



INÉDITS

du Comté



Édition 2014

 www.comte.be
ComtéBelgium

Osez le Comté et ses accords

Son succès, le Comté le doit depuis toujours à ses multiples modes et moments de consommation. À l'apéro, sur un plateau ou dans de nombreuses recettes... Ce fromage originaire du Massif jurassien s'apprécie sous toutes ses formes ! Le terroir d'origine, la saison, le savoir-faire du fromager et l'affinage donnent à chaque Comté un profil aromatique unique qui saura trouver sa place en toutes sortes d'occasions. Dans ces "inédits", vous découvrirez de nombreuses possibilités d'unions : les mariages osés, les rencontres explosives... C'est aux sensibilités de chacun de nos intervenants que les dégustations font appel. Et s'il vous prenait l'envie par la suite d'oser le Comté, n'hésitez pas à être créatif. Il s'accorde avec une multitude d'ingrédients et n'a pour limite que votre imagination !



SOMMAIRE

5	ACCORDS VINS BLANCS
8	ACCORDS VINS ROUGES
12	ACCORDS BIÈRES
18	IDÉES DE CHEF
22	IDÉES FRAÎCHEUR
28	PLATEAU DE COMTÉ
34	IDÉES DESSERTS
40	ACCORDS PAINS



ACCORDS *Vins Blancs*

Le vin blanc compose des accords d'exception avec le Comté, fondés sur une élégante harmonie. Les goûts et les idées de chacun en la matière se nuancent de vécu, d'ouvertures, de désirs. Lorsque le mariage est réussi, il transforme un repas en un moment inoubliable.



BART LAMON Maître-Sommelier

Né à Courtrai en 1979, je suis allé à l'école hôtelière "Ter Duinen" de Koksijde. En 1995, j'ai fait un stage au Château du Mylord pour ensuite travailler comme apprenti sommelier durant les week-ends. J'ai, après cela, travaillé à temps plein en tant que Maître-Sommelier des Vins de France chez Sopexa. Aujourd'hui, je suis Maître-Sommelier au Château du Mylord.

Quel vin recommanderiez-vous avec le Comté ?
Un Château-Chalon. Domaine Jean Macle 2003, l'alliance parfaite !

Pouvez-vous nous décrire en quoi ces deux goûts se marient bien ?
Le côté salé, minéral du vieillissement du fromage s'accorde merveilleusement avec le côté oxydatif et frais du vin !

À quel moment de la journée ou du repas aimez-vous déguster cette alliance vin blanc et Comté ?
En général, je la préfère en fin de repas. Mais je la recommande aussi avant, quand on a envie de "grignoter" après une longue journée de travail !

Conseillez-vous de déguster le Comté seul ou cuisiné ?
Je suis fan du goût authentique du Comté, avec le moins de garniture possible. Je préfère garder son goût unique sans trop le "travailler".



Quand il est associé à une recette chaude, conseilleriez-vous un vin blanc pour l'accompagner ?
Oui, en fonction des garnitures et de la base du plat, c'est toujours un bon choix. Mais j'aime également servir une bière avec une acidité et une légère amertume comme une "Geuze Mariage Parfait" 2008.

On dit souvent que le vin rouge s'associe mieux avec le fromage, êtes-vous d'accord ?
C'est sûr, certains fromages nécessitent du vin rouge en accompagnement ! Mais ce qui est nécessaire pour 75% des fromages, c'est de l'acidité, de la fraîcheur et surtout pas une structure tannique !

Je suis fan du goût authentique du Comté, avec le moins de garniture possible...





ACCORDS

Vins rouges

Le secret : trouver la symbiose entre vin rouge et Comté pour que chacun sublime l'autre sans le dominer ! Il faut rester simple sans pour autant exclure l'originalité. L'ambition principale est de trouver l'association qui ouvre la porte de nos sens et nous fait découvrir des richesses aromatiques insoupçonnées.



MARC VANHELLEMONT

« les5duvin »

Je me consacre depuis plusieurs années à l'écriture dédiée aux vins. Je tiens différentes chroniques dans diverses revues spécialisées comme In Vino Veritas ou Oenosphère pour la Belgique ou encore Terre de Vins pour la France. Je participe également à un blog mutuel qui s'appelle « les5duvin ». Et comme le vin appelle tout naturellement le fromage, le concept des accords fromages et vins me tient à cœur depuis plus de quinze ans. Je une rubrique sur le sujet dans les magazines précités. Et le Comté y occupe une place de choix...

Quel vin recommanderiez-vous avec le Comté ?

