

Montagnes du Jura

Surprises



Savourez le temps sur les Routes du Comté

Dossier de presse 2010

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 coeur du village	p.6-7-8
Les caves d'affinage, ou les vertus du temps qui passe	p.9
Les Amis du Comté	p.10
La Maison du Comté à Poligny	p.11
Les musées fromagers	p.12
Les balades commentées	p.13
Les étapes gourmandes	p.14
Les Ambassades du Pays du Comté	p.15-16
Les étapes douillettes à la ferme	p.17
Les idées-séjours au Pays du Comté	p.18



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 Protégée...

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.

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 !

Elaboussée 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 2010 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 ».



>> L'AOP (Appellation d'Origine Protégée) 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).

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...

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 160 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.

Richesse gastronomique des Montagnes du Jura

La diversité des paysages jurassiens se reflète dans la variété de sa gastronomie. Les habitants ont adapté leurs spécialités culinaires aux produits gourmands du pays, à la richesse des rivières en poissons, au gibier, mais aussi à leur imagination.

Comté, Morbier, Mont d'Or, Bleu de Gex, Gruyère, Cancoillotte, saucisse de Mordeau et autres salaisons fumées, volaille de Bresse : d'authentiques témoins de l'histoire de la culture locale...

Renouez avec les plaisirs simples de la vie en prenant le temps de déguster ces mets du terroir au goût divin !

Suprême raffinement, les spécialités des Montagnes du Jura s'harmonisent délicatement avec ses vins, qu'ils soient du Jura (et notamment les très précieux Vin Jaune et Vin de Paille...), de Pays de Franche-Comté ou du Bugey.

CONTACTS PRESSE

> Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté - Aurélia 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 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 2010, 21 exploitations agricoles ou fermes pédagogiques de la zone AOC Comté sont ouvertes à la visite (1 dans l'Ain, 4 dans le Jura et 16 dans le Doubs).

Parmi elles...

GAEC DE LA COMBE DU VAL

Situation géographique : au coeur du Haut Bugey, à 650 m d'altitude. A 1h de Lyon et de Genève, à 10mn de Nantua, sur la route du Comté dans la vallée verte de la Combe du Val.

Accueil : visite de la ferme et accueil d'enfants avec goûter paysan dans une salle aménagée et chauffée avec sanitaires (40 personnes). Jeux éducatifs autour des animaux.

Activités sur place : découverte de la vie de la vache et du paysan. Éveil à l'agriculture biologique et à la production de lait à Comté.

Activités aux alentours : visite de la coopérative à Comté de la Combe du Val à Saint-Martin-du-Fresne.

Accès possible aux personnes à mobilité réduite.

Anglais parlé

337 rue de Très la Croix

01480 VIEU D'IZENAVE

Perteux Samuel

04 74 76 30 59

NOUVEAU !



FERME CHÂTEAU DES LOUISOTS

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 300 variétés de fleurs a été aménagé. A ce titre, la Ferme-château a reçu le 1er prix départemental ainsi que le 1er prix régional des fermes fleuries en 2009...

Les visites guidées ont lieu toute l'année et il est demandé une participation de 2 € par personne (à partir de 10 ans). Pour 5 € à 8 €, 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 et des plants de vivaces sont également en vente. Stationnement possible pour les bus.

1 lieu-dit les Louisots

25140 FOURNET BLANCHEROCHE

Charbonel Jean-Louis

03 81 68 25 49

www.leslouisots.com

Informations complètes sur les fermes ouvertes à la visite : Guide gratuit des Routes du Comté 2010 ou 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.



Informations complètes sur les fermes ouvertes à la visite : Guide gratuit des Routes du Comté 2010 ou www.lesroutesducomte.com

FERME DÉCOUVERTE DU BARBOUX



Un véritable repaire pour les enfants. À la frontière suisse, une maison pastorale de 1755 vous invite à découvrir la vie rurale du Haut-Doubs en compagnie d'Hortense l'ânesse et de ses amis : les petits veaux, cabris, agneaux, poussins, lapereaux, etc.

Dominique Rondot et Cécile Receveur vous proposent des animations pédagogiques pour une école, une famille ou un groupe d'adultes : vous connaîtrez tout des animaux et de leur alimentation; vous pourrez participer à la traite des vaches et nourrir les veaux (tout le lait produit ici est consommé sur place, en circuit ultra-court); vous découvrirez les valeurs de l'agriculture biologique (la ferme est en bio depuis l'installation en 1997); vous vous baladerez dans les merveilleux paysages des Lessus, dans la forêt, vous pourrez même le faire grâce au «tracteur-remorque» de Dominique, voire à dos d'ânes...

De zhoo à 5 jours (2 dortoirs sont aménagés dans la ferme), les animations proposées par Cécile et Dominique vous raviront. Des mini-camps sont également possibles, tout comme de savoureux goûters à la ferme.

Cette véritable maison de famille dans laquelle on se sent tout de suite les réservations sont inévitablement indispensables...

Accès possible aux personnes à mobilité réduite.

Les Lessus - 25210 LE BARBOUX

Receveur Cécile et Rondot Dominique

03 81 43 77 03

dom.rondot@orange.fr

FERME JOUILLE

Venez prendre une bonne bouffée d'air pur sur les hauteurs de la Combe (altitude 1057 m), au cœur des forêts et pâturages de cette si atypique République du Saugéais : la Famille Jouille vous y balade depuis plus de 25 ans !

Producteurs de lait à Comté (75 Montbéliardes dont 30 laitières en permanence), sociétaires de la Fruitière des Jarrons et grands amateurs de comices (primés à plusieurs reprises...), les Jouille sont également passionnés de chevaux depuis toujours. Tout comme d'ailleurs leur cousin Emile Péquignet, le célèbre horloger de luxe et éleveur de chevaux (reconverti récemment en hôtelier de charme à quelques kilomètres d'ici : www.preoudot.typepad.com), grâce auquel les plus grands bijoutiers-joailliers du monde sont venus faire le tour de la Perdrix y savourer la sérénité du lieu...

Ils partagent donc naturellement cette passion avec leurs visiteurs en proposant des formules «balade avec chevaux comtois + visite de leur ferme» (ou «balade seule») le long du «GR Jouille», symbolique sentier qui part du lieudit la Perdrix (le centre névralgique du coin) et qui serpente dans les splendides paysages tout proches de la Suisse... La magnifique balade, qui dure environ 1/2 heure, se fait uniquement sur réservation et surtout l'hiver, en traîneau, dans la neige fraîchement damée par Jean-Marie (car il s'occupe également du damage des pistes de ski de fond...).

L'été, il y a trop de travail à la ferme, mais c'est parfois possible en s'y prenant tôt pour réserver...La visite de leur ferme, typiquement comtoise, datant de 1660 et chaque année primée au concours des fermes fleuries,

est vivement conseillée, même s'il faut insister un peu auprès de Véronique pour y rentrer... C'est dû à la relative exigüité de l'étable «à l'ancienne» ! Un nouveau bâtiment est cependant en projet pour 2010 et il comprendra notamment un vaste et fonctionnel espace d'accueil. Amandine, la fille aînée, pourra ainsi bientôt reprendre sereinement l'activité avec les chevaux, laissant à son frère Sébastien le soin de perpétuer la ferme familiale et la passion des Montbéliardes à la Combe d'Hauterive !

Accès possible aux personnes à mobilité réduite. Anglais et Allemand parlés.

5, La Combe

25650 HAUTERIVE LA FRESSE

Jouille Véronique et Jean-Marie

03 81 38 13 14

jean-marie.jouille@wanadoo.fr

NOUVEAU !

GAEC DU VALLON D'EPY

Dans une vallée sauvage et reculée de la Petite Montagne, le Vallon d'Epy propose des visites guidées de l'exploitation (40 vaches laitières) aux visiteurs de passage... Nicolas Perrodin vous propose avec tout l'enthousiasme et la passion qui le caractérisent de découvrir son métier : de l'herbe jusqu'à la traite, vous apprendrez nombres facettes de son travail... et si vous voulez en connaître plus sur la Montbéliarde n'hésitez pas à le questionner.

