

Bienvenue sur les Routes du Comté

Pays Loue Lison & Haut-Doubs

à partir de **79 €** / personne
2 jours/1 nuit > de mars à novembre



Le Comté est bien plus qu'un grand fromage ! Découvrez la filière du premier fromage français d'Appellation d'Origine Contrôlée. Des pâturages au plateau de fromages, ce séjour gourmand vous initie à l'Histoire du comté, sa fabrication, son affinage et à la rencontre d'Hommes passionnés. Sujet ici de conversations inépuisables, le comté est le fruit du travail des agriculteurs, fromagers et affineurs.

Programme

Visitez une exploitation agricole à la rencontre des vaches laitières de race montbéliarde. Placides et généreuses, elles produisent chaque jour le lait destiné à la fabrication du comté et autres fromages de terroir. Découvrez les gestes ancestraux du fromager dans sa fruitière (coopérative de transformation du lait) : collecte du lait, présure, caillé, brassage... jusqu'à la meule, ce rituel immuable n'aura plus de secret pour vous !

Pénétrez dans la cathédrale du comté au Fort de Saint-Antoine où les meules fraîchement façonnées dans les fruitières seront affinées de longs mois pour devenir le roi des fromages français. 100 000 meules de comté sont salées, frottées, retournées, sondées jusqu'à leur maturité avant de venir garnir les étals des meilleurs crémiers de France et au-delà.



Votre séjour comprend :

- la visite guidée des caves d'affinage du fort de Saint-Antoine ;
- l'apéritif de bienvenue ;
- le déjeuner au Restaurant du Fromage ou dans un autre restaurant comtois ;
- la visite guidée de la ferme pédagogique à Buffard ;
- le dîner campagnard (boissons comprises)
- la nuitée avec petit-déjeuner en chambre/table d'hôtes, base chambre double ;
- la visite de la Fromagerie du Mont-d'Or ;
- un bon d'achat de 1 kg de Comté ;
- un guide des Routes du Comté.

Option

Si vous séjournez d'août à octobre, ne manquez pas les descentes d'alpages et les comices agricoles, véritable *fashion days* des vaches montbéliardes et des chevaux comtois. Ambiance garantie !

N'oubliez pas !

Sur le chemin du retour, votre cadeau de bienvenue : 1 kg de Comté à retirer dans l'une des fruitières du département, et, et abonnez-vous à la newsletter mensuelle « la Savoureuse Lettre du Comté » !