Rouge ou blanc pour le Comté ? Le Comté ne s'arrête pas à ces deux couleurs. Mais aujourd'hui, moment où les vins blancs sont très en vogue dans les mariages avec les fromages, prendre le contre-pied de cet engouement semble pertinent. Alors osons

le rouge, toutefois sous condition!

Le vin doit avant tout avoir du caractère, le Comté en a, il lui faut un partenaire de qualité. Une fraîcheur suffisante pour intéresser le fromage et dissoudre avec grâce son onctuosité.

Des tanins souples pour ne pas l'effrayer et éviter de nous donner des goûts

Le vin doit avant tout avoir du caractère, le Comté en a, il lui faut un partenaire de qualité.



amers en bouche (les tanins réagissent mal à certains arômes du fromage).

Une générosité fruitée, florale, minérale, épicée, bref une complexité suffisante pour ne pas ennuyer le Comté et nous offrir ce que tout accord réussi doit engendrer, une troisième dimension. Une harmonie génératrice de plaisir et d'envie de tester d'autres accords.

L'alliance avec un vin rouge est donc un accord précis. Un type de vin ou une cuvée particulière fonctionnera avec bonheur avec tel affinage de Comté ou de telle origine, un autre, même presque similaire demandera une nouvelle réflexion.

Il est par conséquent plus aisé d'adhérer à la tendance actuelle du vin blanc.

Pourquoi selon vous certains vins s'accordent si bien avec le Comté ?

Le Comté est un bon compagnon de table. On en trouve toujours un, choisi sur base de la grande variété de ses origines, de ses affineurs ou de ses affinages pour entamer une conversation savoureuse avec le vin sélectionné. Les vins blancs du nord axés sur la fraîcheur boostent ses parfums, ceux du sud plus ronds mettent en évidence ses accents minéraux. Les rouges fruités et peu tanniques développent ses élans épicés, les vins plus vieux trouvent en lui un raffinement époustouflant. Mais d'autres styles lui conviennent... Les bulles le voient pétiller de plaisir, les vins doux le rendent suave et nous font craquer.



Quel est le moment le plus opportun pour savourer au mieux l'alliance vin rouge/Comté ?

Nous avons tous dans notre entourage une ou plusieurs personnes qui ne jurent que par le rouge avec le fromage. Leur proposer du blanc ou pire (pour eux) un liquoreux déclenchera un tollé qu'un hôte de qualité ne saurait envisager. Il faut donc selon la saison ou les goûts trouver le rouge qui sied. Un Comté bien fruité se délectera au printemps d'un Cabernet Franc de Loire, voire d'un Gamay du Beaujolais. Durant l'été, un Comté un peu plus épicé trouvera le bonheur en compagnie d'un rouge du sud Grenache du Rhône ou du Languedoc par exemple ou pour les soirées plus fraîches, avec un inoubliable Pinot Noir bourguignon ou jurassien. L'automne accentuera quelque peu

l'âge du fromage et la puissance du vin, une Syrah septentrionale ou un Sangiovese italien conviendra à la texture savoureuse d'un 14 mois. Enfin, l'hiver venu, le coin du feu permettra la venue à table de quelques vins plus vieux qui séduiront quelques Comté plus affinés. Et par conséquent, les indémodables le resteront...

Conseilleriez-vous de déguster le Comté "seul" ou cuisiné ?

Le Comté se sait polymorphe. Il aime adopter toutes sortes de formes. Sur le plateau, son galbe, sa couleur, sa texture, ses arômes, plaisent aux amateurs qui n'hésitent pas en s'en servir une belle portion et à y revenir encore. Râpé, il gratine les plats en leur offrant toute sa saveur. En tranche, il rend les tartines avenantes. Fondu,

on le trouve en sauce délectable, en mousse croquante, en écume affolante, ... Il peut encore servir de liant dans une farce et apporter ce petit goût particulier que presque lui seul sait donner.

Lorsqu'il est associé à une recette chaude, préférez-vous un vin rouge avec le Comté ?

Le choix du vin dépend de la recette. En sauce sur une viande rouge, un

vin de la même couleur semble judicieux. Mais on préférera un blanc avec un gratin de légumes ou avec des choses légères comme un soufflé, une écume, un sabayon salé. Tout dépend de la recette, mais en gros on peut affirmer qu'en préparation, l'accord se fera tout d'abord avec l'ingrédient principal de la recette, sauf si le Comté prédomine, là, un vin blanc conviendra mieux.