Le «petit» nouveau du GAEC, c'est Michel Perrodin qui pourra, à la bonne période et si vous le souhaitez, vous présenter les prairies... base première de l'alimentation des Montbéliardes ! Une ferme à découvrir ! Réservation souhaitée mais pas indispensable. Accueil gratuit et à la bonne franquette ! GAEC sociétaire de la Coopérative du Val d'Epy (Nantey). Anglais parlé.

39160 VAL D'EPY

Perrodin Nicolas

06 87 35 30 46

vallondepy@orange.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.



Informations complètes sur les fromageries
ouvertes à la visite : Guide gratuit
des Routes du Comté 2010 ou
www.lesroutesducomte.com.

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 AOP Comté compte environ 160 fromageries. En 2010, 131 d'entre elles sont ouvertes au public (8 dans l'Ain, 45 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 LA COMBE DU VAL

Coopérative moderne et accueillante située près de Nantua, au pied du Haut-Bugey, animée par Sylvie et Gilles Courtejoie, fromagers très dynamiques !

Visite libre de l'atelier et de la petite cave d'affinage depuis une galerie très agréable intégrant quelques panneaux explicatifs et une projection vidéo. Visite guidée et gratuite pour les groupes sur réservation (avec dégustation de 2 Comté). Affinage sur place des Comté vendus au magasin.

Ouvert toute l'année de 8h30 à 12h15 et de 16h30 à 19h00 ; le dimanche et les jours fériés de 8h30 à 12h00.

**Fromagerie de Saint Martin du Fresne
ZA Les Pellants**

01430 SAINT MARTIN DU FRESNE

04 74 75 70 37 - courtejoie@wanadoo.fr

Monsieur et Madame Courtejoie Sylvie et Gilles

FRUITIÈRE BIO DE CHAPELLE DES BOIS

Fromagerie biologique (depuis 1976) au centre d'un magnifique village du Haut-Doubs, à 1100 m d'altitude.

Les visites sont dans l'atelier et les caves avec la complicité des sociétaires de la coopérative. Une solide dégustation de 2 Comté (affinés sur place), de Morbier et de Tomme vient clore la découverte de la fromagerie et de son univers. Pour les groupes, il est aussi possible de visiter la fromagerie sur réservation.

En saison touristique (20 décembre / 31 mars et 1er juillet / 31 août), le magasin est ouvert du lundi au samedi de 9h00 à 12h00 et de 15h00 à 19h15 ; le dimanche de 9h00 à 12h00.

Hors saison, c'est ouvert du lundi au samedi de 10h00 à 12h00 et de 16h30 à 19h15 ; le dimanche de 10h00 à

12h00. On y trouve 2 sortes de Comté bio affinés sur place, mais aussi le beurre cru bio, la crème crue bio, le morbier bio, la raclette bio et la tomme bio de la fromagerie. Vente par correspondance

**Fromagerie Bio de Chapelle des Bois
2, place de la Fromagerie
25240 CHAPELLE DES BOIS
03 81 69 20 91**

FRUITIÈRE DES CRÊTES DU HAUT-DOUBS

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. Vente par correspondance

Fromagerie des Crêtes du Haut-Doubs

2, rue des Peux

25210 GRAND COMBE DES BOIS

03 81 43 73 64 - fruitieredescrettes@orange.fr

Monsieur et Madame METTETAL Aline et Julien

COOPÉRATIVE DE LA BRUNE

La Brune, c'est le lieu-dit que l'on découvre en quittant le village de Lièvermont, au bout d'une petite route de montagne qui serpente dans les épicéas pour déboucher sur le toit du Saugeais, à 1000 m d'altitude. On ne peut pas dire que cela soit évident à trouver, mais c'est juste après le Paradis... c'est dire si c'est beau !

Ici, la fromagerie, qui date du 19^{ème} siècle, fleurit bon les chalets d'antan. Pierre et bois s'y marient à ravir dans un environnement magnifique. La fromagerie a d'ailleurs déjà été utilisée il y a quelques années pour le tournage d'un film publicitaire pour le Comté...

Le maître-fromager des lieux, Sylvain Javaux, qui habite sur place et fait aussi le ramassage du lait la nuit, vous accueille avec sa gentillesse habituelle. Pour visiter l'atelier pendant la fabrication, il faut se lever très (très) tôt, mais la visite est également possible après la fabrication. Sylvain vous expliquera d'ailleurs la particularité de sa fromagerie, qui transforme non seulement le lait de sa coopérative (les Comté sont par la suite affinés par la Maison Petite), mais aussi celui de la Coopérative de la Mare d'Arçon, grâce à son collègue fromager Patrick Cassard.

En n'oubliant pas de prendre le soin de réserver à l'avance, les visites guidées sont gratuites et évidemment accompagnées d'une dégustation de Comté du cru !

Le petit magasin tenu lui aussi par Sylvain et ouvert tous les jours de 8h00 à 12h00 vous permettra de

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.



vous ravitailler avec ses Comté, sa crème crue et son beurre cru dont la fabrication est confidentielle... Vous y trouverez aussi des oeufs et bien entendu tous les autres fromages AOP comtois.

Accès possible pour les personnes à mobilité réduite. Anglais parlé.

Coopérative de la Brune
La Brune - 25650 LIEVREMONT
03 81 38 14 55
Monsieur JAVAUX Sylvain
www.comte.com/lievremont

LES FRUITIÈRES DU LOMONT

Quasiment la plus au nord des Montagnes du Jura, au pied du massif du Lomont, pas très loin de Pont-de-Roide et de Montbéliard, la fromagerie de Noirefontaine, forte de 38 sociétaires, ne passe pas inaperçu au bord de la route... Sa visite vaut largement la peine de s'y arrêter !

Accompagné par Philippe Croissant, fromager expérimenté, passionné et surtout enthousiaste, vous découvrirez son vaste et lumineux atelier de fabrication et ses caves d'affinage et de préaffinage. Gratuites et possibles pendant la fabrication, les visites se font à partir de 9h00 et durent 1h00. Elles comprennent bien entendu une dégustation des œuvres du fromager... Aux autres moments de la journée, des baies vitrées permettent de visualiser l'atelier.

Le magasin animé par Marie-Claude Péquignot est à l'image de l'atelier : de haute tenue. 2 Comté affinés sur place sont proposés (la production qui n'est pas vendue sur place est affinée par les maisons Vagne et Ermitage), ainsi que les autres AOP comtoises et d'autres fromages locaux. On y trouve aussi le beurre cru, la crème crue et les fromages blancs maisons, sans oublier des yaourts, des salaisons, des miels et des vins... C'est ouvert tous les jours de 9h00 à 12h00 et de 16h00 à 19h00. Vente par correspondance possible. Accès possible aux personnes à mobilité réduite.

Les Fromageries du Lomont
21, rue des Herbiers - 25190 NOIREFONTAINE
03 81 96 94 33 - croissant-philippe@wanadoo.fr

FRUITIÈRE DE PASSAVANT

Sur la route qui vous emmène aux grottes de la Glacière, vous aurez l'occasion de découvrir la fromagerie de Passavant/Chazot et son dynamique fromager Benoît Cantin. Celui-ci vous fera découvrir avec plaisir et enthousiasme sa fromagerie qui transforme le lait de 21 exploitations en Comté.

Benoît se fera également un grand plaisir de vous faire découvrir son magasin de vente, agréablement décoré et riche en fromages régionaux. Il est préférable pour les groupes de réserver votre visite. Le magasin est

ouvert tous les matins de 10h00 à 12h00 et du lundi au vendredi soir de 17h30 à 18h30.

Fruitière de Passavant
Grande Rue - 25360 PASSAVANT
03 81 60 44 06 - ismaben@aol.com
CANTIN Benoît

FRUITIÈRE DE VILLERS-SOUS-CHALAMONT

Bien qu'elle ne soit pas située sur de grands axes routiers, mais plutôt au cœur d'une majestueuse forêt de résineux, la découverte de la petite fromagerie de Villers-sous-Chalamont vaut nettement le détour... Dans une ambiance très détendue due en grande partie à la bonne humeur de Sylvie et Jean-Claude Folliat, les fromagers, Yves Jeunet, ancien président de cette coopérative de 11 sociétaires, vous dévoile la fabrication quotidienne du Comté et les riches heures de ce très agréable atelier de plain-pied.

Uniquement sur réservation, les visites d'Yves, un des piliers historiques de la filière Comté, durent 1h00, sont gratuites et comprennent la dégustation du Comté du cru, affiné au Fort des Rousses chez Juraflore.

