

DOSSIER DE PRESSE



DU 9 AU 13 OCTOBRE 2014



SOMMAIRE





Strasbourg,
berceau de La Table du Comté,
2^{ème} édition

p.4

Nouveautés 2014

Un lieu d'exception : la Cour du Corbeau

Programme

p.6

Déjeuners et dîners de chefs

Ateliers scolaires

Masterclass étudiants

Les Amis du Comté - Maison Lorho,
ambassadeurs du Pays du Comté

Informations Pratiques
Jeu concours

p.8

Inscriptions et accès libre

Les accords vins
par les DiVINES d'Alsace

p.10

Le dessert par Thierry Mulhaupt

p.11

Les chefs invités, portraits

p.12

Le Comté

p.18

Contacts Presse

p.20

Strasbourg,

berceau de La Table du Comté,
2^{ème} édition

Forte du succès de la 1^{ère} édition de La Table du Comté organisée à Lyon en octobre 2013, l'Interprofession du Comté a choisi la ville de Strasbourg pour renouveler son opération séduction à l'automne prochain.

Du 9 au 13 octobre 2014, l'événement investira largement la capitale alsacienne pour faire découvrir au public toutes les richesses de ce grand fromage du Massif du Jura qu'est le Comté.

Le principe de l'événement reste le même qu'à Lyon : des déjeuners et des dîners uniques, signés par des chefs locaux, lyonnais et jurassien, accessibles gracieusement au grand public sur inscriptions (du 1^{er} au 15 septembre sur www.latableducomte.com) et tirage au sort.

Les chanceux auront le plaisir de découvrir la cuisine de chefs d'inspirations très diverses, tous mobilisés pour sublimer le Comté, à commencer par **Emile Jung**, qui a accepté de remettre sa toque exceptionnellement pour l'occasion.

Se succéderont également à La Table du Comté à Strasbourg : les alsaciens **Eric Girardin, Hubert Maetz, Frédéric Lefèvre, Eric Westermann, Thierry Schwartz, Joël Philipps, Olivier Nasti** et **Babette Lefebvre**, le jurassien **Romuald Fassenet** et le lyonnais **Davy Tissot**.

Deux des dîners de ce savoureux programme autour du Comté seront réalisés à 4 mains. Samedi soir, l'alsacien **Joël Philipps** et le lyonnais **Davy Tissot** conjugueront leur talent, tandis que dimanche soir, ce sera au tour d'**Olivier Nasti** et **Romuald Fassenet** de faire cause commune aux pianos de La table du Comté.

Le pâtissier **Thierry Mulhaupt** signera quant à lui le dessert original imaginé tout spécialement pour La Table du Comté à Strasbourg.

Côté Vins, l'Interprofession du Comté a confié les accords mets & vins aux DiVINes d'Alsace, association réunissant les viticultrices alsaciennes et présidée par **Mélanie Pfister**.

Le week-end, **Elisabeth Biscarrat** et **Nicolas Rieffel** proposeront des associations autour du Comté, lors d'ateliers ouverts au public en accès libre, de 15h30 à 18h (samedi 11 et dimanche 12 octobre).

Nouveautés 2014

Évolution remarquable, **La Table du Comté investit plus largement la ville**, allant jusque dans l'enceinte d'établissements scolaires : la Maison du Comté animera 5 ateliers dans différents niveaux à l'école primaire Saint-Etienne, tandis que le lycée hôtelier Alexandre Dumas sera le théâtre d'une masterclass animée par Claire Perrot, experte en analyse sensorielle, et le chef Romuald Fassenet.

Christelle et Cyrille Lorho, Ambassadeurs du Pays du Comté, participeront à l'événement en mettant à l'honneur le Comté dans leur fromagerie, en collaboration avec les Amis du Comté.

Un lieu d'exception : La Cour du Corbeau

La Table du Comté ouvrira ses portes au sein d'un monument remarquable bien connu des Strasbourgeois : **la Cour du Corbeau**, un écrin somptueux, au cœur du centre historique de la capitale alsacienne, à deux pas de la cathédrale... Cette ancienne auberge du 16^e siècle, superbement restaurée, a su conserver son charme fou d'origine, et notamment sa cour intérieure et ses coursives.



