



**DU 12 AU 16
OCTOBRE 2017**

**Pour sa 5^{ème} édition,
la Table du Comté met le
cap vers le Sud-Ouest !**
Après Lyon, Strasbourg,
Nantes et Marseille, cet
événement gastronomique
unique et ouvert à tous
poursuit son tour de
France à Bordeaux du
12 au 16 octobre 2017.



SI BORDEAUX M'ÉTAIT COMTÉ...

Parce que la scène gastronomique bordelaise est en pleine mutation, la Table du Comté a souhaité mettre en lumière ces chefs bordelais qui font bouger les lignes. À travers eux, le public pourra redécouvrir toute la diversité des Comté et bien d'autres choses encore.

Au programme :



Un restaurant éphémère créé sur-mesure pour l'événement, qui accueillera les déjeuners et dîners réalisés par de grands chefs autour du Comté - Places à gagner par jeu concours.



Un village du Comté installé sur la Place Pey Berland le samedi 14 octobre après-midi, avec fabrication à l'ancienne, dégustations de différents Comté, roue des arômes ; une savoureuse animation gratuite et accessible à tous, au cours de laquelle les producteurs partageront avec le public leur passion pour ce Grand Fromage.



Des animations d'éveil au goût en milieu scolaire : lycée hôtelier de Gascogne et école primaire.

La Table du Comté, c'est avant tout des moments de partage et de convivialité autour d'un produit d'exception aux multiples facettes !

QUAND LES CHEFS BORDELAIS S'EMPARENT DU COMTÉ...

La Table du Comté s'installera au POP, un lieu atypique et convivial, situé en plein centre de Bordeaux et entièrement repensé pour l'événement. Au piano, 11 chefs se succéderont pendant 5 jours pour sublimer le Comté.

Producteurs de lait, fromagers, affineurs, crémiers seront présents pour évoquer le Pays du Comté, leur savoir faire, leur passion qui les lie collectivement. Claire Perrot, comtéologue, fera voyager les sens, lors d'une dégustation guidée. Et pour accompagner ces moments d'exception, Laura Vidal, sommelière avertie, réalisera les accords mets et vins.



9 DEJEUNERS ET DINERS D'EXCEPTION


Jeudi 12

Dîner à 4 mains avec **Vivien Durand** (*Michelin, restaurant Le Prince Noir à Bordeaux) et **Emmanuel Perrodin** (chef nomade et cofondateur de Oeuvres Culinaires Originales)


Vendredi 13

Déjeuner à 4 mains avec **Nicolas Magie** (*Michelin, restaurant Saint-James à Bordeaux) et **Romuald Fassenet** (Meilleur Ouvrier de France, *Michelin, restaurant Le Château du Mont-Joly à Sampans)
Dîner avec **Harry Cummins** (restaurant Le Chardon à Arles)


Samedi 14

Déjeuner avec **Arnaud Lahaut** (restaurant Miles à Bordeaux)
Dîner avec **Daniel Gallacher** (restaurant Racines à Bordeaux)


Dimanche 15

Déjeuner avec **Grégoire Rousseau** (Hâ Restaurant à Bordeaux)
Dîner avec **Hadrien Lavaud** (restaurant Le Taquin à Bordeaux)


Lundi 16

Déjeuner avec **Cédric Béchade** (*Michelin, restaurant L'Auberge Basque à Saint-Jean de Luz)
Dîner avec **Felix Clerc** (restaurant Symbiose à Bordeaux)

COMMENT PARTICIPER?



Il suffit de s'inscrire sur le site
www.latableducomte.com
du 11 au 20 septembre 2017.

Les heureux gagnants tirés au sort seront invités à partager un déjeuner ou un dîner pour 2 personnes à la Table du Comté.

Le résultat du tirage au sort sera annoncé le 22 septembre 2017.

CE QU'IL FAUT RETENIR SUR LE COMTÉ



Le Comté, tout le monde connaît, quoique... Et s'il existait non pas un Comté mais des Comtés... Entretien avec Claire Perrot, Experte en analyse sensorielle et Comtéologue autour de ce grand fromage du Massif du Jura !

Comment fabrique-t-on le Comté ?

La méthode de fabrication du Comté n'a pas changé depuis des siècles. Son but est d'obtenir un fromage de grande taille, à pâte pressée cuite, afin qu'il se conserve longtemps, tout en préservant la flore naturelle du lait cru, source de richesse gustative. Elle comprend 6 étapes principales: la maturation, le caillage, le décaillage, le soutirage, le pressage, le préaffinage.

