



Savourez le temps sur les Routes du Comté

Dossier de presse 2008

Bienvenue sur les Routes du Comté !	p.2
Le Comté, un lien culturel entre les hommes et le Massif jurassien	p.3
Les fermes du Massif jurassien, la vie au rythme des saisons	p.4-5
Les fruitières à Comté, en plein cœur du village	p.6-7
Les caves d'affinage, ou les vertus du temps qui passe	p.8
Les Amis du Comté	p.9
La Maison du Comté à Poligny	p.10
Les musées fromagers et les étapes Patrimoine	p.11
Les balades commentées	p.12
Les étapes gourmandes	p.13
Les étapes douillettes	p.14
Les idées-séjours au Pays du Comté	p.15
Les autres routes thématiques du Pays du Comté	p.16



Montagnes du Jura

Les légendes naissent là

Les Routes du Comté, réseau touristique et gastronomique dans les Montagnes du Jura financé par le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté avec le concours du Conseil régional de Franche-Comté, de l'Etat, de la Communauté européenne et des Conseils généraux de l'Ain, du Doubs et du Jura.



Les Routes du Comté
Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté
Avenue de la Résistance - BP 20026 - F-39801 Poligny cedex
Tél. : 03 84 37 37 00 - Fax : 03 84 37 07 85

www.lesroutesducomte.com



Bienvenue sur les Routes du Comté !

Vous aimez aller au cœur des choses ? Rencontrer les gens, échanger, comprendre, être surpris ? Vous aimez la nature et la magie des saisons ? Les producteurs de lait, les fromagers, les affineurs du Massif jurassien et tous les passionnés de leur noble terroir vous accueillent et vous souhaitent la bienvenue sur Les Routes du Comté !

Chalon, L'Etoile, Côtes du Jura, Macvin et Crémant du Jura) d'Appellation d'Origine Contrôlée...

Vous l'aurez deviné, **Les Routes du Comté** vous offrent toute une gamme d'émotions, de sensations à découvrir au fil des balades et des rencontres, qui font des Montagnes du Jura cette terre d'une fabuleuse richesse naturelle, culturelle et éminemment humaine.



>> L'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) définit une zone de production : le Comté doit être produit dans le Massif jurassien, sur un territoire qui s'étend sur le Jura, le Doubs (deux départements de la région Franche-Comté) et l'Ain (département de la région Rhône-Alpes).

Les Routes du Comté, c'est un réseau original fondé sur le lien étroit qui réunit le Comté et le tourisme dans les Montagnes du Jura. Il regroupe en priorité des fermes, des fruitières et des caves d'affinage que l'on peut visiter, mais aussi des activités de pleine nature directement liées à la découverte des paysages et des pratiques agricoles régionales ; ainsi que des « étapes gourmandes » constituées de bonnes adresses de points de vente de produits régionaux, de vigneron et de différentes formes de restauration... Et s'il fallait encore prouver combien le Comté est ancré dans sa région d'origine, **Les Routes du Comté** associent également une large offre d'hébergements typiques et d'idées de séjours surprenantes pour réussir vos vacances ou votre excursion au Pays du Comté !

Eclaboussée de couleurs au printemps, flamboyante à l'automne, la montagne jurassienne vous offrira un tableau infini de ses saisons. Cette nature vivante et généreuse se respire également, et la dégustation d'un Comté, si vous fermez les yeux, vous révélera les subtils parfums de son terroir. Les sons du Massif jurassien resteront, eux aussi, présents dans vos souvenirs : le tintement des clarines des paisibles montbéliardes, le clocher d'un village dans le lointain, mais aussi et surtout le savoureux accent franc-comtois qui donne aux histoires et aux échanges cette si chaleureuse humanité. Et est-il besoin de le préciser ? Vos papilles en éveil seront ici invitées à la fête permanente qu'offre une gastronomie régionale sans cesse renouvelée : la Franche-Comté compte à elle seule pas moins de cinq fromages (Comté, Morbier, Mont d'Or, Bleu de Gex et Gruyère) et six vins (Arbois, Château-

Le Guide 2008 est disponible gratuitement dans les offices de tourisme du Doubs, du Jura et de l'Ain, auprès du Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté, et sur le site Internet www.lesroutesducomte.com, rubrique : « commander nos brochures gratuites ».



CONTACTS PRESSE

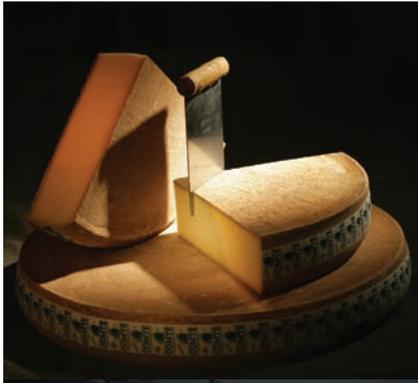
> Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté - Aurélie Chimier - Avenue de la Résistance - BP 20026 - F - 39801 Poligny cedex - Tél 03 84 37 23 51 - Fax 03 84 37 07 85 - info@lesroutesducomte.com

> Nansen Développement - Nicolas Bouveret - 12, rue d'Ain - F - 39300 Champagnole - Mobile 06 83 40 02 29 - Fax 03 84 52 52 82 - nicolas@nansen.fr

> Communiqués et dossiers disponibles en ligne sur www.lesroutesducomte.com, rubrique « Salle de Presse »

> Images numériques libres de droits disponibles sur simple demande.

Les Routes du Comté, réseau touristique et gastronomique dans les Montagnes du Jura financé par le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté avec le concours du Conseil régional de Franche-Comté, de l'Etat, de la Communauté européenne et des Conseils généraux de l'Ain, du Doubs et du Jura.



Le Comté, un lien culturel entre les Hommes et le Massif jurassien

🌿 Le Comté est bien plus qu'un grand fromage. Il est un patrimoine partagé depuis des siècles par tout un territoire. Le Comté est né en des temps où la rudesse des longs hivers obligeait les hommes à penser collectivement leur subsistance. À travers le principe de coopératives, ils mirent alors en commun la production de leurs élevages et apprirent à élaborer et à élever ce fromage "de garde".

C'était il y a des siècles, mais l'esprit de solidarité est toujours bien vivant. Le Comté exprime également le lien des hommes à leur terre. Si son élaboration obéit à des gestes, à des traditions communes à tout un territoire, chaque meule nous parle de sa micro-région, de sa saison, du savoir faire particulier de son maître fromager et de son affineur. Le Comté est ici un sujet de conversation inépuisable. Il est le fruit d'un travail dont chacun peut juger de la manière la plus agréable qui soit.

Le nouveau siècle s'ouvre sur un avenir résolument technologique. De cette modernité, les Hommes du Comté sauront prendre le meilleur, mais la tradition artisanale restera toujours un patrimoine bien vivant et bien défendu. On n'a pas fini, dans ce fier massif, de discuter les vertus comparées d'un Comté du Val d'Amour, d'un Comté des Hauts Plateaux du Saugeais ou d'un autre du Haut-Bugey...

Profitez de vos balades dans le terroir du Comté pour vous laisser tenter par les nombreux autres plaisirs fromagers que vous réserve le Massif jurassien : **Bleu de Gex AOC, Mont d'Or AOC, Morbier AOC, Emmental Grand Cru Label Rouge, Gruyère AOC, Cancoillotte...**

Rapide portrait d'un grand fromage

Le Comté est un fromage au lait cru à pâte pressée cuite. Son terroir est le Massif du Jura, une région de moyenne montagne qui s'étend sur le Jura, le Doubs (deux départements de la région Franche-Comté) et l'Ain (département de la région Rhône-Alpes). Les vaches de races Montbéliarde et Simmental française sont les seules autorisées pour la production du lait à Comté. Chaque jour, le Comté est élaboré artisanalement dans environ 170 petites fromageries de village, les "fruitières".

Pour prendre son goût, le Comté prend tout son temps. Sa maturation en cave d'affinage est au minimum de 4 mois, mais elle est souvent supérieure, de 8 mois en moyenne à beaucoup plus. Le Comté se caractérise par son étonnante richesse aromatique. Ce n'est pas un fromage à goût uniforme. Chaque meule de Comté révélera une composition aromatique différente selon sa microrégion d'origine, sa saison, selon le tour de main particulier du maître fromager, selon la cave où elle aura été élevée... En cela, le Comté est un fromage UNIQUE.

Riche en phosphore, en calcium, en sels minéraux et en protéines, le Comté est un aliment précieux, dont les apports sont indispensables à l'équilibre alimentaire. Élaboré sans aucun additif ni colorant, contrôlé à chaque étape de sa fabrication, le Comté est un aliment SAIN et NATUREL.

CONTACTS PRESSE

> Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté - Aurélie Chimier - Avenue de la Résistance - BP 20026 - F - 39801 Poligny cedex - Tél 03 84 37 23 51 - Fax 03 84 37 07 85 - info@lesroutesducomte.com
> Nansen Développement - Nicolas Bouveret - 12, rue d'Ain - F - 39300 Champagnole - Mobile 06 83 40 02 29 - Fax 03 84 52 52 82 - nicolas@nansen.fr

> Communiqués et dossiers disponibles en ligne sur www.lesroutesducomte.com, rubrique «Salle de Presse»

> Images numériques libres de droits disponibles sur simple demande.

Les Routes du Comté, réseau touristique et gastronomique dans les Montagnes du Jura financé par le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté avec le concours du Conseil régional de Franche-Comté, de l'Etat, de la Communauté européenne et des Conseils généraux de l'Ain, du Doubs et du Jura.