ACCORDS *Bières*

Il est d'usage d'accorder les fromages aux vins. Toutefois, en nos charmantes contrées, la bière a son mot à dire ! C'est pourquoi, cette fois, le noble fromage du Massif jurassien s'entretient avec quelques représentantes à la parole franche et au caractère bien trempé.



JOOST & TOM DE FOUR

De Heeren Van Liedekercke

Fanatique de bières et spécialiste des boissons alcoolisées, sommelier chevronné, entrepreneur, restaurateur de renom et lauréat de nombreux prix et concours liés à la bière, il nous livre ses accords préférés.

Pouvez-vous nous dire pourquoi Comté et bière s'accordent si bien ?

Malgré le fait que leurs régions d'origine sont à mille lieues l'une de l'autre, la bière et le Comté forment une combinaison puissante ! Qui aurait pensé que la nature pure et vierge du Massif du Jura pourrait s'adapter aux espaces plutôt exigus des brasseries ? Et pourtant, le Comté tempère l'amertume de la bière, tandis que les fines bulles donnent au fromage une touche de lumière supplémentaire. En fonction de sa micro-région d'origine,

de la compétence du maître fromager et de la maturation spécifique, il y a une combinaison idéale pour chaque Comté qui s'accompagne avec de la bière ! Deux éléments sont importants lors de la dégustation du fromage et de la bière :

- On préfère souvent déguster une bière bien fraîche, mais pour une dégustation, elle doit au contraire ne pas être trop froide, sinon vous perdez toutes les saveurs.
- Il est également important de choisir le bon verre, car la forme et la profondeur ont un impact sur la saveur.



Quel type de Comté préférez-vous ?

Une question difficile car elle dépend de l'heure et du jour, ainsi que de l'évènement ! On me demande souvent quelle est ma bière préférée ! C'est une question impossible : à un moment vous avez envie d'une nouvelle Witkap pour vous désaltérer, et une autre fois vous voulez méditer sur la vie avec une Rochefort 10 !

Quelle bière recommanderiez-vous avec le Comté ?

Cela dépend de l'affinage du Comté :

- Avec un Comté de 6 mois, une Saint-Feuillien blonde ou Triple.
- Avec un Comté de 12 mois, une St Bernardus Tripel, une Duvel, une Duvel Triple Hop 2013, une Triple Karmeliet. Aussi à essayer avec une Papegaai, une Noblesse, une Saison d'Erpe-Mere ou encore une Steenuilke.

- Avec un Comté de 18 mois, une Westmalle double au fût, une Bush amber 12°, une Gueuze Lindemans Cuvée René, une Kriek Girardin, une Kriek Hanssens, ou une Vicardin Tripel Gueuze.
- Et enfin pour accompagner un Comté de 24 mois d'affinage : une délicieuse Westvleteren Abt !



Bière et Comté : une combinaison puissante malgré l'éloignement de leurs régions d'origine.





À quel moment de la journée appréciez-vous le plus le mariage bière/ Comté ?

Surtout la nuit. Pendant la journée, j'ai souvent trop peu de temps pour en profiter et il est toujours nécessaire (ou du moins plus agréable) lorsque l'on mange de la bonne nourriture d'être à l'aise et de ne pas être dérangé par des obligations ou par le temps.

Une petite recette à nous recommander ?

Le Comté et la bière sont vraiment la combinaison idéale pendant le repas. Étant donné la diversité des Comté et des bières, c'est une question assez complexe, mais le Comté est un fromage tellement différent qu'il est tout aussi délicieux dans des préparations chaudes. Un de mes plats préférés est une quiche aux courgettes, tomates, câpres, olives, vermouth, bière de blé et Comté !

Quelle bière recommanderiez-vous pour servir avec un plat chaud à base de Comté ?

En ce moment, je pencherais plutôt pour une Chimay Triple. Délicieux !

Si vous deviez choisir entre bière et vin, qu'en serait-il ?

Il est de plus en plus tendance de déguster du fromage avec du blanc plutôt que du rouge, ça rend les saveurs plus "élégantes". C'est donc aussi valable

pour le Comté. Dans le Jura, un blanc Côtes du Jura avec quelques fruits et un léger goût de noisette s'intègre parfaitement avec le caractère de noisette du Comté. Je recommanderais également un Arbois blanc.

Une combinaison classique mais délicate serait le Vin Jaune du Jura du cépage savagnin ou pourquoi pas un vrai Xérès fino, amontillado ou manzanilla !

