

## SOMMAIRE

- > Le Comté ouvre 3 ambassades à Paris !
- > L'idée recette
- > Conseil dégustation
- > Un petit tour sur les Routes du Comté...
- > Idées séjours
- > Promo Séjours d'automne !
- > L'agenda de novembre 2008

## LES SITES COMTÉ

- > Au coeur du Comté
- > Comté gourmand
- > Les Routes du Comté
- > La Maison du Comté



## Événement gourmand

### Le Comté ouvre 3 ambassades à Paris !

**Le 6 novembre prochain, le Comté ouvrira à Paris trois nouvelles « Ambassades du Pays du Comté ».**

**Laurent Dubois (installé dans les 5ème et 15ème arrondissements) et Eric Lefebvre (12ème), Meilleurs Ouvriers de France catégorie Fromages, deviendront ainsi « Ambassadeurs » des valeurs fortes véhiculées par ce grand fromage des Montagnes du Jura.**

Le Comté est bien plus qu'un grand fromage : Il est un patrimoine partagé depuis plus de 1000 ans par tout un territoire, le Massif du Jura. Le Comté n'est cependant pas resté confiné dans ses montagnes d'origine, Premier fromage AOC français en tonnage (plus de 50 000 t annuelles), il se trouve aujourd'hui partout dans le monde... ou presque !

Le Comté exprime également de fort belle manière le lien des hommes à leur terre, et véhicule dans chacune de ses meules un peu de ces terroirs qui le voient naître chaque jour. Emblème gourmand des richesses gastronomiques franc-comtoises, il était logique qu'il porte les valeurs essentielles des Montagnes du Jura auprès de tous ses nombreux fidèles.



Ainsi, dès le 6 novembre prochain et alors qu'il fête le cinquantenaire de son Appellation d'Origine Contrôlée, le Comté nommera « Ambassadeurs » deux des meilleurs parmi les détaillants spécialisés français : Laurent Dubois et Eric Lefebvre, tous deux Meilleurs Ouvriers de France.

Laurent Dubois et Eric Lefebvre, Ambassadeurs volontaires, seront désormais les porte-parole non seulement du Comté, mais aussi de sa terre d'origine, avec ses spécialités gastronomiques, ses vins, ses activités touristiques, ses étapes gourmandes et douillettes... Leurs trois fromageries parisiennes, où ils exercent leur art, deviendront de véritables petites enclaves des Montagnes du Jura, animées toute l'année par l'envie de partager avec ses clients les valeurs fortes véhiculées par le Comté.

#### > Les animations chez Laurent Dubois et Eric Lefebvre à partir du 6 novembre :

Plusieurs animations vont célébrer la nomination de Laurent Dubois et Eric Lefebvre et l'ouverture des Ambassades du Pays du Comté à Paris :

- Le 7 novembre : « 5 à 7 » des Ambassadeurs du Pays du Comté entre 17h00 et 19h00 au Bar à Fromages des Montagnes du Jura, installé Rue de Latran, Paris 5ème (sur invitation uniquement).
- Jeu-concours du 6 novembre au 6 décembre (avec notamment 1 séjour au Pays du Comté et 1 an de Comté à gagner).
- Distribution des livrets « Les Coups de Cœur de Laurent Dubois et Eric Lefebvre au Pays du Comté ».
- Mise en vente de coffrets dégustation de Comté avec d'autres produits en accord créés tout spécialement par les deux fromagers.



> **Contact Laurent Dubois 5ème** – 47ter, boulevard Saint-Germain - 75005 Paris - 01 43 54 50 93 – [duboisgourmet@orange.fr](mailto:duboisgourmet@orange.fr)

> **Contact Laurent Dubois 15ème** – 2 rue de Lourmel - 75015 Paris - 01 45 78 70 58 – [duboisgourmet@orange.fr](mailto:duboisgourmet@orange.fr)

> **Contact Eric Lefebvre** - 229 rue de Charenton - 75012 Paris - 01 46 28 10 21 – [fromagerie-de-paris@wanadoo.fr](mailto:fromagerie-de-paris@wanadoo.fr)

> **Retrouvez les Ambassades du Pays du Comté sur [www.lesroutesducomte.com](http://www.lesroutesducomte.com) !**

## L'idée recette

### Tortilla au Comté

#### > INGREDIENTS (pour 4 personnes)

- 8 oeufs
- 5 pommes de terres moyennes
- 1/2 chorizo
- 200 g de pois gourmands
- 1 gros oignon ciselé
- 100 g de Comté coupé en petites lamelles
- Piment d'Espelette



- Estragon
- Sel et poivre

> Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C).