Informations complètes sur les fermes ouvertes à la visite : Guide gratuit des Routes du Comté 2008 ou www.lesroutesducomte.com

Les fermes du Massif jurassien, la vie au rythme des saisons

Le lait du Comté est produit dans environ 3 000 exploitations familiales qui pratiquent une agriculture extensive, c'est à dire une agriculture qui ne vise pas les rendements les plus élevés mais qui cherche au contraire une production de qualité, tenant compte des particularités des sols. Le lait livré quotidiennement à la fromagerie est rapidement mis en fabrication, au plus tard 24 heures après la traite, ce qui préserve son potentiel aromatique. La vache montbéliarde est la principale race reconnue pour la production du lait à Comté. Son alimentation se compose essentiellement d'herbe fraîche en pâture l'été et de foin séché, à l'étable, pendant la saison hivernale.

Visite des fermes

En 2008, 32 exploitations agricoles ou fermes pédagogiques de la zone AOC Comté sont ouvertes à la visite (9 dans le Jura et 23 dans le Doubs).

Parmi elles...

FERME PÉDAGOGIQUE DES GRANDS PRÉS

Un petit tour à la ferme ? Pour les tout petits comme pour les plus grands, un moment de plaisir assuré ! L'exploitation de la famille Binet se situe sur un des plateaux des Montagnes du Jura, dans un décor de rêve, en surplomb de la vallée du Dessoubre. Le relief des lieux offre une vue magnifique qui permet de voir jusqu'au Chasseral. Alors si vous rêvez de grand air, de promenades en forêt, loin des voitures et du bruit, si vous désirez vous ressourcer et retrouver le goût de la nature, les saveurs du terroir, le contact avec les animaux, pour une heure, un jour, ou un séjour sous la tente... soyez les bienvenus !

Dans une ferme productrice de lait à Comté, vous aurez le plaisir de découvrir les animaux de la ferme. La devise de la maison : « Retrouver le bonheur d'apprendre, c'est aussi faire l'apprentissage du bonheur » en dit long sur l'esprit de partage, de découverte qui règne au sein de cette ancienne porcherie magnifiquement réaménagée. L'énergie et la passion que déploie Catherine au sein de la ferme pédagogique, elle les tire certainement des regards émerveillés des enfants. Tout est fait ici pour le développement de leurs sens, de leur sensibilité... et de leur sociabilité. Une belle école de la vie.

La ferme est ouverte du lundi au vendredi. La réservation est indispensable. Catherine propose aussi des goûters. La langue des signes est également pratiquée.

Ferme pédagogique des Grands Prés
4, rue des Prés - 25190 VALOREILLE
Catherine Binet - 09 64 09 95 36
www.fermepedagogiquedevaloreille.com

LA FERME DU COIN PERDU

La Ferme du Coin Perdu (c'est le cas de le dire, mais quel site !) est une ferme typique du Haut-Doubs, située sur le toit du département, à 1 180 m d'altitude, qui produit du lait à Comté pour la coopérative des Fourgs.

Notre troupeau de 35 vaches Montbéliardes produit dans un système extensif du lait qui sera ensuite transformé collectivement en Comté ou Mont d'Or, deux fromages AOC au lait cru qui ont façonné notre agriculture de montagne.

Notre exploitation agricole ressemble à la majorité des fermes du secteur. En la découvrant vous aurez le plaisir du contact avec les animaux mais aussi une occasion d'approcher un peu notre métier et ses réalités actuelles. Nous avons bien sûr des Montbéliardes qui produisent du lait pour le Comté de la coopérative du village et des chevaux comtois. Nous avons également de nombreuses « petites bêtes » qui attendent les visites avec impatience : âne, moutons, lapins et autres chiens et chats sans oublier les veaux qui sont toujours volontaires pour têter les doigts des petits visiteurs.

La visite de la ferme est libre pour les clients des soirées ou des goûters. La visite est également possible toute l'année pour les groupes à partir de 15 personnes, sur réservation obligatoire.

La famille Dornier organise aussi des Soirées à la ferme, des « 4 heures à la ferme », des balades en traîneau à cheval ou en chariot bâché et des Goûters à la ferme avec beurre, confiture et pain maison cuit au feu de bois accompagné d'une boisson chaude (par exemple le chocolat chaud avec du lait de la ferme).

La Ferme du Coin perdu - Les Granges-Bailly
25300 LES FOURGS - Bertrand Dornier - 06 71 59 00 32
lecoinperdu@wanadoo.fr

FERME CHÂTEAU DES LOUISOTS

NOUVEAU !

Dans un écrin de verdure et de tranquillité nous vous invitons à découvrir un lieu exceptionnel, empreint de grande richesse. Le maître des lieux Jean-Louis Charbonel saura vous accueillir et vous transmettre chacune des passions qui l'animent. Sociétaire à la coopérative de Cerneux-Monnot, Jean-Louis produit du lait biologique. Vous pourrez visiter l'étable accolée à l'habitation et découvrir les paisibles montbéliardes de ce lieu. Vous découvrirez également tout le passé chargé d'histoire de sa ferme. Jean-Louis vous présentera l'exceptionnel tuyé en pierre sur 3 voûtes, la tour carrée avec ses alcôves... La visite pourra se poursuivre à l'extérieur où un magnifique jardin avec plus de 200 variétés de fleurs a été aménagé.

Les visites guidées ont lieu toute l'année et il est demandé une participation de 2€ par personne (à partir de 10 ans). Pour 7€, un goûter vous sera proposé en plus de la visite. Egalement artiste, vous pourrez admirer et peut-être acquérir les peintures à l'huile et les cartes postales (avis aux amateurs de Montbéliardes). Des vanneries sont également en vente.

Ferme Château des Louisots - 1 lieu-dit les Louisots
25140 FOURNET BLANCHEROCHE
Jean-Louis Charbonel - 03 81 68 25 49.

CONTACTS PRESSE

> Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté - Aurélie Chimier - Avenue de la Résistance - BP 20026 - F - 39801 Poligny cedex - Tél 03 84 37 23 51 - Fax 03 84 37 07 85 - info@lesroutesducomte.com

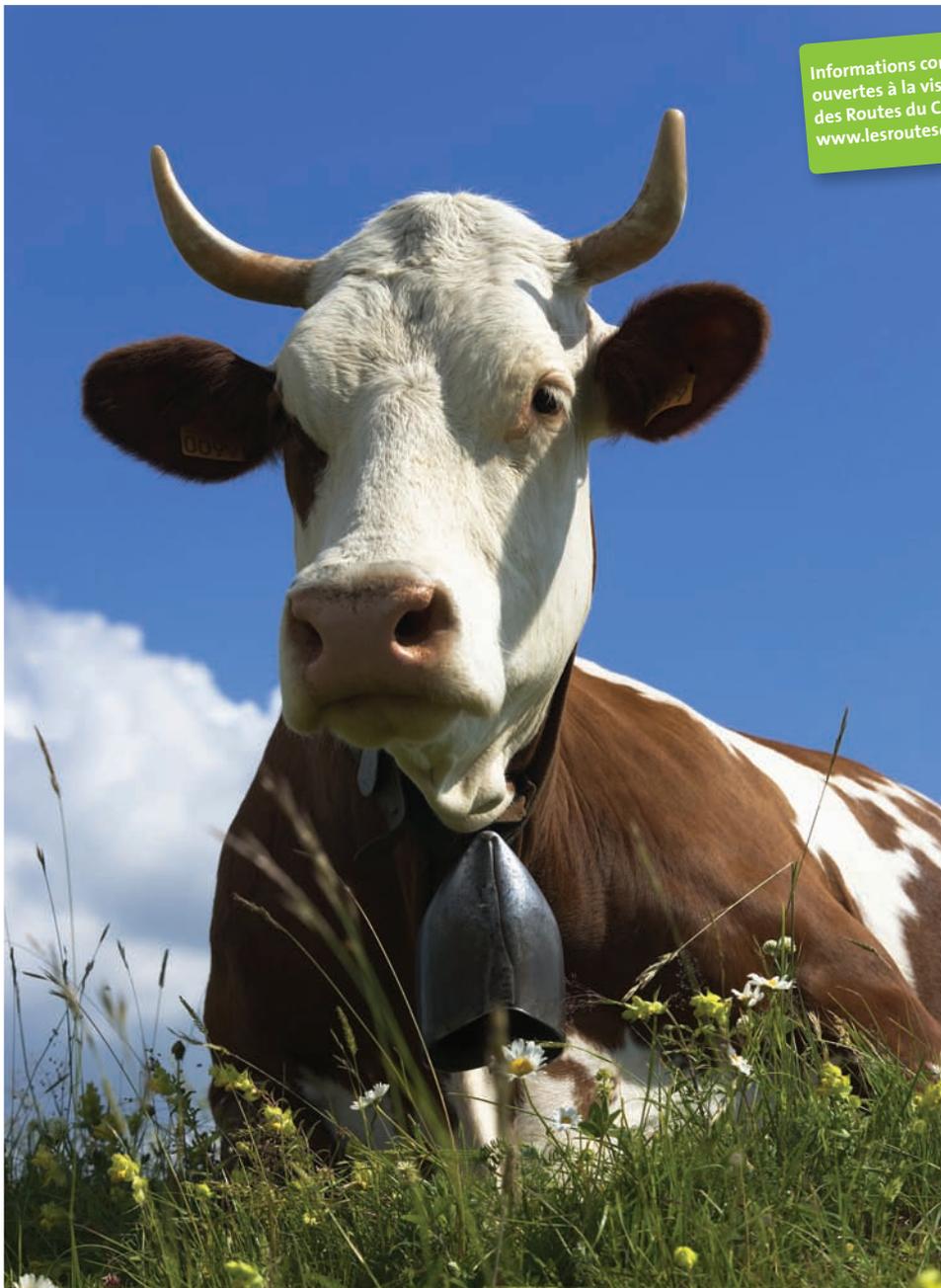
> Nansen Développement - Nicolas Bouveret - 12, rue d'Ain - F - 39300 Champagnole - Mobile 06 83 40 02 29 - Fax 03 84 52 52 82 - nicolas@nansen.fr

> Communiqués et dossiers disponibles en ligne sur www.lesroutesducomte.com, rubrique «Salle de Presse»

> Images numériques libres de droits disponibles sur simple demande.