Certains chardonnay, qui ont une tonalité de bois subtile se marient également très facilement avec ce fromage. Je pense au Chablis, Saint-Véran, Pouilly-Fuissé, Pouilly-Vinzelles, le Beaujolais blanc ou Mâcon-Villages. Vin de Paille, qui est délicieux avec le Comté. Mais la bière demeure de toute façon le meilleur des accords !

Avez-vous une belle anecdote à partager avec nous ?

Chaque soir après le travail, nous mangeons un encas avec toute l'équipe, souvent lié à une dégustation de bière (à l'aveugle). Compte tenu de l'heure tardive et de la fatigue, c'est généralement quelque chose de simple comme un plat de spaghetti ou une salade - en général, tout le monde ne reste pas, car certains se lèvent plus tôt que d'autres, mais si je dis FROMAGE, vous pouvez être sûr que tout le monde est présent ! Tous mes employés sont amateurs de fromages, combinés avec de savoureuses bières !

.....
heerenvanliedekercke.be



De Heeren Van Liedekercke

Kaasteelstraat, 33
9470 Denderleeuw





IDÉES *De Chef*

Le Comté sait aussi se faire apprécier en cuisine. Les recettes qui en découlent tirent l'originalité de leur goût dans le caractère unique et l'étonnante diversité du fromage jurassien. Recommandé par les plus grands !



JEAN-BAPTISTE THOMAES

Chef cuisinier

Né à Renaix en 1959, je suis marié à Lisbeth qui dirige la salle de mon restaurant, J'ai effectué des stages dans différentes maisons réputées dont le "Barbizon" (2 étoiles Michelin). En juin 1981, j'ouvre le Château du Mylord (à l'âge de 22 ans). Mon restaurant obtient une étoile Michelin en 1987, et une 2^{ème} étoile en 2002, ainsi qu'un 17/20 au Gault&Millau et la mention de Grande Table du Monde 2013. Je suis également Président des Etapes du Bon Goût depuis 2006.

“ Pouvez-vous nous présenter la recette que vous avez créée ?

Comté affiné 24 mois, marmelade d'abricot au piment d'Espelette et chorizo. C'est une juxtaposition du côté salin et noisette du Comté, avec la force des épices du piment et du chorizo, le tout lié avec la sucrosité de la marmelade.

Quels sont les secrets de préparation ?

Pour un fromage comme le Comté, la température de service a beaucoup d'importance. Je crois que +/- 15°C est une température idéale de consommation.



Pourquoi avez-vous choisi du Comté et en particulier celui-ci ?

Servi sur un plateau vers la fin du repas, mon choix se porte sur des fromages affinés exprimant une puissance aromatique crescendo. Les Comté plus jeunes peuvent, par exemple, apporter subtilité de goût et onctuosité, préparés en croûte "Viennoise" déposée sur un poisson cuit à basse température et glacé à la salamandre.



De manière plus générale, avec quels aliments trouvez-vous que le Comté se marie bien ?

Le Comté peut se marier avec une multitude de

produits à condition d'utiliser de jeunes fromages dans des préparations de début de repas comme par exemple un carpaccio de bœuf, une crème de Comté servie avec un poisson, etc.



Avec cette recette, quel menu complet conseilleriez-vous ?

C'est un plat à servir en fin de repas, dans un menu de dégustation par exemple. Après plusieurs petites préparations de crustacés, poissons, viande, volaille ou gibier, il aura une place de choix par son goût prononcé.

Pour accompagner ce repas, quelle boisson conseilleriez-vous ?

Un verre de madère ou sherry secs en fin de repas.



Avez-vous une anecdote à nous faire partager ?

Il n'y a pas si longtemps de cela, le gagnant du Concours du Meilleur Fromager de Belgique nous avait demandé de l'aider dans la préparation qu'il devait présenter au jury de dégustation. Son premier prix est un peu aussi notre récompense !

www.mylord.be



IDÉES *Fraîcheur*

*Eh oui le Comté, ça se prépare !
En en-cas ou en plat plus
élaboré, nature ou accompagné,
en morceaux ou râpé, pour les
adeptes des recettes “sur le pouce”
ou pour les amateurs de mets
raffinés, il y a plein d’idées de
recettes froides autour du Comté !*



MATHILDE LEMAIRE

Wazoup - bar à soupes, salades, tartines

Le Wazoup est un bar à soupes, situé près du Cimetière d'Ixelles à Bruxelles, qui propose de déguster, sur place ou à emporter, quatre délicieuses soupes. Des salades et des sandwichs sont également à la carte.