Dans son petit magasin ouvert tous les jours, Sylvie propose évidemment le Comté de son mari, mais aussi sa crème et ses fromages blancs (dont la fabrication est naturelle chez des fromagers venant de l'Ain...). Un chèvre et des confitures de la Ferme du Rotsy, du beurre et des yaourts de l'ENILBio de Poligny complètent l'offre gourmande. Vente par correspondance possible.

Fruitière de Villers-sous-Chalamont
7, rue du Chalet - 25270 VILLERS-SOUS-CHALAMONT
03 81 49 36 65 - jeanclaude.folliat@orange.fr
Folliat Sylvie et Jean-Claude

FRUITIÈRE DE DOYE-CHARBONNY

Etonnante fromagerie traditionnelle adossée à une ravissante petite chapelle, au cœur d'un petit village dominant Nezeroy. Visites gratuites guidées par le très passionné fromager, Jacques Dupuy... mais attention la réservation est indispensable à son organisation.

Le fromager gère également le magasin ouvert tous les jours toute l'année de 10h30 à 12h00. Vente au magasin de 2 Comté, dont un «vieux» affiné sur place mais aussi Morbier, Tomme, Mont d'Or, fromage blanc, beurre, crème, fromage de chèvre, miel... Vente par correspondance possible.

Fruitière de Doye-Charbonny - 39250 DOYE
03 84 51 13 00
DUPUY Jacques

Informations complètes
 sur les fromageries ouvertes à la visite :
 Guide gratuit des Routes du Comté 2010
 ou www.lesroutesducomte.com

CONTACTS PRESSE

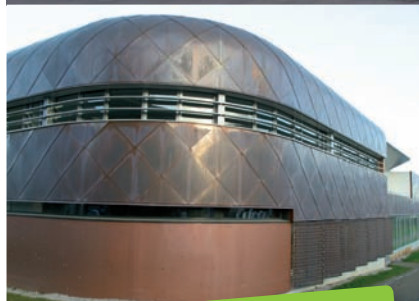
> **Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté** - Aurélie Chimier - Avenue de la Résistance - BP 20026 - F - 39801 Poligny cedex - Tél 03 84 37 23 51 - Fax 03 84 37 07 85 - info@lesroutesducomte.com

> **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.



Informations complètes
sur les fruitières ouvertes à la visite :
Guide gratuit des Routes du Comté 2010
ou www.lesroutesducomte.com

FRUITIÈRE DU PLATEAU DE NOZEROT

Toute récente, la fruitière du plateau de Nozeroy vous ouvre ses portes. Vous pourrez découvrir ce nouvel atelier dont la construction a rimé avec développement durable.

Les visites ont lieu le vendredi matin pendant les vacances scolaires et sur réservation. Comté, morbier et raclette sont fabriqués dans 2 ateliers. La visite pourra se poursuivre par la découverte des caves d'affinage et de son robot et pour les plus curieux par un tour dans la chaufferie fonctionnant au bois déchiqueté.

Le très fourni magasin de la coopérative est installé à quelques centaines de mètres de la fruitière, rue de Frasne. Nathalie vous y accueille du mardi au samedi de 10h à 12h et de 17h à 19h (en été - 18h30 en hiver) et le dimanche de 10h à 12h (+ de 16h30 à 18h30 en hiver). La boutique en ligne www.fromagesduplateau.com vous permet toute l'année et 24h/24 d'acheter les meilleurs produits comtois !

Fruitière du Plateau de Nozeroy
Route de Bief du Fourg - 39250 MIGNOVILLARD
03 84 51 37 66
VIONNET Fabienne
www.comte.com/biefdufourg

FRUITIÈRE LES DÉLICES DU PLATEAU

Vous ne pouvez pas manquer cette imposante et dynamique fruitière à l'entrée de Plasne, doux et paisible village situé sur le premier plateau, tout proche de Poligny et des reculées jurassiennes.

Pour les individuels, les visites se déroulent en juillet et août (sur réservation obligatoire), le mercredi, jeudi et vendredi à 9h00 (en partenariat avec l'Office de Tourisme de Poligny). Marjolaine vous guide dans l'atelier de fabrication, les caves robotisées et fait déguster 3 Comté de la fruitière (un 6 mois, un 12 mois et un bio), du Morbier AOC et de la Tomme (2 € par personne).

Pour les groupes à partir de 15 personnes, la visite est possible toute l'année à partir de 9h00. Sur réservation uniquement, cette visite est guidée par l'un des 24 sociétaires de la coopérative, et, pour 2 € par personne, vous passez 1h30 à la découverte des secrets techniques et gustatifs du Comté de Plasne...

Le magasin est largement pourvu en produits régionaux comtois et 3 Comté affinés sur place y sont proposés en permanence : 1 jeune, 1 vieux et 1 bio. Du 15 juin au 15 septembre, il est ouvert tous les jours de 9h00 à 12h15 et de 17h00 à 19h00. Du 16 septembre au 14 juin, c'est ouvert tous les jours de 10h00 à 12h15 et de 17h00 à 19h00, sauf le dimanche soir. Vente par correspondance possible.

Fruitière Les Délices du Plateau
1, route de le Fied - 39800 PLASNE
03 84 37 16 67
www.comte.com/plasne

HALLE TECHNOLOGIQUE DE L'ENILBIO

Attention : endroit unique en Europe ! Etablissement d'enseignement spécialisé dans les domaines de l'Agroalimentaire, la Fromagerie et la Transformation Laitière, les Biotechnologies, la Gestion de l'Eau, l'Analyse en Laboratoire et la Microbiologie, l'ENILBio de Poligny a intelligemment su rendre accessible au public ses importantes installations pédagogiques regroupées dans les 5000 m² d'un bâtiment récent appelé «Halle Technologique».

En effet, outre des salles de cours, cette Halle se compose avant tout d'ateliers de production «réels» dont le seule différence avec ceux de l'industrie agroalimentaire classique est qu'ils sont utilisés par des étudiants et par eux-seuls.

Au cours de leur cursus, ceux-ci y fabriquent donc (en suivant les mêmes cahier des charges que n'importe quelle fruitière et à partir du lait AOP apporté par 7 producteurs locaux) du Comté (500 meules par an environ), du Morbier (6000), de la raclette (900), des fromages «inventés» ici-même (comme le Grimont ou le Pénitent), des délicieux yaourts, des faisselles, du beurre, de la crème et même des crèmes glacées très haut de gamme... Un autre atelier leur permet également de fabriquer 3 types de bière (blonde, brune et ambrée).

On peut d'ailleurs trouver les produits fabriqués à l'ENILBIO dans beaucoup de points de ventes spécialisés en Franche-Comté, mais aussi au petit magasin de l'école (voir ci-dessous).

Lieu de formation et lieu de production, la Halle technologique est également un lieu de culture et de transmission de connaissances pour les non-étudiants grâce à son ouverture au public. Au public scolaire, bien évidemment. Les élèves de primaire, de collège ou de lycée sont bien sûr les premiers concernés par les visites (gratuites) organisées ici. Leur avenir se dessine peut-être devant eux au travers des baies vitrées et des films projetés...

Au «grand public» aussi, grâce à une collaboration avec l'Office de Tourisme de Poligny qui met en place des visites commentées assorties de dégustations des productions de l'école durant les vacances d'été (tous les mardis à 9h00). Ces visites-là sont en revanche payantes (3 € par personne). Ces visites sont en tout cas très complémentaires avec celle de la Maison du Comté, située à quelques dizaines de mètres seulement...

Profitez-en pour rapporter les excellents produits de l'école en passant par le magasin. Ses plages d'ouverture sont intentionnellement limitées, mais ça vaut largement un peu de patience !

Horaires (en période scolaire) : le mercredi et le jeudi de 11h00 à 12h00 et le vendredi de 9h00 à 12h30.

Halle technologique de l'ENILBIO
Place du Champ de Foire
39800 POLIGNY
03 84 73 76 76
www.epl-poligny.educagri.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 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 2010, 4 caves d'affinage impressionnantes sont ouvertes à la visite (1 dans le Doubs et 3 dans le Jura).

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 partir de 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. Point de vente de différents Comté de la maison.