Les Routes du Comté, réseau touristique et gastronomique dans les Montagnes du Jura financé par le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté avec le concours du Conseil régional de Franche-Comté, de l'Etat, de la Communauté européenne et des Conseils généraux de l'Ain, du Doubs et du Jura.

Informations complètes sur les fermes
ouvertes à la visite : Guide gratuit
des Routes du Comté 2008 ou
www.lesroutesducomte.com



FERME PÉDAGOGIQUE DES FRASSES

Un rêve de gosse au milieu de la forêt... Plutôt destinée aux enfants en vacances et aux scolaires, la Ferme des Frasses est un véritable paradis pédagogique. Rien que l'endroit vaut le déplacement, à 1 000 m d'altitude, au sommet d'une splendide combe, avec vue panoramique sur les crêtes du Jura.

Originaires de Morzine, Céline et Philippe Canteux (monitrice de ski et ancien kiné !) vous y accueillent avec chaleur et simplicité. Producteurs de lait à Comté et à Morbier au sein de la Coopérative de Grande-Rivière/Morbier, ils vous expliquent en détail la vie de leur ferme, de leurs vaches laitières et de leur basse cour, dégustation de lait à l'appui !

La formule «spéciale scolaires» à la journée est toute indiquée pour réussir une belle journée pédagogique à la ferme ! Atelier lait (avec fabrication de yaourts par les enfants et dégustation de leurs oeuvres pendant le goûter...), atelier lamas et découverte des animaux de la ferme (lapins, chèvres) sont au programme.

Pour les scolaires, c'est ouvert toute l'année et la réservation est évidemment indispensable, le temps de bien organiser l'arrivée et les 2 heures de visite !

Pour le grand public, c'est ouvert seulement pendant les vacances scolaires et la visite commence à 10h00 précises.

En revanche, tous les mardis et jeudis de juillet et d'août, la visite commence à 15h30, et il est possible de faire une balade avec des lamas le matin à 10h00 (sur inscription).

4,5 € par adulte et 3,5 € sont demandés pour la visite de la ferme, et il faut les contacter pour les tarifs «groupes» et «balades».

Ferme pédagogique des Frasses - Les Frasses en Haut
39150 CHATEAU DES PRES

Céline et Philippe Canteux - 03 84 33 14 65
www.ferme-jura.com

C.A.T. LES GLYCINES

Les Glycines, ferme pas tout à fait comme les autres, est un centre d'aide par le travail agricole. Cette ferme, outre un aspect économique par la vente de ses productions, se tourne davantage vers un rôle social afin d'aider les personnes possédant un handicap et vers un rôle éducatif en accueillant des enfants dans cette structure.

4 temps forts vous seront proposés : visites des serres florales et maraîchères (possibilité pour les enfants de planter eux-mêmes une graine) ; visite de l'élevage de volaille (présentation des poussins aux enfants, ramassage des oeufs) ; visite de l'élevage de moutons (différentes races) ; et pour terminer, une promenade en calèche... Pour les enfants, le prix de ces visites est de 5 €. Vous ne partirez certainement pas les mains vides tant le magasin est bien achalandé : vente de poulets élevés sur parcours, moutons, fleurs...

Visites guidées pour les individuels les premiers vendredis de chaque mois et tous les vendredis de juillet et août à 10h30. Visites guidées sur réservation pour les groupes.

C.A.T. Les Glycines - 38, Grande Rue
39600 CRAMANS
Bernard Gros - 03 84 37 74 35
www.lesglycines.net



CONTACTS PRESSE

> **Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté** - Aurélie Chimier - Avenue de la Résistance - BP 20026 - F - 39801 Poligny cedex - Tél 03 84 37 23 51 - Fax 03 84 37 07 85 - info@lesroutesducomte.com

> **Nansen Développement** - Nicolas Bouveret - 12, rue d'Ain - F - 39300 Champagnole - Mobile 06 83 40 02 29 - Fax 03 84 52 52 82 - nicolas@nansen.fr

> Communiqués et dossiers disponibles en ligne sur www.lesroutesducomte.com, rubrique «Salle de Presse»

> Images numériques libres de droits disponibles sur simple demande.

Les Routes du Comté, réseau touristique et gastronomique dans les Montagnes du Jura financé par le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté avec le concours du Conseil régional de Franche-Comté, de l'Etat, de la Communauté européenne et des Conseils généraux de l'Ain, du Doubs et du Jura.



Les fromageries à Comté, en plein coeur du village

Souvent située au coeur du village, la fromagerie reçoit chaque jour le lait des exploitations alentour. Se répète alors un rituel immuable. Le lait est déversé dans de grandes cuves de cuivre pour y être tiédi. Le fromager y ajoute quelques centilitres d'une présure naturelle qui transforme le lait en un caillé qui sera ensuite brassé et chauffé à 54 degrés pendant 60 minutes.

Le contenu de la cuve est ensuite soutiré, déversé et pressé dans les moules à Comté. Quelques heures plus tard, l'ouverture de ce moule délivre une nouvelle meule encore blanche et souple qui partira bientôt pour un long séjour en cave d'affinage.

Visite des fromageries

La zone AOC Comté compte environ 170 fromageries. En 2008, 131 d'entre elles sont ouvertes au public (9 dans l'Ain, 52 dans le Jura et 70 dans le Doubs). Beaucoup sont ouvertes à la visite (généralement sur réservation), et il y est bien sûr possible d'acheter et de déguster Comté et autres fromages jurassiens.

Parmi elles...

FROMAGERIE DE VILLEREVERSURE

Impressionnante fromagerie ultra moderne implantée dans la paisible vallée du Suran, tout près de Bourg-en-Bresse. Visites sur réservation, pour groupes uniquement, guidées par Hervé Duvot, le très dynamique fromager de l'endroit ! Visites gratuites comprenant l'accueil dans l'atelier de fabrication très spacieux, dans les caves d'affinage robotisées (la fromagerie affine elle-même tous les Comté produits sur place) et une dégustation de 2 Comté.

Magasin ouvert du mardi au samedi de 8h00 à 12h00, et de 18h00 à 19h00; les dimanches et jours fériés de 8h00 à 12h00. Fermé le lundi.

Fromagerie de Villereversure
Villereversure-Gare - 01250 VILLEREVERSURE
Hervé DUVOT - 04 74 30 66 94
from.ville.01@wanadoo.fr.

FRUITIÈRE DE BONNETAGE

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 : réservez-vous une petite visite de cette fromagerie ! La coopération trouve là sa plus belle expression... et vous serez guidés par les producteurs eux-mêmes mais aussi par les vendeuses qui vous feront découvrir tout l'art de faire du Comté dans une fromagerie.

Le tout nouveau magasin de vente vous offre un grand choix de produits régionaux. Il est ouvert tous les jours sauf le dimanche et jours fériés. Les horaires sont du lundi au jeudi de 9h00 à 12h00 et de 16h00 à 19h00; le vendredi et samedi de 9h00 à 12h00 et de 14h30 à 19h00.

Fromagerie de Bonnetage
4, rue de Besançon - 25210 BONNETAGE
Philippe LIGIER - 03 81 68 90 03
www.comte.com/bonnetage.

Informations complètes sur les fromageries ouvertes à la visite : Guide gratuit des Routes du Comté 2008 ou www.lesroutesducomte.com.

FROMAGERIE ARTISANALE À COMTÉ DE NOËL CERNEUX/LE BÉLIEU

NOUVEAU !

La toute nouvelle fromagerie de Noël-Cerneux-Le Bélieu, immanquable à l'entrée du village de Noël-Cerneux en venant de Morteau, a ouvert ses portes en juillet 2007.

Dans cet atelier flambant neuf, le maître-fromager des lieux Gaël Billotte, fromager passionné et dynamique, saura vous transmettre tout le savoir faire nécessaire à la fabrication journalière de Comté. Et ce même dans un espace beaucoup plus moderne. Bel atelier mais également bel étal dans le magasin de vente où vous pourrez trouver 2 Comté locaux mais également d'autres fromages régionaux ainsi que différents vins du Jura, limonade, miel...

Le magasin est ouvert du lundi au samedi de 7h00 à 12h00 et de 15h00 à 17h00 et de 7h00 à 11h30 le dimanche et jours fériés.

Fromagerie de Noël Cerneux/Le Bélieu
Sous les Charrières - 25500 NOËL CERNEUX
Gaël Billotte - 03 81 67 02 16
gael.billotte@wanadoo.fr.

LES FRUITIÈRES DU LOMONT, À NOIREFONTAINE

Située au Nord du Massif du Jura, la fromagerie de Noirefontaine, nommée également les fromageries du Lomont parce qu'au plus proche de la barrière naturelle du Lomont, vous propose une visite.

Accompagnés par Marie-Claude Pequignot, responsable du magasin de vente et de surcroît très enthousiaste, vous découvrirez le vaste et lumineux atelier de fabrication. Les visites sont possibles pendant la fabrication, avant 10h00. Des baies vitrées permettent de visualiser le travail du fromager.

Le magasin est ouvert tous les jours de 9h00 à 12h00 et de 16h00 à 19h00.

Fromagerie de Noirefontaine
21, rue des Herbières - 25190 NOIREFONTAINE
Marie-Claude Pequignot - 03 81 96 94 33.

LES FRUITIÈRES DU PLATEAU DE BELLEHERBE

Un nom prédestiné pour le village de Belleherbe... un tel nom ne peut donner que du bon Comté ! Et sous la houlette du fromager Patrick Favrot, la visite qu'il vous propose vous marquera par son grand professionnalisme et sa passion...

Les réservations pour les groupes et les individuels sont indispensables ; les visites sont en effet généralement groupées en fins de semaine.

CONTACTS PRESSE

> Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté - Aurélie Chimier - Avenue de la Résistance - BP 20026 - F - 39801 Poligny cedex - Tél 03 84 37 23 51 - Fax 03 84 37 07 85 - info@lesroutesducomte.com

> Nansen Développement - Nicolas Bouveret - 12, rue d'Ain - F - 39300 Champagnole - Mobile 06 83 40 02 29 - Fax 03 84 52 52 82 - nicolas@nansen.fr

> Communiqués et dossiers disponibles en ligne sur www.lesroutesducomte.com, rubrique «Salle de Presse»

> Images numériques libres de droits disponibles sur simple demande.