> Laver et éplucher les pommes de terre, et les faire cuire 20 minutes dans une casserole d'eau frissonnante. Faire de même avec les pois gourmands. Réserver et laisser refroidir.

> Découper les pommes de terre et le chorizo en cubes. Faire revenir l'oignon ciselé, puis ajouter les cubes de chorizo. Battre les oeufs et les verser dans une poêle légèrement beurrée avec tous les ingrédients, les lamelles de Comté, le piment d'Espelette et l'estragon. Saler et Poivrer. Cuire 30 minutes. Servir chaud ou froid.

> *Toutes les recettes au Comté sont sur [www.comte-gourmand.com](http://www.comte-gourmand.com) !*

## Conseil dégustation

### Comté & Châtaignes

Fromage ou dessert ? Fromage & dessert ! Sur un vieux Comté, osez ajouter un petit peu de crème de châtaigne, si possible peu vanillée. Vous serez étonné de la douceur qui se dégage du mélange...

> *Tous les conseils dégustation au Comté sont sur [www.comte-gourmand.com](http://www.comte-gourmand.com) !*



## Un petit tour sur les Routes du Comté...

### Découvrez la Petite Montagne du Jura

> **Fruitière des Erythrônes** : Dans le village d'Aromas, la fromagerie locale porte le joli nom de fromagerie des Erythrônes. Localement cette petite montagne qui penche vers le département de l'Ain voit fleurir ces fleurs rares. Autre particularité : Les fromages sont affinés sur place par la coopérative, et comme la place vient à manquer en même temps que les normes évoluent, un nouveau bâtiment est sur le point d'être terminé pour l'affinage de plus de 9 000 meules annuelles, en attendant une nouvelle fromagerie à venir. Depuis 7 ans, Laurent Curt est fromager à la suite de son père. Son épouse Nathalie s'occupe plus particulièrement du magasin mais les 7 salariés au total et le stagiaire doivent être polyvalents pour passer de la fabrication à la vente ou à l'affinage suivant les besoins. Pour un avenir plus lointain, Laurent et Nathalie Curt ont une interrogation quant à la troisième génération de fromagers : « Le fils n'aime pas le fromage », mais Laurent ajoute : « Cela peut encore changer ! »

> **Fruitière des Erythrônes - 39240 AROMAS - Tél. 04 74 50 70 08 - [www.comte.com/aromas](http://www.comte.com/aromas)**

> **Ferme de la Rippe** : Entre Orgelet et Saint-Julien-sur-Suran, Jean-Paul et Odile Chamouton disposaient de locaux agricoles désaffectés et d'une solide envie de faire partager l'histoire de la vie de leur village de Pimorin. Alors, l'ancienne écurie s'est transformée en salle d'accueil en ne conservant que les râteliers, la grange est devenue un musée de l'outil ancien, une autre pièce reconstruite un intérieur d'antan, derrière une porte sont alignés des pupitres d'école dans une fidèle reconstitution de la " communale ". Au départ, un beau-frère dans l'enseignement à Lyon organise des sorties pour ses élèves jusqu'à la ferme de la Rippe et c'est l'émerveillement pour les petits citadins. Un encouragement à continuer les aménagements. De mai à juin, ce sont près d'un millier d'écoliers qui découvrent la vie d'une ferme d'hier et d'aujourd'hui. 1 200 adultes environ viennent aussi déguster le goûter et la réaction la plus courante se résume en une phrase : « C'est vraiment une entreprise. » Tous n'imaginent pas que le métier soit aussi complexe. La fabrication artisanale de cordes rencontre un franc succès comme les animaux de la basse-cour.

Entrée : 6 € par adultes. 4 € pour les enfants de moins de 12 ans.  
> **Ferme de la Rippe - 39270 PIMORIN - Tél. 03 84 44 51 69 - <http://fermepimorin.free.fr>**

> **Moulin de Pont des Vents** : La roue à aubes qui tourne inlassablement près de la rivière est là pour le décor mais derrière les murs des turbines de plus d'un siècle fonctionnent véritablement, entraînant de lourdes meules de pierre. C'est un moulin écomusée, Christine Vermorel et Bruno Labbé sont issus de l'industrie agroalimentaire et ils ont fait le pari de la rentabilité en proposant farines et pain au levain cuit au feu de bois. La visite est très pédagogique et les meuniersboulangers savent transmettre leur enthousiasme. À l'heure du pain industriel, il est possible de redécouvrir quelques principes fondamentaux sur la production d'une denrée alimentaire aussi essentielle que le pain. Des stages de fabrication de pain sont proposés. Au moulin de Pont des Vents il est aussi possible de découvrir les multiples déclinaisons de la farine de gaudes



si typique de la Bresse. Et aussi de délicieux sablés au Comté ...

