



## Au menu

- A la Une : les dates d'août de la Tournée Comté
- Recettes aoûtiniennes : 3 idées toutes fraîches !
- Nutrition et Santé : le Comté a le pied marin
- Tourisme : deux forts dans la chaleur de l'été...
- Nouveau circuit : Gustave Courbet, enfant d'Ornans et du Comté
- Caillé de vacances : des Z'ateliers Juniors rien que pour les enfants à la Maison du Comté en août !
- Événements : 3 dates à retenir en août...

## À la Une

### Les dates d'août de la Savoureuse Tournée du Comté !

- **6 août** : Cascades du Hérisson (Jura) - Maison des Cascades - de 10h00 à 18h00.
- **7 août** : Poligny (Jura) - Place des Déportés - de 17h00 à 20h00 («Faites» du Comté).
- **12 et 13 août** : Pérouges (Ain) - Place du Tilleul - de 10h00 à 18h00.
- **20 août** : Arc-et-Senans (Doubs) - Saline Royale - de 10h00 à 18h00.



### > Le menu-type de chaque journée (peut être modifié selon les étapes) :

- Ateliers Dégustation.
- Ateliers pour enfants.
- Démonstrations de cuisine par Olivier Laboute.
- Fabrication à l'ancienne en plein air.
- Vente de différents crus de Comté.

## Recettes aoûtiniennes : 3 idées toutes fraîches !



### Soupe glacée de petits pois au Comté

Le vert est de mise pour ce [gaspacho revisité](#) à la mode Comté !



### Lotte au Comté et courgettes en tagliatelles

Un "[grand classique](#)" du répertoire du Comté à redécouvrir !



### Comté et figue

Un [accord gorgé de soleil et de fraîcheur](#), bon et beau à tout moment de la journée !

## Nutrition et santé

### Le Comté a le pied marin

Allier plaisir gustatif et contraintes logistiques à un bon équilibre alimentaire demeure l'enjeu à bord d'un voilier. De la course au large à la plaisance, les recettes s'échangent, les saveurs restent...

Ainsi, par ses qualités de conservation, de discrétion olfactive et surtout sa grande teneur en calcium (et aussi son goût, c'est important, non ?), le **Comté** s'emporte naturellement en mer, autant pour un petit cabotage que pour une sortie en pleine mer. Pensez-y !



## Idées Tourisme

### 2 incontournables sur les Routes du Comté !

Dans la chaleur de l'été, savourez la fraîcheur des forts militaires transformés en caves d'affinage à Saint-Antoine (Doubs) et aux Rousses (Jura)...



#### 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.

• [Les caves d'affinage Petite du Fort de Saint-Antoine](#)  
25370 SAINT-ANTOINE  
Contact : Office de Tourisme - 03 81 69 31 21



#### Les caves d'affinage Arnaud du Fort des Rousses

Venez découvrir la magie des caves d'affinage du Comté Juraflore de Montagne, dont la prestigieuse cave Charles Arnaud, longue de 214 m, unique en Europe, et initiez-vous à la dégustation de grands fromages de montagne.

• [Les caves d'affinage Arnaud du Fort des Rousses](#)  
39220 LES ROUSSES  
Contact : Office de Tourisme - 03 84 60 02 55

## Nouveau circuit !

### Gustave Courbet, enfant d'Ornans et du Comté

Comme les œuvres de **Gustave Courbet**, le **Comté** offre une palette étendue et riche en saveurs... Ce **nouveau** savoureux circuit sur les traces du peintre exalté, de Flagey à Ornans en passant par les sources de la Loue et du Lison, ne manque pas d'inspiration !

• [Un savoureux circuit sur les Routes du Comté à découvrir ici, avec reportage et vidéo exclusifs !](#)



## Caillé de vacances

### Des Z'ateliers fromagers rien que pour les enfants à la Maison du Comté cet été...

Cet été encore, la Maison du Comté (Poligny) propose aux enfants de découvrir le Comté de façon encore plus ludique à travers les Z'ateliers Fromagers.

Jusqu'au 30 août, les samedis et dimanches matins seront consacrés aux enfants : en plus de la visite du musée, ils pourront participer aux ateliers "Apprenti Fromager".



- **L'atelier "Apprenti Fromager" (de 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 jusqu'à l'obtention d'un mini fromage "façon Comté", la mise sous presse et l'affinage. L'activité comprend aussi la visite de la Maison du Comté et une dégustation de 2 Comté.  
- Durée totale : 2h00, de 10h00 à 12h00.  
- Tarifs : 5 €/ enfant - 2 €/ accompagnateur.  
- Sur inscription uniquement (ateliers limités à 10 enfants).

• **Renseignements et inscriptions** : [Maison du Comté](#) - Avenue de la Résistance - 39800 Poligny - 03 84 37 78 40.

• **Et toujours :**

La Maison du Comté accueille bien entendu aussi tout l'été petits et grands, tous les jours à partir de 10h00, pour des visites guidées toutes les 45 mn environ (réservation conseillée).  
- Tarifs : 5 €/ adulte et 3 €/ enfant de 6 à 18 ans.

• **BONUS** : la Maison du Comté à découvrir [en vidéo](#) !

## Sorties : 3 dates à retenir en août !



### Le 2 : un dimanche à la ferme !

Le 2 août prochain, pour la 21ème année, 20 fermes, dont plusieurs exploitations en lait à **Comté**, ouvrent leurs portes dans toute la Franche-Comté !

• Le programme complet [ici](#)



### Le 15 : portes ouvertes de la Fruitière des Rebelles, à Foncine-le-Haut (Jura)

Avec dégustations de différents **Comté** et accords assurés par les **Amis du Comté**.



### Le 20 : festival "Emotions super 8" des Gîtes de France de l'Ain à Champagne-en-Valromey

Parrainé par les Routes du Comté !

• Toutes les infos [ici](#) !

## Et pour finir...

En cliquant [ici](#), retrouvez l'agenda des prochaines manifestations au Pays du Comté... et ailleurs !

### Autour du Comté

Découvrir

Savourer

Visiter

S'informer

Le kiosque

Fanpage Facebook [I love Comté](#)



**Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté**  
39800 POLIGNY • 03 84 37 23 51 • [cigc\(AT\)comte.com](mailto:cigc(AT)comte.com)

Vous recevez cette Savoureuse Lettre parce que vous y êtes abonné.  
Si vous voulez vous désabonner, [cliquez ici](#) (mais ne faites pas ça sur un coup de tête !)