Programme

Septembre

1^{er} au 15

**Inscriptions
sur le site officiel :**

www.latableducomte.com

Jeudi 18

Tirage au sort des gagnants

Lundi 22

Annonce des résultats

Le dessert
sera signé
par le pâtissier
Thierry Mulhaupt

Octobre

Du 9 au 13

La Table du Comté à Strasbourg

Les chefs et leurs DiVINES d'Alsace

Jeudi 9

Déjeuner : **ERIC GIRARDIN** / Anne Heydt-Trimbach

Dîner : **HUBERT MAETZ** / Mélanie Pfister

Vendredi 10

Déjeuner : **FRÉDÉRIC LEFÈVRE** / Dominique Schoenheit

Dîner : **ERIC WESTERMANN** / Isabelle Meyer

Samedi 11

Déjeuner : **THIERRY SCHWARTZ** / Catherine Riss

Après-midi : **ELISABETH BISCARRAT** et **NICOLAS RIEFFEL**
Atelier « Associations autour du Comté » (15h30-18h)

Dîner à 4 mains : **JOËL PHILIPPS** et **DAVY TISSOT**
Céline Metz

Dimanche 12

Déjeuner : **EMILE JUNG** / Laure Adam

Après-midi : **ELISABETH BISCARRAT** et **NICOLAS RIEFFEL**
Atelier « Associations autour du Comté » (15h30-18h)

Dîner à 4 mains : **OLIVIER NASTI** et **ROMUALD FASSET**
Sylvie Boxler

Lundi 13

Déjeuner : **BABETTE LEFEBVRE** / Ludivine Dirlor

Retrouvez les portraits des chefs pages 12 à 17.

Autres ateliers et animations proposés pendant l'événement

Scolaires

Des ateliers intitulés « Le Goût dans tous les sens » seront animés par la Maison du Comté à l'école primaire Saint-Etienne, les jeudi 9 et vendredi 10 octobre matins et après-midis, et le lundi 13 octobre après-midi.

