

Si ce message ne s'affiche pas correctement, vous pouvez accéder à la version en ligne
Pour être sûr(e) de recevoir nos prochaines newsletters, ajoutez l'adresse noreply@comte.com
dans la liste des expéditeurs autorisés.



COMTÉ

COMTÉ

La Savoureuse Lettre du Comté

Mars 2018

Au menu

- **Rendez-vous olympique pour la dernière étape de la Savoureuse Tournée du Comté**
- **A la Une : rendez-vous au Salon de l'Agriculture jusqu'au 4 mars !**
- **Idée recette : gratin aux deux choux et au Comté**
- **Conseil dégustation : Comté et Vins du Bugey**
- **Tourisme au pays du Comté : des restaurants très typés fromages...**
- **Bonus video : Vis ma vie dans la Filière Comté**



Dernière chance !

30/31 mars et 1er avril : Championnats de France de Ski nordique • Trophée Caisse d'Epargne à Prémamanon (Jura)

La dernière étape de la **Savoureuse Tournée d'hiver du Comté 2018** se tiendra dans le Haut-Jura et constituera une occasion unique de venir fêter les médaillés des Jeux (et les autres) !

Les **Amis du Comté** seront bien entendu présents pour vous faire découvrir toutes les saveurs du Comté, et cette étape permettra également de faire dédicacer ses **Trombinoski 2017/2018** et ses **Calendrier 2018 des Etoiles nordiques du Comté** !

-> Si vous n'avez pas encore obtenu votre Trombinoski dans **Ski Chrono** ou votre calendrier dans **Nordic Magazine**, vous pouvez les commander gratuitement **par ici** !

-> Vous pouvez également découvrir chacune des 13 photos du calendrier des **Étoiles nordiques du Comté** **par ici** !



A la Une

Rendez-vous au Salon de l'Agriculture à Paris jusqu'à dimanche !

Le Massif Jurassien et ses 6 AOP/IGP (les AOP Comté, Morbier, Mont d'Or et Bleu de Gex Haut-Jura et les IGP Gruyère France et Emmental Grand Cru) vous attendent encore pour quelques jours sur l'espace Bourgogne-Franche-Comté sous la "Fruitière" ! (Hall 7.1, Allée K, stand n°73)



- **À ne pas manquer : démonstrations de cuisine au Comté les samedi 3 et dimanche 4 mars.**

Idée recette

Gratin aux deux choux et au Comté

Un **gratin ultra-fondant**, auquel il est possible d'ajouter quelques lardons ou une demi-saucisse de Morteau taillée en petits dés pour obtenir un plat unique à partager...



Conseil dégustation

Comté et vins du Bugey AOC

- **L'accord limpide avec un AOC Bugey chardonnay** : fromage et vin abattent tous leurs atouts et s'expriment pleinement lors de cette rencontre. Un accord très confortable mais pas ennuyeux !
- **L'accord exotique avec une AOC Roussette du Bugey** : un très beau moment, prolongé par une persistance aromatique enrichie par les deux protagonistes.
- **L'accord tonique avec un AOC Bugey brut méthode traditionnelle** : les bulles aèrent sa texture et révèlent des arômes plus délicats de fruits mûrs et de fleurs, chassent le charnu et le gras pour une expérience moins terre à terre, mais très terroir.
- **L'accord foufou avec une jeune Mondeuse AOC Bugey** : la Mondeuse adoucit l'acidité du Comté, qui pousse sur le devant de la (s)cène la cerise du vin, qui offre à son tour quelques épices et de la complexité au fromage.
- **L'accord inattendu avec une Fine du Bugey 1995** : Fine et Comté s'accordent en beauté pour offrir une finale étonnante où défilent le cépe séché, le café, le cacao, le moka, la noix torréfiée, le beau cigare... le temps s'arrête.
- **Découvrez [ici en vidéo](#) la présentation de ces accords.**
- *Ces accords ont été subtilement caractérisés en collaboration avec le [Syndicat des Vins du Bugey](#) et [Caroline Daeschler](#), sommelière-conseil [Mots et Vin](#).*



Tourisme au pays du Comté

Des restaurants très typés fromages...



La Catheline 1452, dans les Monts Jura (Ain)

Située au sommet des pistes de ski alpin avec pour accès unique la télécabine de Lélex, la Catheline offre un panorama grandiose sur les Hautes-Combes.

Après une balade à pied ou en raquettes sur les crêtes de la Haute Chaîne du Jura et où vous pourrez contempler le Lac Léman au pied des Alpes et du Mont-Blanc, la Catheline vous propose ses spécialités régionales fromagères, Fondue, Mont d'or chaud, Morbiflette et Gexiflette...

Un cadre unique et original pour le plaisir des yeux et des papilles !

Ouvert de début décembre à fin mars le midi, le soir pour les groupes.



Le Restaurant du fromage, à Malbuisson (Doubs)

Dans un cadre en bois sculpté à la main, venez découvrir les mille et une saveurs du fromage. Dans une ambiance chaleureuse le fromage est bien sûr comme vous l'aurez deviné le roi à la carte : fondue, raclette ou bien encore tartiflette sont au rendez-vous.

Menu à partir de 18 € avec apéritif et dessert compris. Restaurant ne pouvant accueillir que 50 personnes... alors il est très important de réserver les week-ends.

• **[Le Restaurant du fromage Au village](#)**
25160 MALBUISSON
03 81 69 34 80



L'Anversis, à Lamoura (Jura)

Un parquet en bois, quelques bouteilles accrochées au plafond, des murs de sapin, un peu de Jazz...

L'Anversis, table de Montagne, vous accueille dans un cadre chaleureux pour savourer et déguster une cuisine qui puise ses idées dans un terroir de montagnes à base de plantes de montagnes. Si vous êtes amoureux de fromages, vous dégusterez une des nombreuses Fondues au Comté, au Morbier ou au Bleu du Haut-Jura ou encore une des Raclettes.

À la satisfaction de vous servir une cuisine authentique, s'ajoute le plaisir du patron de dialoguer ou de vous conseiller sur un des vins qui accompagnera au mieux votre repas.

• **[L'Anversis, table de](#)**

• **La Catheline 1452**
Gare supérieure de la
télécabine
01410 LELEX
04 50 40 48 09

Montagne
La Combe du Lac
39310 LAMOURA
03 84 41 20 91

Bonus vidéo

Vis ma vie dans la Filière Comté

Puisque l'année 2018 marque le 60^{ème} anniversaire de l'obtention de l'Appellation d'Origine par le Comté, nous avons choisi de vous faire vivre toute l'année tous ces petits moments de vérité à l'intérieur de la Filière, en compagnie des femmes et des hommes qui en défendent les valeurs au quotidien...

- Les 8 premiers épisodes sont [rassemblés et visibles ici](#) !



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 !)