



COMTÉ

La Savoureuse Lettre du Comté

Février 2019

## Au menu

- **Allez les Bleus !**
- **A la Une : rendez-vous au Salon de l'Agriculture !**
- **L'événement du week-end : la Savoureuse Tournée du Comté fait étape à la Transju' !**
- **3 idées recettes hivernales**
- **Conseil dégustation : Comté et thé fumé**
- **Tourisme au pays du Comté : des restaurants très typés fromages...**
- **Bonus video : les fondeurs aiment-ils le Comté ?**

## Allez les Bleus !

### Les Championnats du Monde, c'est tout bientôt pour les Équipes de France de Ski nordique !

Ils se dérouleront :

- **du 20 février au 3 mars à Seefeld (AUT)** pour les Fondeurs, Combinés et Sauteurs.
- **du 7 au 17 mars à Östersund (SUE)** pour les Biathlètes.

C'est donc le moment où jamais de se procurer, si vous ne le possédez pas déjà, le **Guide Comté du Supporter** !

- Ce guide essentiel contient notamment le **mode d'emploi du parfait supporter** et il est disponible gratuitement en ligne en suivant [ce lien](#) !



## A la Une

### Rendez-vous au Salon de l'Agriculture à Paris !

Le Massif Jurassien et ses 6 AOP/IGP (les AOP **Comté**, Morbier, Mont d'Or et Bleu de Gex Haut-Jura et les IGP Gruyère France et Emmental Grand Cru) vous attendent du 23 février au 3 mars prochains sur l'espace Bourgogne-Franche-Comté sous la "Fruitière de Franche-Comté" (Hall 1, Allée J, stand n°074) !

- **À ne pas manquer : démonstrations de cuisine au Comté les samedi 2 et dimanche 3 mars sur le Stand URFAC !**



## L'événement du week-end

### La Savoureuse Tournée du Comté fait étape à la Transju' aux Rousses (Jura), les 8 et 9 février !

- > **Au menu de l'étape :**
- Ateliers Dégustation animés par les **Amis du Comté**.
- Vente de **Comté**.



> **L'agenda à venir de la Savoureuse Tournée d'hiver du Comté :**  
• 29, 30 et 31 mars : Méribel (Savoie) • Championnats de France de Ski nordique (Fond et Biathlon).

## Idées recettes



**Nuages de patate douce à la mousse de Comté**



**Pressé de pommes de terre au Comté**



**Welsh au Comté**

• Ces 3 recettes sont extraites en exclusivité du tout dernier **Comté Gourmand Hiver #11, le nouveau cahier de recettes du Comté !**

• Ce cahier de 29 savoureuses idées hivernales est [consultable en ligne et téléchargeable à tout moment ici !](#)



## Conseil dégustation

### Comté fruité et thé fumé

**Accord entre un Comté fruité, à dominantes "fruit graine", "agrumes" et "végétales", et un thé fumé\*** : un accord boisé dans un esprit "fusion", avec le côté salé et sec du thé qui accompagne harmonieusement le déliement du Comté tout en faisant ressortir ses notes lactiques chauffées et fruitées...

\* *Fujian Zheng Shan Xiao Zhong, thé fumé de Chine, récolte d'été (peut être remplacé par du Lapsang Souchong, mais qui n'est pas du vrai thé fumé).*

• **Un accord subtilement caractérisé en collaboration avec [Lydia Gautier](#), expert thé et tisane.**

• **Attention à la qualité de l'eau** : la qualité de l'eau est primordiale pour révéler la typicité des thés. C'est son support. Il est recommandé, quel que soit le thé, d'utiliser une eau faiblement minéralisée (telles que les Mont Roucous, Rosée de la Reine, Montcalm, Volvic, Volcania, Saint Georges ou Zilia).



## Tourisme au pays du Comté

### Des restaurants très typés fromages...



**La Catheline 1452, dans les Monts Jura (Ain)**

Située au sommet des pistes de ski alpin avec pour accès unique la télécabine de Lélex, la Catheline offre un panorama grandiose sur les Hautes-Combes. Après une balade à pied ou en raquettes sur les crêtes de la Haute Chaîne du Jura et où vous pourrez contempler le Lac Léman au pied des Alpes et du Mont Blanc, la Catheline vous



**Le Restaurant du fromage, à Malbuisson (Doubs)**

Dans un cadre en bois sculpté à la main, venez découvrir les mille et une saveurs du fromage. Dans une ambiance chaleureuse le fromage est bien sûr comme vous l'aurez deviné le roi à la carte : fondue, raclette ou bien encore tartiflette sont au rendez-vous. Menu à partir de 18 € avec apéritif et dessert compris. Restaurant ouvert tous les jours



**L'Anversis, à Lamoura (Jura)**

Un parquet en bois, quelques bouteilles accrochées au plafond, des murs de sapin, un peu de Jazz... L'Anversis, table 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. Si vous êtes amoureux de fromages, vous dégusterez une des nombreuses

mont-blanc, la Catheline vous propose ses spécialités régionales fromagères, Fondue, Mont d'or chaud, Morbiflette et Gexiflette...

Un cadre unique et original pour le plaisir des yeux et des papilles !

Ouvert de début décembre à fin mars le midi, le soir pour les groupes.

• **[La Catheline 1452](#)**  
Gare supérieure de la télécabine  
01410 LELEX  
04 50 40 48 09

restaurant ne pouvant accueillir que 50 personnes... alors il est très important de réserver les week-ends.

• **[Le Restaurant du fromage Au village](#)**  
25160 MALBUISSON  
03 81 69 34 80

dégustez une des nombreuses Fondues au Comté, au Morbier ou au Bleu du Haut-Jura ou encore une des Raclettes.

A la satisfaction de vous servir une cuisine authentique, s'ajoute le plaisir du patron de dialoguer ou de vous conseiller sur un des vins qui accompagnera au mieux votre repas.

• **[L'Anversis, table de Montagne](#)**  
La Combe du Lac  
39310 LAMOURA  
03 84 41 20 91

---

## Bonus vidéo

### Les fondeurs aiment-ils le Comté ?

Maurice Manificat, Clément Parisse, Richard Jouve et Renaud Jay (Equipe de France de Ski de Fond) entretiennent le suspense...

• **[La réponse est ici !](#)**



---

## Et pour finir...

En cliquant **[ici](#)**, retrouvez l'agenda des prochaines manifestations au Pays du Comté... et ailleurs !

### Autour du Comté

Découvrir  
Savouer  
Visiter  
S'informer  
Le kiosque  
Fanpage Facebook | love Comté 



---

**Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté**  
39800 POLIGNY • 03 84 37 23 51 • [cigc\(AT\)comte.com](mailto:cigc(AT)comte.com)

Vous recevez cette Savoureuse Lettre parce que vous y êtes abonné.  
Si vous voulez vous désabonner, [cliquez ici](#) (mais ne faites pas ça sur un coup de tête !)