Le menu du Wazoup change tous les jours et est établi selon les saisons, ce qui garantit de manger des produits frais préparés chaque matin dans notre cuisine.

Pouvez-vous nous présenter la recette que vous avez créée ?

Il s'agit d'une salade aux chicons. C'est une recette idéale pour l'automne et l'hiver qui marie parfaitement les saveurs des différents ingrédients qui la composent ! Un peu d'acidité, un peu de douceur et du croquant !

Quels sont les secrets de préparation ?

Le secret de cette salade

très simple est de couper en petits morceaux les pommes, les chicons et le Comté pour pouvoir avoir un peu de tous ces ingrédients en même temps dans sa fourchette !

Pourquoi avez-vous choisi du Comté ?

J'ai choisi le Comté pour cette salade car, selon moi, c'est le fromage qui s'associe le mieux au mélange "chicons et pommes".



*J'aime le mélange sucré-salé d'un sandwich au Comté, poire et miel ...
Délicieux !*

De manière plus générale, avec quels ingrédients marieriez-vous le Comté ?

J'aime beaucoup mettre du Comté dans les mélanges "sucré-salé" comme dans cette recette avec de la pomme ou bien par exemple dans un délicieux sandwich avec du Comté, de la poire et du miel. Délicieux !

Avec cette recette, quel menu complet conseilleriez-vous ?

Cette salade est parfaite en tant que tel pour un lunch sain et léger !

Mais elle peut accompagner parfaitement un morceau de viande, comme du filet de volaille.

www.wazoup.be



LA RECETTE DU WAZOUP

Salade d'automne aux chicons

9 chicons
8 pommes
Le jus d'un citron et demi
400 gr de Comté
180 gr de cerneaux de noix
80 gr de germes de poireaux
Jeunes pousses de salade
Vinaigrette à base d'huile d'olive,
Vinaigre de vin blanc et moutarde de Dijon

Nettoyer les chicons et les couper en fines lanières

Eplucher les pommes et les couper en cube. Les mélanger avec le citron pressé

Couper le Comté en petits cubes

Mélanger les chicons, les pommes, le Comté et les germes de poireaux.

Concasser les cerneaux de noix.

Au moment de servir : mélanger la préparation avec les jeunes pousses de salade, les noix et la vinaigrette.

Pour +/-
10
personnes



Wazoup
Rue du Relais, 21
1050 Bruxelles
+32 (0)2 808 06 63





Plateau de Comté

*Noisette, muscade, vanille, fruits...
Le Comté possède une étonnante
diversité d'arômes et sa dégustation
est une découverte à chaque fois.
Certains sont très doux ou très lactés,
d'autres sont plus fruités ou riches en
arômes torréfiés. Ce fromage plein de
surprises ravira les amateurs à chaque
dégustation !*



BERNADETTE DELANGE RAEYMAEKERS

Fromagerie - St-Michel

Bernadette Delange Raeymaekers, fromager détaillant et ambassadrice du Pays du Comté. Très impliquée dans la défense du métier de détaillant fromager, de l'artisanat et la transmission du savoir-faire.

Depuis combien de temps êtes-vous passionnée de fromage ?

Encore aux études je me suis intéressée à l'alimentation naturelle. Au gré des visites de producteurs avec mes parents, j'ai perçu la diversité des fabrications fromagères et l'interaction des productions traditionnelles avec leur environnement. C'est dès lors vers cette culture fromagère que je me suis orientée jusqu'à m'engager dans le métier.

Pourquoi avez-vous un intérêt particulier pour le Comté ?

Le Comté fut un coup de cœur immédiat lors de ma première visite en Franche-Comté. C'était pendant l'été 1976, j'ai encore en mémoire les paysages parcourus et le souvenir de mes premières meules sélectionnées : Foncine-le-Haut pour les plus jeunes et Saint-Pierre pour les fromages plus affinés. Mes parents m'en avaient laissé l'initiative !



Fromagerie - St-Michel
Chaussée de Bruxelles, 244
1410 Waterloo
www.fromagerie-waterloo.be

Mon intérêt pour le Comté et sa région s'est développé par après. Au fur et à mesure, j'ai évalué l'ancrage du Comté dans son environnement et le rôle fédérateur qu'il assume pour toute une région.

Comment sélectionnez-vous vos Comté ?

