



> Percée du Vin Jaune 2010 : bienvenue à Poligny, Capitale du Comté !

C'est le chanteur Pierre Perret qui parrainera les 6 et 7 février prochain la désormais traditionnelle **Percée du Vin Jaune**. La 14^{ème} édition de la première fête viticole existant actuellement en France se déroulera à Poligny, Capitale du Comté, à l'endroit même où elle a été créée en 1996. 40 000 personnes y sont attendues, et plusieurs pôles Comté seront à leur disposition pour y découvrir le 1^{er} fromage AOP de France...

> L'Avenue de la Résistance, où se trouvent la Maison du Comté et le siège de l'Interprofession, sera rebaptisée «Rue du Comté».

La Maison du Comté sera bien entendu ouverte pendant les 2 jours. Des visites guidées de 45 min environ (avec dégustation de Comté des fruitières de Tourmont-Saint-Lothain et de Plasne-Barretaine) sont programmées toutes les heures à 14h00, 15h00, 16h00 et 17h00 le samedi, et à 10h00, 11h00, 13h00, 14h00, 15h00, 16h00 et 17h00 le dimanche.

L'entrée adulte est fixée à 2 € et à 1 € pour les enfants. Ce tarif représente une réduction de 50% sur le tarif habituel. Chaque visiteur recevra également un coupon de réduction l'incitant à revenir pour une prochaine et plus complète visite.

Dans la rue même, le stand des «Terroirs du Comté» conçu par le CIGC et le Centre Technique des Fromages Comtois (CTFC) expliquera les liens entre les terroirs du Comté et du Vin Jaune par l'étude des sols, des foins, des cycles de l'herbe et de l'eau... Des démonstrations appuyées de la plus gourmande des manières avec, grâce aux Amis du Comté, des dégustations passionnément commentées de différents Comté provenant de micro-régions de la zone AOP Comté.

Une fabrication de Comté à l'ancienne sera enfin réalisée par ces mêmes Amis du Comté le samedi et le dimanche. Le soutirage du fromage, le moment le plus symbolique de la fabrication, est prévu pour 16h30 chaque jour.

> Par ailleurs, les **Fromageries Arnaud-Juraflore**, situées juste à l'entrée Nord de la Percée et près de la gare SNCF (entrée E1), ouvriront leurs impressionnantes caves d'affinage de 13h00 à 17h00 les deux jours, pour des visites accompagnées et gratuites d'une durée de 30 à 45 min.

> Ensuite, la dynamique **Coopérative de Tourmont-Saint-Lothain** disposera son fidèle stand dans la cour du garage Poix, située en haut de la rue Wladimir-Gagneur (quartier de Charcigny) et proposera elle-aussi une fabrication de Comté à l'ancienne (soutirage prévu pour 15h00 chaque jour), ainsi que la dégustation-vente de ses Comté (au détail et en cubes en barquettes).

> Enfin, la non moins dynamique **Coopérative de Plasne-Barretaine**, dont le Comté bio a eu l'honneur d'un reportage dans l'émission «Prise Directe» de France 2 en décembre dernier, installera un stand de vente de ses Comté (au détail et en cubes en barquettes) devant le caveau du Domaine Morel-Thibaut, rue Jacques-Coittier.

Un petit flyer précisant les différentes animations Comté sera mis à disposition des visiteurs aux entrées et sur les Points d'informations.

Le Plan de la Percée 2010 se trouve joint à ce document.

> 4 crèmeries au top à Poligny

La 14^{ème} Percée du Vin Jaune à Poligny sera l'occasion pour bon nombre de visiteurs de découvrir encore un peu plus le Comté AOP... et pourquoi pas en rapporter ! A Poligny, Capitale du Comté, il n'y a que l'embarras du choix...

- **Crèmerie Juraflore** - 15, place des Déportés à POLIGNY - www.cremerie-juraflore.com

- **Crèmerie Guy Juramonts** - 21, Place des Déportés à POLIGNY - www.comte-juramonts.com

- **Crèmerie Essencia** - Place Notre Dame à POLIGNY - 03 84 37 08 46

- **Epicurea** - 5, place des Déportés à POLIGNY - 03 84 37 16 05

Tous ces magasins seront ouverts le samedi et le dimanche de la Percée.

> Un partenariat exemplaire

Partenaire naturel de la 14^{ème} Percée du Vin Jaune, le CIGC est également partie prenante dans la soirée de gala du samedi 6 février puisqu'il fournit gracieusement le Comté qui sera dégusté à l'occasion de la grande fondue qui sera servie lors de ce repas toujours très couru.

Par ailleurs, les nombreux journalistes présents, à qui seront proposées le samedi matin une fabrication de Comté à l'ENILbio ainsi qu'une visite des caves des Fromageries Arnaud-Juraflore, recevront comme il se doit un joli coffret « I LOVE Comté »... tout comme les candidats au Trophée André Jeunet, le réputé concours de cuisine de la Percée (ouvert aux professionnels ainsi qu'aux étudiants en restauration) dont l'un des deux thèmes sera la confection d'amuse-bouches au Vin Jaune et au Comté...

> Informations complémentaires

www.percée-du-vin-jaune.com

> **Pour recevoir ACTU COMTE plus rapidement par courriel, veuillez laisser vos coordonnées à Denise Renard : d.renard@comte.com**



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

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.