25370 ST-ANTOINE

Vitte Séverine

03 81 69 31 21

www.comte-petite.com

LES CAVES D'AFFINAGE ARNAUD DU FORT DES ROUSSES

Venez découvrir la magie des caves d'affinage du Comté Jurafllore 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. Ecoutez 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 ! Point de vente de différents Comté de la maison.

Fort des Rousses - 39220 LES ROUSSES

03 84 60 02 24

www.fromageries-arnaud.com

LES CAVES RIVOIRE-JACQUEMIN DE MONTMOROT

Les caves Rivoire fêtent leur Cent Cinquantenaire en 2010 (eh oui !!) et peuvent se visiter toute l'année, mais ce n'est possible que pour les groupes de 20 personnes maximum et la réservation y est obligatoire et à prévoir longtemps à l'avance.

4, place des Salines - 39570 MONTMOROT

Subileau Jacques

03 84 87 12 00

www.rivoire-jacquemin.com

LES CAVES JURAGRUYÈRE DE VEVY

Visites guidées des caves d'affinage et des ateliers de pré-emballage (galerie de visite), sur réservation. Ouvert de 8h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00.

Route de Chalain - 39570 VEVY

Tirbois Teddy

03 84 48 48 00

www.entremont-alliance.com

Informations complètes sur les caves d'affinage ouvertes à la visite : Guide gratuit des Routes du Comté 2010 ou 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 Amis du Comté

🌱 Cette Association née à l'initiative de passionnés de Comté, s'est fixée comme objectifs de promouvoir, par des actions pédagogiques, tout l'univers du premier fromage AOP français.

Les animateurs parcourent la France et la Belgique avec une seule idée : créer de l'émotion autour d'un fromage dont l'histoire et la réalité économique marquent encore aujourd'hui les paysages des Montagnes du Jura, mais aussi et surtout les assiettes de tous les épicuriens.

Fromage mais aussi territoire de vie, savoir-faire mais surtout lien avec son terroir, arôme, texture, senteurs... C'est toute une région qui se raconte à travers le COMTÉ.

Les Amis du Comté sauront vous faire découvrir les subtiles différences des Comté de l'Ain, l'intensité des fromages du Haut-Doubs ou la générosité des arômes jurassiens... Au cours des séances de dégustations, c'est un véritable voyage au pays des 5 sens qu'ils vous proposent.

Grâce à l'atelier « Osons les accords Comté », surprenez vos convives et proposer des versions modernes du plateau de fromages : Comté à l'apéritif, Comté-dessert, accords surprenants, cuisine au Comté, vivez l'expérience du « Bar à Comté »...

Venez aussi vivre une fabrication de Comté à l'ancienne, gestes ancestraux chaque jour répétés dans les 160 fruitières de la zone de production.

Les enfants ne sont pas oubliés : des jeux, des expériences pour entrer de plein « nez » dans l'univers du Comté... Les ateliers « jeunes goûteurs » et « apprentis fromagers » se déclinent en différentes versions.

Les animations des Amis du Comté s'adressent à tous (écoles, associations, fruitières, sites touristiques, organisateurs de manifestations...), alors n'hésitez plus : faites appel à leurs services !

Association Les Amis du Comté
Maison du Comté - CIGC
Avenue de la Résistance - 39800 Poligny
06 82 51 50 41
lesamisducomte@comte.com

Le Groupuscule d'Actions Gustatives (GAG)

🌱 Le très sérieux « Groupuscule d'Actions Gustatives », GAG pour les intimes, composé de Claire Perrot et Didier Sintot, organise et anime de nombreuses animations de découverte ou de perfectionnement, ludiques et pédagogiques autour du goût sous forme de dégustations, formations, ateliers...

Pour ces franc-comtois passionnés, tous 2 issus du milieu du vin, la dégustation est avant tout un mode de vie, une source de curiosité et de plaisir. Ils souhaitent la désacraliser et la rendre accessible à tous.

Le monde du Comté est leur terrain d'action privilégié. Les actions concernant ce fromage sont conçues et réalisées sous différentes formes :

- Présentations dégustation auprès du grand public ou des professionnels (crémiers, sommeliers, œnologues, journalistes...) dans le cadre de foires, de salons ou de manière ponctuelle (ex : accueils gastronomiques, soirées à thème).
- Formations à la dégustation dans des classes spécialisées, modules grand public en une ou plusieurs séances sur la dégustation des Comtés.
- Ils préparent et animent régulièrement des ateliers présentant des mariages classiques ou originaux (Comté et vins du Jura, de Champagne, de Châteauneuf du Pape, de Bourgogne, etc ; accords avec épices, miels, plantes sauvages, confitures...) ; ateliers souvent présentés lors des manifestations Slow Food.

Certains de ces accords alimentent régulièrement la rubrique « Conseil dégustation » du journal de la Filière Comté « Les Nouvelles du Comté ».

Ils ont conçu puis animé pendant plusieurs années des ateliers de micro-fabrication « à la manière du Comté » apprenant aux enfants à fabriquer un fromage à partir d'un litre de lait en reproduisant chaque étape du travail en fruitière. Ces ateliers étaient naturellement complétés par une séance de dégustation... de différents comtés.

Mais le GAG milite également sur d'autres fronts du goût : formations à l'analyse sensorielle et à la dégustation auprès d'enseignants ou de guides touristiques des Sites Remarquables du Goût, sensibilisation à la consommation des légumes auprès des personnes issues de milieu défavorisés, séminaires d'approche de la culture française par le goût s'adressant aux étrangers...

Contacts :
Claire Perrot - 06 03 71 14 76 - www.claireperrot.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 Protégée (AOP) 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 fruitière, 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 Comté 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

Les enfants sont invités à reproduire les gestes et techniques du fromager 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 activité comprend :

- La visite de la Maison du Comté
- Une dégustation de 2 Comtés
- L'atelier de mini-fabrication

Durée de l'activité : 2h00

Tarif : 5€ par enfant

> L'ATELIER DU GOÛTEUR

L'atelier est axé sur l'utilisation des 5 sens dans les métiers du Comté et permet de découvrir l'univers aromatique de ce fromage. Les enfants sont ensuite invités à explorer leurs propres sens à travers une série d'expériences visuelles, tactiles, olfactives et gustatives.

Cette activité comprend :

- La visite de la Maison du Comté
- Une dégustation de 2 Comtés
- L'atelier de mini-fabrication

Durée de l'activité : 2h00

Tarif : 3€ par enfant

Infos pratiques

> VISITES ET DÉGUSTATION

**Avril, Mai, Juin, Septembre, Octobre
Vacances Toussaint, Noël, Hiver**

• 14h-17h

• Horaires des visites : 14h30, 15h30 et 16h30.

• Fermé lundi

Juillet-Août

• 10h-11h30 14h-17h30

• Horaires des visites 10h00 ; 11h30 puis 14h15 ; 15h15 ; 16h15 et 17h15

• Durée de la visite : environ 1h15.

• En Juillet et en Août, possibilité de réserver pour les individuels le jour même.

> TARIFS

• Adultes : 4€

• Etudiants, lycéens : 3€

• Enfants 6-16ans : 2,50 €

> GROUPES

Nous vous accueillons toute l'année sur réservation : tarifs préférentiels, animations pour les scolaires... contactez-nous !

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 2010, 10 musées fromagers sont proposés aux visiteurs dans toute la zone AOP.

Parmi eux...

FRUITIÈRE D'ORDONNAZ

Au coeur du Bugey méridional, surplombant Saint-Rambert-en-Bugey, la fruitière d'Ordonnaz existe depuis 1881, date à laquelle a commencé l'activité de la Société Coopérative Laitière, qui rassemblait, avant la guerre de 14/18, près de 60 producteurs du village. Celle-ci a cessé ses activités en 1969, le dernier fruitier étant Marius Perret. La fruitière a été conservée en l'état et 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. Elle sert également à des fabrications « à l'ancienne » à titre de démonstration.

Une fois par mois, de mai à septembre, Nicole-Claude Meschin, animatrice passionnée de l'endroit, propose une visite guidée du village durant environ 2h00, qui inclut la fruitière, les fours du village, les lavoirs-fontaines et le vénérable tilleul, planté en 1601 par Sully lui-même pour marquer le rattachement de la région à la France d'Henri IV...

Des visites à d'autres moments sont bien entendu possibles sur réservation.