Les Routes du Comté, réseau touristique et gastronomique dans les Montagnes du Jura financé par le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté avec le concours du Conseil régional de Franche-Comté, de l'Etat, de la Communauté européenne et des Conseils généraux de l'Ain, du Doubs et du Jura.



Informations complètes
sur les fromageries ouvertes à la visite :
Guide gratuit des Routes du Comté 2007
ou www.lesroutesducomte.com

Le magasin de vente vous propose 2 types de Comté d'affinage différent ainsi que du beurre, de la crème, du fromage blanc et d'autres fromages régionaux. Du miel et des vins du Jura sont également bien présents. Le magasin est ouvert de 9h00 à 12h00 tous les jours sauf le dimanche ainsi que le mardi, vendredi et samedi soir de 16h30 à 18h30.

Fromagerie de Belleherbe

22, Grande Rue - 25380 BELLEHERBE

Patrick FAVROT - 03 81 44 31 03 - pfavrot@aol.com.

FRUITIÈRE DES CRÊTES DU HAUT-DOUBS, À GRAND COMBE DES BOIS

Une visite à Grand Combe des Bois vous permettra de comprendre le nom porté par sa fromagerie : la fromagerie des Crêtes du Haut-Doubs. Effectivement, vous vous trouvez au bord du Doubs : du département, mais également de la rivière du même nom. La Suisse est juste de l'autre côté. Ici, le couple de jeunes fromagers vous proposent une visite où vous pourrez découvrir le métier de fromager mais également celui de fromagère... Les visites guidées se font uniquement sur réservation. En plus de leur Comté, vous pourrez apprécier le beurre de Grand Combe soigneusement préparé et enveloppé par Aline... Le magasin est ouvert du lundi au vendredi de 9h00 à 12h00, le samedi et dimanche de 9h00 à 11h00.

Fromagerie de Grand Combe des Bois

2, rue des Peux - 25210 GRAND COMBE DES BOIS

Aline et Julien METTETAL - 03 81 43 73 64.

FRUITIÈRE DE CHEVIGNY

Située au Nord de Dole, la fromagerie de Chevigny est la plus excentrée de toutes les fromageries à Comté, la plus proche de la région Bourgogne. Vous serez chaleureusement accueillis pour une visite accompagnée par Geneviève Durey qui saura à la fois vous expliquer la production du lait et sa transformation en Comté. Les visites sont guidées et sur réservation uniquement. Magasin ouvert du mardi au jeudi de 10h00 à 12h00 et de 16h00 à 19h00 ; le vendredi et le samedi de 9h30 à 12h00 et de 14h30 à 19h00.

Fromagerie de Chevigny - Rue Amont

39290 CHEVIGNY

Yves MICHEL - 03 84 70 28 56

www.comte.com/chevigny.

COOPÉRATIVE FROMAGÈRE DU CENTRE, À FONCINE-LE-HAUT

NOUVEAU !

Foncine-le-Haut est un très joli village du Haut-Jura où l'esprit coopératif est plutôt présent, et sa fromagerie, située en plein centre, en est un exemple bien vivant ! L'organisation des visites de l'atelier de fabrication tout neuf se mettra en place pour l'hiver 2008, mais le magasin vaut déjà à lui seul le détour. On y trouve 3 sortes de Comté (doux, fruité et vieux), toutes les AOC fromagères comtoises, beaucoup de spécialités fromagères, du beurre cru et de la crème crue « maison », des oeufs, des bières et des yaourts de l'ENILBIO, des oeufs, des salaisons, des biscuits VUEZ, des confitures bio, des Vins du Jura, du jus de pommes...

Détail pratique de la plus haute importance : c'est ouvert tous les jours de l'année de 8h30 à 12h00 et de 16h00 à 19h00 (le dimanche après-midi de 17h00 à 19h00).

Fromagerie de Foncine le Haut

55, grande rue - 39460 FONCINE LE HAUT

Christelle Tarby - 03 84 51 92 46

tarby.c@wanadoo.fr.

FROMAGERIE TRADITIONNELLE DES ROUSSES

NOUVEAU !

La Fromagerie traditionnelle des Rousses a été entièrement rénovée au printemps 2007. Des visites gratuites, guidées et comprenant une dégustation sont possibles toute l'année pour les groupes uniquement et la réservation est hautement recommandée. Sinon, de larges baies vitrées permettent une visite libre avec de belles vues sur l'atelier de fabrication et les caves de pré-affinage. Une muséographie simple avec projection vidéo y présente à toute heure l'activité de la fromagerie.

Le restaurant de fromages attendant est une étape idéale pour parfaire la connaissance gustative des productions du lieu !

Le splendide magasin, qui propose en permanence 3 sortes de Comté du cru et une large gamme de produits régionaux, est ouvert du lundi au samedi de 9h00 à 12h00 et de 15h00 à 19h15 ; le dimanche et les jours fériés de 10h00 à 12h00.

Fromagerie des Rousses

137, rue Pasteur - 39220 LES ROUSSES

Conception Liégeon - 03 84 60 02 62.

CONTACTS PRESSE

> **Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté** - Aurélie Chimier - Avenue de la Résistance - BP 20026 - F - 39801 Poligny cedex - Tél 03 84 37 23 51 - Fax 03 84 37 07 85 - info@lesroutesducomte.com

> **Nansen Développement** - Nicolas Bouveret - 12, rue d'Ain - F - 39300 Champagnole - Mobile 06 83 40 02 29 - Fax 03 84 52 52 82 - nicolas@nansen.fr

> Communiqués et dossiers disponibles en ligne sur www.lesroutesducomte.com, rubrique «Salle de Presse»

> Images numériques libres de droits disponibles sur simple demande.

Les Routes du Comté, réseau touristique et gastronomique dans les Montagnes du Jura financé par le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté avec le concours du Conseil régional de Franche-Comté, de l'Etat, de la Communauté européenne et des Conseils généraux de l'Ain, du Doubs et du Jura.



Les caves d'affinage, ou les vertus du temps qui passe

Pour prendre du goût, le Comté prend son temps. C'est dans le silence et la pénombre de la cave que le Comté va vivre sa seconde transformation.

Au cours de cette longue maturation, il fait l'objet de soins attentifs favorisant le développement organoleptique qui s'opère naturellement au fil des mois.

Au terme de ce séjour en cave (de 4 mois minimum jusqu'à 18, voire 24 mois), chaque Comté aura acquis une « personnalité » qui se traduira par une texture, une couleur et un goût unique.

Visite des caves

En 2008, 4 caves d'affinage impressionnantes sont ouvertes à la visite (1 dans le Doubs et 3 dans le Jura).

Parmi elles...

LES CAVES D'AFFINAGE PETITE DU FORT DE SAINT-ANTOINE

Situé à 1100 m d'altitude entre le Mont d'Or et le lac Saint Point, le Fort Saint Antoine vous accueille et vous invite à découvrir les galeries séculaires en pierre de taille et les cours « cathédrales » abritant 65 000 meules de Comté affinées par les Fromageries Marcel Petite.

Depuis 40 ans, l'affinage lent (10 à 20 mois) dans cette ambiance naturelle unique met en valeur les arômes délicats et fruités des Comté fabriqués dans les fruitières artisanales du Haut-Doubs et du Haut-Jura. Ces meules seront méticuleusement sélectionnées pour être expédiées aux 4 coins du monde. Lors des visites, vous y découvrirez une cave vivante et moderne : après un historique des lieux, un guide de l'Office de Tourisme vous présentera la filière fromagère régionale et les caves d'affinage en parcourant couloirs voûtés, passerelles et caves.

En plus des robots de soins automatiques, un des 15 cavistes travaillant sur le site vous exposera avec passion son savoir-faire avant de vous initier à la dégustation.

- Visites guidées de 1h30, sur réservation obligatoire auprès de l'office de tourisme du Mont d'Or et des 2 lacs au 03 81 69 31 21.
- Visites individuelles toute l'année le jeudi à 9h30 + plusieurs visites chaque jeudi à partir de 9h30 pendant les vacances scolaires + plusieurs visites les mercredis et jeudis en juillet et août, à partir de 9h30.
- Visites de groupes possibles toute l'année du lundi au samedi matin.
- Visites en langues étrangères (anglais et allemand) possibles sur demande. Vêtements chauds fortement conseillés.

Les caves d'affinage Petite du Fort de Saint-Antoine
25370 ST ANTOINE

Séverine Vitte - 03 81 69 31 21
severine.vitte@tourisme-metabief.com
www.comte-petite.com

Informations complètes sur les caves d'affinage ouvertes à la visite : Guide gratuit des Routes du Comté 2008 ou www.lesroutesducomte.com.

LES CAVES D'AFFINAGE ARNAUD DU FORT DES ROUSSES

Venez découvrir la magie des caves d'affinage du Comté Juraflore de Montagne, dont la prestigieuse cave Charles Arnaud, longue de 214 m, unique en Europe.

Découvrez la maquette interactive du Fort des Rousses, avec les fromagers, les militaires anciens et modernes. Écoutez les cris des animaux du Parc Naturel : lynx, chevreuil, grand tétras...

Deux salles d'exposition photo et une muséographie fromagère vous attendent. Pénétrez dans les souterrains du Fort avant d'atteindre l'ancienne poudrière où la projection d'un film de 25 mn vous attend. Initiez-vous enfin à la dégustation de grands fromages de Montagne avant de découvrir une muséographie militaire.

N'oubliez pas de vous munir de vêtements chauds ! L'impressionnante épaisseur des fortifications, jusqu'à 14 mètres, confère une fraîcheur permanente au fort... Durée de la visite guidée : 1h30. Ouvert toute l'année.