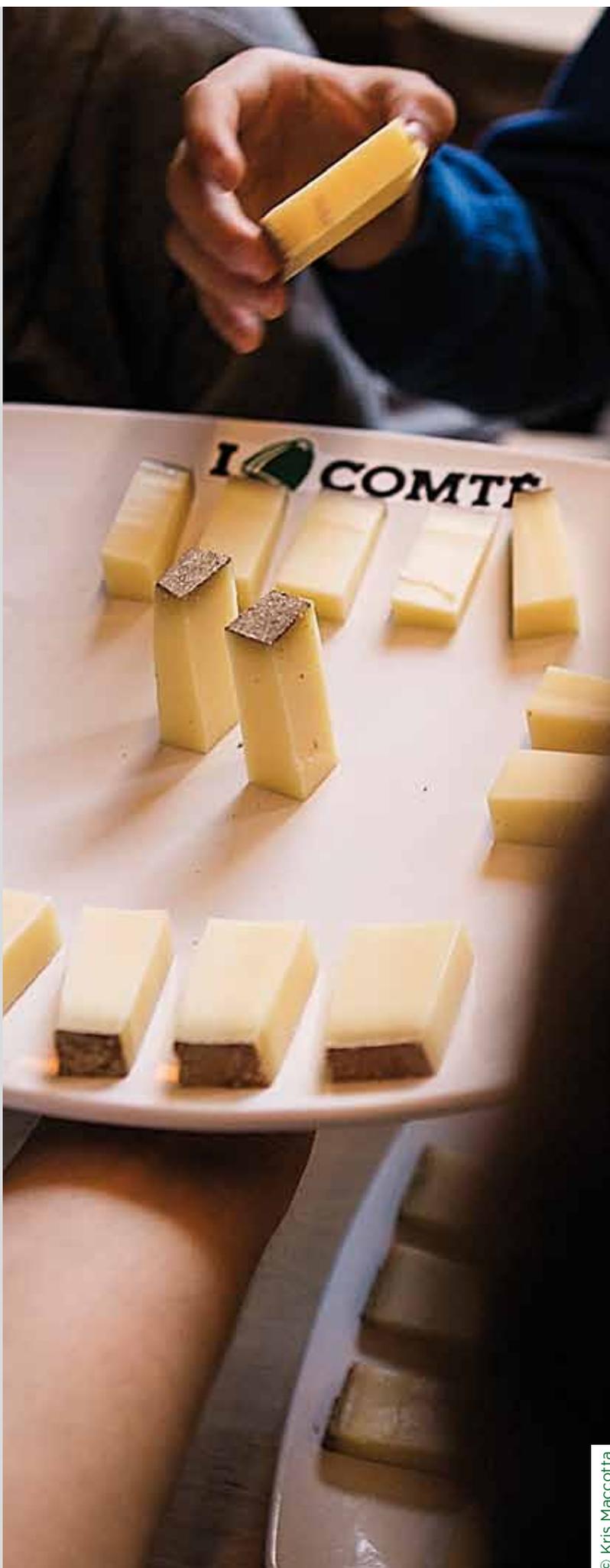
Etudiants

Lundi 13 octobre au matin, Claire Perrot, experte en analyse sensorielle, et le chef jurassien Romuald Fassenet animeront une masterclass au lycée hôtelier Alexandre Dumas.

Maison Lorho

Ambassadeurs du Pays du Comté.

Une animation autour du Comté sera proposée : découverte du Comté et de ses terroirs animée par les Amis du Comté, ainsi qu'une fabrication à l'ancienne d'un fromage type Comté devant la boutique les vendredi et samedi.



Informations *Pratiques*



LA COUR DU CORBEAU
6-8 rue des Couples
67 000 Strasbourg



Jeu *Concours*

ACCÈS AUX DÉJEUNERS ET DÎNERS DE CHEFS :

Inscriptions et participations gratuites, valables pour deux personnes

- > **Inscriptions au tirage au sort du 1^{er} au 15 septembre** sur le site www.latableducomte.com
- > Tirage au sort le 18 septembre
- > Information aux gagnants par email le 22 septembre

ACCÈS AUX ATELIERS ASSOCIATIONS :

Entrée libre et gratuite, sans inscription

- > Les samedi 11 et dimanche 12 octobre après-midis, de 15h30 à 18h, Elisabeth Biscarrat et Nicolas Rieffel proposeront des accords simples et surprenants.



**RETROUVEZ TOUTE
L'ACTUALITÉ
DU COMTÉ
SUR FACEBOOK**

www.facebook.com/ilovecomte



Comté, Citron confit, Oxalys par Florent Ladeyn © Kris Maccotta

Les accords vins

par Les DiVINes d'Alsace



Anne Trimbach



Catherine Riss



Céline Metz



Isabelle Meyer



Dominique Schoenheit



Laure Adam



Ludivine Dirlir



Mélanie Pfister



Sylvie Boxler

L'association des DiVINes d'Alsace est née en 2011 de la réunion d'une cinquantaine de viticultrices alsaciennes ouvertes à toutes les pratiques de cultures et à tous les courants de pensées.

Présidée par Mélanie Pfister, l'association ne regroupe pas seulement des viticultrices, mais aussi des œnologues, des chargées de clientèle et des commerciales qui évoluent dans l'univers du vin en Alsace. Elles sont aujourd'hui plus de 70 à réfléchir ensemble, à s'engager, pour l'avenir et la promotion des Vins d'Alsace.

C'est donc tout naturellement que les DiVINes d'Alsace participent à La Table du Comté à Strasbourg : certaines d'entre elles assureront, à tour de rôle, les accords mets et vins des menus signés par les chefs invités. www.divinesdalsace.com



Le dessert

par Thierry Mulhaupt

Eminent maître pâtissier-chocolatier alsacien, Thierry Mulhaupt est l'héritier de la Pâtisserie française avec un grand P. Il revisite les classiques avec audace et créativité, et il n'est pas rare que sa passion de l'art contemporain se mêle à ses créations raffinées...

«En dégustant ce jeune Comté, je lui ai trouvé un nez lacté très intense aux notes de fleurs blanches, une belle fraîcheur. La texture est très soyeuse en bouche avec une attaque douce presque sucrée, une petite acidité délicate et une amertume presque imperceptible en fin de bouche.