Un magasin de vente est attenant à l'ancien atelier (c'est le seul commerce du petit village), et l'on peut s'y procurer du Comté (de la fruitière d'Aromas), des produits laitiers, du pain cuit dans le four communal de Lompnaz et d'autres produits du terroir. C'est 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
Meschin Nicole-Claude - 04 74 40 90 37
ncmeschin@aol.com

FROMAGERIE-MUSÉE DE TREPOT

Véritable musée des arts et traditions populaires, imprégné de l'odeur des meules de Comté. Située dans un pittoresque village franc-comtois, la fromagerie de Trepot a gardé son caractère typique d'atelier de fabrication du Comté : cuves en cuivre, presse à vis, barattes, charrettes, outils... La visite guidée vous fera découvrir les secrets de fabrication, agrémentée par un étonnant court-métrage.

Ouvert en juin chaque dimanche de 14h00 à 18h00. Ouvert tous les jours en juillet et août de 10h30 à 12h00 et de 14h00 à 18h00. Pour les groupes : visites toute l'année sur réservation. Point de vente de Comté. Stationnement possible pour les bus. Accès possible aux personnes à mobilité réduite. Anglais parlé.

Fromagerie-Musée de Trepot
Place de la Mairie - 25620 TREPOT
Philippe Roland
03 81 86 71 06
www.pays-ornans.com/index.php?page=trepot

FRUITIÈRE 1900 DE THOIRIA

Au coeur du Pays des Lacs jurassiens, tout le charme d'une fruitière à Comté typique conservée en l'état depuis 100 ans ! Avec Sylvain, le très dynamique fromager, revenez aux sources en assistant en direct à une fabrication de Comté au feu de bois. Une fabrication « à l'ancienne » mais tout à fait réelle puisque vous dégusterez et pourrez acheter dans la chaleureuse boutique de produits régionaux et de spécialités locales les Comté fabriqués ici-même...

• Vacances d'été : ouvert le matin de 9h00 à 12h00 (fabrication de Comté au feu de bois); ouvert l'après-midi de 14h30 à 19h00 (visite de l'atelier, présentation vidéo et fabrication de beurre).

• Vacances scolaires : ouvert tous les vendredis.

• Accueil de classes et de groupes toute l'année sur réservation. Toutes les visites sont gratuites.

Stationnement possible pour les bus. Accès possible aux personnes à mobilité réduite.

Vente par correspondance possible.

Fruitière 1900 de Thoiria
39130 THOIRIA
Robez-Masson Sylvain
06 14 22 68 29
saveursdalpages@cegetel.net

Informations complètes sur les musées fromagers et les étapes Patrimoine : Guide gratuit des Routes du Comté 2010 ou 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 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 2010, une vingtaine de formules de découverte sont proposées aux visiteurs dans toute la zone AOP.

Parmi elles...

🌿 RANDOS DÉCOUVERTE DANS LES MONTS JURA...

Francis ANDRE, Accompagnateur en montagne dans la station Monts Jura et dans la réserve naturelle de la Haute Chaîne, propose :

L'ÉTÉ

- des randonnées dans les zones d'estive à la rencontre des « gens de la montagne » et de leur troupeau avec dégustation de fromage
- des randonnées « les chamois de la Haute Chaîne au lever du soleil » (labellisée par le Parc du Haut Jura)

L'HIVER

Des randonnées à raquettes 1/2 journée dont :

- Les chamois de la Haute Chaîne avec goûter (labellisée par le Parc du Haut Jura)
- Raquettes douces

Et aussi des randonnées pédagogiques pour des groupes d'enfants.

Rando avec Francis

André Francis

Résidence des Pistes - 01410 LELEX MIJOUX

04 50 20 35 70

www.rando-avec-francis.com

🌿 DÉCOUVERTE DE MOUTHE AVEC UN GENS DE PAYS...

Jean-Marie Létoublon est le représentant des « Gens de Pays » pour la région de Mouthe. Véritable « mémoire vivante » de ces pays, Jean-Marie propose des visites accompagnées de la fromagerie de Mouthe, suivies de visites dans des exploitations laitières et dans les pâturages au fil de la saison... Sorties tous les mardis (Mouthe 9h30) pendant les vacances scolaires. Réservation indispensable dans la fromagerie (03 81 69 26 23). Egalement balades découverte de la tourbière vivante.

Létoublon Jean-Marie

4, rue du Stade - 25240 MOUTHE

03 81 69 20 46

🌿 PROMENADES ET RANDOS ACCESSIBLES AUX PERSONNES HANDICAPÉES

L'association Bol d'air organise pour tous publics, valides et moins valides, enfants, jeunes, adultes, seniors, familles, des activités de pleine nature :

- Des promenades nature, ludiques, gourmandes, culturelles ou éducatives
- Des visites de villages, fermes, jardins, monuments...
- De la marche nordique, tout en douceur, avec tout son corps
- Des randonnées en montagne
- Des sports de pleine nature : fauteuil tout-terrain, grimpe aux arbres, raquettes à neige
- Des séjours avec activités, en hébergement adapté Bol d'air, c'est :
- Plusieurs animateurs et accompagnateurs, expérimentés dans leur pratique, formés à la prise en compte des handicaps
- Des valides bénévoles, qui partagent les efforts et la découverte
- Des itinéraires soigneusement repérés, choisis pour leur accessibilité et leur intérêt de découverte culturelle et sensorielle
- Des matériels adaptés
- Tous les niveaux de pratique sont possibles, mais pas de course : la performance se mesure par notre capacité à choisir le bon parcours, à nous adapter à la nature du terrain. À bientôt sur les chemins !

Bol d'Air, ensemble, la nature accessible

Nézet Thierry

Rue du Dr Droux - 39300 CHAPOIS

03 84 51 49 90

www.boldairjura.fr

🌿 LA MONTAGNE DE MODESTINE

Une ferme, un territoire, la passion d'un lieu de vie et de travail. La Montagne de Modestine, sur le tracé de la Grande Traversée du Jura et dans un recoin de Foncine-le-Haut, est un endroit vraiment unique... sans doute dû à la personnalité de ses occupants : Xtian : paysan-accompagnateur en montagne et V.ro : créatrice et accompagnatrice de moments.

Ici, vous partirez en rando avec un compagnon à grandes oreilles (balades accompagnées ou libres avec ânes bâtés), vous suivrez les traces et les indices de vie dans la neige (rando raquettes en hiver), vous vivrez l'émotion ludique d'une balade à VTT...

Vous pourrez vous initier à la détermination des plantes sauvages et à la cuisine de celle-ci... Lasagnes à la Berce, salade fleurie, panacotta aux fleurs de pissenlits et le tout sans jamais oublier le COMTÉ. V.ro organise des moments de dégustation autour de son fromage-passion mais aussi autour des produits de gastronomie régionale.

Programme d'animation durant l'été, sur demande le reste de l'année.

Sous le Bayard

39460 FONCINE LE HAUT

03 84 51 98 83

lamontagnedemodestine@wanadoo.fr



Toutes les balades commentées
et les itinéraires découverte :
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 meilleures adresses gourmandes
au Pays du Comté :
www.lesroutesducomte.com

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.

PARMI LES RESTAURANTS FROMAGERS...

LA REMISE

25240 LES VILLEDIEU
03 81 69 25 57 / www.laremise.net

Plus qu'un restaurant spécialisé dans la fondue, La Remise est une institution, une histoire d'amour avec le peuple comtois. A La Remise, on neutralise la tristesse : Il se dit dans le Haut-Doubs qu'une heure à La Remise correspond à une demi-heure de sommeil...

LA FINETTE - TAVERNE D'ARBOIS

39600 ARBOIS
03 84 66 06 78 / www.finette.fr

Une institution arboisienne depuis 1961. Le restaurant de La Finette est ouvert tous les jours avec un produit d'appel, le Comté, et plus particulièrement la fondue.

L'ANVERDIS, BISTROT DE MONTAGNE

39310 LAMOURA
03 84 41 20 91 / www.lanversis.com

Un parquet en bois, quelques bouteilles accrochées au plafond, des murs de sapin, un peu de Jazz... L'Anversis, Bistrot de Montagne, vous accueille dans un cadre chaleureux pour savourer et déguster une cuisine qui puise ses idées dans un terroir de montagnes à base de plantes de montagnes.

