

FICHE PRESSE
2019

- Gastronomie et art culinaire -

Tous les goûts du Doubs



DOUBS
●● LES BELLES RENCONTRES

by Montagnes du Jura



Tous les goûts du Doubs

Destination gourmande, le Doubs comble les épicuriens en quête d'une cuisine généreuse. Gâté par la nature, le département est riche d'une mosaïque de terroirs qui composent une gastronomie tout aussi colorée. Augustes salaisons (IGP saucisses de Morteau et de Montbéliard), fromages princiers (AOP comté, mont d'or, morbier), s'invitent dans les assiettes, sublimés par la créativité des chefs. Autant de délices qui seront encore meilleurs après avoir visité leurs ateliers de fabrication. L'absinthe, la muse des poètes, hante à nouveau les alambics des distilleries de Pontarlier. La soif de nouveaux horizons gustatifs a guidé de jeunes brasseurs enthousiastes à créer des bières de caractère.

Pour tous ces produits, les professionnels ont eu la bonne idée de créer des routes thématiques qui mènent à la rencontre de gens passionnés et passionnants.

Du lait dont on fait des fromages et des... saucisses



UNIQUE

Le Fort de St-Antoine

Envie d'affiner son savoir sur les fromages ? Direction le Fort Lucotte à Saint-Antoine qui trône à 1 100 m d'altitude. Cette cathédrale du comté découverte en 1966 par Marcel Petite donne tout son caractère à des milliers de comtés. Au cœur de cet ancien ouvrage militaire se cachent 100 000 meules de comté, sagement alignées sur des planches d'épicéa dans 15 000 m² de galeries voutées en pierre de taille. C'est là que s'achève durant en moyenne 14 mois, à une température constante d'environ 9° et à un taux d'hygrométrie de 94 %, la lente maturation des meules de comté. Dans ces caves naturelles elles sont salées, frottées, retournées et les « goûteurs-trieurs » sélectionnent les meules lorsqu'ils jugent leur profil aromatique à son niveau optimal, fruité et même torréfié, épicé voire animal sur les plus vieux comtés.



COMTE-PETITE.COM

Symphonie en lait majeur

Raconte-moi le comté

« Entrez dans le monde du comté » c'est l'invitation que lancent les Routes du comté à tous ceux qui veulent en savoir plus sur le roi des fromages des Montagnes du Jura. Le comté est bien plus qu'un grand fromage, il est un patrimoine partagé depuis des siècles par tout un territoire. Poussez la porte d'une ferme pour suivre la traite des vaches montbéliardes dont l'alimentation se compose essentiellement d'herbe fraîche en pâture l'été et de foin, à l'étable, pendant la saison hivernale. Entrez dans une « fruitière » pour suivre la fabrication du comté et percer les secrets de l'affinage. Tous les acteurs des Routes du comté, de l'agriculteur à l'affineur en passant par le fromager, se mobilisent pour vous accueillir et faire connaître ce fromage unique qui se caractérise par une étonnante richesse aromatique.

Le saviez-vous ?

La fruitière est l'ancêtre des coopératives

Le comté est né en des temps où la rudesse des longs hivers obligeait les hommes à penser collectivement leur subsistance. Les éleveurs ne produisaient pas assez de lait pour fabriquer une meule entière. Ils se regroupaient pour mettre en commun leur production et la faire fructifier en comté. Encore aujourd'hui, les agriculteurs, producteurs de lait, sont les sociétaires de la fruitière, la coopérative fromagère, et embauchent un fromager pour transformer le lait en fromage. Le village de Déservillers sur les premiers plateaux du Doubs est fier d'avoir vu naître la plus ancienne fruitière coopérative connue au monde qui date de 1273.



COMTE.COM/VISITER



Artisanale

Pour fromager un mont d'or, il faut...

Un fromager bien sûr, des producteurs de lait mais également des sangliers, des boisseliers et une montagne. Ce fromage bénéficiant d'une AOP porte le nom de la montagne où il est né : le Mont-d'Or qui culmine à 1 463 m d'altitude dans le Doubs.