Ce fromage m'a donné envie de créer une nouvelle version de nos fameuses tartes folles. Nous avons réalisé une crème soufflée à base de jeune Comté qui se marie particulièrement bien avec la framboise tardive et les notes très beurrées de la pâte sablée.

Un dessert étonnant, d'une belle fraîcheur et qui finira avec légèreté un repas dédié à ce beau fromage.»

TARTELETTE AUX FRAMBOISES TARDIVES ET SOUFLÉ AU JEUNE COMTÉ.

Composition : Fond de pâte sucrée, crémeux framboise incrusté de framboises et crème soufflée au jeune Comté.



LES CHEFS INVITÉS

Portraits



ERIC GIRARDIN

Restaurant Girardin, Strasbourg
1 *Michelin

Originaire de Sainte-Marie-aux-Mines près de Colmar, Eric Girardin fut électromécanicien avant de devenir cet autodidacte au talent reconnu en cuisine ! Grand amoureux des beaux produits, il les sublime au quotidien dans son établissement strasbourgeois depuis maintenant 12 ans. En effet, c'est en 2002 qu'il reprend, avec sa femme sommelière Marilyn, le restaurant *La Casserole*, à Strasbourg, où ils font vivre à leurs clients une véritable parenthèse enchantée.

En 2008, sa cuisine des saveurs et de la terre, pensée comme un show dont les vraies stars sont les produits, lui vaut sa première étoile au Guide Michelin. Une consécration et une reconnaissance pour ce jeune chef au parcours atypique. En 2013, c'est tout naturellement que le restaurant *La Casserole* change de nom pour devenir le *Girardin*.

DiVINE d'Alsace :
Anne Heydt-Trimbach
(Maison Trimbach).



HUBERT MAETZ

Hostellerie du Rosenmeer, Rosheim
1 *Michelin

Issu d'une famille de vignerons alsaciens, Hubert Maetz est l'heureux chef du restaurant étoilé de l'*Hostellerie du Rosenmeer*. Profondément attaché à son terroir et à sa région, il réalise une cuisine des chemins de terre qui embaume les fleurs, les herbes et les racines d'Alsace qu'il aime tant cuisiner, employant toujours des produits d'une extrême fraîcheur.

Avec sa cuisine créative, il a su séduire les papilles des strasbourgeois et celles des critiques gastronomiques. Chef hors pair et médiatique, puisqu'il anima un temps une émission culinaire sur France 3 Alsace, Hubert Maetz est aujourd'hui un personnage incontournable dans l'univers gastronomique alsacien : il préside d'ailleurs l'Association des Etoiles d'Alsace qui promeut la gastronomie alsacienne.

DiVINE d'Alsace :
Mélanie Pfister (Domaine Pfister).



ERIC WESTERMANN

Le Buerehiesel, Strasbourg
1 *Michelin

Eric Westermann est tombé dans la marmite lorsqu'il n'était encore qu'un enfant ! Une saga familiale qui se construit autour d'un restaurant, *Le Buerehiesel*, dont son père Antoine fût longtemps le chef triplement étoilé. Après avoir complété son apprentissage hors les murs, dans de grandes maisons de France, Eric revient travailler avec son père au *Buerehiesel*. Il n'en partira plus.

En 2007, il reprend les rennes du restaurant avec son frère et, passation de pouvoir oblige, perd de facto les étoiles paternelles. Le jeune chef, rigoureux et précis, propose une cuisine généreuse, alliant tradition alsacienne et originalité, et impose vite sa patte : le guide rouge s'empresse de le récompenser d'une étoile dès l'année suivante, en 2008.

DiVINE d'Alsace :
Isabelle Meyer (Josmeyer).



FRÉDÉRIC LEFÈVRE

La Carambole, Schiltigheim

Jeune chef d'origine strasbourgeoise, Frédéric Lefèvre a suivi toute sa formation au lycée hôtelier d'Illkirch-Graffenstaden. Il a ensuite travaillé quelques années dans de prestigieuses maisons comme *La Pommerai*e à Sélestat, ou encore *Le Cerf* à Marlenheim, avant de prendre en 2008 les commandes de *La Carambole*.