PARMI LES FERMES-AUBERGES...

LA FERME DE RETORD

Plateau du Retord
01200 BILLIAT
04 50 56 57 02

Adresse incontournable pour les amateurs de ski de fond ou de raquettes à la recherche de quiétude, la Ferme de Retord est à la fois un lieu plein de poésie, une maison chaleureuse, authentique, et une excellente table familiale. Soupes de légume, tartes et omelettes, les produits simples et naturels dégagent toute leur saveur dans chacun des plats préparés par Jean-Luc Putin, le sympathique propriétaire de cette ancienne ferme qui date de 1840. Il fait bon vivre dans ce havre de paix au bout du monde, là où nulle voiture n'a droit de cité. La pièce principale réchauffée par un splendide feu remet immédiatement d'aplomb les marcheurs givrés qui se délecteront avec un chocolat chaud. Ici, on laisse le temps au temps jusqu'au soir en bavardant autour de la cheminée d'époque. Plus qu'une halte, il faudra séjourner dans cette ferme typique du Bugey, nichée au cœur des pistes de ski de fond.



FERME-AUBERGE DE CHEZ NOUS

25470 INDEVILLERS

03 81 44 48 76 / www.fermeaubergedecheznous.com

Un endroit rêvé pour vous ! Venez découvrir en pleine nature notre ferme auberge. La vue sur les Alpes y est imprenable et tout en mangeant, peut-être Dany vous jouera un petit air d'accordéon...

Tous les produits sont faits « maison » ou issus de notre exploitation !



FERME AUBERGE DE SAINT-LIGIER ***

25110 BAUME LES DAMES

03 81 84 09 13 / www.chambre-doubs-saintligier.com

Dans le massif du Jura, juste au-dessus de Baume-les-Dames, se trouve la ferme comtoise de Saint Ligier. Pourquoi ce nom un peu étonnant ? Celui de la colline où était autrefois vénéré saint Léger, neveu de l'abbesse Ste-Odile ; une église aujourd'hui disparue s'y dressait en son honneur. C'est donc ce petit bout de terre chargé d'histoire qui accueille notre ferme auberge. Les chambres d'hôtes et la cuisine du terroir : Quatre chambres d'hôtes, une cuisine du terroir à la ferme-auberge et une visite de l'exploitation constituent l'essentiel de la proposition. Aménagée par Patrice et Véronique, la maison propose une vue panoramique et hospitalité chaleureuse à 350 mètres d'altitude.

Située dans la vallée du Doubs en Franche-Comté, la Ferme Auberge Saint Ligier est un pur lieu de terroir, porteur d'identité et d'authenticité. Saint-Ligier est tel un joyau de campagne dans son écrin de verdure, aux portes de Baume les Dames.



FERME-AUBERGE DE LA COMBE AUX BISONS

La Combe aux Bisons

39370 LA PESSE

03 84 42 71 60

www.massifdujura.com/site-combeauxbisons

L'exploitation de la Combe aux Bisons existe depuis 1992 avec un élevage de bisons d'Amérique du Nord et une ferme-auberge offrant des spécialités à base de viande de bisons. La bâtisse de 1807, typiquement jurassienne, accueille ses clients dans une salle chaleureuse et sur une terrasse l'été avec vue sur les parcs de bisons.

Ouvert tous les jours sauf lundi et mardi (ouvert tous les jours pendant les vacances scolaires). Fermeture annuelle en décembre.



PARMI LES GOÛTERS A LA FERME...

LES GOÛTERS À LA FERME DU CHÂTEAU

25290 ORNANS

03 81 57 19 66

Goûters du terroir sucrés et salés. Goûters d'anniversaire pour les enfants.

Visites guidées de la ferme possibles. Promenade en poney sur le site du Château. vidéo sur la fabrication du Comté.

Ouverture de Pâques à la Toussaint (uniquement le week-end).

Juillet et août : tous les jours sauf le lundi.

Vente de quelques produits du terroir : charcuterie, fromage, confiture, etc.



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 Ambassades du Pays du Comté

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.

Le Comté a donc ouvert des Ambassades chez ceux qui connaissent le mieux l'univers des fromages d'exception : les fromagers détaillants spécialisés.

Ces 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 échoppes sont ainsi devenues de véritables petites enclaves des Montagnes du Jura, animées toute l'année par l'envie de partager avec leurs clients les valeurs fortes véhiculées par le Comté.

PIERRE GAY FROMAGER AFFINEUR

47 rue Carnot - 74000 ANNECY

04 50 45 07 29

www.fromage-cheese.com

Crée en 1935 par Léa et Alexis GAY, au centre ville d'Annecy près du lac le plus pur d'Europe, la fromagerie GAY est devenue au fil des années une institution locale incontournable des métiers de bouche. Pierre Gay a repris l'entreprise en 1989 et vous propose aujourd'hui un choix et une qualité de produits sans pareil dans le respect de la tradition et avec un soin tout particulier dans l'affinage des fromages, à l'abri de ses caves centenaires que l'étonnante «visio-cave» vous permettra de surveiller depuis la boutique. Une invitation pour le plaisir des yeux d'abord, ensuite, sensations olfactives, impressions gustatives ! Le magasin ouvert du mardi au samedi de 7h30 à 12h30 et de 15h00 à 19h00. Vente par correspondance possible.

PHILIPPE OLIVIER

43 rue Thiers

62200 BOULOGNE-SUR-MER

03 21 31 94 74

3, Rue du Curé St Etienne

59000 LILLE

03 20 74 96 99

www.philippeolivier.fr

OLIVIER Philippe et Romain

Vous trouverez chez Philippe et Romain Olivier le plus grand choix de fromages de tradition haut de gamme provenant des quatre coins de la France.

La boutique est un véritable musée vivant du fromage, un lieu incontournable à Boulogne et à Lille ! Vente par correspondance possible.

FROMAGERIE ALAIN BELDICOT

Marché Couvert - 88000 EPINAL

03 29 82 20 38

Beldicot Alain

Institution fromagère spinalienne depuis bien des années, la Fromagerie Beldicot propose dans les magnifiques Halles des spécialités fromagères fermières de toute provenance et des fromages locaux de petits producteurs.

Grand choix de Comté et d'autres fromages au lait cru, munster géromé, fromages monastiques, chèvres fermiers, volailles, foie gras, morilles. Etablissement labellisé «Maison de qualité Prosper Montagné» et cité au «Guide Pudlo».

Le magasin est ouvert tous les jours (sauf dimanche et lundi) de 7h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h00. Non Stop le vendredi de 7h30 à 19h00 et le samedi de 7h00 à 17h00.

Vente par correspondance possible.

AU FIL À BEURRE

44 Grande Rue de Vaise - 69009 LYON

04 78 64 17 22

www.aufilabeurre.com

HUMBERT Isabelle et Frédéric

Cette charmante crèmerie du quartier de Vaise proposant fromages, charcuterie et épicerie fine a été créée en septembre 2003. Complètement autodidacte, Frédéric était informaticien et Isabelle statisticienne dans l'industrie pharmaceutique.

La grand-mère de Frédéric tenait la fruitière de Faucigny en Haute-Savoie et son arrière-grand-père était fromager dans le Vercors... il doit y avoir des gènes ! La boutique est ouverte du mardi au samedi de 9h00 à 13h00 et de 15h30 à 20h00; le dimanche de 9h00 à 13h00.

Vente par correspondance possible.

FROMAGERIES DUBOIS GOURMET

47ter, boulevard Saint-Germain

75005 PARIS - 01 43 54 50 93

2 rue de Lourmel

75015 PARIS - 01 45 78 70 58

duboisgourmet@orange.fr

Dubois Laurent - Meilleur Ouvrier de France

Les boutiques Laurent Dubois (Meilleur Ouvrier de France) sont des fromageries spécialisées dans la sélection l'affinage et la vente des fromages traditionnels. Nous sélectionnons le meilleur des productions fromagères françaises et européennes.

Chacun des magasins possède les équipements nécessaires aux soins d'affinage et d'amélioration de la qualité des fromages que nous proposons. Ce travail est effectué par des professionnels formés et passionnés.

Nous proposons le maximum d'informations sur nos fromages (origine, producteur, temps et méthode d'affinage) afin de transmettre aussi toutes les valeurs de terroirs de respect des règles traditionnelles et de qualité que véhicule le fromage.