Nous prenons le temps de choisir les fromages, ce qui est un travail et même une véritable collaboration avec les chefs de cave de la maison d'affinage avec qui nous travaillons. Arrivées chez nous, les meules sont hébergées dans une de nos salles d'affinage qui leur offre

les conditions optimales en attendant d'être amenées à la vente. Même les tablards (planches en bois d'épicéa) sur lesquelles elles reposent proviennent de leur zone d'origine. Les meules de Comté respirent donc, «vivent», jusqu'au moment de la vente. Elles gardent ainsi toutes leurs qualités d'origine.

Combien de types de Comté différents existe-t-il ?

Il existe autant de Comté différents qu'il y a de fruitières productrices. A cela s'ajoute la «patte» des maisons d'affinage. Vous

multipliez par les stades d'affinage auxquels les fromages pourront être dégustés, cela vous donne une idée de la multiplicité des types de Comté que vous pouvez trouver.

Quelle est la différence de goût entre ces différents Comté ?

La palette de goût est très vaste suivant la provenance et l'âge du Comté. Les arômes iront du lactique au végétal, fruité, torréfié, puissant, subtil, etc. Pas moins de 83 arômes naturels sont répertoriés dans la «roue des arômes du Comté»!



Cela vous donne un aperçu de la diversité des profils aromatiques que vous pourrez rencontrer.

Existe-t-il des différences d'aspect entre les Comté ? Peut-on reconnaître les différents Comté à l'œil nu, sans les goûter ?

Il y a effectivement des différences d'aspect. Vous pouvez déjà trouver des différences visuelles au niveau du croûtage, suivant l'élaboration du fromage mais aussi en fonction des soins d'affinage apportés. C'est ce que j'appelais la signature de l'affineur : l'ambiance des caves d'affinage, la fréquence des soins, l'âge du fromage, ces paramètres vous donnant des croûtes plus « sèches » ou plus morgées, fines, grenées etc.

La pâte aussi peut varier. Vous avez les Comté massifs (sans ouverture) ou ceux qui présentent quelques petites ouvertures, les pâtes jaunes

des fromages d'été et les plus claires des fromages d'hiver.

Et puis il y a l'odorat que nous ne pouvons négliger et qui laisse présager des arômes du Comté.

Quel Comté nous conseilleriez-vous ? Quel est votre Comté préféré et pourquoi ?

Quel Comté ? Tout dépend des circonstances, du moment où l'on va déguster le Comté. Au petit déjeuner, en en-cas, à l'apéritif, en hiver après un plat mijoté, en apothéose d'un plateau de fromages. En fonction de ces critères, le palais est plus sensible à d'autres saveurs et d'autres textures. Si je n'en étais pas convaincue, je ne prendrais pas la peine de proposer différents stades d'affinage à mes clients. A la question souvent posée : de vos Comté, quel est le meilleur ? Je réponds : ils sont tous bons, cela dépend de ce que

Pas moins de 83 arômes naturels sont répertoriés dans la « roue des arômes du Comté » !



vous attendez. Un préféré ? Je n'en ai pas. C'est ainsi une des particularités de mes sélections annuelles. Alors que beaucoup de crémiers choisissent une fruitière pour leurs réservations annuelles, mes sélections vont sur plusieurs fruitières. Parce qu'elles ont des profils aromatiques différents, des rythmes d'évolution différents, qu'elles proviennent de fruitières dont j'apprécie particulièrement le mode de fonctionnement. Cette option me permet de voyager à travers les différents terroirs, en pensées à travers les arômes.

Sur un plateau de fromage, avec quels autres fromages le Comté se marie-t-il bien ?

Tous, en complément de pâtes molles, à côté d'un chèvre ou en compagnie d'une autre pâte dure à la personnalité différente.

Pourriez-vous nous décrire les clients types qui aiment le Comté ?

Le Comté plait à beaucoup, des enfants aux palais plus matures des véritables gastronomes. Encore une fois, sa diversité permet de choisir celui qui correspond au palais auquel il devra plaire.

Avez-vous une anecdote à nous faire partager ?

Un éleveur de la zone Comté se présente à moi et après avoir décliné ses nom et prénom me précise : « paysan, producteur de lait à Comté ». Cela permet de percevoir l'implication de toute une filière ancrée dans son terroir.

www.fromagerie-waterloo.be



IDÉES *Desserts*

Le Comté présenté en dessert réserve au palais des délices insoupçonnés et libère une explosion de saveurs qui ravivent les papilles. S'il est savamment dosé, son caractère peut exalter merveilleusement les autres composants de votre préparation.

Osez des associations des plus courantes aux plus surprenantes et inattendues !



