

## Escapade gourmande : dans le Jura au pays du comté

J'ai eu la chance fin mai de passer 2 jours dans le Jura pour une belle escapade gourmande. En effet j'ai pu tout savoir sur le comté ! Du producteur de lait au consommateur suivez-moi dans cette jolie ballade.



Nous avons commencé notre ballade chez un producteur laitier. Les vaches sont de race Montbéliard. Tout l'été elle le passe à brouter l'herbe (et dans le Jura c'est bien vert !) de fait leur lait est plus « parfumé » et le comté d'été a un goût différent de celui de l'hiver. Il faut dire aussi que les fleurs qu'elles broutent, contribuent aussi à ce goût particulier du lait. L'hiver les vaches ont de l'herbe séchée comme alimentation, ce qui rend le comté plus doux.

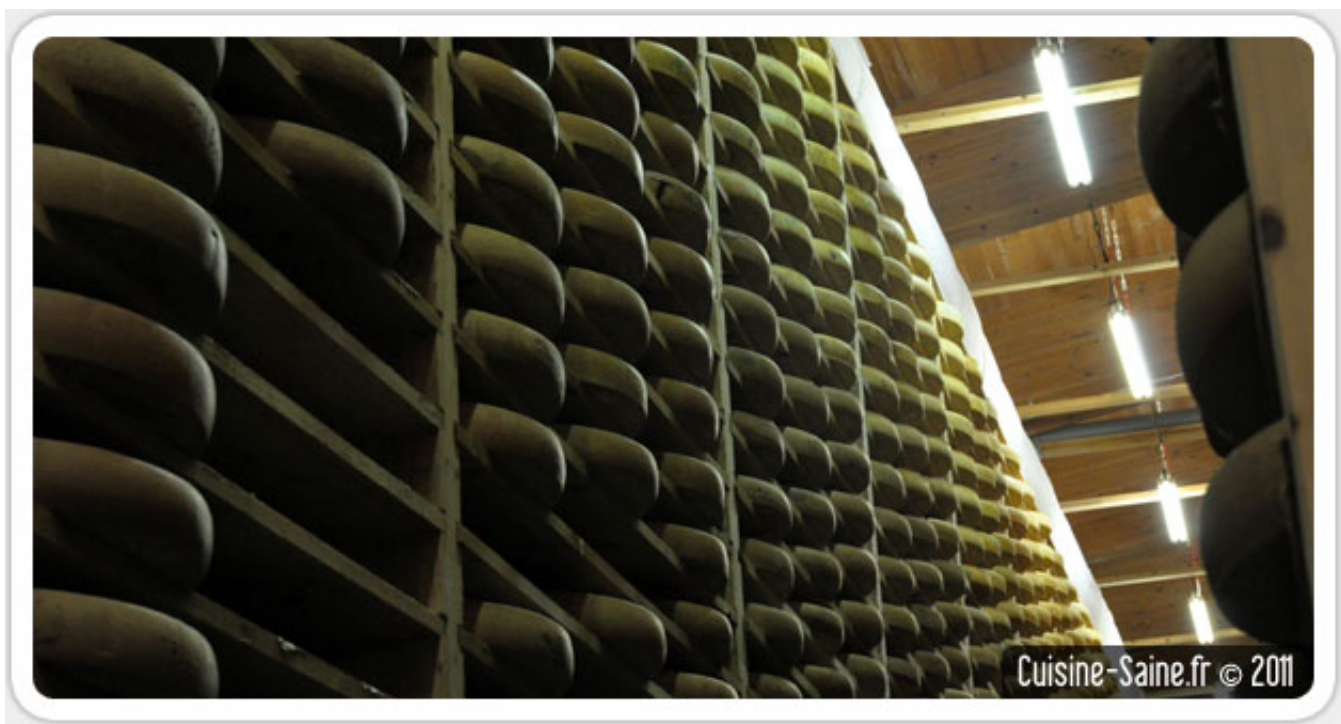


Le soir nous étions à l'hôtel l'Etang du Moulin de Bonnetage où le chef Jacques Barnachon nous a

concocté un dîner gourmand tout autour du comté et des vins du Jura, un délice ! Si vous passez par là où que vous prévoyez une escapade dans le Jura c'est une très bonne adresse autant pour la table que pour l'hôtel, je vous le recommande.



Le lendemain matin direction la fromagerie, le lait a été collecté, puis chauffé à 30°C. Ensuite la présure est ajoutée pour le faire cailler. Le contenu de la cuve en cuivre est ensuite chauffé (le comté étant une pâte pressée cuite). Ensuite le fromager quand il juge que le moment est venu (il faut un certain coup de main) moule les fromages. 24H après les fromages sont démoulés. Ils seront salés et retournés tous les jours et au bout de 3 semaines ils partiront en cave d'affinage.



La cave d'affinage notre dernière étape gourmande au Fort Lucotte de Saint Antoine. C'est tout un art que d'affiner le comté, quelques experts s'y risquent. Claude Query armé de sa sonde nous a fait



l'honneur de nous initier. Il tapote le comté pour qu'il lui donne des indications sur sa qualité. Le moindre rebond est analysé. Ensuite un morceau est prélevé pour en goûter tous les arômes, le comté est ensuite rebouché pour ne pas que les bactéries y entre. C'est de l'œnologie version fromage, tout un art qui se nomme la caséologie.



Il y a une forme de commerce équitable pour le comté, les affineurs calculent combien va leur rapporter le comté chaque année et redistribue à la fruitière et au producteur de lait.

J'ai appris aussi pourquoi le fromage était si gros (35 kg la meule environ). Pour survivre aux hivers rigoureux du Jura, les familles ont dû mettre en commun le lait de leur vache pour faire un fromage suffisamment gros et à la croûte protectrice pour qu'il se conserve longtemps et ainsi pouvoir se nourrir tout l'hiver. C'est ainsi que dans le Jura sont nées les premières coopératives !

Le comté a été un fabuleux moteur au commerce dans le Jura car c'est un fromage avec une croûte protectrice qui permettait d'être embarqué sur les bateaux. C'est une belle invention qui se respecte et je ne mangerai plus jamais du comté de la même façon :).

Le conseil de Karen

Pour en savoir plus :  
<http://www.comte.com>