



Au menu

- Idée recette : Rôti de veau au Comté.
- Conseil dégustation : Comté et zeste d'orange.
- Tourisme : le Pays du Comté... par en-dessous !
- Cahier de vacances : les Z'ateliers Juniors d'hiver de la Maison du Comté.
- Promotion gourmande pour les visiteurs de l'Ain !
- 2 idées de sorties en mars.
- Bonus : sur les Routes du Comté avec...

Ski nordique

Des Championnats du Monde en Suède historiques pour la FFS et le Comté,
partenaire des Équipes de France !



**HEUREUX D'AVOIR SAVOURÉ
CHAQUE MÉDAILLE DES BLEUS À FALUN !**



www.comte.com



Et les biathlètes prennent maintenant le relais...

Rendez-vous à partir du 5 mars à Kontiolahti !



Idée recette

Rôti de veau au Comté

• Au pays du Comté, c'est ainsi qu'on prépare le rôti "Orloff"...



Conseil dégustation

Comté et zeste d'orange

Levez le zeste d'une orange à l'économe (en oubliant précautionneusement la partie blanche qui est amère !). Faites-le confire dans 1/4 de litre d'eau, 2 cuillères à café de sel et 1 cuillère à café de vinaigre jusqu'à ce qu'il soit translucide. Égouttez et séchez. Coupez-le en très fines lanières.

Couchez ce petit zeste sur une lamelle de **Comté** un peu intense : vous serez étonné de sentir combien ce tout petit morceau d'agrume parfume le fromage et surtout à quel point il se marie bien avec lui. C'est un accord exotique délicieux et surprenant.

*Note : c'est très intéressant aussi avec le pamplemousse, mais le choix du **Comté** est plus difficile.*



Tourisme

Le Pays du Comté... par en-dessous !

En raison d'une météo parfois boudeuse, il arrive (mais rarement) que le Pays du **Comté** ne puisse pas offrir au visiteur ses plus beaux atours paysagers...

Mais rien de grave, il est aussi intéressant dedans que dehors ! Plongeons ensemble dans les entrailles du **Comté** : ici c'est le fil de la fondue qui remplace celui d'Ariane !

- [Un nouveau savoureux circuit à découvrir ici, avec reportage et vidéo exclusifs !](#)



Cahiers de vacances

Dernier Z'atelier junior de l'hiver à la Maison du Comté !

Le dernier et très intéressant atelier pédagogique "Apprenti Fromager" sera proposé par la Maison du Comté (Poligny, Jura) mercredi 4 mars.

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.
- Le mercredi 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.



Promotion sur les séjours de printemps

Venez dans l'Ain, le Comté est offert jusqu'au 11 avril !

Promotion gourmande pour les visiteurs de l'Ain : pour toute réservation d'au moins 2 nuitées dans l'un des [Gîtes de France de l'Ain](#) entre le 7 mars et le 11 avril 2015, **250 g de Comté** vous seront offerts dans la fruitière à Comté de l'Ain votre choix !

Une offre à découvrir sans tarder !



2 idées de sorties en mars...



14 et 15 : Grand Marché des AOC-AOP-IGP, à Bourg-en-Bresse (Ain)

Avec découverte, dégustations et vente de différents Comté assurées par les Amis du Comté.

- Informations [ici](#) !



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

- Une dernière étape de la [Savoureuse Tournée du Comté](#) à ne pas manquer pour tous les fans de ski nordique... et tous les autres !

Bonus

Sur les Routes du Comté avec...



[Les fondus du relais olympique](#)
(et mondial maintenant !)



[Jason Lamy Chappuis](#)
"Partager pour mieux savourer."



[Martin Fourcade](#)
(et ses co-équipiers biathlètes !)

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 !)