ! Horaires (en période scolaire) : le mercredi et le jeudi de 11h00 à 12h00 et le vendredi de 9h00 à 12h30.

**Place du Champ de Foire - 39800 POLIGNY**

**03 84 73 76 76**

**[www.epl-poligny.educagri.fr](http://www.epl-poligny.educagri.fr)**

#### CONTACTS PRESSE

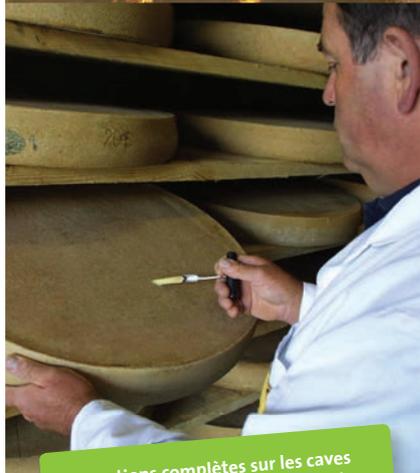
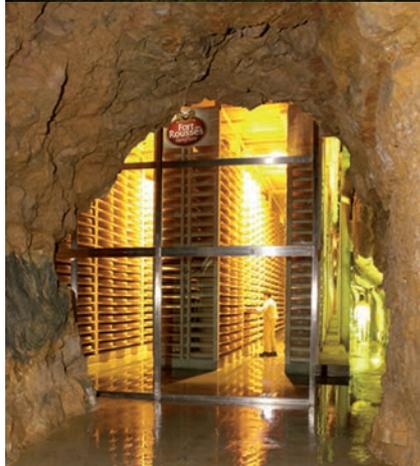
> Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté - Aurélie Chimier, Florence Compagnon - Avenue de la Résistance - BP 20026 - F - 39801 Poligny cedex - Tél 03 84 37 23 51 - Fax 03 84 37 07 85 - [info@lesroutesducomte.com](mailto:info@lesroutesducomte.com)

> 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 caves d'affinage ouvertes à la visite : Guide gratuit des Routes du Comté 2012 ou [www.lesroutesducomte.com](http://www.lesroutesducomte.com).

# Les caves d'affinage

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 2012, 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 de 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 45 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 au cœur de la montagne... En plus des robots de soins automatiques, l'un des 20 cavistes travaillant sur le site vous exposera avec passion son savoir-faire avant de vous initier à la dégustation.

Visites guidées de 1h30, sur réservation obligatoire auprès de l'Office de Tourisme du Mont d'Or et des 2 lacs 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).
- Vêtements chauds fortement conseillés.
- Vente de Comté en fin de visite.

**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. Écoutez 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 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.
- Vente de Comté en fin de visite.
- 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)**

#### CONTACTS PRESSE

> Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté - Aurélie Chimier, Florence Compagnon - 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.



## Des animations toute l'année !

### 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 amateurs 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 proposez 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**

## 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 franc-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,
- Participation au redémarrage des Classes du Goût.

**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)**

#### CONTACTS PRESSE

> **Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté** - Aurélie Chimier, Florence Compagnon - 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 fruitière, 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

#### ► Atelier du mini-fromager - 6 à 12 ans

Comment fabrique-t-on le Comté ? Les enfants seront invités à reproduire les gestes du fromager pour comprendre les étapes de la transformation du lait au moyen d'expériences ludiques jusqu'à l'obtention d'un mini fromage... L'atelier se poursuit par la visite de la Maison du Comté et par une dégustation.

- Durée de l'activité : 2h00
- Tarif : 5€ par enfant

#### ► Atelier Produits Laitiers - 3 à 10 ans

Que peut-on faire avec du lait ? Les enfants découvriront ses différentes utilisations, transformeront de la crème en beurre et dégusteront différents produits à base de lait. L'activité comprend aussi la visite de la Maison du Comté et une dégustation de 2 comté.