La clé, c'est avant tout du lait cru, de très grande qualité. Il faut 400 litres de lait pour faire une meule de Comté de 40 kilos (soit 10 litres pour 1 kilo de fromage!). Ce lait à Comté, seules 2 races de vaches sont autorisées à le produire: les Montbéliardes (95%) et les Simmental françaises (5%). Chaque vache bénéficie d'un hectare de prairie minimum.

Le lait doit être porté chaque jour à la fruitière. Il provient de plusieurs fermes situées dans un cercle de 25 kms de diamètre, qui englobe la fruitière, ceci afin de respecter au mieux la spécificité de chaque terroir. Grâce à son savoir-faire, la «main» du fromager, dans un rituel immuable, transformera le lait en fromage.

Les meules encore blanches, seront préaffinées dans la cave de la fruitière avant d'être confiées aux soins de l'affineur. Les fromages sont placés sur des planches d'épicéa, régulièrement salés, frottés avec une solution de saumure appelée «morge» et retournés.

L'affinage est d'au minimum 4 mois mais il est souvent supérieur à 8 mois, et peut aller jusqu'à 12, 15, 18 voire 24 mois.

Avant sa commercialisation, chaque meule est notée et se voit attribuer une bande de marquage par l'affineur, verte ou brune, qui traduit de sa qualité.

CE QU'IL FAUT RETENIR SUR LE COMTÉ



Un Comté pâle est-il un Comté jeune ?

La couleur du Comté n'a aucun rapport avec son âge.

Quand la pâte est blanche ivoire, cela veut dire que le Comté a été fabriqué pendant les mois d'hiver, lorsque les Montbéliardes sont à l'étable, nourries au foin récolté sur l'exploitation à la belle saison.

Quand la pâte est jaune, c'est un Comté d'été, dit «de pâturage». Les vaches paissent alors l'herbe fraîche des prairies, riche en bêta-carotène, un colorant naturel qui donne au Comté une couleur plus jaune. Il n'y a pas de différences de qualité entre un Comté d'été ou d'hiver.

Et si le Comté était tout simplement une histoire de goûts ?

Une roue des arômes a été créée, pour guider les dégustateurs dans la découverte de cette diversité. Elle recense 83 arômes réunis au sein de 6 grandes familles aromatiques : lactique, fruité, torréfié, végétal, animal, épicé.

Un jeune Comté offrira des arômes lactiques tandis qu'un Comté plus longuement affiné dévoilera des arômes fruités, légèrement torréfiés. Cette diversité est l'expression de l'origine géographique, la saison, les savoir-faire ou encore la durée d'affinage. Le Comté, c'est avant tout une question de goût !

Des cristaux de sel dans le vieux Comté ?

Dans les Comté longuement affinés, on peut rencontrer des petits cristaux qui crissent sous les dents. Ce n'est pas du sel, mais des cristaux de tyrosine. Cela provient d'une réaction naturelle qui s'opère dans la pâte des Comté au cours de l'affinage.

Ces cristaux commencent à apparaître aux alentours de 12 mois, bien qu'il n'y ait pas vraiment de règles. Le Comté est d'ailleurs l'un des fromages les moins salés.



LA FILIÈRE, FRUIT D'UN TRAVAIL COLLABORATIF ET ARTISANAL

Véritable communauté cohérente et collective, la filière rassemble un grand nombre d'acteurs qui travaillent tous ensemble pour produire un fromage de qualité.

Les producteurs de lait, les fromagers et les affineurs sont les 3 maillons interdépendants de cette chaîne. Ils doivent tous respecter des conditions de production très précises, consignées dans le cahier des charges, ou plutôt le cahier des chances comme ils aiment le dire.

Le Comté a obtenu son A.O.C en 1958. Il est également A.O.P (reconnaissance européenne) depuis 1996. Ce fonctionnement unique et humaniste basé sur la solidarité, le partage et la collaboration des différents acteurs fait du Comté un grand fromage produit dans les pures traditions artisanales.

LES CHIFFRES CLÉS



40 kg c'est le poids moyen d'une meule.
Chacune d'elle nécessite 400 L de lait.

2500
exploitations

150
fruitières

13
maisons
d'affinage



1,6
millions de
meules sont
produites par
an.



3
départements
produisent du
Comté : le Jura,
le Doubs et l'Ain.

CONTACTS

Comité Interprofessionnel
de Gestion du Comté :

Aurélia Chimier
03 84 37 23 51
a.chimier@comte.com

Contact presse : Nicolas Bouveret
06 83 40 02 29
nicolas@nansen.fr

Relations presse pour la
Table du Comté :

Camille Carlier
06 60 67 52 76
contact@camillecarlier.fr

