



COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ

COMTÉ



La Savoureuse Lettre du Comté

Janvier 2018

## Au menu

- Bonne année 2018 !
- L'idée recette pour la nouvelle année : Salade d'hiver au Comté
- 3 idées dégustation hivernales
- Nutrition et Santé : aux sports d'hiver
- Tourisme hivernal au Pays du Comté : où manger un bon petit plat au Comté au bord des pistes de ski de fond des Montagnes du Jura ?
- L'événement : la Savoureuse Tournée du Comté fait étape à la Coupe du Monde de Combiné nordique de Chaux-Neuve (Doubs), les 20 et 21 janvier !
- BONUS VIDEO : Vis ma vie dans la Filière Comté, une nouvelle série en 2018 ! Episode #1 : Sylvain Javaux, ramasseur de lait à Lièvreumont La Brune...

## JOYEUX ANNIVERSAIRE ! (Surprenant, non ?)



## L'idée recette pour la nouvelle année

### Salade d'hiver au Comté

Une recette toute fraîche pour soulager les excès des Fêtes et pour affronter les morsures de l'hiver !

- 150 g de Comté taillé en petits cubes
- ½ céleri rave râpé
- 1 pomme (granny smith)
- 200 g de poulet cuit coupé en lanières
- 16 cerneaux de noix
- Une grosse poignée de raisins de Corinthe
- 3 cuillères à soupe de mayonnaise
- 3 cuillères à soupe de yaourt entier
- Le jus d'un ½ citron
- Sel, poivre

• **Préparation :** Laver la pomme, la couper en 4, l'épépiner et mélanger dans le saladier de service avec la moitié du jus de citron. Ajouter le céleri râpé et les lanières de poulet. Mélanger avec le reste du jus de citron, et ajouter les raisins et les cerneaux de noix. Mélanger dans un bol la mayonnaise et le yaourt, assaisonner. Verser la sauce dans le saladier et bien mélanger pour enrober tous les ingrédients. Servir bien frais.



3 idées dégustation hivernales

## 3 idées dégustation hivernales



**Comté, pommes, érable**



**Comté et mangue**



**Comté et coing**

• Ces 3 idées sont extraites en exclusivité du dernier **Comté Gourmand Hiver #9, le nouveau cahier de recettes du Comté !**

• Ce cahier de 29 savoureuses idées hivernales est [consultable en ligne et téléchargeable à tout moment ici !](#)



## Nutrition et Santé : aux sports d'hiver

Activité physique intense, soleil brûlant, altitude élevée... l'organisme est mis à rude épreuve pendant les vacances à la montagne (jurassienne bien sûr !). Une alimentation adéquate est donc indispensable pour profiter pleinement des joies de la neige.

Emporté avec soi ou pris sur une terrasse sur les pistes, le déjeuner recharge les réserves énergétiques, réhydrate et doit apporter assez de vitamines et autres nutriments pour tenir l'après-midi sans souci.

Le déjeuner type devra ainsi être digeste, riche en eau et en glucides, et peut être construit sur le schéma suivant : potage de légumes ou crudités; portion de viande ou de poisson, plat de féculents associé à une salade, une portion de **Comté**, un fruit frais et du pain.

Ainsi "blindé", la glisse sera plus facile !



## Tourisme hivernal au Pays du Comté

### Où manger un bon petit plat au Comté au bord des pistes de ski de fond des Montagnes du Jura ?

Les occasions sont innombrables tout l'hiver... mais voici 3 adresses particulièrement savoureuses (puisqu'il faut bien choisir) !



#### Panorama sur les Alpes au Catray (Ain)

En bordure du plateau de Retord et à plus de mille mètres d'altitude, l'auberge domine Bellegarde-sur-Valserine et le Rhône. Au loin les plus hauts sommets du Jura et à l'horizon s'étalent les Alpes.

• **Auberge le Catray**  
Route du plateau de Retord  
01200 Chatillon-en-Michaille  
04 50 56 56 25



#### Aux pieds des pistes et des tremplins au Grand Gît (Doubs)

Une bonne adresse, simple et familiale, au coeur de Chaux-Neuve, ce petit village du Haut-Doubs qui vibre toute l'année pour le ski nordique !

• **Auberge du Grand Gît**  
8, rue des Chaumelles  
25240 Chaux-Neuve  
03 81 69 25 75



#### C'est magique à la Frasse (Jura)

Il faut monter dans la forêt du Massacre pour découvrir combien il est agréable de pénétrer cette ambiance "refuge de haute montagne" dans ce point de ralliement des pistes de ski de fond.

• **Chalet de la Frasse**  
Forêt du Massacre  
39310 Lamoura  
03 84 41 24 81

## L'événement de janvier !

La Savoureuse Tournée du Comté fait étape à la Coupe du Monde de Combiné nordique de Chaux-Neuve (Doubs), les 20 et 21 janvier !

Jusqu'au 1er avril prochain, 10 journées en 4



savoureuses étapes dans les Montagnes du Jura et en Haute-Savoie pour tout savoir, tout comprendre et tout essayer avec le Comté AOP, partenaire des Équipes de France de Ski nordique !

> Au menu de l'étape de **Chaux-Neuve**

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

> L'agenda à venir de la **Savoureuse Tournée du Comté HIVER 2018**

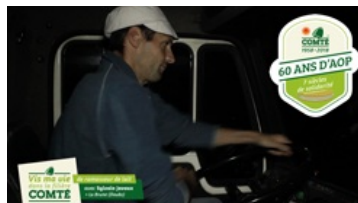
- **9 et 10 février** : Les Rousses • Station des Rousses (Jura) • La Transju'
- **30 et 31 mars et 1er avril** : Prémaman • Station des Rousses (Jura) - Championnats de France de Ski nordique • Trophée Caisse d'Épargne



## BONUS VIDEO

**Vis ma vie dans la Filière Comté, la nouvelle série 2018 !**

Puisque l'année 2018 marquera le 60ème anniversaire de l'obtention de l'Appellation d'Origine par le **Comté**, nous avons choisi de vous faire vivre toute l'année un petit moment à l'intérieur de la Filière en compagnie des femmes et des hommes qui en défendent les valeurs au quotidien...



- **1er épisode à visionner ici** : vous saurez enfin où Sylvain Javaux, le fromager de la fromagerie de La Brune, passe ses nuits...

## Et pour finir...

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

### Autour du Comté

- Découvrir
- Savouer
- 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 !)