

Comtois *en* Cuisine

Trimestriel
Février
Mars
Avril 2011

Saveurs et art de vivre de Franche-Comté) N°2



Cakes, cupcakes
& minicakes

n°2
NOUVEAU

65 recettes
faciles
et testées
avec des produits comtois



Montbéliard
B comme Bon



Safran
Le Goux d'ailleurs



Belfort
La mousse
des faubourgs



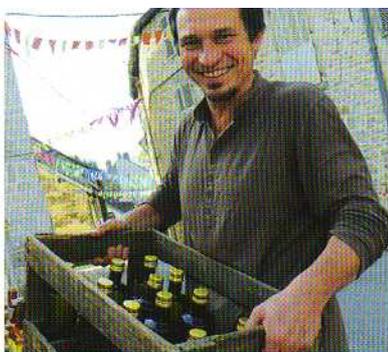
Comté
Le gardien
du temple



Le Jura
qui pétille

R 28862 - 2 - F : 6,50 € 1 1 0 2 0





Goutte d'or du plateau

« Entre comté et vin jaune, l'huilerie a élu résidence sur le premier plateau du Jura où rudesse et générosité ont de tout temps forgé des saveurs de caractère. »

Le décor est planté par Michel Charreyron qui milite sur les marchés pour ses huiles biologiques de grandes qualités. Noisette, noix, colza, tournesol... elles trouvent naturellement leur place dans les créations culinaires de la région. Pourquoi assaisonner avec une mauvaise huile d'olive, souvent hors de prix, alors que des huiles savoureuses sont extraites dans notre région ? Aussi bonnes pour la santé, elles se marient divinement avec les produits de notre territoire. L'étiquette est belle, le contenant agréable pour décorer une cuisine, le contenu mérite toutes les médailles d'or des concours que Michel ne prend pas le temps de faire.

LA GOUTTE D'OR DU PLATEAU
Michel Charreyron - 8, rue des Setrettes
39800 Le Fied - Tél. 06 32 55 53 05
contact@lagouttedorduplateau.com

Charcuteries au Moulin

L'adresse n'est pas connue des végétariens. Mais ceux qui recherchent des bonnes charcuteries et des bonnes viandes bio doivent se rendre à ce moulin. Didier y élève porcs, chèvres, moutons et transforme en saucissons, rillettes, terrines et jambons tout ce qui court sur quatre pattes. Les produits sont d'excellente qualité et les prix sympathiques. La ferme accueille les campeurs et possède un gîte rural.

DIDIER MICHAUD
le Moulin de Guigot
25360 Glamondans
Tél. 03 81 63 00 15
didier.michaud4@libertysurf.fr

Brebis et demoiselle

C'est l'histoire d'une petite fille têtue qui rêve de grands espaces et dont les parents ne songent pour elle que de robe d'avocate ou de stéthoscope de médecin. Pourtant, à trois ans déjà, elle voulait être clown ou... bergère. Pour faire plaisir à papa, elle obtient brillamment une maîtrise de psychologie. Mais voilà, elle est plus attirée par les bergers que par Freud et se sauve pour apprendre l'élevage de la brebis laitière dans l'Aveyron, puis revient à Poligny pour suivre des cours de fromagerie. Après bien des déconvenues, elle est enfin heureuse et vend un nouveau produit du terroir sur le marché de Lons-le-Saunier : le fromage de brebis. Certifiée en production biologique, la viande de ses agneaux est réservée par des amateurs qui ne s'y trompent pas. Les yaourts au lait de brebis sont également très prisés des allergiques au lait de vache. Et maintenant, sur le marché de Lons-le-Saunier, maman est fière de sa... bergère.

FERME DE LA DEMOISELLE
Caroline Granddément-Chaffy
39270 Augisey
Tél. 06 31 73 29 53



Regards langoureux

Quoi de plus langoureux qu'un regard de génisse ? Julien et Maxence séduits en ont fait leurs marques de fromages : *Le Langoureux* et *La Langoureuse*, des fromages au lait cru vendus par maman sur les marchés du sud jurassien (Orgelet, Lons, Doucier...). La gamme est complétée par des yaourts fermiers, mais également par d'excellents petits bricolets, gaufres fines et croustillantes dans lesquelles *Le Langoureux* est incorporé. Servis en apéritif, les enfants adorent ces bricolets dont la recette a été importée de nos voisins suisses.

GAEC DE LA LANGOUILLE
Julien et Maxence Berthet Tissot
39150 Les Planches-en-Montagne
Tél. 03 84 51 56 69
www.gaec-de-la-langouette.over-blog.com

Hotte Saônoise

Dominique est remplie d'humour et de gaieté. Elle vient de créer un magasin de distribution des meilleurs produits de Haute-Saône. Elle y joue la mère Noël avec une hotte bien remplie. Vous trouverez chez elle tout ce qu'il faut pour constituer un panier saônois : sucettes de Héricourt, yaourts de son village, chocolats, confitures de Fresnes-Saint-Mamès, safran, jus de raisin de Charcennes, terrines de gibier, Griottines de Fougerolles, vins, miels, vin de groseille... Un site internet est en préparation pour vendre les gourmandises du département dans le monde entier.

HOTTE SAÛNOISE
Dominique Chevillard
5, Route de Lievans
70240 Mollans
Tél. 03 84 74 32 29
lahottesasaonoise@gmail.com