

## Voici venu le Temps du Comté

### *Le Temps du Comté – 7 rendez-vous en 2023*

L'année 2023 marquera l'avènement d'un exceptionnel pas de deux entre la gourmandise et l'excellence. Tout au long de l'année sur le territoire de l'Appellation d'Origine Protégée, sept rendez-vous exclusifs rassemblant sept duos de cuisiniers se tiendront au sein de sept lieux emblématiques pour faire vivre la passion et dévoiler les différents visages du Comté, premier fromage AOP de France. Romuald Fassenet, Vivien Sonzogni ou Joël Césari seront quelques-uns des ambassadeurs locaux dont le talent, accompagné derrière les fourneaux par celui de Chloé Charles, Davy Tissot ou Sibylle Sellam donnera vie à ces sept événements gastronomiques.

#### *En 2023, sept chapitres gourmands autour du Comté*

Le Temps du Comté est un clin d'œil appuyé au succès des sept éditions de la Table du Comté : entre 2012 et 2019, cet événement éphémère itinérant a fait rayonner aux quatre coins de France les goûts et les savoir-faire d'une filière riche de ses valeurs de solidarité. **En 2023 et pour chacune des sept occasions du Temps du Comté, un(e) chef franc-comtois(e) accueillera un(e) chef venu(e) d'un autre horizon pour une rencontre sur les terres du Comté.** L'occasion de recroiser certaines têtes d'affiche de La Table du Comté ! **Déjeuner ou dîner**, chaque rencontre sera l'occasion de **sublimer le Comté AOP**, de mettre en avant **les spécificités des terroirs sélectionnés**, et d'aborder **la singularité d'une filière construite autour de liens de coopération aussi anciens que l'existence du fromage lui-même**. Convivialité, échanges, maîtrise et partage seront les maîtres-mots de ces sept histoires, hommages à un produit d'exception aux multiples facettes.

#### *Première semaine de l'année, premier binôme gastronomique*

**La soirée du samedi 7 janvier est la première date à marquer d'une croix blanche.** Aux commandes de ce premier dîner, le tandem composé d'un chef jurassien associé à une figure de la gastronomie lyonnaise promet d'emmener les convives vers des sommets de précision culinaire...



**Romuald Fassenet** écrit son histoire depuis 2007 au *Château du Mont-Joly*, non loin de Dole dans le Jura, après des années de pérégrinations internationales qui lui ont donné le goût des concours et de la transmission. Figure de l'équipe de France du Bocuse d'Or, il est un ambassadeur infatigable du territoire et du Comté.

À ses côtés se tiendra **Davy Tissot**, qui a fait ses armes à l'école du maître Bocuse, puis dans les cuisines de Jacques Maximin ou de Régis Marcon. Meilleur Ouvrier de France 2004, vainqueur de l'épreuve internationale du Bocuse d'Or en 2021, ce compétiteur dans l'âme n'oublie pas les parfums de la

cuisine méditerranéenne qui l'ont accompagné enfant. Chef du restaurant *Saisons* à Écully, il compose des assiettes où l'héritage de la tradition française se joint aux évolutions les plus contemporaines.



### *Dans un lieu choisi, une table extraordinaire...*

Pour donner le ton du premier rendez-vous du Temps du Comté, il fallait un écrin symbolique : la Maison du Comté à Poligny (Jura) promet un voyage sensoriel unique à travers les univers foisonnants du Comté. Les espaces de son architecture remarquable **mettent en lumière les trois composantes de la filière Comté AOP** : producteurs de lait, fromagers et affineurs. C'est ainsi autour de l'idée fondatrice de la coopération et de la mise en commun des savoir-faire que se dessinera le dîner du



7 janvier. Romuald Fassenet et Davy Tissot, eux-mêmes liés par vingt ans d'amitié, donneront à leurs créations des saveurs chaleureuses, transmettant leur passion partagée pour le respect du geste et l'excellence du produit.



Serpentant dans le hall de la Maison du Comté, c'est une table extraordinaire qui accueillera le premier dîner du Temps du Comté. Spécialement dessinée pour l'occasion, **pouvant accueillir plus de 140 convives**, cette spirale de bois invitera les hôtes du dîner à des échanges joyeux, d'apostrophes joviales en dialogues souriants. Ses courbes généreuses et inattendues ne manqueront pas de produire l'effet de surprise escompté !

### *Être à l'heure pour le dîner...*

Où s'inscrire : [www.letempsducomte.com](http://www.letempsducomte.com)

**Mode de participation** : gratuit sur concours - inscription en ligne (pour deux personnes) puis tirage au sort des gagnants

**Ouverture des inscriptions pour le premier repas** : du 5 au 15 décembre

**Tirage au sort des gagnants pour le premier repas** : 16 décembre

### *Tout sur... le fromage préféré des Français*

- ➔ **Fromage au lait cru à pâte pressée cuite**, ses arômes varient en fonction de l'origine géographique, de l'époque de l'année à laquelle il est produit, du savoir-faire du fromager ou encore de sa durée d'affinage.
- ➔ **Il faut au minimum 1.3 hectare de surface fourragère pour chaque vache laitière de race montbéliarde ou simmental** pour produire le lait destiné à la fabrication du Comté AOP, dans les riches pâturages du **massif du Jura**.
- ➔ **400 litres de lait** sont nécessaires pour réaliser une meule d'environ **40 kg de Comté AOP**, qui sera **affinée pendant 4 mois au minimum sur des planches d'épicéa**.
- ➔ **2400 exploitations agricoles familiales ou sociétaires, 140 fruitières et 14 maisons d'affinage** sont les acteurs quotidiens d'une filière qui a su faire évoluer ses procédés de fabrication tout en perpétuant **une tradition faite de rigueur, de transparence et d'engagement**.

*L'ensemble du programme et des animations est à découvrir sur [www.letempsducomte.com](http://www.letempsducomte.com)*

Les lieux, dates et duos de chefs des 6 autres rendez-vous se dévoileront au fil de l'année.