Adeptes de la cuisine nature, simple et originale, avec une inclination particulière pour le poisson et les légumes, Frédéric Lefèvre cultive ses propres fleurs et herbes aromatiques et met un point d'honneur à ne travailler que des produits frais et de saison qu'il sublime avec créativité.

DiVINE d'Alsace :
Dominique Schoenheitz
(Vins Schoenheitz).



THIERRY SCHWARTZ

Le Bistro des Saveurs, Obernai
1*Michelin

A 38 ans, Thierry Schwartz est le chef comblé du restaurant étoilé *le Bistro des Saveurs* situé en plein cœur d'Obernai. Après une formation de trois ans au lycée hôtelier de Strasbourg qui le conduira à réaliser ses stages dans la région, il poursuit son apprentissage à Paris, au *Jules Verne* et au *Laurent*. Aux côtés de Joël Robuchon, chez *Jamin*, il acquiert technique et rigueur, avant de filer à Megève où il rejoint Alexandre Faix, comme chef de *La Taverne du Mont d'Arbois*. En 2002, il regagne son Alsace natale et ouvre son propre restaurant.

Profondément épris de sa région et de ses traditions, cet adepte de la cuisine au feu de bois travaille chacun de ses plats comme un hommage à ce terroir qu'il affectionne tant.

DiVINE d'Alsace : Catherine Riss
(Domaine Catherine Riss).



JOËL PHILIPPS

Esprit Terroir, Strasbourg

La carrière de Joël Philipps démarre véritablement en 2003, lorsqu'il intègre la brigade de Michel Husser, au restaurant doublement étoilé *Le Cerf*. Il va s'y aguerrir pendant 8 années, passant d'apprenti à sous-chef, et découvrir le monde des concours où il se forgera un sacré palmarès... Lors de son passage chez Marc Haerberlin à *L'Auberge de l'Il* à Illhaursen, il croise les plus grands chefs français. En 2011, Romuald Fassenet lui ouvre les portes de son restaurant jurassien, *le Château du Mont Joly* à Sampans : une chance unique d'affûter sa cuisine et de parfaire sa technique. Fort de ses expériences, il revient en Alsace pour ouvrir en 2014 son premier restaurant, *Esprit Terroir*, où il produit une cuisine à son image : jeune, dynamique, généreuse et respectueuse des produits et des saisons.

DiVINE d'Alsace : Céline Metz
(Domaine Hubert Metz).



DAVY TISSOT

Terrasses de Lyon - Villa Florentine, Lyon,

MOF 2004, 1*Michelin

Meilleur Ouvrier de France en 2004, Grand de Demain Gault & Millau en 2006, Grand Chef Relais & Châteaux en 2010, Davy Tissot bâtit un parcours jalonné de distinctions et de collaborations prestigieuses. Formé dans les brigades de Paul Bocuse, ou encore auprès de Régis Marcon, il est aujourd'hui à la tête des *Terrasses de Lyon*, le restaurant gastronomique de la *Villa Florentine*. C'est avec cœur et talent qu'il sublime les plus beaux produits.

Fier de son étoile Michelin maintenue depuis plusieurs années, il aspire à une cuisine de rencontre et d'échange, à l'image de sa ville, carrefour entre mer et montagne. Sa présence à Strasbourg perpétue les liens d'amitié tissés à Lyon entre le Comté et le chef qui signe ici sa 2^e participation à La Table du Comté.

DiVINE d'Alsace : Céline Metz
(Domaine Hubert Metz).



EMILE JUNG

On ne présente plus cette sommité de la gastronomie alsacienne qui a accepté pour le plus grand bonheur de tous, de participer à l'édition strasbourgeoise de La Table du Comté. Originaire de Masevaux, petite ville alsacienne aux confins des Vosges, Emile Jung débute à 17 ans son apprentissage de la cuisine, d'abord dans de célèbres maisons de la région, puis à Lyon où il découvre « La Grande Cuisine Classique » et fait la rencontre de Paul Bocuse qui allumera définitivement sa passion culinaire. Il fréquentera plusieurs établissements parisiens renommés avant de reprendre la maison familiale *l'Hostellerie Alsacienne*, où il obtiendra sa première étoile. Puis, en 1971, il s'installe avec son épouse à Strasbourg au *Crocodile*, qui illuminera longtemps la région de ses 3 étoiles... Il sort aujourd'hui d'une retraite bien méritée pour livrer son interprétation gastronomique du Comté.

