



La Savoureuse Lettre du Comté

Décembre 2015

Au menu

- Des idées recettes plein la hotte : le calendrier de l'Avent du Comté 2015 !
- Tourisme : un petit tour sur les Routes du Comté pendant les Fêtes...
- Sur les Routes du Comté avec... l'Équipe de France féminine de Biathlon
- Exclusif : documentaire "Les Prés Dessus"
- Shopping de Noël : les cadeaux malins à glisser sous le sapin...
- Bonus vidéo : en revenant de Nantes...

Des idées recettes plein la hotte

Le calendrier de l'Avent du Comté 2015

Et si on attendait le Père-Noël avec du Comté ?
Voici 24 propositions pour patienter un petit peu tous les jours
de la plus gourmande des façons, à la maison, avec les
enfants, entre amis...

> Idées dégustation

- [Comté et Champagne](#)
- [Bâtonnets de Comté à la poire, Caviar Sturia Vintage](#)
- [Comté et gentiane](#)
- [Comté et beurre de truffe](#)
- [Comté et Vin Jaune](#)
- [Comté et zeste d'orange](#)
- [Comté et Chablis](#)

> Recettes pour apéritifs, entrées, plats... et même desserts !

- [Cornbreads au Comté](#)
- [Sushis Comté et mangue](#)
- [Crumble de butternut au Comté](#)
- [Gougères au Comté et cèpes bouchon](#)
- [Costarde de Comté aux trompettes](#)
- [Burger Comté Morteau](#)
- [Roulé de foie gras aux poires et au Comté](#)
- [Ravioles de langoustines au Comté](#)
- [Millefeuille aux deux saumons et au Comté](#)
- [Risotto de Saint-Jacques au Comté](#)
- [Tourte au jambon et Comté](#)
- [Aiguillettes de canard en chapelure de pain d'épices et Comté](#)
- [Agneau au Comté et noix](#)
- [Poulet de Bresse au Comté](#)
- [Gratin aux deux choux et au Comté](#)
- [Chicken Pie au Comté](#)
- [Pastilla jurassienne au Comté](#)

Joyeuses Fêtes avec le Comté !



Tourisme

Un petit tour sur les Routes du Comté pendant les Fêtes...

Profitez de vos vacances de Noël au pays du Comté, en séjour de tourisme ou "de retour au pays" pour les Fêtes, pour visiter l'une des 79 fromageries à Comté ouvertes au public !

En voici 3 situées au cœur des grands espaces enneigés des Montagnes du Jura :



Fruietière de Brénod (Ain)

Charmante fromagerie datant de 1850, au cœur du Haut-Bugey (850 m d'altitude). Visite libre et gratuite de l'atelier de fabrication à partir d'une galerie, avec projection vidéo (dont un film pour enfants).

• [Fruietière de Brénod](#)

Place de l'Eglise
01110 BRENOD



La Fromagerie du Mont d'Or, à Métabief (Doubs)

La première fromagerie touristique du Haut-Doubs ! La famille Sancey-Richard vous y accueille avec passion et générosité et propose tous les jours dès 9h00 des visites libres.

• [La Fromagerie du Mont d'Or](#)

2, rue du Moulin
25370 METABIEF



Fromagerie traditionnelle des Rousses (Jura)

Une muséographie simple avec projection vidéo y présente à toute heure l'activité de la fromagerie. Restaurant de fromages attenant et splendide magasin.

• [Fromagerie des Rousses](#)

137, rue Pasteur
39220 LES ROUSSES

Autres incontournables activités des vacances de Noël : les 2 forts militaires aménagés en caves d'affinage de Comté, largement ouverts pendant les Fêtes !



Les caves d'affinage Petite du Fort de Saint-Antoine (Doubs)

Situé à 1100 m d'altitude entre le Mont d'Or et le lac Saint Point, cet ancien fort militaire vous invite à découvrir ses galeries séculaires en pierre de taille, ces anciennes casemates enterrées et les cours "cathédrales" abritant 100 000 meules de Comté.

• [Les caves d'affinage Petite](#)

du Fort de Saint-Antoine
25370 SAINT-ANTOINE



Les caves d'affinage Arnaud du Fort des Rousses (Jura)

Venez découvrir la magie des caves d'affinage du Comté Juraflora de Montagne, dont la prestigieuse cave Charles Arnaud, longue de 214 m, unique en Europe. Maquette interactive, salles d'exposition et muséographies fromagère et militaire vous attendent.

• [Les caves d'affinage Arnaud](#)

du Fort des Rousses
39220 LES ROUSSES

Sur les Routes du Comté avec...

L'Équipe de France féminine de Biathlon : d'une génération à l'autre

Anne Briand, Corinne Niogret, Emmanuelle Claret, Sandrine Bailly, Sylvie Becaert, Marie-Laure Brunet... Depuis 1992, les noms des Bleues s'enchaînent au sommet de la hiérarchie mondiale et c'est encore le cas aujourd'hui. Leur secret ? Comme le Comté : patience, régularité et transmission du savoir-faire entre les générations.

Le nombre de pratiquants est faible mais chaque génération fait naître de nouveaux champions. Depuis les Jeux d'Albertville où le biathlon français est entré dans l'ère olympique, les Tricolores marquent la discipline de leur empreinte. La recette ? Personne n'arrive vraiment à l'expliquer. Une stabilité dans l'encadrement, peut-être. Un travail de qualité, certainement. Un partage entre les anciens et les plus jeunes, c'est une certitude. L'hiver passé, l'équipe de France féminine a muté. Marie Dorin-Habert, Anaïs Bescond ou Marine Bolliet ont dû trouver de nouveaux repères avec l'arrivée de skieuses qui ont jusqu'à dix ans de moins.

