



La Savoureuse Lettre du Comté

Février 2015

Au menu

- L'événement : la 19ème Percée du Vin Jaune, à Montigny-les-Arsures (Jura), les 31 janvier et 1er février.
- 3 idées recette au Vin Jaune.
- Conseil dégustation : l'accord Comté et Vin Jaune.
- Emplettes et visites au Pays du Comté : où trouver du Comté autour de Montigny-les-Arsures ?
- Un secret révélé... pourquoi la fondue fait-elle des fils ?
- L'autre événement de février : la Transjurassienne, nouvelle étape de la Savoureuse Tournée d'hiver du Comté.
- Cahier de vacances : les Z'ateliers Juniors d'hiver de la Maison du Comté.
- Vidéo : le nouveau "10 minutes nordique" !

L'événement

La 19ème Percée du Vin Jaune, à Montigny-les-Arsures (Jura), les 31 janvier et 1er février.

Après six années et trois mois en fût, le nouveau millésime du Vin Jaune 2008 sera offert à la dégustation. Dans les caveaux de Montigny-les-Arsures, 70 vigneron vous accueilleront pour vous faire découvrir leurs productions.

Côté **Comté**, les fruitières à **Comté de Plasne** et du Canton de Salins-les-Bains (coopératives de **Salins**, de **Clucy**, d'**Abergement-les-Thésy** et du **Plateau Arboisien -Arbois**, **Chilly**, **Ivory**) assureront des dégustations-vente passionnément commentées de différents **Comté** de leurs crus. Ces dernières proposeront également des fondues et des fabrications à l'ancienne, et installeront une mini-ferme pour la plus grande joie des enfants, parfois un peu oubliés dans ce genre d'événement viticole !

Par ailleurs, le **Comté** est également partenaire de la 12ème édition du **Trophée André Jeunet**, concours de cuisine ouvert à tous les professionnels, étudiants, élèves et apprentis de la filière hôtelière. La finale de ce Trophée se déroulera le samedi 31 janvier, pendant la Percée, en public.

- Rendez-vous donc à la [Percée le week-end prochain](#) !



3 idées recettes au Vin Jaune



Timbale de spaghetti, jaune d'oeuf fermier crémeux, Comté et Vin Jaune



Ravioles de céleri à la truffe, homard, jus au Vin Jaune et Comté



Suprême de volaille, Comté et noisettes, jus au Château-Chalon

• Par **Eric Westermann**.

[Le Buerehiesel](#) - Strasbourg
1 étoile Michelin

• Par **Olivier Nasti**.

[Le Chambard](#) - Kaysersberg
Meilleur Ouvrier de France 2004
2 étoiles Michelin

• Par **Romuald Fassenet**.

[Château du Mont-Joly](#) - Sampans
Meilleur Ouvrier de France 2004
Une étoile Michelin

L'accord Comté et Vin Jaune

Les **accords** les plus intéressants se font avec des **Comté** à dominante fruitée (agrumes, graines) ou torréfiée (arômes de grillé), et longuement affinés. On retrouve dans le Vin Jaune certains arômes présents dans les **Comté** plutôt intenses. Ceci explique peut-être que cet accord gustatif soit si étonnant.

D'une part on assiste à une explosion des arômes de fruits secs (de noix en particulier) et de curry, et de l'autre à une harmonie globale : le Vin Jaune améliore la texture de la pâte du **Comté** qui, lui-même, adoucit la vivacité du Vin Jaune.



Emplettes et visites au Pays du Comté

Où trouver du Comté autour de Montigny-les-Arsures ?



La Finette - Taverne d'Arbois

Une institution arboisienne depuis 1961, construite autour de ses deux produits vedettes : le Vin Jaune et le **Comté** !

• [La Finette - Taverne d'Arbois](#)
22, avenue Louis Pasteur
39600 ARBOIS
03 84 66 06 78



La fruitière du Plateau Arboisien, à Arbois

La boutique propose un large choix de ses propres fromages (Comté, Morbier, Arboisien, Raclette, Tomme du Jura) et de produits régionaux sélectionnés.

• [Fruitière du Plateau Arboisien](#)
1, rue des Fossés
39600 ARBOIS
03 84 66 09 71



La Cave de Comté, à Arbois

La crèmerie incontournable du centre ville d'Arbois animée par un fin connaisseur, Jean-Pierre Borel. Elle se transforme aussi en une table revigorante chaque midi !