Notre premier magasin est situé 2 rue de Lourmel. Les fromages affinés dans nos caves sont en parfaite harmonie avec le décor art déco de 1927.

Notre second magasin situé sur le célèbre Boulevard Saint Germain se trouve au cœur du Paris historique face à un des plus vieux marchés ambulants de Paris.

Vente par correspondance possible.

CONTACTS PRESSE

> Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté - Aurélie Chimier - Avenue de la Résistance - BP 20026 - F - 39011 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 Ambassades du Pays du Comté

FROMAGERIE DE PARIS

229 rue de Charenton - 75012 PARIS

01 46 28 10 21 - fromagerie-de-paris@wanadoo.fr

Lefebvre Patricia et Eric - Meilleur Ouvrier de France Patricia et Eric Lefebvre, Fromagers à Paris depuis 4 générations, vous proposent du mardi au vendredi de 8h30 à 13h00 et 16h00 à 19h45 et le samedi de 8h30 à 19h45 une sélection de plus de 180 fromages dans le respect des saisons, des origines et des traditions.

Depuis quatre générations, la famille LEFEBVRE-DETOURNAY est présente dans le domaine du Fromage, à Paris et sa proche banlieue. C'est en 1931 que Fernande et Henri DETOURNAY ont ouvert leur premier magasin à Puteaux (92). Ils furent suivis par Jeannine et Georges DETOURNAY en 1956. En 1976, Christiane et Raymond LEFEBVRE-DETOURNAY ouvrent leur première boutique à Paris XI, rue de la Roquette. En 1984, ils ouvrent leur deuxième point de vente à Paris XV, rue Lecourbe.

Les générations se suivent et en 1989, Patricia et Eric LEFEBVRE s'installent au 229 rue de Charenton à Paris XII. Tout en continuant l'activité de fromager détaillant et affineur, en 1991 un premier marché s'ouvre à l'export, vers l'île de la Réunion, puis le Japon, la Hongrie et l'Allemagne.

En 1994, ce sont les premières interventions en buffet « Pain vin fromage ».

Depuis cette date, nous avons servi en fromages les plus grands événements de la capitale avec un record à battre de 29 000 personnes pour les conventions EIFFAGE de 1999 et 2003 !

Vente par correspondance possible.

FROMAGERIE D'ANJOU

Les Halles de Saumur - Place St Pierre

49400 SAUMUR

09 53 17 11 38) www.fromageriedanjou.com

BERTHONNEAU Yannick

Diplômé de l'école de laiterie de Haute-Savoie, Yannick Berthonneau possède des racines paysannes qu'il compte bien défendre. Il en a gardé le goût des « bonnes choses ». Déjà petit, il fabriquait son fromage fermier au « torchon » près de la cuisinière.

Sa passion pour le fromage le place au rang de fervent défenseur des produits du terroir. Il vous accueille dans sa boutique des Halles de St Pierre à Saumur. Son accueil chaleureux, sa convivialité, ses variétés de fromages, son coin épicerie fine et vins vous séduiront.

Horaires d'ouverture : Mardi 8h à 13h et 15h à 19h ; Mercredi: fermé ; Jeudi: 8h à 13h ; Vendredi: 8h à 13h et 15h à 19h ; Samedi: 7h30 à 13h et 15h à 19h ; Dimanche: 9h à 12h30.

On peut retrouver Yannick également sur les marchés : Lundi Baugé (49) ; Mardi Bourgueil (37) ; Mercredi Beaufort en vallée (49) ; Vendredi Noyant (49) ; Samedi Château du loir (72) ; Dimanche Les ponts de Cé (49).

Vente par correspondance possible.

FROMAGERIE BOUJON

7 rue Saint-Sébastien - 74200 THONON LES BAINS

04 50 71 07 68 - www.fromagerie-boujon.com

Royer Valérie et Frédéric

Chez Boujon, on aime tellement le fromage qu'on le range sur des étagères, pour qu'il soit joliment présenté, pour qu'il respire et prenne ses aises, pour qu'il capte le regard et le nez des amateurs éclairés

ou des novices. Du coup, quand on entre dans la fromagerie, à Thonon-les-Bains, on se croirait dans une bibliothèque. Des livres ? Non, des fromages par centaines, sagement alignés qui fleurent bon le terroir et le lait cru. L'équipe Boujon, tout en sourire et en rondeur, partage avec ses clients le goût de l'excellence, la recherche de l'authenticité et la garantie du « juste à point ». Ouvert toute l'année, du lundi au samedi et 8h00 à 12h30 et de 14h30 à 19h30. Vente par correspondance possible.

GABRIEL BACHELET FROMAGER AFFINEUR

Quartier gourmand

3 av. Marcel Dassault - 64140 LONS

05 59 32 49 07 - www.fromagesdespyrenees.fr

Gaborit Laetitia - Meilleur Ouvrier de France

La boutique a été créée en 1981. Installée d'abord au centre ville de Pau, elle a intégré le Quartier Gourmand à Lons, à la fin de l'année 2004.

Ouverte sur un espace de dégustation, la boutique invite à une balade gourmande : Du rayon « fromage onctueux » au « coin fraîcheur », en passant par les « fromages de garde » ou les « fromages de notre Pays », les meilleures spécialités des terroirs français et étrangers affichent leurs contrastes de formes et de couleurs et s'entourent d'un choix de vins judicieux.

Un îlot baptisé « le meilleur de Bachelet », rassemble les bonnes affaires du moment.

En fond de boutique, une cloison vitrée offre la vue sur des fromages qui attendent patiemment que le temps fasse son oeuvre : c'est la cave d'affinage.

Retrouvez aussi tous nos produits à la Fromagerie Alexandre, aux Halles de Pau.

Vente par correspondance possible.

LA FROMAGERIE DE KÉROUZINE

3, Place du Poids Public - 56006 VANNES

02 97 42 64 69

www.le-cercle-des-fromagers-affineurs.com/fromagerie-kerouzine.php

Régent Emmanuelle et Olivier

La Fromagerie de Kérouzine fut créée en 1986 par Yann Auger, père d'Emmanuelle. Elle et son mari Olivier Régent ont repris le flambeau en juillet 2005, fidèles à l'esprit qui animait Yann depuis toujours : la passion des fromages et le respect des traditions des terroirs. Maintenant en retraite bien méritée, il continue bien sûr à leur apporter son expérience et son expertise. Tous leurs efforts se portent sur la sélection de fromages de terroirs, façonnés par des producteurs dans le respect des traditions et des savoir-faire ancestraux. La fidélité qui les lie depuis de nombreuses années est le meilleur garant de fromages de qualité. Elle est aussi l'occasion de rencontres et d'amitié de longue date. C'est ouvert toute l'année du mardi au samedi de 7h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h00.

Grâce à Noël Kervingant, la fromagerie de Kérouzine est également présente sur les marchés de : Lundi St-Jacques en saison (juillet et août) ; Mardi La Trinité Sur Mer ; Mercredi Carnac ; Jeudi St Pierre de Quiberon ; Vendredi La Trinité Sur Mer et Belz en soirée ; Samedi St Pierre de Quiberon et Plouhinec en soirée ; Dimanche Carnac.

Vente par correspondance possible.

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 à la ferme

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...

L'AGNOLENS ***

01250 VILLEREVERSURE

04 74 30 60 50

<http://www.gites-de-france-ain.com/chambre-d-hote-guillermin-annie-et-eric-a-villereversure-dans-REVERMONT-G447501.html>

Située au coeur du Revermont, maison de caractère en pierre datant de 1812.

FERME DU BESONGEY ***

25520 ARC sous CICON

03 81 69 95 27

www.gite-ferme-doubs.com

Un petit coin de paradis vous ouvre les bras à presque 1 000 m d'altitude ! Le Besongey, c'est le lieu-dit de la ferme de Sylvie et Daniel Jeannin, qui produisent du lait à Comté pour la Fromagerie du Saugeais à La Longeville (Fromageries Badoz). Pour les trouver, il vous suffit d'emprunter la route qui va d'Arc-sous-Cicon à Gilley... jusqu'à ce creux de verdure.

