



GASTRONOMIE

Cornu SA, le goût de l'authentique

Cornu SA fabrique ses spécialités boulangères sur 5 sites, dont 2 en France, à Fontain (25) et à Saint-Amarin (68). Son objectif : offrir aux consommateurs des produits aux saveurs authentiques et de qualité constante.

Flûtes, palmiers, twists, bricelots, ces délicieux gâteaux mangés à l'apéritif ou à l'heure du thé ont une origine, la Suisse. L'entreprise familiale Cornu SA, basée à Champagne, près du lac de Neuchâtel, les fabrique selon la tradition boulangère héritée de l'artisan fondateur. Des équipements de haute technologie, conçus spécifiquement, reproduisent les gestes du savoir-faire ancestral. « Ils effectuent le pétrissage, le feuilletage et le laminage de la pâte avec autant de ménagement que le feraient les mains du boulanger », raconte Cyril Cornu, représentant de la 4^e génération. De même, les temps de repos, de cuisson et de refroidissement sont scrupuleusement observés.

« En associant cet art boulanger de tradition à une technologie de pointe, nous savons respecter les matières premières et élever sans cesse le niveau de qualité des produits », poursuit-il. D'ailleurs ne sont utilisées que des matières premières de haute qualité.

Cornu SA vit aujourd'hui une vraie *success story*, en ayant doublé son chiffre d'affaires depuis 2008, date à laquelle la société fait l'acquisition de Roland Murten AG et Cansimag France SA. Ses marchés sont en plein développement avec plus de 70 pays à l'export, notamment la Chine et l'Afrique du Sud. La marque « Mon Village » occupe une place de choix aux rayons biscuits et apéritifs des grands distributeurs européens, notamment français.

Le site de production de Fontain, dans le Doubs, ouvert en 1991, propose même des visites au public. Son magasin réjouira les visiteurs, qui pourront acheter des produits issus de la production, en premier choix ou en brisures, ainsi que leurs matières premières comme de la farine, de l'huile d'olive, du sésame ou encore du pavot. ■

CORNU SA

- Route de Pugey – 25660 Fontain – France – 03 81 57 29 83
- Le Moulin – 1424 Champagne – Suisse – +41 (0)24 436 15 42
cornu@cornu.ch – www.cornu.ch



LA GOUTTE D'OR DU PLATEAU : LE GOÛT DE L'HUILE !

Au nord de Poligny (Jura), Michel Charreyron produit une large gamme d'huiles 100 % agriculture biologique. « Mon choix se limite aux produits susceptibles de pousser dans nos régions », déclare-t-il.

Ainsi, les tournesols, colza, cameline et chanvre qu'il choisit sont cultivés par des agriculteurs bio de Bourgogne et de Franche-Comté ; quant aux noix et noisettes, elles proviennent des régions limitrophes. Par ailleurs, une sélection minutieuse des différentes variétés lui a permis d'obtenir des huiles gustatives et riches en arômes.

Afin de conserver toutes ces qualités, la technique d'extraction choisie évite toute chauffe de la matière première en amont et permet de maintenir la température de pressage à des niveaux très faibles. De plus, Michel Charreyron a opté pour une filtration micrométrique de toutes

Huiles : de 3 à 45 €, suivant le conditionnement
Coffret cadeaux : de 20 à 35 €, suivant la composition
Produits dérivés : crème, confitures, fruits, graines

ses huiles. « Le résultat de ce type de filtration extrême aboutit à une conservation optimale, une finesse du goût et une grande originalité qui fait l'identité de ma marque », explique-t-il. Ses produits sont sélectionnés par de grandes tables gastronomiques de Franche-Comté. ■

LA GOUTTE D'OR DU PLATEAU
 8, rue des Sêrettes – 39800 Le Fied
 09 75 79 90 73 – 06 32 55 53 05
 www.lagouttedorduplateau.com



COOPÉRATIVE DE PLASNE-BARRETAINE : LE COMTÉ TRADITIONNEL

Avec 25 exploitations fournissant le lait des vaches et son équipe de fromagers, la fromagerie de Plasne-Barretaine/ Les Délices du plateau est une étape incontournable du terroir local. Elle invite les visiteurs à visiter les caves, à assister à la fabrication, mais aussi à déguster ses 4 comtés (doux, fruité, vieille réserve et bio) et ses morbiers et tommes.

Coopérative de Plasne-Barretaine : 1, route de Le Fied
 39800 Plasne – 03 84 37 16 67 – www.comte.com/plasne



FROMAGES TRADITIONNELS DU JURA

La Fromagerie des Coteaux de Seille est une coopérative fromagère regroupant 23 exploitations agricoles sociétaires et 10 salariés. Elle transforme chaque année 7 millions de litres de lait en fromages au lait cru : Comté AOP, Morbier AOP, Tomme du Jura et Raclette. De vrais produits naturels issus d'un territoire et de terroirs, élaborés selon un cahier des charges strict. Vente en ligne et en magasin.

Fromagerie des Coteaux de Seille : Le Sorbier – 39210 Lavigny
 03 84 25 31 89 – www.comte-morbier.com

AUX PAINS D'AURÈLE : LE BON PAIN COMTOIS

À Sellières (Jura), Aurèle vous propose un éventail de pains bio au levain. Son pain est élaboré à base de farine bio comtoise, en provenance du moulin du val d'Amour : seigle, épeautre, graines... Parmi ses viennoiseries, goûtez la brioche feuilletée, sa spécialité. Marchés : lundi et vendredi, à Poligny ; jeudi et samedi, à Dole.

Aux Pains d'Aurèle
 37, rue des Deux-Ponts (près de l'église)
 39230 Sellières – 03 84 26 70 34