• [La Cave de Comté](#)
44, Grande Rue
39600 ARBOIS
03 84 66 09 53

Un secret révélé...

Pourquoi la fondue fait-elle des fils ?

En coopération avec le **Comté**, l'émission vedette de France 5 **On n'est pas que des Cobayes** a tenté de résoudre une énigme redoutable : **pourquoi la fondue au Comté fait-elle des fils ?**

Une question existentielle par ailleurs doublée d'un défi : qui de la fondue au **Comté** ou de l'aligot de l'Aubrac étirera le plus long fil ?...

• [Pour découvrir le secret de la fondue et le résultat du défi, c'est ici !](#)

L'émission a été tournée en décembre dernier en région parisienne, avec côté scientifique la participation de **Sébastien Roustel**, directeur Recherche & Développement de l'**ENILBIO** de Poligny. Côté **Comté**, ils sont deux à avoir tenté de tirer les ficelles des fils de fondue : **Jean-Louis Monnier**, de Frasne, maître ès fondue géante, et **Mathias Bouillet**, producteur de lait à Chilly-sur-Salins, qui animera par ailleurs le stand de sa fruitière lors de la Percée du Vin Jaune...



L'autre événement de février !

La Savoureuse Tournée du Comté fait étape à la Transjurassienne, le plus grand événement de ski de fond de France, les 6 et 7 février !

Depuis 36 ans, la **Transjurassienne** déroule son tracé mythique entre Lamoura et Mouthé, traversant le Jura et le Doubs. Et cette année encore,

les 7 et 8 février prochains, 4 500 fondus se mesureront sur l'un des 5 parcours (25 et 50 km en style classique, ou 25, 57 et 68 km en style skating).

La Transjurassienne est aussi la seule étape française de la Worldloppet, challenge mondial des épreuves longue distance, et réunit ainsi des concurrents de 27 nationalités pour un spectacle hors du commun !

Profitez de la Transjurassienne, parrainée par le **Comté**, pour en déguster à volonté ! Pas moins de 3 fromageries à Comté (**Les Rousses**, **Chapelle-des-Bois** et **Mouthé**) et l'incroyable cave d'affinage Juraflora du **Fort des Rousses** vous accueillent le long du parcours...

Après une première étape à Chaux-Neuve, la Savoureuse Tournée du Comté posera cette fois-ci ses meules **le vendredi 6 et le samedi 7 février à Morez** pour tout savoir, tout comprendre et tout essayer avec le Comté AOP ! Découvrir, comprendre, goûter, tous vos sens vont se réveiller...

> Au menu de l'étape de Morez (Village nordique Transjurassienne)

- Ateliers Dégustation animés par les Amis du Comté.
- Démonstrations de cuisine par Olivier Laboute.
- Vente de différents crus de Comté.

> L'agenda à venir de la Savoureuse Tournée du Comté HIVER 2014-2015

- **28 et 29 mars 2015** : La Féclaz (Savoie) - Championnats de France de Ski nordique Trophée Caisse d'Epargne



Cahiers de vacances

Les Z'ateliers juniors d'hiver de la Maison du Comté !

4 très intéressants ateliers pédagogiques "Apprenti Fromager" sont de nouveau proposés par la Maison du Comté (Poligny, Jura) pendant les vacances d'hiver.

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, la mise sous presse et l'affinage. L'activité comprend aussi la visite de la Maison du Comté et une dégustation de 2 Comté.

- Pour les 6-12 ans.
- Les mercredis 11, 18, 25 février et 4 mars de 10h00 à 12h00.
- Tarifs : 5 € / enfant - 2 € / accompagnateur.

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



Vidéo : le nouveau "10 minutes nordique" !

Au sommaire de ce 2ème numéro du "[10 minutes nordique](#)" :

- L'interview **Comté** du mois : **Coline Mattel**
- Le portrait jeune Julbo : **Adrien Backsheider**
- Dans les coulisses avec Somfy : **Alexis Boeuf range sa carabine**
- Le Zapping
- Le Nordicomètre
- L'instant **Comté**



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 du Gruyère de 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 !)