> **Moulin écomusée de Pont des Vents - 39320 MONTFLEUR - Tél. 03 84 44 33 51 - <http://moulin.ecomusee.jura.free.fr>**

> **Retrouvez également toutes les fermes, fruitières à Comté et caves d'affinage à visiter au Pays du Comté sur [www.lesroutesducomte.com](http://www.lesroutesducomte.com) !**

## Idées Séjours

### Venez fêter les 50 ans de l'AOC Comté dans les Montagnes du Jura !

Le Comté est millénaire, mais ce n'est qu'en 1958 qu'il a obtenu son Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)... Parmi les idées séjours pour individuels proposées en 2008, voici une sélection plutôt gourmande :

#### > ENTRE COMTE ET VINS du JURA

Séjour 3 jours/2 nuits. À partir de 199 €/pers.

Installé douillettement au Bois Dormant, partez pour trois jours à la découverte des saveurs jurassiennes : Maison du Comté, visite d'une fruitière à Comté en activité, accueil au caveau d'un vigneron réputé, dîner gastronomique et déjeuner Comté autour d'un vin... sans oublier l'accès illimité à l'Espace Détente de l'hôtel (piscine, spa, sauna, hammam, fitness...) pour vraiment savourer chaque instant.

#### > SUR LES ROUTES DU COMTE

Séjour 2 jours/1 nuit. À partir de 76 €/pers.

Ici est né le Comté, au coeur des Montagnes du Jura. Premier fromage français d'Appellation d'Origine Contrôlée (attribuée il y a tout juste 50 ans !), le Comté est un produit unique, sain, naturel qui se caractérise par sa richesse aromatique. Des exploitations agricoles aux caves d'affinage en passant par les fruitières, découvrez son histoire, son processus de fabrication et partez à la rencontre d'hommes passionnés qui cultivent au quotidien le goût de la tradition fromagère et du savoir-faire. Du haut de ses pâturages, la vache Montbéliarde, principale race reconnue pour la production du lait à Comté, guette déjà votre arrivée !!

#### > ETAPE GOURMANDE AUTOUR DES FROMAGES DE LA VALLÉE DE LA VALSERINE

Séjour 2 jours/1 nuit. À partir de 170 €/pers.

Bienvenue, vous voici au pays des montagnons, à deux pas de la Suisse. Ici, au pied des pâturages à l'herbe si tendre, la fromagerie de l'Abbaye à Chézery est la seule à perpétuer la fabrication de 2 fromages à pâte cuite : le Comté et le Bleu de Gex. Après avoir franchi le Col de la Faucille, installez-vous à l'Hôtel La Mainaz\*\*\*, véritable petit coin de paradis et havre de paix. Profitez encore du magnifique panorama sur la chaîne des Alpes, le lac Léman et Genève en descendant sur Divonne-les-Bains.

#### > CENTRE DE CONTACTS ET DE RÉSERVATIONS MONTAGNES DU JURA

Information, conseil, et réservation : 0810 08 48 18 ou [www.montagnes-du-jura.fr](http://www.montagnes-du-jura.fr)  
Ouvert du lundi au jeudi de 9h00 à 18h00 et le vendredi de 9h00 à 17h00.

> **Retrouvez toutes les idées de séjours au Pays du Comté sur [www.lesroutesducomte.com](http://www.lesroutesducomte.com) !**



## Promo Séjours d'automne !

### Venez dans les Montagnes du Jura, le Comté est offert jusqu'au 20 décembre !

Promotion gourmande pour les visiteurs des Montagnes du Jura !

Pour toute réservation d'un séjour gastronomique auprès de **Loisirs Accueil Doubs**, ou d'au moins 2 nuitées dans l'une des fermes-auberges du réseau **Bienvenue à la Ferme Ain, Doubs et Jura** ou dans un **Gîte de France de l'Ain entre le 18 octobre et le 20 décembre**, 250 g de Comté vous seront offerts dans la fruitière à Comté de votre choix !

