



La Savoureuse Lettre du Comté

Novembre 2015

## Au menu

- A la Une : que s'est-il passé autour de la 3ème Table du Comté, à Nantes ?
- Idées : 3 recettes créées à Nantes...
- Sur les Routes du Comté avec... Adrien Backscheider et Maurice Manificat
- L'événement de novembre : c'est la rentrée pour les Nordiques !
- Shopping : n'entrez pas dans l'hiver sans votre bonnet Comté !

## A la Une

### Que s'est-il passé autour de la 3ème Table du Comté, à Nantes ?

Du 9 au 13 octobre derniers, le **Comté** a invité les plus fins palais des Pays de la Loire (et d'ailleurs) dans son restaurant éphémère **La Table du Comté**, installé rue Bayard à Nantes.

Pendant 5 jours, 13 chefs parmi les chefs (dont **Jean-Yves Guého** et **Romuald Fassenet** ci-contre) se sont réunis pour sublimer le **Comté** à travers leur cuisine.

Nous vous proposons ainsi de retrouver **en photos (ici) et en vidéo (ici)** les chefs participants, leurs recettes et l'ambiance de cette troisième édition de la Table du Comté !

Vous trouverez également ci-dessous **3 recettes** créées spécialement à cette occasion...



## 3 recettes créées cette année à Nantes...



**Cèleri et Coquillages**  
comme un risotto, sauce  
Château-Chalon, oignon  
doux caramélisé et râpée  
de Comté

Une **savoureuse entrée** suggérée à  
quatre mains et deux étoiles par  
**Jean-Yves Guého** et **Romuald  
Fassenet**.



**Boeuf taillé à cru et petits  
condiments, coques de  
Bretagne, voile de Comté  
croustillant**

Un **exquis mariage terre-mer** signé  
**Ludovic Pouzelgues**.



**Lieu jaune de pays cuit  
doucement, butternut  
pomme de terre en  
légèreté, Kasha olives  
Taggiasca et Comté**

Un **somptueux poisson** proposé  
par **Nicolas Guiet**.

## Sur les Routes du Comté avec... Back et Momo !

**La passion du fond : à l'inverse d'autres fondus de fond, Maurice Manificat et Adrien Backscheider n'ont pas suivi un circuit classique. C'est même un peu par hasard qu'ils sont tombés dans la "cuve". Aujourd'hui, comme tout bon fromager passionné par son Comté, ils ne conçoivent plus leur vie sans ce sport.**



Ils partagent plus que leur chambre lors des stages et sur les courses. Plus qu'une médaille avec le relais (l'hiver dernier, à Falun pour les Championnats du Monde). Plus qu'une étiquette de nouveau prodige du ski de fond tricolore, collée sur leurs fronts lorsqu'ils n'avaient que vingt ans. Avant d'avoir le goût de l'effort, l'esprit de compétition, Maurice Manificat et Adrien Backscheider étaient déjà des amoureux de sports en plein air. "J'ai accroché au ski de fond parce que j'aimais la montagne, les grands espaces et que je trouvais cela ludique. J'aimais jouer au petit train dans les rails avec mes skis à écailles", se souvient Maurice Manificat, qui a découvert la discipline sur le plateau d'Agy, via l'école.

Le Messin Adrien Backscheider était lui d'abord kayakiste. "Avec mes trois soeurs, mes parents nous ont toujours emmené en montagne et l'hiver nous venions en vacances à Prémamanon. Le fond était complémentaire avec le kayak. Puis, j'ai choisi le ski parce que c'était plus cadré, que nous étions un bon groupe dans les Vosges et pour la gestion de l'effort qui me convenait bien."

Aujourd'hui, le ski de fond est devenu leur métier. Mais pour eux, c'est une addiction. "Je me fais plaisir quasiment à chaque entraînement, même lorsque je fais une séance de musculation dans mon garage", confie le Montblanais. "Back" va plus loin : "Les courses, c'est sympa mais je suis aussi content de me lever tous les matins pour aller gambader dans la nature ou pour une séance en ski-roues. Même à la fin de l'hiver, je vais faire des petits raids, du ski de rando jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de neige. M'entraîner n'est pas une contrainte, c'est ancré... Plus tard, je me vois voyager pour faire des longues distances aux quatre coins du globe. Du ski de fond, j'en ferai toute ma vie." Même son de cloche pour son aîné : "Je ne conçois pas de ne pas aller courir en montagne, de ne plus pratiquer ces sports en nature lorsque j'arrêterai ma carrière".

Le ski est plus que leur passion, c'est leur vie. Comme le **Comté** est celle de toute une filière.

- Mais au fait, **Maurice**, tu l'aimes comment ton **Comté** ?
- Et toi, **Adrien** ?

## L'événement de novembre

### C'est la rentrée pour les Nordiques !

Le **Comté**, partenaire des **Équipes de France de Ski Nordique**, vous donne rendez-vous à la fin du mois pour la reprise de la **Coupe du Monde** de Ski nordique !

- Les **sauteurs** lanceront la saison à Klingenthal (ALL) les 21 et 22 novembre.
- Ils rejoindront les **fondeurs** (hommes et dames) et les **combinés** à Ruka (FIN) la semaine suivante, avant que tout ce petit monde ne rallie les **sauteuses** à Lillehammer (NOR) le 4 décembre.
- Les **biathlètes**, eux, démarreront à Östersund (SUE) le 29 novembre... mais Martin Fourcade s'alignera, lui, dès le 14 novembre à Beitostolen (NOR) avec les... fondeurs !

• Un nouvel hiver nordique au bon goût de Comté à suivre évidemment sur les réseaux sociaux du Comté | [Love Comté](#) et [ComtéNordique](#), sur la chaîne [Youtube Comté](#) mais aussi sur les partenaires du Comté [Nordic Mag](#), [Ski-nordique.net](#) et [Ski-Chrono](#), ainsi que sur [Eurosport](#), la chaîne du ski généreusement fournie en chroniqueurs jurassiens...

- Et puis ne manquez surtout pas les prochains rendez-vous du **10 minutes nordique** !

### Et puis pour vous mettre en appétit...

Voici en [vidéo](#) la bande-annonce de la saison à venir !





---

## Shopping

### N'entrez pas dans l'hiver sans votre bonnet Comté !

Réclamés depuis l'hiver dernier par les gourmands frileux et les fashionistas nordiques, ils sont enfin de nouveau disponibles au prix imbattable de 8 €!

- Pour commander le vôtre, direction la [boutique en ligne du 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 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 !)