"Il a fallu créer une nouvelle dynamique mais la jeunesse a fait du bien. Et puis, nous avons chacune notre caractère comme toute sportive de haut niveau mais nous avons réussi à trouver notre équilibre. C'est une force d'avoir des jeunes comme Enora Latuillière ou Justine Braisaz. Elles apportent quelque chose au groupe et nous rappellent que rien n'est jamais acquis", confie Marine Bolliet. Enora Latuillière complète : "Nous nous sommes fait notre place petit à petit".



petit sans trop de difficultés, parce que nos aînées sont faciles à vivre."

Double championne du monde l'an passé, quelques mois après être devenue maman, Marie Dorin Habert a endossé le costume de leader naturelle. Un statut qu'elle prend à cœur. "J'ai des journées chargées mais j'essaie de conseiller les jeunes dès que je peux. C'est plaisant, j'ai l'impression de plus transmettre depuis que je suis maman."

La transmission, sans doute l'une des clés de la performance du biathlon tricolore depuis plus de deux décennies comme la capacité à créer une équipe à partir d'individualités de natures diverses.

• Sur la photo : les sourires de Marie Dorin-Habert -leader de cette équipe de France et jeune mère de famille-, Anaïs Bescond, Enora Latuillière et Justine Braisaz lors de leur deuxième place synonyme de médaille d'argent en relais sur les championnats du monde de Kontiolahti l'hiver dernier (crédit © CIGC / Agence Zoom).

Exclusif : documentaire "Les Prés Dessus"

Le photographe Dominique Frotté a passé un an avec Marie-Aude, Olivier et leurs enfants, producteurs de lait à Comté à Surmont, dans le Doubs.

Il en a tiré un magnifique documentaire vidéo dont les 6 épisodes sont visibles en exclusivité sur la chaîne Youtube du Comté !

"La première fois que je suis allé à la ferme des Prés Dessus, raconte **Dominique**, c'était pour réaliser un reportage sur une exploitation laitière. Je suis reparti en ayant rencontré une famille, **Marie-Aude, Olivier** et leurs enfants, **Achile, Lise et Rémi**."

J'ai passé trois jours avec eux, dans les prés, à l'étable pendant la traite, avec les enfants pour faire les devoirs. Trois jours, où j'ai redécouvert les odeurs de foin, de paille, celle, forte, de la bouse dans l'étable. Les poules qui caquettent et courent dans tous les sens, et le coq qui fait sa loi. Le miaulement des chats dans les jambes de Marie-Aude pendant la traite, guettant la moindre goutte de lait, ainsi que les veaux, certains d'entre eux étant de sacrés "gueulards".

Trois jours de grand air, accompagné du tintement des cloches et l'omniprésence des Montbéliardes, objet de toutes les attentions de Marie-Aude et Olivier. Ils m'ont parlé de leur vie, du bonheur qu'ils ont de réaliser leur projet de ferme tel qu'ils l'imaginent, de la fierté de produire du lait pour l'AOP Comté et de leur fromage, celui de la fromagerie de Laviron-Surmont.

C'est naturellement que l'idée de venir toute une année s'est imposée. Pour vivre avec eux ce qu'ils m'ont expliqué, suivre leurs vies, le rythme de la ferme, tout ceci au fil des saisons, et de le raconter. Peut-être aussi un peu, pour la cuisine de Marie-Aude, les saucisses de sa maman, véritable péché mortel, l'esprit passionné d'Olivier, et la chaleur de leur accueil. Le tout au milieu d'un paysage superbe entre Surmont, La Violette et Laviron, dans le Doubs..."

• [Retrouvez les 6 épisodes des "Prés Dessus ici !](#)



Shopping de Noël

Les cadeaux malins à glisser sous le sapin...

Manifester votre gourmandise sans fin pour votre fromage préféré en (vous) offrant à Noël quelques cadeaux très savoureux !

- Le célèbre et indispensable **bonnet** ! (8 €)
- Les **chalets à construire Jeu Jura** sur le thème du **Comté** : 2 fermes (une petite et une grande), un chalet (la fameuse fromagerie à Comté) et même une cave d'affinage (de 27,50 € à 58,50 €).
- La **glacière**, qui sert aussi en hiver ! (7,50 €)
- Le **DVD** "Un Savoureux Voyage au Pays du Comté" (4 €).
- Le **Livre** "Comté, 30 recettes au fromage" de la collection La petite crèmerie Marabout (3,50 €).
- Le **couteau** à Comté officiel (23 €).
- Le **tablier de cuisine** brodé (20 €).
- La **casquette** Comté officielle (5 €).

Frais de port offerts pour toute commande supérieure à 25 €.

• Pour commander, direction la [boutique en ligne du Comté !](#)



Bonus vidéo : en revenant de Nantes...

Il s'en est passé de belles lors de la 3ème édition de la Table du Comté à Nantes mi-octobre ! Retrouvez l'ambiance dans les 2 vidéos ci-dessous !



Fabrication de Comté à l'ancienne

(cliquez sur la photo pour lancer la vidéo)



Les ateliers gourmands

(cliquez sur la photo pour lancer la vidéo)

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 !)