> **Une offre à découvrir sans tarder sur [Loisirs Accueil Doubs](http://Loisirs Accueil Doubs), sur [www.gites-de-france-ain.com](http://www.gites-de-france-ain.com) et sur [www.bienvenue-a-la-ferme.com/doubs](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/doubs) ou [www.bienvenue-a-la-ferme.com/Jura/fermes-3566.htm](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/Jura/fermes-3566.htm) ou [www.bienvenue-a-la-ferme.com/Rhone-Alpes](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/Rhone-Alpes) !**



> **Retrouvez toutes les idées de séjours au Pays du Comté sur [www.lesroutesducomte.com](http://www.lesroutesducomte.com) !**

## L'agenda de novembre 2008

#### > **Lochieu (Ain) : Exposition "Les médiateurs de la terre"**

Jusqu'au 1er Novembre

Le musée du Bugey-Valromey rend hommage aux polyculteurs, ces « pasteurs » qui domestiquent les ressources de la moyenne montagne de l'Ain. Acteurs du développement du territoire, ils sont à l'origine de produits et de valeurs d'exception : viandes, fromages, vins, miels... et des plaisirs d'un tourisme vert en plein essor. Portraits d'Antoine Passerat, photographe de renommée européenne. Un ouvrage

édité par les Musées des pays de l'Ain est disponible.  
Informations complémentaires : [www.ain.fr/display.jsp?id=cd\\_9495](http://www.ain.fr/display.jsp?id=cd_9495)

**> Arbois (Jura) : Dégustations à Institut Franc-comtois des Vins et du Goût**

Jusqu'au 20 février 2009

**> Du 7 octobre au 18 novembre : initiation à la dégustation**

2ème cycle de 4 séances pour acquérir les techniques de base de la dégustation des vins.  
Les mardis 7 et 21 octobre, 4 et 18 novembre de 20 h à 22 h. Tarif : 60 €.

**> 25 novembre : soirée dégustation**

Thème : "vins et chocolats".

A 20 h. Durée : 3 h. Tarif : 20 €.

**> Du 9 janvier au 20 février : Initiation à la dégustation**

3ème cycle de 4 séances pour acquérir les techniques de base de la dégustation des vins.  
Les mardis 9 et 23 janvier, 6 et 20 février de 20 h à 22 h. Tarif : 60 €.

Informations complémentaires : [www.chateaupecauld.com](http://www.chateaupecauld.com)

**> Gex (Ain) : Salon des Vins et de la Gastronomie**

14 - 17 Novembre

Présentation, dégustation et vente de produits et de vins du terroir. Le 12ème Salon des Vins et de la Gastronomie s'adresse à tous les gourmets et gourmands. Bonne chère et bons vins sont à l'honneur. Le principe est de pouvoir vous faire déguster avant d'acheter, de vous expliquer les principes de fabrication. La majorité des exposants sont des producteurs. De plus, 12 restaurants de spécialités vous accueillent midi et soir. La convivialité et le plaisir sont au rendez-vous.

Informations complémentaires : [www.paysdegexenligne.com](http://www.paysdegexenligne.com)

**> Besançon (Doubs) : Salon Franche-Comté Terre d'arômes**

14 - 16 Novembre

Dans le cadre de la manifestation "Talents Comtois", le Comité des produits régionaux organise le salon "Franche-Comté Terre d'Arômes" en partenariat avec le Conseil Régional, Micropolis et les filières agro-alimentaires régionales.

Ce salon reproduira un village constitué par les filières et les entreprises exposantes et une place centrale destinée aux animations, concours etc.

Le samedi 15 novembre, la soirée des "Talents d'Or" honorerà les entreprises et les produits médaillés de l'année.

Informations complémentaires : [www.cppr-fr.com](http://www.cppr-fr.com)

**> Pont d'Ain (Ain) : Salon artisanal et produits du terroir**

15 - 16 Novembre

Venez découvrir les différents articles confectionnés par nos exposants, sachant qu'ils les ont fabriqués eux même. Nouveau cette année : le Terroir que nous associons à l'artisanat.

Informations complémentaires : Syndicat d'Initiative Intercommunal Pont d'Ain - Priay - Varambon - [synd.initiative.pontdain@wanadoo.fr](mailto:synd.initiative.pontdain@wanadoo.fr)

**> Ambérieu-en-Bugey (Ain) : Salon du Gourmet**

28 - 30 Novembre

Informations complémentaires : [www.ville-amberieuenbugey.fr](http://www.ville-amberieuenbugey.fr)

**> Tourmont (Jura) : Fondue géante au profit du Téléthon**

29 Novembre

Informations complémentaires : Fromagerie de Tourmont Saint-Lothain - [www.comte.com/tourmont](http://www.comte.com/tourmont)

**> Ordonnaz (Ain) : 7ème marché de Noël**

29 Novembre

Marché de création + produits du terroir, sous les fours, dans le Musée de la Fruitière et les bâtiments anciens du village.

Informations complémentaires : Fruitière d'Ordonnaz - Nicole-Claude Meschin - 04 74 40 90 37



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

**Désabonnement**

Vous recevez cette newsletter parce que vous êtes inscrit sur la liste de diffusion du Comté. Si vous voulez vous désabonner [Cliquez-ici](#)