

Si vous ne visualisez pas correctement cette lettre d'information, [cliquez-ici](#)



LA SAVOUREUSE LETTRE DU COMTÉ

Juin 2011

Sommaire

A la Une : le Quizz Comté !

Idée recette : Magret de canard en croûte de Comté

Conseil dégustation : Comté et fenouil

Tourisme au Pays du Comté : découvrez la Ferme des Granges Maillot, à Levier (Doubs) et la Fruitière de Bonnétable (Doubs)

Idée séjour dans les Montagnes du Jura : le Haut Doubs entre nature et culture

Événements : portes ouvertes à la Fromagerie des Moussières (Jura) les 12 et 13 juin, et 7ème Journée Voie Verte autour du Lac, à Saint-Point (Doubs) le 19 juin

A la Une

A la Une : le Quizz Comté !

Jouez dès maintenant et jusqu'au 3 juillet sur Facebook au nouveau [Quizz Comté](#) pour tenter de gagner un séjour exceptionnel dans les Montagnes du Jura d'une valeur de 1 800 € et plus de 100 autres lots !

Bonne chance !



Idée recette

Magret de canard en croûte de Comté

Une délicieuse recette signée Christian Paccard à découvrir [ici](#) !



Conseil dégustation

Comté et fenouil

Effeuillez un bulbe de fenouil. Dans les petites feuilles en forme de barque, déposez un peu de Comté râpé et saupoudrez d'un poivre léger et aromatique (sichuan, cubèbe, maniguette...).

Gratinez quelques minutes. Les feuilles doivent rester croquantes, alors que le Comté est fondu et légèrement gratiné.

La douceur anisée du fenouil va parfaitement rafraîchir les arômes fruités et grillés du fromage, et le poivre va rehausser cet accord printanier tout simple.

Froid ou chaud, vous allez vous régaler !



Tourisme au Pays du Comté



Découvrez la Ferme des Granges Maillot, à Levier (Doubs)

Visiter la ferme de Bernard Régnier, aux Granges Maillot, c'est se retrouver dans un roman de Bernard Clavel, le grand écrivain comtois... Bien qu'aujourd'hui retraité, ce producteur de lait activement engagé dans la Filière Comté depuis toujours, n'a pas son pareil pour vous plonger en quelques minutes dans la passionnante histoire de sa ferme, de son village, de sa vie, qui se confond étonnamment à celle de la région, et même de la France ! Mais chut... ne révélons pas tout...

[Ferme des Granges Maillot](#)
Lieu-dit Le Chalet - 25270 LEVIER



Un tour à la Fromagerie de Bonnetage (Doubs)

Bonnetage est divisé en plusieurs hameaux, mais vous n'aurez aucun mal à localiser la fromagerie qui se situe sur l'axe principal Montbéliard/Pontarlier. Un conseil : ne passez pas à côté d'une petite visite de cette fromagerie ! La notion de coopération y trouve sa plus belle expression... Chaque mercredi de l'année à 9h00 (pour peu qu'il y ait des réservations faites), c'est un des producteurs de cette coopérative de 11 sociétaires qui vous fera découvrir tout l'art de faire du Comté dans une fromagerie...

[Fromagerie de Bonnetage](#)
4, route de Besançon - 25210 BONNETAGE

Idée Séjour dans les Montagnes du Jura

Le Haut Doubs entre nature et culture

Séjour 3 jours/2 nuits en hôtel, à partir de 146 €/pers.

Programme :

- **Vendredi** : Arrivée à l'hôtel pour le dîner et nuitée.

- **Samedi** : Petit déjeuner. Visite de la [Fromagerie du Mont d'Or](#) à Métabief où vous assisterez à la fabrication des fromages régionaux. Fin de matinée libre pour une randonnée. Déjeuner libre. Visite de la [Maison de la Réserve](#) à Labergement-Ste-Marie. Ce musée d'histoire naturelle est l'interprète et le relais des précieux milieux naturels du Haut-Doubs et le miroir de notre région et des hommes qui la gèrent. Découvrez des expositions sur la faune et la flore du Haut-Doubs, dans des décors et ambiances «nature». Dîner et nuit à l'hôtel.

- **Dimanche** : Petit déjeuner. Visite du [Château de Joux](#). Les 10 siècles d'histoire de cette forteresse, dont les premières constructions remontent à 1034, présentent sur 2 hectares l'évolution des moyens de défense. Un riche musée d'armes des XVIIIe et XIXe siècles, possédant plusieurs pièces rarissimes, complète la visite. Déjeuner libre. Fin du week-end.

Informations, conseils et réservations auprès du [Centre de contact des Montagnes du Jura](#).



Evénements



12 et 13 juin : un week-end à la fromagerie des Moussières (Jura)

Le 11 juin prochain, la Fromagerie des Moussières, dans le Haut-Jura, inaugurera sa toute nouvelle galerie de visite, un parcours ludique et interactif conçu pour tout voir et tout comprendre de la fabrication des 3 fromages AOP (notamment) réalisés sur place : le Comté, le Morbier et le Bleu de Gex.

Les sociétaires de la coopérative vous invitent donc à découvrir ces nouvelles installations à l'occasion d'un week-end Portes ouvertes.

Au programme : animations des Amis du Comté, exposition, jeux et présence du Caveau des Byards (Vins du Jura).

Venez nombreux !

Informations complémentaires : www.fromagerie-haut-jura.fr



19 Juin : 7ème Journée Voie Verte autour du Lac, à Saint-Point (Doubs)

C'est reparti pour un tour (du lac Saint Point)... Le dimanche 19 juin prochain, de 10h à 17h, venez profiter des 20 km de parcours, à pied, rollers, ski-roues ou à vélo, tranquillement et en toute sécurité (pas de voitures), autour du lac Saint Point, 3ème lac naturel de France.

Les animations prévues :

- Calèches sur le parcours
- Groupes musicaux, fanfares, spectacles de vélos rigolos... dans les 6 villages qui bordent le lac
- Traversées en bateaux solaires ; animations voile, canoë, embarcations à pédales sur le lac
- **Dégustations de produits régionaux, ateliers de découverte des terroirs du Comté avec les Amis du Comté (balade botanique, lecture de paysage, fabrication à l'ancienne en plein air d'une meule de Comté, dégustations) en partenariat avec la Réserve Naturelle du lac de Remoray et la fromagerie de Labergement-Sainte-Marie, menu spécial journée Voie Verte...**

Une invitation à venir fêter l'arrivée de l'été et à découvrir ou redécouvrir ce site exceptionnel et cet environnement unique ! Accès libre.

Informations complémentaires : www.lac-saint-point.com

Et pour finir...

Retrouvez l'agenda des prochaines manifestations au Pays du Comté en cliquant [ici](#) !

AUTOUR DU COMTÉ

AU COEUR DU COMTÉ		COMTÉ GOURMAND	
LES ROUTES DU COMTÉ		LE PAYS DU COMTÉ	
LA MAISON DU COMTÉ		FANPAGE FACEBOOK I LOVE COMTÉ	

COMITE INTERPROFESSIONNEL DU GRUYERE DE COMTE - 39800 POLIGNY - 03 84 37 23 51

**Vous recevez cette newsletter parce que vous êtes inscrit sur la liste de diffusion du Comté.
Si vous voulez vous désabonner Cliquez ici**