- Durée de l'activité : 2h00
- Tarif : 5€ par enfant

### Périodes d'ouverture

- Vacances d'hiver (du 11 février au 11 mars) : visites à 14h00, 15h15 et 16h30, du mardi au dimanche.
- En avril, mai, juin : visites à 14h00, 15h15 et 16h30, du mardi au dimanche (fermé le 1er mai).
- En juillet et août : visites tous les jours à 10h00, 11h30, puis 14h15, 15h15, 16h15 et 17h15.
- En septembre et octobre : visites à 14h15 et 15h45, du mardi au dimanche.
- Vacances de la Toussaint (du 27 octobre au 7 novembre) : visites à 14h00, 15h15 et 16h30, du mardi au dimanche.
- Vacances de Noël (du 22 décembre au 6 janvier 2013) : visites à 14h00, 15h15 et 16h30, du mardi au dimanche (fermé les 25 décembre et 1er janvier).
- Les groupes sont accueillis toute l'année, sur réservation (à partir de 10 personnes).
- Toutes les visites sont guidées. En raison de l'exiguïté des salles, elles sont limitées à 20 personnes. Possibilité de réserver préalablement.

### 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 €

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

#### CONTACTS PRESSE

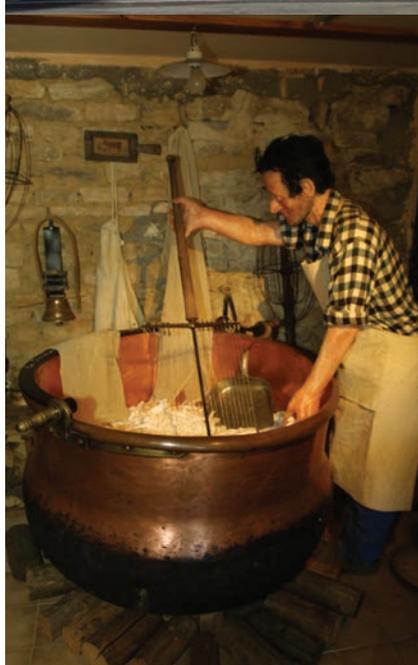
> Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté - Aurélie Chimier, Florence Compagnon - Avenue de la Résistance - BP 20026 - F - 39801 Poligny cedex - Tél 03 84 37 23 51 - Fax 03 84 37 07 85 - info@lesroutesducomte.com

> 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

En 2012, 10 musées fromagers sont proposés aux visiteurs dans toute la zone AOP.

## Parmi eux...

NOUVEAU

### FRUITIÈRE D'ARANC

Fondée à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, la fruitière d'Aranc a fonctionné jusqu'en 1985. Emblématique du village et de l'activité fromagère qui le caractérise, elle est non seulement la marque encore palpable d'un savoir-faire qui n'a eu de cesse d'évoluer au fil des siècles, mais porte aujourd'hui des valeurs chères à son territoire : la qualité de la production, la solidarité et l'éternel art du fromager affineur. Grâce à la municipalité et la Communauté de communes, l'ancienne salle de fabrication du Comté est devenue aujourd'hui un espace de découverte muséographique, et une nouvelle fromagerie s'est installée dans les anciennes caves d'affinage avec un espace de vente et un atelier de fabrication artisanale de yaourts et de flans, à partir du lait des producteurs d'Aranc. Joël, Fortune (son épouse) et Stéphanie (sa belle-fille) vous accueillent du mardi au dimanche de 09h30 à 12h30 et 15h30 à 19h00. La visite guidée de l'Espace-Comté d'Aranc, Fruitière-Musée, est proposée sur rendez-vous de 14h30 à 15h30.

Rue Principale - 01110 ARANC  
Pelletier Joël - 04 37 61 18 84  
<https://sites.google.com/a/lafruitieredaranc.fr/la-fruitiere-d-aranc/>

### 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.

Ouverture :

- Juin, juillet, août : chaque dimanche de 14h00 à 18h00.
- Juillet, août : tous les jours du lundi au samedi de 10h30 à 12h00 et de 14h00 à 18h00.
- Groupes : accueil toute l'année sur réservation, avec dégustation de Comté et vin de Pays.