- Réservation pour les visites individuelles auprès de l'Office de Tourisme de la Station des Rousses (03 84 60 02 55).
- Réservation pour les visites groupes au Fort des Rousses (03 84 60 02 24).
- Parcours-découverte du Fort en liberté avec la Sogestar (03 84 60 02 55).
- Organisation de séminaires : Profitez des équipements du Fort des Rousses pour conjuguer travail, émotion et découverte du terroir jurassien !

Les caves d'affinage Arnaud du Fort des Rousses - 39220 LES ROUSSES

Nathalie Tomasetti - Bernard Detrez
03 84 60 02 24 - www.fromageries-arnaud.com.



CONTACTS PRESSE

> Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté - Aurélie Chimier - Avenue de la Résistance - BP 20026 - F - 39801 Poligny cedex - Tél 03 84 37 23 51 - Fax 03 84 37 07 85 - info@lesroutesducomte.com

> Nansen Développement - Nicolas Bouveret - 12, rue d'Ain - F - 39300 Champagnole - Mobile 06 83 40 02 29 - Fax 03 84 52 52 82 - nicolas@nansen.fr

> Communiqués et dossiers disponibles en ligne sur www.lesroutesducomte.com, rubrique « Salle de Presse »

> Images numériques libres de droits disponibles sur simple demande.

Les Routes du Comté, réseau touristique et gastronomique dans les Montagnes du Jura financé par le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté avec le concours du Conseil régional de Franche-Comté, de l'Etat, de la Communauté européenne et des Conseils généraux de l'Ain, du Doubs et du Jura.



Les Amis du Comté

🌱 La filière Comté a la chance de compter, en son sein ou dans son environnement, un grand nombre de personnes prêtes à être des porte parole actifs des valeurs du Comté, de son savoir-faire, de ses paysages, de son goût...

Les missions de l'association des Amis du Comté sont nombreuses :

- Favoriser la connaissance et la notoriété du Comté auprès de tous les publics.
- Mettre à disposition les compétences de ses membres auprès de l'Interprofession ou auprès d'autres structures oeuvrant pour la promotion et la découverte du patrimoine touristique du Massif jurassien.
- Développer la formation de ses membres.
- Favoriser les échanges d'expériences.
- Favoriser le rayonnement de la Maison du Comté et des Routes du Comté et participer à leur animation et leur gestion.

Dans ce contexte, les membres sont régulièrement sollicités afin de réaliser des séances de dégustation de différents Comtés, des fabrications en plein air, des formations auprès des acteurs touristiques du Massif jurassien (et notamment des restaurateurs), des visites à la Maison du Comté...

Les Amis du Comté

**CIGC - Avenue de la Résistance - 39800 Poligny
03 84 37 78 40**

Le Groupuscule d'Actions Gustatives (GAG)

🌱 Le GAG, Groupuscule d'Actions Gustatives, composé de Claire Perrot et Didier Sintot, propose, organise et anime de nombreuses animations pédagogiques basées sur la dégustation. Bien que travaillant sur différents aliments, et particulièrement sur les vins et produits de notre région, le terrain d'action privilégié de ces 2 franc-comtois est le monde du Comté. Les actions concernant le Comté sont conçues et réalisées sous différentes formes :

- Animations autour du goût destinées au grand public ou à des professionnels (crémiers, sommeliers, oenologues...) dans le cadre de foires ou de salons ainsi que de manière ponctuelle (ex : soirées à thème).
- Interventions pédagogiques de sensibilisation au goût en écoles primaires ou collèges, cours de dégustation dans des classes spécialisées, modules de formations grand public en une ou plusieurs séances sur la dégustation des Comté.
- Ateliers de micro-fabrication « à la manière du Comté » permettant aux enfants de produire un fromage à partir d'un litre de lait tout en reproduisant chaque étape du travail en fruitière. Ces ateliers sont naturellement complétés par une séance de dégustation.
- Ateliers du goût proposant aux adultes des mariages originaux avec le Comté : Comté et vins du Jura, Comté et vins de Chateaufort du Pape, Comté et Champagne, Comté et épices...

Contacts :

Claire Perrot - 06 03 71 14 76 - e-claire@wanadoo.fr
Didier Sintot - 06 75 23 56 65 - sintot.didier@wanadoo.fr

CONTACTS PRESSE

> **Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté** - Aurélie Chimier - Avenue de la Résistance - BP 20026 - F - 39801 Poligny cedex - Tél 03 84 37 23 51 - Fax 03 84 37 07 85 - info@lesroutesducomte.com
> **Nansen Développement** - Nicolas Bouveret - 12, rue d'Ain - F - 39300 Champagnole - Mobile 06 83 40 02 29 - Fax 03 84 52 52 82 - nicolas@nansen.fr

> Communiqués et dossiers disponibles en ligne sur www.lesroutesducomte.com, rubrique «Salle de Presse»

> Images numériques libres de droits disponibles sur simple demande.

Les Routes du Comté, réseau touristique et gastronomique dans les Montagnes du Jura financé par le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté avec le concours du Conseil régional de Franche-Comté, de l'Etat, de la Communauté européenne et des Conseils généraux de l'Ain, du Doubs et du Jura.



La Maison du Comté

Un parcours découverte interactif, ludique et sensoriel

L'espace muséographique de la Maison du Comté est totalement dédié à l'éveil des cinq sens grâce à des maquettes, des dispositifs interactifs, des ambiances sonores et une dégustation qui conclut le parcours. Tout y est fait pour vous donner l'envie d'aller plus loin dans vos découvertes, et de partir sur... les Routes du Comté !

Découverte d'un territoire et de ses paysages

L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) délimite précisément le territoire de production du Comté. Faites connaissance avec ce pays de moyennes montagnes aux saisons franches, aux prairies couronnées de sapins, aux villages bien vivants.

De la prairie à la cave d'affinage

Maquette animée, vidéo, outils de la vie quotidienne de la ferme et de la fromagerie, vous racontent l'histoire de la patiente élaboration d'une meule de Comté.

Le mystère des arômes

La roue des arômes vous posera d'odorantes énigmes, faisant appel à vos souvenirs d'enfance, ces souvenirs de goûters, des souvenirs de cuisine maternelle, de vacances à la ferme...

Publicités d'hier et d'aujourd'hui

Un florilège des spots télévisés Comté de ces 30 dernières années, reflet de leur époque ! L'humour est souvent présent mais le décalage du temps rend plus drôle encore ces petites histoires publicitaires.

Le rite de la dégustation

Au terme de la visite, une dégustation de plusieurs Comtés pour une découverte sensorielle originale. Jamais plus vous ne mangerez un Comté de la même manière.

Maison du Comté
Avenue de la Résistance - 39800 Poligny
Tel 03 84 37 78 40
www.maison-du-comte.com

LES Z'ATELIERS JUNIORS

> L'APPRENTI-FROMAGER

(mini-fabrication de fromage « façon Comté »). Les enfants sont invités à reproduire les gestes et techniques du fromager à et à comprendre les étapes de transformation du lait au moyen d'expériences ludiques jusqu'à l'obtention d'un fromage, la mise sous presse et l'affinage. Cette animation comprend la visite et la dégustation de 2 Comtés.

- À partir de 5 € par enfant par groupes de 10 à 25 enfants (division en 2 groupes au delà de 15).

> L'ATELIER DU GOÛTEUR

(dégustation par l'exploration des 5 sens). Après une visite de la Maison du Comté axée sur l'utilisation des 5 sens dans les métiers du Comté et une découverte de l'univers aromatique de ce fromage, les enfants sont invités à explorer leurs propres sens à travers différentes expériences visuelles, tactiles, olfactives et gustatives.

- À partir de 2,50 € par enfant par groupes de 10 à 25 enfants (division en 2 groupes au delà de 15).

Infos pratiques

Horaires d'ouverture

- > Avril, Octobre + vacances de Noël, de Toussaint, d'Hiver : de 14h00 à 17h00* du mardi au dimanche

- > Mai, Juin, Septembre tous les jours de 14h00 à 18h00*

- > Juillet et Août : tous les jours de 10h00 à 12h00* et de 14h00 à 18h00*

* dernière visite

- > Groupes accueillis toute l'année sur réservation.

Départ des visites toutes les demi-heures.

Tarifs Individuels

- > Adultes : 4 €

- > Lycéens, étudiants, tarifs réduits : 3 € (sur présentation de justificatif)

- > Enfants 6-16 ans : 2,5 €

- > Moins de 6 ans : gratuit

Tarifs Groupes

- > Adultes (à partir de 10 personnes) : 3 €

- > Scolaires (à partir de 10 scolaires) : 1,50 €

Toutes les visites sont guidées et comprennent la dégustation de 2 Comtés.



CONTACTS PRESSE

> Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté - Aurélie Chimier - Avenue de la Résistance - BP 20026 - F - 39801 Poligny cedex - Tél 03 84 37 23 51 - Fax 03 84 37 07 85 - info@lesroutesducomte.com

> Nansen Développement - Nicolas Bouveret - 12, rue d'Ain - F - 39300 Champagnole - Mobile 06 83 40 02 29 - Fax 03 84 52 52 82 - nicolas@nansen.fr

> Communiqués et dossiers disponibles en ligne sur www.lesroutesducomte.com, rubrique «Salle de Presse»

> Images numériques libres de droits disponibles sur simple demande.

Les Routes du Comté, réseau touristique et gastronomique dans les Montagnes du Jura financé par le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté avec le concours du Conseil régional de Franche-Comté, de l'Etat, de la Communauté européenne et des Conseils généraux de l'Ain, du Doubs et du Jura.



Les musées fromagers

Où enrichir ses connaissances au Pays du Comté ?

En 2008, 25 musées, directement fromagers ou en lien proche avec l'histoire du Comté sont proposés aux visiteurs dans toute la zone AOC.

Parmi eux...