Quelque 500 producteurs de lait fournissent la dizaine de fromageries qui fabriquent du mont d'or. Pour elles, le 15 août est une date importante puisqu'elle marque le début de la production de ce fromage d'hiver qui dure jusqu'à fin mars. Le lait doit être impeccable car le mont d'or est un fromage à pâte molle et à croûte lavée, délicat à fabriquer. Une fois la pâte du fromage prête, elle est entourée d'une sangle d'épicéa et mise à affiner pendant 21 jours avant d'être placée dans sa fameuse boîte.



Métier

Sanglier et boisselier

Si vous pensez que ce nom désigne uniquement l'animal sauvage, vous vous trompez. C'est aussi celui qui caractérise les hommes qui prélèvent des fines lamelles de bois sur les grumes d'épicéa fraîchement coupées par les bûcherons, parfaitement droites, exemptes de nœuds et à l'écorce tendre et grasse. Appelées sangles, elles viendront, une fois séchées, ceinturer le mont d'or (fromage AOP) et lui donner son goût inimitable. Depuis trois générations, la famille Salvi exerce le métier de sanglier dans les forêts du Haut-Doubs et réalise également les boîtes. Labellisée « Made in chez nous », l'entreprise artisanale accueille le public pour expliquer son métier.



Rien ne se perd, tout se transforme...

La saucisse de Morteau

Si 400 litres de lait servent à fabriquer environ 40 kg de comté, il reste encore quelque 360 litres de sérum, plus communément appelé petit-lait. Depuis fort longtemps, ce petit-lait nourrit les cochons... qui servent à fabriquer la célèbre saucisse de Morteau. Avec son IGP (Indication Géographique Protégée), la saucisse de Morteau est une saucisse culte qui délivre de subtils arômes fumés, issus du bois de résineux qui se consomme à ses pieds quelques semaines durant au cœur des vastes « tuyés », hauts fumoirs traditionnels.

Sa petite cousine, la saucisse de Montbéliard, également labellisée IGP est hachée plus menu et se distingue par ses saveurs fumées et épicées de cumin, d'ail ou de coriandre. Mais la gamme des salaisons ne s'arrête pas là : Jésus de Morteau, jambon cru ou fumé de montagne, palette, bresi (bœuf séché et fumé)...



NOUVEAU

Le Tuyé du Papy Gaby s'est métamorphosé

Pour découvrir la fabrication des augustes saucisses, vous ne pouvez ignorer l'incontournable Tuyé du Papy Gaby installé à Gilley au cœur de la République du Saugeais. C'est là que la famille Nicolet fabrique puis fume dans son immense cheminée pyramidale, saucisses de Morteau et de Montbéliard, toutes deux IGP et bien d'autres salaisons de porc.

Afin d'accueillir toujours mieux les visiteurs, le Tuyé du Papy Gaby labellisé « Made in chez Nous » (tourisme de découverte économique) s'est agrandi. Le magasin s'est installé dans un élégant chalet relié au tuyé par une rotonde en verre qui abrite animations, expositions et démonstrations culinaires. Un musée est dédié à l'histoire de la folklorique République du Saugeais, au Papy Gaby et aux salaisons.





A saute-frontière

Sur la Route de l'absinthe

Le fruit défendu depuis 1915 et réhabilité depuis 2001, l'absinthe, bénéficie désormais d'une IGP qui consacre sa qualité de produit, d'histoire et de terroir. Car c'est à Pontarlier que l'absinthe a trouvé les meilleures conditions pour exprimer tous ses arômes et grâce au savoir-faire des distillateurs locaux qu'elle acquit à partir de 1805 jusqu'en 1915 une réputation mondiale.