Anglais parlé.

Place de la Mairie - 25620 TREPOT

Philippe Roland - 03 81 86 71 06

[www.fromagerie-musee-trepot.fr](http://www.fromagerie-musee-trepot.fr)

### FRUITIÈRE 1900 DE THOIRIA

Au cœur 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 Comté 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.
- Vente par correspondance possible.

39130 THOIRIA

Robez-Masson Sylvain - 06 14 22 68 29

[saveursdalpages@cegetel.net](mailto:saveursdalpages@cegetel.net)

Informations complètes sur les musées fromagers et les étapes Patrimoine : Guide gratuit des Routes du Comté 2012 ou [www.lesroutesducomte.com](http://www.lesroutesducomte.com).

#### CONTACTS PRESSE

> Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté - Aurélie Chimier, Florence Compagnon - 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 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 RELAIS DU TERROIR

RN 57 - 25520 LA VRINE

03 81 46 65 80

lerelaisduterroir@orange.fr

Découvrir la Franche-Comté par le palais, c'est l'invitation que propose Le Relais du terroir, un nouveau magasin ouvert 7 jours sur 7 de 9h00 à 18h00. On peut même y déjeuner le midi de quelques tartines fromagères et de plats simples dans une ambiance très conviviale !

### L'AFFINEUR COMTOIS

82 rue Battant - 25022 BESANÇON

03 81 61 47 29

restaurantlaffineurcomtois.ex-flash.com

Restaurant de spécialités comtoises, 9 fondues différentes.

### LA FINETTE - TAVERNE D'ARBOIS

22, avenue Louis Pasteur 39600 ARBOIS

03 84 66 06 78

www.finette.fr

Une institution arboisienne depuis 1961. Le restaurant de La Finette est ouvert tous les jours avec un produit d'appel, le Comté, et plus particulièrement la fondue. On joue ici la carte des produits du terroir dans un cadre de convivialité et de simplicité. Au fait, La Finette est le nom d'un tableau du peintre Watteau exposé au Louvre et représentant une joueuse de luth.

## PARMI LES ATELIERS DE CUISINE

### GRAINE DE CORDON-BLEU

9, Galerie Lecourbe

39000 LONS LE SAUNIER

03 84 25 96 37

www.coursdecuisine-jura.com

Nous vous proposons des cours de cuisine encadrés par Hugo MEYER, Chef du restaurant Le Mirabilis et du Comptoir du Mirabilis, qui vous livrera ses trucs, astuces, tours-de-main et techniques acquises au fil des années. Venez partager un moment de convivialité qui se terminera par une dégustation de la production du jour !

## PARMI LES CREMERIES-FROMAGERIES...

### LA FROMAGERIE DE MARION

112 rue Alexandre Bérard

01500 AMBERIEU-EN-BUGEY

04 74 36 44 80

www.lafromageriedemarion.fr

Dotée d'un BTS hôtellerie restauration, Marion Busset décide de se reconverter après 5 ans d'activité et travaille deux ans à Lyon, auprès de Didier Lassagne, MOF. fromager 2007, pour ouvrir sa fromagerie en avril 2011. La fromagerie vous propose un grand choix de fromages d'ici, dont le Comté, et d'ailleurs. Vous y trouverez de nombreuses spécialités régionales ainsi que des fromages fermiers locaux.

### DOUBS DIRECT

6 rue Pasteur

25000 BESANÇON

03 81 50 55 91

www.doubs-direct.fr

140 m2, 94 fournisseurs régionaux, 2 400 références... Implanté à Besançon, Doubs Direct est l'une des plus belles vitrines de produits franc-comtois. Nous vous proposons d'emporter chez vous, naturellement, dans un panier, un peu de notre belle région... et notamment pas moins de 7 variétés de Comté ! Ouvert de 9H à 19H du lundi au samedi. Vente par correspondance possible.