FRUITIÈRE D'ORDONNAZ

Ce bâtiment existe depuis 1881, date à laquelle a commencé l'activité de la Société Coopérative Laitière d'Ordonnaz, qui rassemblait, avant la guerre de 14/18, près de 60 producteurs du village. La fruitière a été conservée en l'état; elle est en cours de réhabilitation. La partie musée bénéficie d'un légendage pour permettre aux visiteurs, en l'absence d'un guide, de connaître le nom des appareils utilisés ainsi que la façon de s'en servir. Une fois par mois, en saison, se déroule une visite guidée du village (ou plus, à la demande) qui inclut la fruitière du village. Celle-ci a cessé ses activités en 1969, le dernier fruitier étant Marius Perret. Elle sert également à des fabrications «à l'ancienne» à titre de démonstration. Un magasin de vente est attenant, où on peut se procurer produits laitiers, pain de campagne et produits du terroir. Ouvert tous les jours de 9h30 à 12h00 et de 14h30 à 19h00, sauf le lundi toute la journée et le mardi matin.

Fruitière d'Ordonnaz - 01510 ORDONNAZ
Nicole-Claude Meschin - 04 74 40 90 37
ncmeschin@aol.com

MUSÉE RURAL DE L'ANCIENNE FRUITIÈRE DE LA PESSE

Vers la fin du XVIII^e siècle de nombreuses fruitières virent le jour dans le Haut-Jura et remplacèrent progressivement les fromageries individuelles des différentes fermes du territoire. En 1914, à l'initiative de la commune, fut construit l'imposant bâtiment du « chalet modèle » qui accueillit la nouvelle fromagerie. Sa création s'inscrit dans le vaste mouvement coopératif de cette époque. Il traduisait l'esprit de solidarité et de fraternité qui animait autant le monde paysan que celui des ouvriers. La fruitière voit son essor compromis par la guerre de 14-18, son activité ne démarrera véritablement qu'en 1921. Géré par des « producteurs de lait-sociétaires » pendant près de 80 ans, le chalet modèle devint aussi le premier centre de formation de fromagers pour le Bleu de Septmoncel ou de Gex. On y fabriqua les 3 grands fromages du Jura : le Bleu de Gex appelé désormais Bleu de Gex/Haut-Jura, le Comté et le Morbier. L'activité fromagère cessa en 1998. Grâce à Catherine et Emmanuel Grenard, le musée rural de La Pesse allait naître peu de temps après...

Si vous êtes un organisateur de voyages ou si vous êtes un groupe d'amis en promenade de découvertes, prenez contact avec nous pour organiser dans les meilleures conditions une visite du musée, une dégustation et des achats. Les groupes comprennent 10 personnes au moins pour les visites et 15 pour les dégustations.

La Fruitière - 39370 LA PESSE
Martine Chazotte - 03 84 42 70 47
www.massifdujura.com/site-lafruitiere

Informations complètes sur les musées fromagers et les étapes Patrimoine : Guide gratuit des Routes du Comté 2008 ou www.lesroutesducomte.com.

LES AUTRES MUSÉES

AIN

- **La Cuivrie de Cerdon** - 01450 CERDON
- **Musée du Bugey-Valromey** - 01260 LOCHIEU
- **Musée du Revermont** - 01370 TREFFORT

DOUBS

- **Fromagerie-Musée de Trepot** - 25620 TREPOT
- **Le Hameau du Fromage** - 25330 CLERON
- **Ecomusée L'abeille du Haut-Doubs** - 25520 AUBONNE
- **Ecomusée Maison Michaud** - 25240 CHAPELLE DES BOIS
- **Ferme-Musée La Pastorale** - 25560 BONNEVAUX
- **La Ferme Musée du Montagnon** - 25390 FOURNETS LUISANS
- **Le Tuyé de Papy Gaby** - 25650 GILLEY
- **Musée des Maisons Comtoises** - 25360 NANCRAJ
- **Musée Rural de Fouchérons** - 25620 FOUCHÉRANS
- **Musée-Relais du Cheval de Trait Comtois et de la Forêt** - 25270 LEVIER

JURA

- **Chalet du Coin d'Aval** - 39150 FORT DU PLASNE
- **Fromageries Vagne** - 39210 CHATEAU CHALON
- **Fruitière 1900 de Thoiria** - 39130 THOIRIA
- **Mon Rêve, Exposition de tracteurs** - 39250 MOURNANS CHARBONNY
- **La Maison de Louis Pasteur** - 39600 ARBOIS
- **La Maison du Parc du Haut-Jura** - 39310 LAJOUX
- **Maison Natale de Pasteur** - 39100 DOLE
- **Moulin écomusée de Pont des Vents** - 39320 MONTFLEUR
- **Musée de la Vigne et du Vin** - 39600 ARBOIS

CONTACTS PRESSE

> **Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté** - Aurélie Chimier - Avenue de la Résistance - BP 20026 - F - 39801 Poligny cedex - Tél 03 84 37 23 51 - Fax 03 84 37 07 85 - info@lesroutesducomte.com
 > **Nansen Développement** - Nicolas Bouveret - 12, rue d'Ain - F - 39300 Champagnole - Mobile 06 83 40 02 29 - Fax 03 84 52 52 82 - nicolas@nansen.fr
 > Communiqués et dossiers disponibles en ligne sur www.lesroutesducomte.com, rubrique «Salle de Presse»
 > Images numériques libres de droits disponibles sur simple demande.

Les Routes du Comté, réseau touristique et gastronomique dans les Montagnes du Jura financé par le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté avec le concours du Conseil régional de Franche-Comté, de l'Etat, de la Communauté européenne et des Conseils généraux de l'Ain, du Doubs et du Jura.



Les balades commentées

De plus en plus, les fermes et les fruitières s'ouvrent à l'accueil touristique. Cependant, le travail quotidien ne permet pas toujours la disponibilité que les visiteurs sont en droit d'attendre. C'est pourquoi se développent, dans tout le Massif jurassien, des formules de découvertes guidées par des accompagnateurs passionnés issus de l'univers Comté.

Ces formules vous permettront de découvrir et comprendre le lien naturel entre les paysages, les sols, le travail des hommes et... les saveurs du Comté.

Où se promener au Pays du Comté ?

En 2008, une vingtaine de formules de découverte sont proposées aux visiteurs dans toute la zone AOC.

Parmi elles...

☘ MARIE-ÂNES

Marie Pitou propose des randonnées avec des ânes de bât, 1h30, demi-journée et journée, pour les plus sportifs et confirmés des randos de plusieurs jours. Les ânes portent sacs et jeunes enfants en dessous de 8 ans.

Marie propose également cette année des anniversaires : un après-midi avec les ânes; promenade à dos d'ânes, brossage, curage de pieds découverte de l'exploitation de la traite des vaches etc.

Visite de l'exploitation «du lait au Comté» : découverte de la traite, alimentation des vaches et des veaux. en fonction des saisons les clients peuvent rentrer les vaches à l'étable. Visite de la fromagerie de Brénod avec ou sans guide.

Accueil du public tous les jours sur réservation.
Marie-Ânes - Chemin de la Gouille - 01110 BRENOD
Marie Pitou - 04 74 36 00 71 - www.marie-anes.com.

☘ DÉCOUVERTE DE MOUTHE ET DES PONTETS AVEC UN GENS DE PAYS...

Jean-Marie Létoublon est le représentant des «Gens de Pays» pour les régions de Mouthe et des Pontets. Véritable «mémoire vivante» de ces pays, Jean-Marie propose des visites accompagnées des fromageries des Pontets et de Mouthe, suivies de visites dans des exploitations laitières et dans les pâturages au fil de la saison...

Sorties tous les mardis (Mouthe 9h30) et vendredis (Les Pontets 9h00) pendant les vacances scolaires. Réservation indispensable dans les fromageries (Mouthe 03 81 69 26 23 / Les Pontets 03 81 69 26 06). Également balades découverte de la tourbière vivante.

Jean-Marie Létoublon
4, rue du Stade - 25240 MOUTHE - 03 81 69 20 46

Toutes les balades commentées et les itinéraires découverte : www.lesroutesducomte.com.

☘ DÉCOUVERTE DE LA NATURE, PROMENADES ET RANDONNÉES DANS LE MASSIF DU JURA POUR PERSONNES HANDICAPÉES

En chemin, l'accompagnateur en montagne raconte le pays et lit le paysage dans un vocabulaire adapté, propose des petits jeux simples. Avec lui, le groupe s'approche des plantes pour les toucher, les sentir, les reconnaître. Dans un village ou un monument, par le toucher, nous faisons connaissance avec les pierres et les sculptures, dans le respect de la protection du patrimoine.

S'engager sur le petit sentier, explorer le coeur de la forêt, descendre le parcours des cascades, écouter et reconnaître un chant d'oiseau, goûter une baie comestible... tous ces plaisirs simples enrichissent la découverte qui se fait avec les jambes, les sens, le coeur et la tête.

Pour les bons marcheurs, nous partons à l'aventure pour plusieurs jours d'itinérance.

• Accompagnateur en montagne diplômé, professionnel de randonnée et de découverte, expérimenté dans sa pratique avec Certificat de Qualification Handisport.

• Itinéraires soigneusement repérés et choisis pour leur intérêt de découverte et les commodités offertes.
• Pas de course : la performance se mesure par notre capacité à choisir le bon parcours, à nous adapter aux difficultés du terrain.

Ensemble, nous partageons la fierté d'avoir fourni un effort et franchi des difficultés avec succès, récompensés par le plaisir de découvrir la beauté du monde.

Bol d'Air, ensemble, la nature accessible
Rue du Dr Droux - 39300 CHAPOIS
Thierry Nézet - 06 81 27 13 29 - www.boldairjura.fr.

CONTACTS PRESSE

> **Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté** - Aurélie Chimier - Avenue de la Résistance - BP 20026 - F - 39801 Poligny cedex - Tél 03 84 37 23 51 - Fax 03 84 37 07 85 - info@lesroutesducomte.com

> **Nansen Développement** - Nicolas Bouveret - 12, rue d'Ain - F - 39300 Champagnole - Mobile 06 83 40 02 29 - Fax 03 84 52 52 82 - nicolas@nansen.fr

> Communiqués et dossiers disponibles en ligne sur www.lesroutesducomte.com, rubrique «Salle de Presse»

> Images numériques libres de droits disponibles sur simple demande.