**DiViNE d'Alsace : Laure Adam
(Jean-Baptiste Adam).**



OLIVIER NASTI
Le Chambard, Kayersberg
MOF 2004, 2 *Michelin

Formé dans de grandes maisons comme celle de la famille Haeberlin à *l'Auberge de l'Ill* ou à Belfort au *Château de Servin*, Olivier Nasti apprend très tôt à faire rimer cuisine avec rigueur et exigence. En 2000, avec son frère Emmanuel, sommelier, ils acquièrent *Le Chambard*, maison alsacienne empreinte d'histoire datant du XVIII^{ème} siècle. Là, entre vigne et montagne, entre tradition et modernité, le chef propose une cuisine du terroir, précise et raffinée. En 2005, il accroche une première étoile au guide Michelin, puis devient en 2007, Meilleur Ouvrier de France. En 2009, c'est un Gault Millau d'Or qui vient récompenser la modernité de ce jeune chef créatif et talentueux qui obtient en 2014, une deuxième étoile. La famille Nasti rayonne aujourd'hui bien au-delà du petit village de Kayesberg où les frères et leurs épouses dirigent avec succès le restaurant gastronomique, *Winstub*, Hôtel 4 étoiles et spa...

**DiViNE d'Alsace : Sylvie Boxler
(Domaine Albert Boxler).**



ROMUALD FASSENET
Château du Mont-Joly, Sampans,
MOF 2004, 1 *Michelin

D'origine franc comtoise, Romuald Fassenet est le chef propriétaire du *Château du Mont-Joly* depuis 7 ans et fait aujourd'hui partie de ces incontournables de la cuisine de terroir. L'homme a fait ses premières armes à Paris, à *La Tour d'Argent*, avant de poursuivre son chemin via Manhattan et Annecy, puis de regagner son Jura natal auprès de Jean-Paul Jeunet qu'il seconda pendant trois années.

C'est au *Bec Fin*, à Dole, qu'il décrochera sa première étoile Michelin, et que l'on prendra toute la mesure de son talent. En 2004, il sera d'ailleurs sacré Meilleur Ouvrier de France. Début 2013, il remporte le Bocuse de bronze avec l'équipe du Japon qu'il coache depuis 3 ans. Cette passion pour les produits AOP et sa maîtrise dans l'art de les sublimer, Romuald Fassenet entend bien la transmettre à La Table du Comté à Strasbourg, comme il l'a fait à Lyon l'an passé !

**DiViNE d'Alsace : Sylvie Boxler
(Domaine Albert Boxler).**



BABETTE LEFEBVRE

La Cambuse, Strasbourg
1 *Michelin

Babette Lefebvre, chef de *La Cambuse* auréolée d'une étoile Michelin depuis 2011, n'a qu'une idée en tête : conquérir le cœur des Strasbourgeois. Du restaurant chinois de ses parents, dans lequel elle a débuté, jusqu'à *La Cambuse* qu'elle inaugure avec son mari Philippe en 1987, cette pionnière de la cuisine fusion à Strasbourg mélange savamment produits et idées d'origines françaises, européennes et asiatiques. En 2009, Babette est fière de recevoir les insignes de Chevalier des Arts et des Lettres des mains d'Emile Jung.

Membre fondatrice et actuelle vice-présidente de l'association « Femmes... Chefs de cuisine », elle a intégré en 2013 l'association des Maîtres Cuisiniers de France. Avec son énergie débordante et communicative, elle participera à La Table du Comté où elle ne manquera pas de livrer son interprétation toute personnelle du grand fromage du Massif du Jura !
DiViNe d'Alsace : Ludivine Dirler (Domaine Dirler-Cadé).



ELISABETH BISCARRAT

Macarons et Inspirations, Strasbourg

Cette jeune messine, maman de deux petites filles, est animée depuis longtemps déjà par la passion de la cuisine quand elle décide de s'inscrire à Master Chef en 2011... avec l'espoir secret de troquer sa blouse d'infirmière contre une veste de chef !