### LAITERIE DE LA SOURCE DU LIZON

7bis grande rue

25330 NANS SOUS SAINTE ANNE

03 81 86 62 28

laiterie.sourcedulizon@packsurfwifi.com

Magasin de la Fruitière de Montmahoux, ouvert 7 jours sur 7, de 9h00 à 19h00.

### LES FRUITIÈRES RÉUNIES DE TRÉVILLERS

19 Grande rue

25700 VALENTIGNY

03 81 44 40 27

fruitieresreunies@orange.fr

Magasin ouvert du mardi au vendredi.

### L'ADRESSE COMTOISE

79, rue de la République

39110 SALINS LES BAINS

03 84 73 02 75

ladresse.comtoise@wanadoo.fr

Pour une adresse, c'est une bonne adresse. Frédéric Ramboz privilégie les produits comtois en général et jurassiens en particulier. On entre dans la boutique par l'espace alimentaire : fromages et charcuteries de la région mais aussi biscuits à la crème du Doubs et surtout bières brassées en Franche-Comté, parmi lesquelles s'affiche une bière au vin jaune dont la recette a été élaborée par l'ancien maître des lieux en personne... À oser, qu'on aime la bière ou qu'on soit plutôt adepte du vin jaune... En sortant, n'hésitez pas à traverser la rue pour admirer avec un peu de recul la superbe façade de pierre aux fenêtres ovales de cet intéressant magasin.



Les meilleures adresses gourmandes au Pays du Comté : [www.lesroutesducomte.com](http://www.lesroutesducomte.com)

## CONTACTS PRESSE

> Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté - Aurélie Chimier, Florence Compagnon - 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 Montagnes du Jura une respiration nature

Comme une virgule naturelle le long de la frontière franco suisse, les Montagnes du Jura offrent à leurs visiteurs une douce parenthèse préservée des grands flux touristiques. La nature secrète se révèle au gré de vos multiples activités, les paysages se suivent, majestueux et variés, et le calme de la montagne prend ici tout son sens.

Les Montagnes du Jura offrent un mélange spontané d'eau, de roche, de forêts et de combes qui semble infini. Cascades, lacs, rivières... L'eau ici est en mouvement perpétuel. Elle forge la roche, crée des contours surprenants et des falaises abruptes, qui offrent de merveilleux belvédères et cachent des grottes mystérieuses. Les forêts, infinies sur le territoire le plus boisé de France, créent des perspectives paisibles et un environnement naturel qui semble ne jamais finir.

C'est dans ce véritable décor de merveilles que vous laissez libre cours à vos envies : canyoning, via ferrata, baignade, parapente, pêche... Et des expériences bien plus rares pour partir à l'assaut de vos émotions : cani-rando, découverte de la vie en roulotte, dans une yourte mongole ou un tipi indien...

L'hiver, la neige recouvre versants et plateaux pour offrir l'un des plus grands domaines nordiques d'Europe composé de stations de ski classées, de stations village... pour filer en skating, slalomer entre les sapins, s'évader en raquettes ou filer sur les pistes !

Les spécialités régionales glissées dans votre sac à dos promettent de magnifier vos pauses gustatives et de ponctuer votre séjour avec mille saveurs : fromages, vins, salaisons, les spécialités sont nombreuses et sont le fruit d'un savoir-faire traditionnel. Impossible de résister !

Ici, l'exploration se mêle à la réalisation de soi. La rencontre des gens et des paysages procure une expérience riche de sensations, de surprises, de sentiments, et les anecdotes à partager fleurissent. Promesses d'un dépaysement absolu, les grands espaces vous attendent.

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



## Montagnes du Jura

Surprises



### CONTACTS PRESSE

> Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté - Aurélie Chimier, Florence Compagnon - 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.