Depuis son origine, l'absinthe a toujours été une affaire franco-suisse, avec des hauts et des bas. La création d'une Route de l'absinthe franco-suisse était donc naturelle. Elle relie le val de Travers en Suisse voisine, à Pontarlier. Qu'on l'emprunte en voiture ou à pied, on vous contera son Histoire, l'interdiction, la renaissance et on vous expliquera bien sûr l'absinthe d'aujourd'hui. Aux côtés des distilleries historiques Guy et Pernot, labellisées « Entreprises du patrimoine vivant » et "Made in chez nous", quatre jeunes distillateurs se sont installés en périphérie de Pontarlier et proposent toute une gamme d'absinthes.



ROUTEDELABSINTHE.COM

ÉVÉNEMENT

Les Absinthiades

5 et 6 octobre 2019

Depuis 2001 à Pontarlier, chaque premier week-end d'octobre, les artémisophiles du monde entier ont rendez-vous pour un événement unique : les Absinthiades.

Au programme expositions, conférences, spectacles, dégustations, objets de collection, découvertes culinaires et soirée cabaret... La légende de la Fée verte fait toujours des émules !



LESABSINTHIADES



L'autre fée du Haut-Doubs

La gentiane

Avec l'absinthe, la gentiane est l'autre produit mythique du patrimoine gastronomique comtois. Cette plante des prairies du Haut-Doubs est parée de moult vertus médicinales. Il faut se donner du mal pour arracher ses racines qui servent à la distillation d'une fameuse eau-de-vie. Le distillateur d'absinthe Pernot vient de rallumer les alambics de la distillerie Michel à Chapelle-des-Bois et a relancé la production dans un nouveau bâtiment qui abrite les cuves d'origine. La gentiane se décline également en apéritifs et en liqueurs. Les arômes caractéristiques de la gentiane parfument aussi chocolats et desserts.



EMILEPERNOT.FR

Le retour des bières artisanales

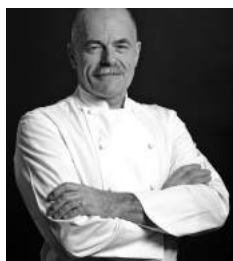
La Brassicomtoise

Parfois la nostalgie ressuscite l'histoire. Dans les mémoires, il restait le souvenir de grandes brasseries : celle de Sochaux ou celle de la bière Gangloff à Besançon. Depuis quelques années, des passionnés se lancent dans la production de bières artisanales. Car si le blé, le houblon ou l'orge ne sont pas des spécialités céréalières locales, c'est l'eau des Montagnes du Jura qui constitue l'élément fédérateur et la spécificité des bières artisanales comtoises.

La Doubs Loureuse, la Doubs Biste, la Trobonix, la Dame Naïs, l'Eau de Pierre, la Merry Chrismouss, l'Euthanasix, l'Artiste, la Belle de Nans, la Porte Taillée... humour et caractère sont au rendez-vous chez chaque producteur qui vous réglera en anecdotes et secrets de fabrication. Véritable trait d'union entre les 19 brasseries artisanales franc-comtoises, la Brassicomtoise, inaugurée en mars 2016, invite à partager une véritable passion brassicole.



LABRASSICOMTOISE.FR



La tête dans les étoiles

Des Hommes de goût

Cinq restaurants possèdent 1 étoile au guide Michelin. Leurs chefs subliment les spécialités gastronomiques du Doubs et font d'un simple repas une rencontre entre tradition et modernité.

- ★ **Jacques Barnachon** BARNACHON.COM
L'Étang du Moulin
à Bonnetage
- ★ **Hugues Droz** HOTEL-RESTAURANT-LEFRANCE.COM
Le France
à Villers-le-Lac
- ★ **Marc Faivre** LE-BON-ACCUEIL.FR
Le Bon accueil
à Malbuisson
- ★ **Christian Pilloud** RESTAURANT-MON-PLAISIR.FR
Mon Plaisir
à Chamesol
- ★ **Olivier Prévôt-Carme** LE-SAINT-MARTIN.FR
Le Saint-Martin
à Montbéliard

Contact presse



83 rue de Dole
25000 Besançon

Sylviane Dornier

03 81 21 29 69

sylviane.dornier@doubs.com



doubs.travel/presse



[RPDoubsTourisme](https://www.facebook.com/RPDoubsTourisme)