Quand Elisabeth remporte la finale du célèbre concours médiatique, les portes de son rêve s'entrouvrent : cette fois, c'est sûr, elle va pouvoir changer le cours de sa vie professionnelle !

Après sa formation chez *Lenôtre* à Paris, elle ouvre au printemps 2014 sa boutique strasbourgeoise *Macarons et Inspirations*. Dans ce lieu à son image, convivial et ouvert, la jeune femme perfectionniste et passionnée propose toute une palette de macarons et petits choux sucrés et salés qui n'en finissent pas de ravir les fins palais strasbourgeois. Elle y donne également des cours de pâtisserie.



NICOLAS RIEFFEL

Animateur de l'émission *Grain de Sel*
sur Alsace 20

Hôtelier de formation, Nicolas Rieffel se fait connaître grâce à sa participation à la première émission de Master Chef : en 2010, il termine 21^{ème} sur 18 000 candidats. C'est le début de l'aventure pour le jeune Alsacien.

Il participe ensuite à l'émission culinaire « Grain de sel », ce qui lui permet avant tout de promouvoir cette cuisine régionale qu'il affectionne tant. Excellent cuisinier, Nicolas Rieffel est aussi un animateur hors pair qui aime s'investir dans l'organisation d'événements culinaires mêlant les amateurs de cuisine et les professionnels. Très actif, il est l'un des moteurs alsaciens d'événements culinaires à buts caritatifs, et collabore avec de nombreuses villes pour réaliser des records du monde. Il animera, aux côtés d'Elisabeth Biscarrat, des ateliers d'associations culinaires autour du Comté lors de l'édition strasbourgeoise de La Table du Comté.



CLAIRE PERROT
Comtéologue

Diplômée en analyse sensorielle et formée à la pédagogie des Classes du Goût, la franc-comtoise Claire Perrot pourrait aisément être qualifiée de Comtéologue.

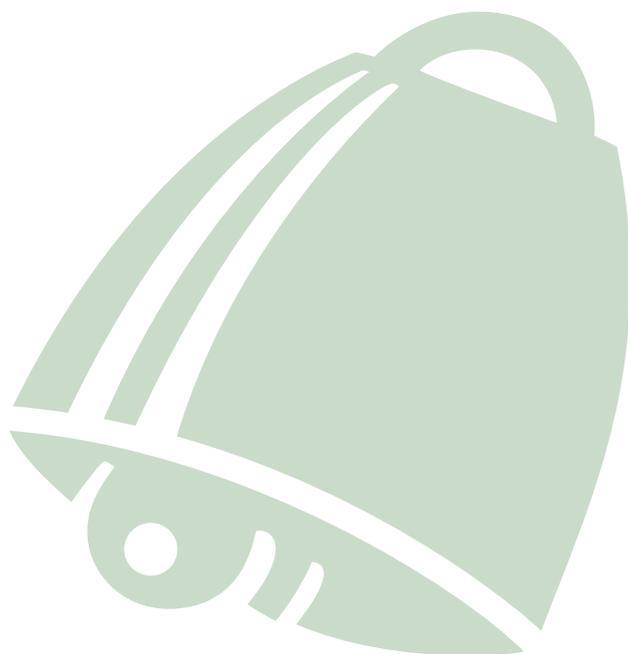
Elle aborde chaque dégustation comme une école de vie : écoute de soi et des autres, respect des différences, développement de la sensibilité, sans oublier amusement et plaisir.

De par la richesse de sa diversité et sa dimension humaine incontournable, le monde du Comté est son terroir de prédilection. Et c'est aux côtés de Romuald Fassenet qu'elle animera une masterclass au lycée hôtelier Alexandre Dumas le lundi 13 octobre.



LA MAISON DU COMTÉ

Tout particulièrement habituée au jeune public, l'équipe pédagogique de La Maison du Comté quitte l'espace franc-comtois dédié à la découverte du Comté, pour venir à la rencontre des jeunes strasbourgeois. Elle animera les ateliers à destination des enfants de primaire, pour leur faire découvrir toute la richesse de ce grand fromage du Massif du Jura, en terminant bien sûr par une dégustation !



LE COMTÉ...

S'il ne fallait retenir que ça...