Les Routes du Comté, réseau touristique et gastronomique dans les Montagnes du Jura financé par le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté avec le concours du Conseil régional de Franche-Comté, de l'Etat, de la Communauté européenne et des Conseils généraux de l'Ain, du Doubs et du Jura.



Les étapes gourmandes

Amateurs de Comté, amoureux des paysages jurassiens, vous êtes aussi, à n'en pas douter, de fins gourmets épris de cuisine régionale, de saveurs authentiques.

Les Routes du Comté ont sélectionné pour vous des dizaines d'étapes gourmandes dont les recettes de terroir, paysannes ou gastronomiques, vous réservent de délicieuses rencontres.

PARMIS LES RESTAURANTS FROMAGERS

L'Anversis, bistro de Montagne

La Combe du Lac - 39310 LAMOURA
Bernard Robbe - 03 84 41 20 91 - www.lanversis.com.

PARMIS LES FERMES-AUBERGES BIENVENUE À LA FERME

La Petite Echelle

Chalet d'alpage - 25370 ROCHEJEAN
Marie-Noëlle et Norbert Bournez - 03 81 49 93 40
www.lapetiteechelle.com.

PARMIS LES GOÛTERS À LA FERME BIENVENUE À LA FERME

Ferme-Auberge des Seignes

12, Les Seignes - 25650 GILLEY
Stéphanie et Walter Bole-Richard - 03 81 43 38 10.

PARMIS LES HÔTELS-RESTAURANTS LOGIS DE FRANCE

Auberge du Coude **

25160 LABERGEMENT SAINTE MARIE
Michèle-Alice Létoublon - 03 81 69 31 57
www.aubergeducoude.com.

PARMIS LES RESTAURANTS TABLES COMTOISES

La Finette - Taverne d'Arbois

22, avenue Louis Pasteur - 39600 ARBOIS
Alexandre Liger - 03 84 66 06 78 - www.finette.fr.

PARMIS LES RESTAURANTS GASTRONOMIQUES

Château du Mont Joly ****

6, rue du Mont Joly - 39100 SAMPANS
Catherine et Romuald Fassenet - 03 84 82 43 43
www.chateaumontjoly.com.

PARMIS LES RESTAURANTS TRADITIONNELS COMTOIS

Auberge de la Distillerie - Chez Michel

25240 CHAPPELLE DES BOIS
Pascale et Guy Michel - 03 81 69 21 64
www.auberge-distillerie.fr.

PARMIS LES PAUSES GOURMANDES LE LONG DES GRANDES TRAVERSÉES DU JURA

Auberge Le Catray - Plateau de Retord

01200 CHATILLON en MICHAILLE
Carine et Hubert Naud - 04 50 56 56 25
www.auberge-le-catray.com.

PARMIS LES ATELIERS DE CUISINE AU PAYS DU COMTÉ

Coulistes gourmandes

76, Grande rue - 01220 DIVONNE les BAINS
Dominique Roué - 04 50 99 04 32
www.coulistes-gourmandes.fr.

EN DEHORS DES MONTAGNES DU JURA...

• Auberge du Valburgeois

41, grande rue - 61370 ST GAUBURGE STE COLOMBE
02 33 34 01 44 - valburgeois@free.fr.

• La Cloche à fromage

27, rue des Tonneliers - 67000 STRASBOURG
03 88 52 04 03 - www.cheese-gourmet.com.

• Le Chevert - 34, rue Chevert - 75007 PARIS

01 47 05 51 09 - www.chevert.com.

• L'Oranger - Rue du Château - 70360 TRAVES

03 84 92 78 74 - www.loranger-70.com.

• Au bon goût franc-comtois

43, rue Vasselot - 35000 RENNES
02 99 79 52 61 - www.aubongoutfranccomtois.com.

Les meilleures adresses gourmandes
au Pays du Comté :
www.lesroutesducomte.com

CONTACTS PRESSE

> Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté - Aurélie Chimier - Avenue de la Résistance - BP 20026 - F - 39801 Poligny cedex - Tél 03 84 37 23 51 - Fax 03 84 37 07 85 - info@lesroutesducomte.com

> Nansen Développement - Nicolas Bouveret - 12, rue d'Ain - F - 39300 Champagnole - Mobile 06 83 40 02 29 - Fax 03 84 52 52 82 - nicolas@nansen.fr

> Communiqués et dossiers disponibles en ligne sur www.lesroutesducomte.com, rubrique «Salle de Presse»

> Images numériques libres de droits disponibles sur simple demande.

Les Routes du Comté, réseau touristique et gastronomique dans les Montagnes du Jura financé par le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté avec le concours du Conseil régional de Franche-Comté, de l'Etat, de la Communauté européenne et des Conseils généraux de l'Ain, du Doubs et du Jura.



Les étapes douillettes

Les adresses les plus douillettes
au Pays du Comté :
www.lesroutesducomte.com.

Un séjour au Pays du Comté réussi passe aussi par de belles nuits réparatrices... Les Routes du Comté ont ainsi sélectionné pour vous des dizaines d'étapes douillettes dont le confort et l'originalité vous réservent de douces surprises...

PARMI LES FERMES DE SÉJOURS

Ferme des 5 Fleurs ***

1, rue des Carrières - 25190 VALONNE
Maryline et Stéphane Ponçot - 03 81 93 35 09
www.fermedes5fleurs.com.



PARMI LES HÔTELS-RESTAURANTS LOGIS DE FRANCE

L'Étang du Moulin *** - 25210 BONNETAGE
Jacques Barnachon - 03 81 68 92 78
www.etang-du-moulin.fr.



PARMI LES HÉBERGEMENTS DU RÉSEAU GRANDES TRAVERSÉES DU JURA

Les Pelaz ** - Les Plans - 01260 HOTONNES
Jocelyne Bianchi-Thurat - 04 79 87 65 73
lespelaz.free.fr.



PARMI LES HÉBERGEMENTS LABELLISÉS GÎTES DE FRANCE

Maison atHOME**** - 39250 MOURNANS CHARBONNY
Frédérique et Gilles Chauvin - 03 81 39 11 48
www.maison-at-home.com.



PARMI LES LOCATIONS CLÉVACANCES

Chalet du Murger *** - Le Coin dernier
Les Marais - 39400 MORBIER
Brigitte Adenot - 06 73 68 66 77
www.locationchaletsjura.com.



PARMI LES GÎTES DU RÉSEAU AMIES EN FRANCHE-COMTÉ

Chez Agnès - Les Tilleuls
Chemin de Brenne - 39230 DARBONNAY
Agnès Fougère - 03 84 85 58 27
www.amiesenfranche-comte.com/pro_agn.htm.



PARMI LES HÉBERGEMENTS DU RÉSEAU MAISONS COMTOISES

Les Greniers du Meix-Lagor ****
25500 MONTLEBON SUR LA SEIGNE
Nicole et Christian Monnet - 03 81 67 26 03
www.meix-lagor.com.



PARMI LES HÉBERGEMENTS DU RÉSEAU LAC-CHALAIN.COM

Chalain Rental ****
6 chemin du Châtelet - 39130 MARGIGNY
Laurent Etienne - 06 07 36 10 38
www.chalainrental.com.

PARMI LES CENTRES DE VACANCES DU RÉSEAU FRANCHE-MONTAGNE

Le Grand Tétrás
22, rue du Doubs - 25370 LES LONGEVILLES MT D'OR
Julie Kervarec - 03 81 49 90 67
www.lvt-leventdularge.com.



CONTACTS PRESSE

> Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté - Aurélie Chimier - Avenue de la Résistance - BP 20026 - F - 39801 Poligny cedex - Tél 03 84 37 23 51 - Fax 03 84 37 07 85 - info@lesroutesducomte.com

> Nansen Développement - Nicolas Bouveret - 12, rue d'Ain - F - 39300 Champagnole - Mobile 06 83 40 02 29 - Fax 03 84 52 52 82 - nicolas@nansen.fr

> Communiqués et dossiers disponibles en ligne sur www.lesroutesducomte.com, rubrique «Salle de Presse»

> Images numériques libres de droits disponibles sur simple demande.

Les Routes du Comté, réseau touristique et gastronomique dans les Montagnes du Jura financé par le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté avec le concours du Conseil régional de Franche-Comté, de l'Etat, de la Communauté européenne et des Conseils généraux de l'Ain, du Doubs et du Jura.



Les meilleures idées séjours au Pays du Comté : www.lesroutesducomte.com.



Montagnes du Jura

Les légendes naissent là

CENTRE DE CONTACTS ET DE RÉSERVATIONS MONTAGNES DU JURA

Information, conseil, et réservation

N°Azur 0810 08 48 18
PRIX APPEL LOCAL

Ouvert du lundi au jeudi de 9h00 à 18h00 et le vendredi de 9h00 à 17h00.

Les idées séjours au Pays du Comté

Envie d'un séjour tout compris ?

Voici quelques idées parmi la soixantaine proposée cette année par les réceptifs de la zone AOC Comté...

Parmi les séjours pour individuels

RENCONTRES SENSORIELLES AU PAYS DU COMTÉ

3 jours / 2 nuits. À partir de 192 € / pers.

Hôtel-Restaurant du Bois Dormant ***

39300 CHAMPAGNOLE

03 84 52 66 66 - www.bois-dormant.com.

WEEK-END COMTÉ PASSION CÔTÉ PLAISIR

195 € pour 2 personnes.

Domaine du Revermont *** - 39230 PASSEANS

03 84 44 61 02 - www.domaine-du-revermont.fr.

PLAISIRS DU COMTÉ DANS LE HAUT-JURA

2 jours / 1 nuit. 165 € pour 2 personnes.

