



CUISINE ET GASTRONOMIE

## 4 nouvelles fiches-recettes pour le Comté !

4 nouvelles fiches-recettes viennent d'être éditées par le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté : le rôti de veau au Comté ; le kouloubiac de saumon et épinards au Comté ; les crêpes au jambon et au Comté et le velouté de potiron et languettes de Comté.

Elles seront d'ici peu disponibles dans tous les points de vente de Comté en France !



Une nouvelle série de quatre fiches-recettes vient d'être éditée (en 1 000 000 exemplaires) par le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté : le rôti de veau au Comté (un grand classique) ; le kouloubiac de saumon et épinards au Comté (cuisine du monde d'inspiration russe) ; les crêpes au jambon et au Comté (atelier enfants) ; et le velouté de potiron et languettes de Comté (l'idée de mon fromager, soufflée par Cyrille Lorho, fromager à Strasbourg, Meilleur Ouvrier de France et Ambassadeur du Pays du Comté).

Cette nouvelle gamme de fiches-recettes s'articule toujours autour de quatre thématiques fortes et saisonnières :

- « Les grands classiques », une gamme traditionnelle exigée par les consommateurs
- « Cuisine du monde », une manière d'intégrer le Comté dans des recettes originales
- « Atelier enfants », afin de permettre aux enfants de s'initier très tôt aux plaisirs de la cuisine au Comté
- « L'idée de mon crémier », remplaçant le crémier-fromager de quartier dans son rôle de conseiller de proximité et de qualité.

Et pour aller plus loin dans le plaisir de la dégustation, un « conseil du sommelier » propose pour chaque recette un accord avec un vin du Jura et un vin d'une autre région française, ou une boisson non alcoolisée (pour les enfants !).

Ces quatre nouveaux « moments de consommation » ainsi proposés offrent aux amateurs de Comté (et ils sont nombreux !) une nouvelle diversité d'utilisation au quotidien du 1<sup>er</sup> fromage AOP de France. Rappelons que l'exceptionnelle qualité gustative du Comté, produit dans le Massif du Jura, trouve son origine dans une élaboration artisanale qui accorde toute son importance à la nature et au respect du terroir.

Ces nouvelles fiches-recettes seront d'ici peu disponibles gratuitement dans tous les points de vente de Comté en France, ou sur demande auprès du Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté. Elles sont d'ores et déjà disponibles en ligne sur le site [www.comte-gourmand.com](http://www.comte-gourmand.com).

Rendez-vous en juin 2011 pour une nouvelle série !

### Contacts Presse Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté

CIGC – Aurélia Chimier – 03 84 37 37 19 – [a.chimier@comte.com](mailto:a.chimier@comte.com) / Nansen Dévpt. - Nicolas Bouveret – 06 83 40 02 29 – [nicolas@nansen.fr](mailto:nicolas@nansen.fr)  
Service presse Comté en ligne sur [www.comte.com](http://www.comte.com) - Photos numériques haute-définition disponibles sur simple demande.

Le Comté nous apprend à savourer le temps

Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté

Avenue de la Résistance - BP 20026 - 39801 Poligny Cedex - Tél. 03 84 37 37 00 - Fax 03 84 37 07 85 - [www.comte.com](http://www.comte.com)

Le Comité Interprofessionnel créé par décret n° 63-575 du 11 juin 1963. Le logo «Comté clochette» est une marque de certification propriété du CIGC.