LEILA STREBELLE *Lilicup - Cupcake Parlour*

Leila et son associée Vanessa sont toutes deux passionnées de cuisine et de pâtisserie. En 2009, elles ouvrent ensemble Lilicup, la première fabrique artisanale de cupcakes et de pâtisseries à Bruxelles. Lilicup est aussi un salon de thé où vous pouvez déguster des cookies, des scones, du cheesecake accompagnés d'une délicieuse tasse de thé ou d'un cappuccino bien mousseux...

Parlez-nous de la recette que vous avez créée avec le Comté...

Il s'agit d'un cake au Comté avec des poires et un glaçage au sirop de Liège.

Pourquoi avez-vous choisi du Comté et en particulier celui-ci (cet affinage) ?

J'ai choisi un Comté fruité, assez typé. Ingrédient central d'un cake, il donnera un goût plus prononcé.

Quels sont les secrets de préparation ?

Du bon Comté (rires). Il ne faut pas trop mélanger la pâte une fois tous les ingrédients incorporés. Sinon, cela devient compact. En tout cas, c'est une recette assez rapide à faire.

Lilicup
Rue du Page, 65
1050 Bruxelles
02 538 02 68



Etant donné que c'est une recette sucrée-salée, il faut que le goût du Comté domine légèrement sinon il sera tout à fait pris par le sirop de Liège.

De manière plus générale, avec quels aliments sucrés trouvez-vous que le Comté se marie bien ?

C'est la saison pour le moment : les poires, les raisins, les pommes, le sirop de Liège.

Personnellement, j'aime beaucoup les associations de sucré-salé. Le Comté se marie même avec un chutney, une préparation un peu vinaigrée mais sucrée-salée aussi. On peut même l'imaginer avec une confiture : la confiture de fraises et le Comté c'est très bon !

Avec cette recette, quel menu complet conseillerez-vous ?

Un seul conseil : ne faites pas un repas trop lourd. Gardez en mémoire que c'est un cake.

Pour accompagner ce repas, quelle boisson conseillerez-vous ?

Je conseillerais plutôt un vin blanc sec ou alors un vin du Jura. J'aime aussi beaucoup les vins rouges du sud.



On peut même l'imaginer avec une confiture : la confiture de fraises et le Comté c'est très bon !

Avez-vous une anecdote à nous faire partager ?

Les gens sont toujours très surpris quand on fait des recettes sucré-salé mais finalement, ils aiment beaucoup. Nous avons créé un cupcake qui s'appelle Miss Maple, à base de lard fumé et de sirop d'érable avec des noix de pécan. Les gens trouvent toujours cela très

bizarre d'avoir un cupcake au lard mais, finalement, le mélange lard - sirop d'érable - noix de pécan fonctionne très bien. C'est pour cela que je pense que le cupcake Comté - poire sera une belle association.

www.lilicup.com

**Cupcakes au Comté et poires, glaçage au sirop de Liège**

200 g de farine
1 sachet de levure chimique
(ou 2 cuillères à café de baking powder)
1 pincée de noix de muscade (facultatif)
3 œufs
10 cl d'huile d'olive
10 cl de crème fraîche liquide
250 g de Comté râpé
200 g de lardons poêlés (facultatif)
2 poires pelées et coupées en dés
2 fines tranches de lard fumé grillé

Pour
24
mini cupcakes
ou 12 grands

Préchauffez le four à 180°C
Mélangez les ingrédients liquides dans un grand bol: œufs, crème et huile
Incorporez petit à petit la farine et la levure et mélangez (pas trop longtemps)
Incorporez le Comté (et le lard si vous désirez)
Dressez à mi-hauteur la préparation dans des petits moules à cupcakes préalablement chemisés.
Mettez quelques dés de poires dans chaque moule

avant de mettre le tout au four pendant 15 à 20 minutes.
Sortez les cupcakes du four et laissez refroidir avant de les glacer et les décorer.

Pour le glaçage :

Une cuillère à café de sirop de Liège sur le dessus de chaque cupcake et décoré avec une lamelle de poire et une lamelle de lard grillé.

Ou : Dans une barquette de

fromage frais, incorporez 3 grosses cuillères à soupe de sirop de Liège (sirop de poires) et mélangez bien. Ajouter 150 g de beurre fondu et mélangez de nouveau. Mettre au réfrigérateur pendant 1h.

Étalez une grosse cuillère à café de cette préparation sur chaque cupcake et décorez avec une petite lamelle de lard grillé et une lamelle de poire.





ACCORDS *Pains*

Au Comté et au vin manque encore le troisième volet du triptyque : le pain.

