



Au menu

- A la Une : la Table du Comté à Nantes, l'événement de l'automne !
- Et à part ça ? C'est la rentrée !
- L'idée recette pour écoliers bien sages : croque-feuilleté de saumon au Comté
- Le conseil dégustation avec des morceaux d'enfance dedans : Comté et pommes
- Nutrition et Santé : le Comté, l'allié des ados et des enfants !
- Apprendre avec le Comté : la Filière Comté en bande dessinée
- Un petit tour sur les Routes du Comté avec la classe : dans 3 fermes pédagogiques, pour remonter aux origines du Comté...
- Événement : le Week-end gourmand du Chat Perché, à Dole (Jura) !

A la Une : la 3ème Table du Comté, à Nantes !



C'est désormais un rendez-vous annuel inscrit en lettres d'or sur le calendrier des événements gastronomiques de France : la [Table du Comté](#) remet le couvert à **Nantes**, après avoir fait battre le coeur des épicuriens lyonnais en 2013 et strasbourgeois en 2014.

Du vendredi 9 au mardi 13 octobre 2015, la préfecture des Pays de la Loire accueillera donc la 3ème édition de la Table du Comté, dont la vocation première est de faire découvrir au public toutes les richesses du Comté.

Au fil des déjeuners signatures et des dîners réalisés à quatre mains, se succéderont **13 chefs de renom**, installés à l'Ouest pour la plupart mais également venus d'autres horizons.

Au programme, **9 repas uniques** qui mettront à l'honneur le Comté, sublimé par l'esprit de la cuisine de chacun, et dont pourra gracieusement profiter le grand public sur inscriptions et tirage au sort.

Pour participer à ce rendez-vous gastronomique, [vous avez jusqu'au 15 septembre pour vous inscrire ici](#) ! (le tirage au sort sera effectué le 18 septembre.)

Ne tardez plus, le Comté vous attend à sa table !

Et à part ça ? C'est la rentrée !

L'idée recette pour écoliers bien sages

Croque-feuilleté de saumon au Comté

Découvrez-la vite [ici](#) avec vos enfants !

• Et profitez-en pour inclure dans vos favoris la rubrique spéciale "[Le coin des enfants](#)" du site de recettes du Comté !



Le conseil dégustation au bon goût d'enfance

Comté et pommes

Laver une pomme, mais ne pas la peler. La couper en deux et retirer le centre. Déposer une toute petite cuillère de miel dans le creux ainsi qu'une pincée de noix ou noix concassée (attention, il faut que ce soit léger). Recouvrir d'une belle lamelle de **Comté**, et passer au grill une petite dizaine de minutes en surveillant...

On obtient un bel accord tout en contraste : au niveau des textures, la pomme chaude reste croquante ainsi que les petits morceaux de noix/noisette, **Comté** gratiné et miel sont fondants.

Pour les saveurs, le sucré s'oppose au salé. Les arômes, tout en douceur pour la pomme et le miel se fondent à ceux plus marqués de la noix/noisette et du **Comté** grillé...



Nutrition et santé

Le Comté, l'allié des ados et des enfants !

Une des premières activités d'un enfant est de... manger ! Les fromages et les laitages permettent de consommer du lait sous des formes très différentes, mais retenons que 150 ml de lait = 20 à 30 g de **Comté**. Ce Comté assure une part des besoins en protéines, en lipides, en vitamines A, D, E, K et bien sûr en calcium. On peut donc communément donner 30 à 50 g de **Comté** une fois par jour à un enfant.

Par ailleurs, l'adolescence est, avec la période foetale et la première année de vie, la période de plus grande croissance. En 5 ans, le poids double et pendant quelques années l'enfant grandit de 8 à 12 cm par an. Les apports nutritionnels augmentent considérablement pour atteindre voire dépasser les apports conseillés aux adultes. Les apports conseillés en calcium sont très élevés, de 1 200 jusqu'à 1 500 mg/jour lors des poussées de croissance car l'adolescence est une période clé pour le capital osseux. A cette période, plus la consommation de calcium est importante plus la masse osseuse s'accroît. Un apport optimal de calcium à cet âge est donc une mesure préventive importante de l'ostéoporose. Autant de raisons pour faire manger du **Comté** à vos ados !



Apprendre avec le Comté

De l'herbe au Comté : toute la filière Comté en BD

Consultable en ligne et téléchargeable [ici](#) !



Un tour sur les Routes du Comté avec la classe

Dans 3 fermes pédagogiques, pour remonter aux origines du Comté...



GAEC de la Combe du Val, à Vieu d'Izenave (Ain)

D'une jovialité réjouissante, Samuel Pertreux a de quoi être satisfait de sa belle ferme "bio" de la Combe du Val (150 ha), située au coeur du Haut Bugéy, à 650 m d'altitude, à seulement une heure de Lyon et de Genève...

Sociétaire de la Coopérative du même nom, à Saint-Martin-du-Fresne, il réserve ses visites guidées aux scolaires, auxquels il dévoile son quotidien et celui de ses 60 laitières Montbéliardes.

• [GAEC de la Combe du Val](#)
797 rue de Très la Croix
01430 VIEU D'IZENAVE
06 73 36 45 54



Ferme de la Batailleuse, à Rochejean (Doubs)

Située à 950 m d'altitude au pied du Mont d'Or, la Batailleuse produit du lait à Comté (pour la fromagerie Badoz de Pontarlier), élève des chèvres, des poules, des lapins, des poneys, cultive un jardin en culture biologique et... accueille toute l'année ! Car la Batailleuse, c'est aussi un centre d'accueil de 50 places, agréé Education nationale et Jeunesse et Sports, pour les familles, les groupes et surtout les enfants (colos et classes).

• [Ferme de la Batailleuse](#)
16, rue de la Fontaine
25370 ROCHEJEAN
03 81 49 91 84



Ferme pédagogique des Frasses, à Château-de-Prés (Jura)

Un rêve de gosse au milieu de la forêt... La Ferme des Frasses est un véritable paradis pédagogique. Rien que l'endroit vaut le déplacement, à 1000 m d'altitude, au sommet d'une splendide combe, avec vue panoramique sur les crêtes du Jura. La formule "spéciale scolaires" est toute indiquée pour réussir une belle journée pédagogique à la ferme ! C'est ouvert toute l'année (sur réservation).

• [Ferme pédagogique des Frasses](#)
Les Frasses en Haut
39150 CHATEAU DES PRES
03 84 33 14 65

Evénement !

Du 25 au 27 septembre, savourez le Week-end gourmand du Chat Perché, à Dole (Jura) !

À l'occasion de la Fête Nationale de la Gastronomie, **Dole** devient capitale de la gastronomie comtoise le temps d'un week-end !

Pendant ce grand week-end, les patrimoines culinaires régionaux seront mis à l'honneur au coeur de lieux emblématiques dolois comme la Visitation, le Manège de Brack, l'Hôtel Dieu / Médiathèque, la Chapelle des Jésuites... et le **Palais de Justice (ancien couvent des Cordeliers)**, qui accueillera le **village du Comté** bâti spécialement pour l'occasion !

• Toutes les infos sur cet événement parrainé par Jean-Paul Jeunet : [c'est par ici](#) !



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 | 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 !)