



## **LE COMTÉ RENVERSE LA TABLE ET FAIT CETTE ANNÉE SON FESTIVAL À OMNIVORE DU 12 AU 15 SEPTEMBRE !**



**Solidarité, partage, respect du terroir, savoir-faire et authenticité...  
Des valeurs à la base du fonctionnement humaniste de la filière Comté et  
qui résonnent aujourd'hui encore plus fort.**

**Évènement itinérant et éphémère, la Table du Comté a sillonné la France pendant sept ans pour faire découvrir de manière conviviale ce grand fromage du Massif du Jura et aller à la rencontre des gens. Cette année, le Comté a décidé de s'associer au festival Omnivore. Conjuguer les talents, créer du lien pour travailler ensemble, préserver la diversité qui fait la richesse des terroirs, autant de valeurs que la filière Comté partage avec Omnivore. Une association comme une évidence au service du bon sens...**

Le Comté à Omnivore, c'est un déjeuner et un dîner gastronomiques ouverts à tous, des échanges et des moments de partage autour d'un produit d'exception aux multiples facettes, une manière de raconter avec gourmandise des histoires d'hommes et de femmes qui travaillent tous ensemble avec cohérence pour produire un fromage de qualité.



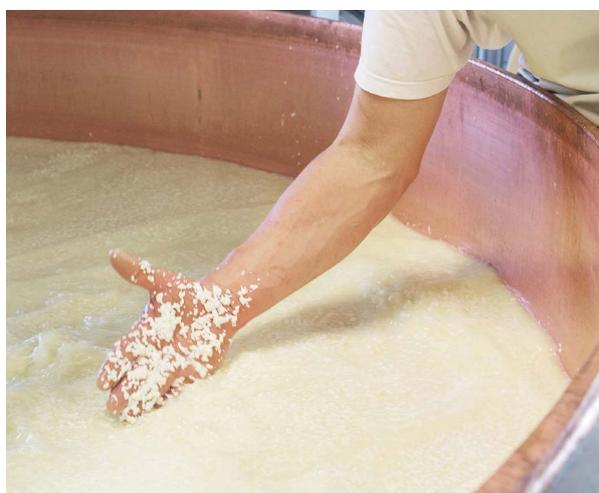


Le Comté, tout le monde connaît, quoique... Et s'il existait non pas un Comté mais des Comté ? Un Comté pâle est-il un Comté jeune ? Des cristaux de sel dans le vieux Comté ? Existe-t-il des Comté fermiers ?

**Un déjeuner et dîner gastronomiques d'exception, des animations, des rencontres et échanges avec les producteurs, des dégustations... Le Comté renverse sa Table sur la forme pas sur le fond !**

La filière Comté est avant tout le fruit d'un travail collaboratif, artisanal et engagé. Les producteurs de lait, les fromagers et les affineurs sont les 3 maillons interdépendants de cette chaîne. Ils doivent tous respecter des conditions de production très précises, consignées dans le cahier des charges, ou plutôt le cahier des chances comme ils aiment le dire. Le Comté a obtenu son A.O.C en 1958. Il est également A.O.P (reconnaissance européenne) depuis 1996. Ce fonctionnement unique et humaniste basé sur la solidarité, le partage et la collaboration des différents acteurs fait du Comté un grand fromage produit dans les pures traditions artisanales.

**Cet engagement et cette découverte de la diversité du Comté seront mises en lumière en toute convivialité au cœur d'un festival qui souhaite faire bouger les lignes pour construire le monde d'après !**





## AU PROGRAMME

### SAMEDI 12 SEPTEMBRE

#### **Un déjeuner et un dîner gastronomique par Tabata et Ludovic Mey ou quand Les Apothicaires ensorcellent le Comté.**

Tabata et Ludovic Mey, chefs étoilés du restaurant Les Apothicaires à Lyon et créateurs du Food Traboule, mettent les bouchées doubles autour du Comté ! Un retour aux sources avec Tabata qui avait participé à la première édition de la Table du Comté à Lyon en associant de manière audacieuse le comté et le chocolat...

**Les deux chefs à la créativité débordante s'emparent du Comté et s'installent dans un restaurant éphémère pour un déjeuner et dîner gastronomiques d'exception à 4 mains.**

Cet événement créé sur-mesure se déroulera au cœur de la salle à manger pop-up d'Omnivore, entièrement repensée pour l'occasion. Producteurs de lait, fromagers, affineurs, crémiers seront également présents pour échanger avec les convives.

#### **Comment participer ?**

Rendez-vous sur le site d'Omnivore début septembre. Les premiers inscrits seront invités à partager le déjeuner ou le dîner gastronomique orchestré par Tabata et Ludovic Mey autour du Comté accompagnés de la personne de leur choix.

### SAMEDI 12 SEPTEMBRE

#### **De 11h30 à 12h10 : quand le terroir nous est Comté sur la Scène Artisans !**

Diversité, savoir-faire, identité, territoire, plaisir... Les acteurs de la filière Comté vous racontent leurs métiers et comment ils ont réussi à devenir la première AOP en termes de tonnage tout en respectant une démarche responsable et humaniste. En présence d'Alain Mathieu, producteur de lait à Comté et Président du Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté, Véronique Rivoire, affineur et vice-présidente du Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté et Claire Perrot, comtéologue.





## AU PROGRAMME

### **DIMANCHE 13 SEPTEMBRE**

#### **De 12h20 à 12h50 : la scène Cocktail en fait tout un fromage !**

L'art du cocktail est devenu une culture à part entière qui fait désormais corps avec la cuisine. La palette des arômes du Comté peut être un véritable terrain de jeu pour créer des associations inédites et tout en finesse.

### **DIMANCHE 13 SEPTEMBRE**

#### **De 12h à 16h : le chef étoilé Jean-Michel Carrette twiste le Comté version Street Food !**

Rendez-vous dans le Hall 1 du Parc Floral pour découvrir le Comté en mode Street Food. Deux plats imaginés par Jean-Michel Carrette (restaurant Aux Terrasses à Tournus en Bourgogne, une étoile au Guide Michelin), un chef curieux de nature et engagé, qui revisitera le Comté avec créativité.

#### **ET AUSSI : rendez-vous au village Comté pendant toute la durée du festival pour découvrir toute la diversité du Comté.**

Producteurs de lait, fromagers, affineurs, crémiers seront présents pour évoquer le Pays du Comté, leur savoir-faire, la passion qui les lie collectivement. Des dégustations seront proposées pour appréhender toutes les subtilités de ce fromage. En effet, un jeune Comté offrira des arômes lactiques tandis qu'un Comté plus longuement affiné dévoilera des arômes fruités, légèrement torréfiés. Cette diversité est l'expression de l'origine géographique, de la saison, des savoir-faire ou encore de la durée d'affinage. **Le Comté, c'est avant tout une question de goût !**



# CONTACTS

**COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DE GESTION DU COMTÉ :**  
Aurélia Chimier 03 84 37 23 51 [a.chimier@comte.com](mailto:a.chimier@comte.com)

**RELATIONS PRESSE DE L'ÉVÈNEMENT :**  
Camille Carlier 06 60 67 52 76 [contact@camillecarlier.fr](mailto:contact@camillecarlier.fr)