La ferme est aménagée en gîtes et chambres d'hôtes à la décoration très soignée et au confort incomparable (petits-déjeuners mémorables, sauna intégré et spa pour 6 personnes...). Une adresse surprenante à plus d'un titre car avec chaleur et enthousiasme, Sylvie vous fera découvrir l'univers de son exploitation agricole, de la traite aux soins des animaux... le tout est agréablement mis en scène par des panneaux. A la suite de cette visite, une dégustation commentée de Comté vous sera proposée. Sylvie vous propose également les goûters à la ferme, véritables casse-croûte « comme avant ». Vous y trouverez les spécialités locales : jambon, fromages (Comté, Morbier, Mont d'Or...), tartes, gâteaux de ménage... L'achat de produits régionaux sur place est également possible.

FERME LE P'TIT BONHEUR DES CHAMPS ***

39110 CHILLY SUR SALINS

03 84 73 12 93

www.leptitbonheurdeschamps.com

Dans une belle ferme jurassienne, sociétaire de la fruitière à Comté du village, quatre chambres y sont aménagées (classées 3 épis Gîtes de France). Marie Claudé et Roger seront heureux de vous accueillir et feront le nécessaire pour vous satisfaire lors de votre séjour... L'idéal pour vous reposer dans le calme absolu.

Entrée indépendante, salle de séjour avec équipement d'un coin cuisine à disposition des hôtes. Les repas sont confectionnés avec les produits frais de la ferme et du jardin. Possibilité de découvrir les animaux de l'exploitation agricole.

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



FERME DE LA BATAILLEUSE CLAJ DE FRANCHE-COMTÉ

25370 ROCHEJEAN

03 81 49 91 84

www.claj-batailleuse.com

Située à 950 m d'altitude au pied du Mont d'Or, la Batailleuse produit du lait à Comté (pour la fromagerie Badoz de Pontarlier), élève des chèvres, des poules, des lapins, des poneys, cultive un jardin en culture biologique et accueille toute l'année. La visite des installations et des animaux est possible pour les individuels; et pour les groupes, les visites sont guidées (2€ / personne, réservation obligatoire). La Batailleuse, c'est aussi un centre d'accueil agréé Education nationale et Jeunesse et Sports de 50 places, pour les familles, les groupes et surtout les enfants (colos et classes). Un magasin de vente propose des produits bio et issus du commerce équitable. Des Goûters à la ferme sont également possibles sur réservation.

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

Surprises

Centre régional de contacts
des Montagnes du Jura

Informations, conseils et réservations

N°Azur 0 810 08 48 18
PRIX APPEL LOCAL

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

www.montagnes-du-jura.fr

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 AOP Comté...

Parmi les séjours pour individuels

ESCAPADE GOURMANDE AUTOUR DES FROMAGES DE LA VALLÉE DE LA VALSERINE

Séjour 2 jours/1 nuit (semaine ou week-end) - À partir de 85,00 € par personne.

Bienvenue, vous voici au pays des montagnons, à deux pas de la Suisse pour une escapade toute en saveur et en douceur. Ici, au pied des pâturages à l'herbe si tendre, la Fromagerie de l'Abbaye à Chézery perpétue la fabrication de 2 fromages : 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. Laissez-vous bercer par le romantisme de cet endroit magique pour vivre un séjour de détente et de dépaysement complet.

Raffinement, rêve, gastronomie... mettez tous vos sens en éveil pour savourer pleinement des bonheurs de ce site et découvrir le Pays de Gex dans toute sa convivialité.

Service de Réservation du Comité départemental du Tourisme de l'Ain

04 74 32 31 30 / www.ain-tourisme.com

WEEK-END SUR LES ROUTES DU COMTÉ

Séjour 2 jours/1 nuit - A partir de 79 € en Chambre d'hôtes ou 97 € en Logis.

Des exploitations agricoles aux caves d'affinage en passant par les fruitières, découvrez l'histoire du Comté, 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 !

N'oubliez pas : sur le chemin du retour, votre cadeau ! 250 g de Comté à retirer dans l'une des fruitières de la région !

Loisirs Accueil Doubs - 03 81 21 29 78

www.doubs.travel/voir-tous-les-sejours-doubs.html

WEEK-END RENCONTRES SENSORIELLES AU PAYS DU COMTÉ

Séjour 3 jours/2 nuits - 235,00 € / pers. en chambre double

Un week-end toutes papilles dehors ! Installé dans le douillet hôtel «Le Bois Dormant» (3 cheminées Logis de France), 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...) pour vraiment savourer chaque instant.

Hôtel-Restaurant du Bois Dormant ***
03 84 52 66 66 / www.bois-dormant.com

WEEK-END COMTÉ PASSION, CÔTÉ PLAISIRS...

Séjour 2 jours/1 nuit - 198 € Pour 2 personnes.

Pour tout savoir sur le Comté dans le cadre privilégié du village de Château-Chalon, visite guidée de la fromagerie musée Vagne, avec une nuit en chambre double grand confort avec petit déjeuner buffet, puis une dîner «Traditions Comtoises» autour des fromages du Jura. Balade libre conseillée dans le village de Château-Chalon, classé parmi les plus beaux villages

de France, visite de caves, visite de la vieille Eglise, panorama sur le vignoble, artisanat...

Domaine du Revermont *** - 03 84 44 61 02

www.domaine-du-revermont.fr

Parmi les séjours pour groupes

ENTRE FROMAGES, ABSINTHE ET FUMÉS

Excursion à la journée pour groupes - 24,00 € nets / pers.

- Visite d'une fromagerie artisanale (dégustation).
 - Pontarlier, visite d'une distillerie d'absinthe.
 - Déjeuner au restaurant « A la Ferme ».
 - La «République du Saugeais», visite d'un tuyé (fumaison de saucisses de Morteau). Dégustation.
- Le tarif est uniquement celui du repas au restaurant «A la Ferme» car les visites sont gratuites.

Le Restaurant du fromage

03 81 69 34 80 / www.hotel-le-lac.fr

LE DOUBS INSOLITE, AU COEUR DES MONTAGNES DU JURA

Séjour 4 jours/3 nuits - A partir de 322 € par personne.

Sites naturels grandioses, patrimoine culturel et architectural remarquable sans oublier artisanat et gastronomie... : un circuit présentant le Doubs insolite sous de multiples facettes.

Loisirs Accueil Doubs

Numéro spécial Groupes : 03 81 21 29 77

Site spécial Groupes : <http://doubs.travel/groupes>

5 JOURS DANS LES PETITES CITÉS COMTOISES DE CARACTÈRE

Séjour 5 jours/4 nuits à partir de 420 € par personne (base 20 personnes).

- JOUR 1.- Arrivée en fin d'après-midi dans le Jura, installation à l'hôtel à SALINS LES BAINS.
- > JOUR 2 (175 km).- Direction LE LAC DE VOUGLANS pour une balade d'une heure et demie à bord du bateau LE Louisiane. L'après-midi, continuation pour BAUME LES MESSIEURS. Cette petite cité comtoise de caractère est également l'un « des plus beaux villages de France ». Puis continuation pour CHATEAU-CHALON.

- JOUR 3 (180 km).- Départ pour PESMES, VISITE GUIDÉE DE LA CITE, qui dominant la vallée de l'Ognon du haut de son promontoire est classée parmi les « plus beaux villages de France ». L'après midi direction SAINT-LOUP-NANTOUARD, pour la VISITE DU CHATEAU, ancienne maison-forte dont les douves sont encore visibles. Puis continuation pour VANTOUX avec la VISITE-DEGUSTATION D'UNE FERME APICOLE, vous découvrirez le métier d'apiculteur et ses installations.

- JOUR 4 (60 km).- Départ pour ARBOIS pour la VISITE GUIDÉE DE LA MAISON PASTEUR. L'après midi, direction POLIGNY pour la VISITE DE LA MAISON DU COMTE. Retour en fin d'après midi à SALINS LES BAINS. VISITE GUIDÉE DES SALINES.

Arbois Tourisme

03 84 66 05 46 / www.arboistourisme.com

Parmi les séjours pour Enfants/ados

GASTRONOMES & CULOTTES COURTES

A partir du CP.

Si l'enfant n'est pas toujours spontanément attiré vers la nourriture, il l'est beaucoup plus par sa préparation. C'est grâce à la stratégie qui suit que nous prévoyons d'en faire un vrai «marmiton».

La Roche du Trésor

03 81 56 04 05 / www.rochedutresor.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.