Il existe aujourd'hui toutes sortes de pain. Les baguettes, les pains de campagne cuits au feu de bois, les pains au levain de fabrication artisanale, et bien d'autres... Tous s'accrochent parfaitement aux saveurs et arômes qu'offre ce fromage d'exception originaire du Massif Jurassien. Afin de varier les plaisirs, la meilleure solution reste encore de tenter toutes les associations.



YVES GUNS Boulangier - Pâtissier

J'ai ouvert ma première boulangerie pâtisserie en 1992 avec mon épouse Sabrina ; mon objectif était de devenir un des meilleurs boulangers-pâtisseries du pays. Je souhaite aujourd'hui étendre ma notoriété au travers de la qualité de mes produits et en étant présent dans les plus belles maisons du pays.

Depuis combien de temps êtes-vous passionné par le pain ?

Il y a 6 ans, j'ai repensé mes méthodes de travail et investi dans un authentique four à bois. J'étais désireux de retrouver les gestes ancestraux qui ont pour guide le temps et la fermentation sur levain.

Mangez-vous du pain avec votre fromage ?

J'ai créé des spécialités de

pain pour que les clients aient la liberté d'associer un plateau de pain avec un plateau de fromage, y a-t-il meilleurs alliés que le fromage et le pain ?

Est-ce la consistance ou le goût qui sont importants ?

Il n'y a pas de compromis à faire entre le goût et la consistance, le plaisir de la dégustation passe avant le reste et la recherche de l'accord parfait prime!



Photos : © Jean-Paul Pfister

Yves Guns bakkerij
Mechelsesteenweg, 166
1933 Sterrebeek
www.yvesguns.be

“ Avec quel pain conseillerez-vous de déguster le Comté ?

Le Comté est un fromage riche en saveurs et arômes que j'aime conseiller avec mon pain "tonic" aux arômes torréfiés et qui suivant l'affinage trouvera toujours sa place à chaque degré d'évolution. Il est évident que le pain "battard" a également sa place avec ses graines de lin et ses noix.

Pourquoi choisissez-vous ce type de pain ?

Le choix du pain doit se faire par ses propriétés organoleptiques et par le jeu de texture qu'on peut lui apporter, et même par le jeu des couleurs. Le Comté est un fromage à la pâte ferme et onctueuse d'une belle couleur jaune dorée, il nous faut donc du croustillant et une croûte bien caramélisée,

de préférence des pains travaillés sur des acides lactiques rehaussés par des touches torréfiées (courage, noisette) et pour chapeauter le tout, une touche fruitée avec le raisin !

Avez-vous une anecdote à nous faire partager ?

J'étais tranquille à la maison... le téléphone sonne, je décroche, à l'autre bout du fil, Marc



Il n'y a pas de plus beau métier que celui exercé avec passion

Veyrat (cuisinier de renom de passage en Belgique) qui me demande de lui préparer un assortiment de pains pour le lendemain. C'était la plus belle récompense de ma carrière! Ce genre de rencontre, que ce soit avec lui, François Couplan, Christophe Hardiquet ou encore Yves Mattagne sont de véritables sources d'inspiration, de remises en question et de motivation. Il n'y a pas de plus beau métier que celui exercé avec passion. La passion des producteurs de lait à Comté, des fromagers et des affineurs transparaît au moment de la dégustation, et construit tout l'art du Comté et de son appellation.





À VOS ACCORDS

*Partagez vos recettes préférées
sur www.facebook.com/comtebelgium*

le Comté *en bref!*

Identité

Fromage AOP au lait cru et
à pâte pressée cuite.

Lieu de production

Massif Jurassien. La zone
AOP Comté couvre les
départements du Doubs, du
Jura et une partie de l'Ain.

Origine

Moyen-Âge !

La vache !

Le lait provient de vaches
de race Montbéliarde
et Simmental française.
2700 exploitations agricoles
produisent du lait à Comté.

Fabrication

Un savoir-faire artisanal :
450 litres de lait sont
nécessaires pour fabriquer
une meule de 40 kg.
160 fromageries artisanales
(fruitières) transforment
quotidiennement le lait
en Comté. Les meules
sont ensuite affinées en
cave pendant une durée
moyenne de 8 mois.
Il existe 16 maisons
d'affinage différentes.

Atouts

Riche en calcium, en zinc,
en vitamines (A, B2, B12
et D) et en acides aminés,
le Comté est en revanche
pauvre en sel.

Découvrez le Comté plus en détails





www.comte.be



www.facebook.com/comtebelgium