Le Comté est un fromage au lait cru à pâte pressée cuite. Son terroir est le Massif du Jura, une région de moyenne montagne qui s'étend sur le Jura, le Doubs (deux départements de la région Franche-Comté) et l'Ain (département de la région Rhône-Alpes). Les vaches de races Montbéliarde et Simmental françaises sont les seules autorisées pour la production du lait à Comté.

Chaque jour, le Comté est élaboré artisanalement dans environ 160 petites fromageries de village, les «fruitières». Pour prendre son goût, le Comté prend tout son temps. Sa maturation en cave d'affinage est au minimum de 4 mois, mais elle est souvent supérieure, de 8 mois en moyenne, à beaucoup plus. Le Comté se caractérise par son étonnante richesse aromatique.

Ce n'est pas un fromage à goût uniforme. Chaque meule de Comté révèle un profil aromatique différent selon sa micro-région d'origine, la saison, le tour de main particulier du maître fromager, la cave où elle a été élevée. En cela, le Comté est un fromage unique.

Particulièrement riche en calcium, en cuivre, vitamines B2 et B12 et en protéines, le Comté est un aliment précieux, dont les apports sont très utiles à l'équilibre alimentaire. Élaboré sans aucun additif ni colorant, contrôlé à chaque étape de sa fabrication, le Comté est un aliment sain et naturel.



Chiffres et dates clés



Le Comté est le **1^{ER} FROMAGE AOP français en tonnage** (59 375 T en 2013 soit 1 500 000 meules produites).



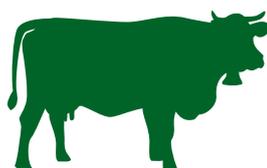
Une meule de Comté pèse en moyenne **40 kg** pour un **diamètre de 60 cm** et un « **talon** » (épaisseur) **de 10 cm**.



LA DURÉE MOYENNE D’AFFINAGE D’UNE MEULE DE COMTÉ EST DE 8 MOIS. CETTE DURÉE VA DE 4 MOIS (MINIMUM LÉGAL) À 12, 15, 18... VOIRE 24 MOIS.



Le Comté bénéficie de l'**Appellation d'Origine Contrôlée** depuis 1958 et de l'**Appellation d'Origine Protégée** depuis 1996 (l'AOP est une reconnaissance européenne, l'AOC est uniquement nationale).



Le cheptel total de la Filière Comté est de **130 000 vaches** (Montbéliardes à 95% et Simmental françaises à 5%).



Située entre 200 et 1 500 m d'altitude, la zone AOP Comté s'étend sur **3 départements** du Massif du Jura : le Doubs, le Jura et une portion de l'Ain.



C'est le nombre de litres de lait nécessaires à la fabrication d'une meule de 40 kg. Une Montbéliarde produisant environ 20 litres en 2 traites, il faut donc le lait de 20 vaches pour obtenir une meule de Comté, et également 20 hectares de prairie, car chaque vache bénéficie d'un hectare de prairie minimum.

7 600

C'est le nombre d'emplois directs de la filière Comté.

La production moyenne annuelle de lait dans la Filière Comté s'élève à environ **580 millions de litres**.



La surface occupée par les exploitations agricoles de la Filière Comté est de **230 000 ha**, soit 2 300 km², soit la superficie d'un petit département comme les Yvelines ou l'île de la Réunion...

CONTACTS PRESSE

POUR L'INTERPROFESSION DU COMTÉ

CIGC

Aurélia Chimier a.chimier@comte.com - 03 84 37 23 51

Nansen Développement

Nicolas Bouveret nicolas@nansen.fr - 06 83 40 02 29

POUR LA TABLE DU COMTÉ



LifeStyle RP

114 avenue Charles de Gaulle - 92 200 Neuilly-sur-Seine - 01 70 92 24 59

Floriane Toinard floriane.toinard@lifestyle-rp.com - 06 62 46 21 22

Olivier Pasquito olivier.pasquito@lifestyle-rp.com - 06 67 35 96 90

ORGANISATION DE L'ÉVÉNEMENT

M&CSAATCHI.GAD



ÉBULLITION

Anne Etorre & Emilie Bauer

contact@agenceebullition.com - 01 77 75 77 13