Au Moulin des Truites Bleues *** - 39150 FORT DU PLASNE

03 84 60 20 82 - www.truites-bleues.com.

SUR LES ROUTES DU COMTÉ

2 jours / 1 nuit. Votre cadeau de bienvenue : 250 g de Comté à retirer dans l'une des fruitières du département. Tarif par personne : 76 € en chambre d'Hôte ; 94 € en Logis de France.

Loisirs Accueil Doubs - 25000 BESANÇON

03 81 21 29 80 - www.doubs.travel.

VOYAGES AU PAYS DU COMTÉ

2 formules week-end ou semaine à partir de 260 € par personne.

Loisirs Accueil Jura - 39000 LONS LE SAUNIER

03 84 87 08 88 - www.jura-reservation.com.

FAITES VOTRE CAVE AU PAYS DU COMTÉ

3 jours / 2 nuits. Offert avec ce séjour : Un bon pour 250 g de Comté, par personne, à échanger dans toute fruitière à Comté ! 170 € par personne.

Sylver Tours - 39600 ARBOIS

Tel.: 03 84 66 22 46 - www.sylver-tours.com.

Parmi les séjours pour groupes

A LA DÉCOUVERTE DES MEILLEURES SAVEURS DU JURA...

Excursion à la journée à partir de 35 € par personne.

Espace gourmand - 39140 BLETTERANS - 03 84 85 13 71

ENTRE LACS ET MONTAGNES DU JURA

Excursion à la journée à partir de 30 € par personne.

Loisirs Accueil Doubs - 25000 BESANÇON

03 81 21 29 80 - www.doubs.travel.

LE JURA VOUS LIVRE SES SECRETS

4 jours / 3 nuits. A partir de 208 € par personne (base 45 personnes).

Juragence - 39000 LONS LE SAUNIER

03 84 47 87 77 - www.juragence.com/receptif.

ESCAPADE DANS LE JURA

2 jours / 1 nuit*. A partir de 126 € par personne (base 30 personnes).

Juragence - 39000 LONS LE SAUNIER

03 84 47 87 77 - www.juragence.com/receptif.

PRENEZ DE LA HAUTEUR DANS LES MONTAGNES DU JURA

2 jours / 1 nuit. 135 € par personne (base 30 personnes).

Loisirs Accueil Ain - 01000 BOURG EN BRESSE

04 74 32 31 30 - www.01.loisirs-accueil.fr.

CHARME ET GASTRONOMIE COMTOISE

3 jours / 2 nuits. A partir de 167 € par personne.

Loisirs Accueil Doubs - 25000 BESANÇON

03 81 21 29 80 - www.doubs.travel.

AU COEUR DES MONTAGNES DU JURA

3 jours / 2 nuits. A partir de 210 € par personne.

Loisirs Accueil Doubs - 25000 BESANÇON

03 81 21 29 80 - www.doubs.travel.

SAVOIR-FAIRE ET TERROIR FRANC-COMTOIS

6 jours / 5 nuits. À partir de 496 € par personne (base 20 personnes).

Arbois Tourisme - 39600 ARBOIS

03 84 66 05 46 - www.arboistourisme.com.

BIENVENUE EN PAYS JURASSIEN

6 jours / 5 nuits. À partir de 444 € par personne (base 45 personnes).

Juragence - 39000 LONS LE SAUNIER

03 84 47 87 77 - www.juragence.com/receptif.

ARTS ET TRADITIONS EN FRANCHE-COMTÉ

5 jours / 4 nuits. À partir de 309 € par personne.

Loisirs Accueil Doubs - 25000 BESANÇON

03 81 21 29 80 - www.doubs.travel.

Parmi les séjours pour Enfants/ados

ESCAPADE EN FRANCHE-MONTAGNE

Semaine en groupes pour les 12/15 ans.

Ethic Etapes La Roche du Trésor - 25510 PIERREFONTAINE LES VARANS

03 81 56 07 50 - www.rochedutresor.com.

GASTRONOMES ET CULOTTES COURTES

Semaine en groupes à partir du CP.

Ethic Etapes La Roche du Trésor

25510 PIERREFONTAINE LES VARANS

03 81 56 07 50 - www.rochedutresor.com.

LA NATURE EN TOUT SENS

Semaine en groupe scolaire. A partir de 201 € par enfant.

Le Grand Tétras - 25370 LES LONGEVILLES MT D OR

03 81 49 90 67 - www.lvt-leventdularge.com.

Parmi les séjours pour entreprises

SÉMINAIRE RAKÉTÉCOMTÉ DANS LE JURA

Sylver Tours - 39600 ARBOIS

03 84 66 22 46 - www.sylver-tours.com.

LA ROUE DU COMTÉ

Challenge/Détente à partir de 15 personnes.

Cap Loisirs - 25440 QUINGEY

03 81 63 69 41 - www.cap-loisirs.fr.

COCKTAIL JURASSIEN POUR JOURNÉES D'ÉTUDES ET SÉMINAIRES

Jura Events - 39200 ST CLAUDE

03 63 97 51 98 - www.jura-events.fr.

CONTACTS PRESSE

> **Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté** - Aurélie Chimier - Avenue de la Résistance - BP 20026 - F - 39801 Poligny cedex - Tél 03 84 37 23 51 - Fax 03 84 37 07 85 - info@lesroutesducomte.com

> **Nansen Développement** - Nicolas Bouveret - 12, rue d'Ain - F - 39300 Champagnole - Mobile 06 83 40 02 29 - Fax 03 84 52 52 82 - nicolas@nansen.fr

> Communiqués et dossiers disponibles en ligne sur www.lesroutesducomte.com, rubrique «Salle de Presse»

> Images numériques libres de droits disponibles sur simple demande.

Les Routes du Comté, réseau touristique et gastronomique dans les Montagnes du Jura financé par le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté avec le concours du Conseil régional de Franche-Comté, de l'Etat, de la Communauté européenne et des Conseils généraux de l'Ain, du Doubs et du Jura.

Les autres routes thématiques du Pays du Comté

Les Routes du Comté vous invitent aussi à vous évader, à prendre d'autres chemins de traverse qui vous raconteront d'autres histoires. À chaque étape, sur chaque route, vous rencontrerez des femmes et des hommes passionnés, qui sauront vous ouvrir leur univers...



LA ROUTE TOURISTIQUE DES VINS DU JURA

Typique, rare, accueillant, le vignoble jurassien constitue une destination de premier choix pour tous les amateurs de vins. Mais pas seulement. Car si le caractère de ses vins est unique, c'est parce que la terre qui les nourrit l'est aussi. Paysages enivrants, patrimoine coloré, nature pétillante, gastronomie attachante... c'est aussi tout cela la route des Vins du Jura. Qui que vous soyez, quoi que vous recherchiez, laissez-vous inspirer...Ecrin de raisin, le Jura vous livre ses trésors...

Informations : 03 84 66 26 14
www.laroutedesvinsdujura.com



LES GRANDES TRAVERSÉES DU JURA

Itinéraires de randonnée et de découverte du Massif du Jura :

- > Un itinéraire de VTT de 380 km créé en 1992
 - > Un itinéraire de ski nordique de 180 km créé dans les années 70
 - > Un itinéraire pédestre de 400 km depuis 2004
- Les Grandes Traversées du Jura regroupent 130 structures publiques ou privées, dont 90 hébergements touristiques.

Informations : 03 84 51 51 51 - www.gtj.asso.fr



LA LIGNE DES HIRONDELLES

La Ligne des Hirondelles traverse le Jura de part en part, reliant Dole à Saint-Claude. Plus de 120 km de voyage entre ciel et terre, entre plaine et montagne. 2h30 de cheminement à travers la forêt de Chaux, les réputés vignobles de l'Arbois, les vastes plateaux du Grandvaux, la Vallée de la Bienne...

En libre découverte ou en formules accompagnées, les curiosités qui jalonnent cette voie d'exception sont nombreuses.

Laissez-vous guider par l'un des professionnels du territoire pour une escapade ferroviaire d'une demi-journée, d'une journée ou de quelques jours autour de la Ligne des Hirondelles !

Informations : 03 84 34 12 30
www.lignedeshirondelles.fr



LA ROUTE DES SAVOIR-FAIRE

La Route des Savoir-faire regroupe les musées et les maisons thématiques présentant l'histoire et la diversité de ces savoir-faire, ainsi que les artisans du Parc Naturel régional du Haut-Jura, qui reçoivent le public pour leur faire découvrir leur métier et leur production. Rendez leur visite, vous ne serez pas déçu.

Informations : 03 84 34 12 30 - www.parc-haut-jura.fr



LE CIRCUIT DES SAVEURS ET DES SAVOIR-FAIRE

Informations : 03 84 66 58 42
www.jura-paysdurevermont.fr



LA ROUTE DES SAPINS DU HAUT-BUGEY

Informations : 04 74 32 31 30
www.ain-tourisme.com



LA ROUTE DE LA BRESSE

Informations : 04 74 32 31 30
www.ain-tourisme.com



LA ROUTE DU BUGEY

Informations : 04 74 32 31 30
www.ain-tourisme.com

CONTACTS PRESSE

> Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté - Aurélie Chimier - Avenue de la Résistance - BP 20026 - F - 39801 Poligny cedex - Tél 03 84 37 23 51 - Fax 03 84 37 07 85 - info@lesroutesducomte.com

> Nansen Développement - Nicolas Bouveret - 12, rue d'Ain - F - 39300 Champagnole - Mobile 06 83 40 02 29 - Fax 03 84 52 52 82 - nicolas@nansen.fr

> Communiqués et dossiers disponibles en ligne sur www.lesroutesducomte.com, rubrique «Salle de Presse»

> Images numériques libres de droits disponibles sur simple demande.

Les Routes du Comté, réseau touristique et gastronomique dans les Montagnes du Jura financé par le Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté avec le concours du Conseil régional de Franche-Comté, de l'Etat, de la Communauté européenne et des Conseils généraux de l'Ain, du Doubs et du Jura.