

## Dans l'air du Temps du Comté

### *Le Temps du Comté suit son cours - 6 rendez-vous à venir en 2023*

Sourires et convivialité, gourmandise et excellence : savouré à Poligny le 7 janvier dernier, le premier dîner gastronomique du *Temps du Comté* a ébloui ses 150 convives. Plus de 3000 participants espéraient y être tirés au sort... et peuvent retenter leur chance pour les six autres rendez-vous prévus au cours de l'année 2023 ! Sur le territoire de l'Appellation d'Origine Protégée Comté, six duos de chefs ont prévu de continuer à faire vivre la passion au sein de 6 lieux emblématiques, afin d'y dévoiler les différents visages du Comté, premier fromage AOP de France. À vos claviers !



#### *Six événements gastronomiques à ne pas manquer*

*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. **Le premier dîner a rassemblé les chefs Romuald Fassenet et Davy Tissot à la Maison du Comté de Poligny**, posant ainsi les jalons des six événements à venir : **pour chacune des occasions du Temps du Comté, un(e) chef franc-comtois(e) accueille un(e) chef venu(e) d'un autre horizon** pour une rencontre **sur les terres du Comté**. C'est ainsi une occasion unique de recroiser certaines têtes d'affiche des *Tables du Comté*.

Déjeuner ou dîner, chaque rencontre est l'occasion de **sublimier 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 sont les maîtres-mots de ces six chapitres gourmands, écrivant la suite de l'histoire d'un produit d'exception aux multiples facettes.

#### *Duo mixte et talentueux pour repas engagé*

Le déjeuner du samedi 25 mars est la deuxième date très attendue du *Temps du Comté*. Le duo mixte de chefs qui officiera lors de ce second rendez-vous porte haut les valeurs de la gastronomie française et ne fait pas mystère de ses convictions écologiques.

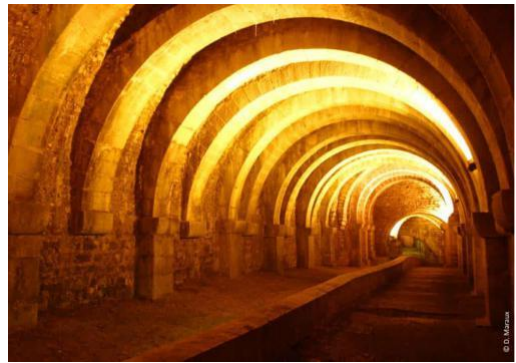


**Chloé Charles**, passée par l'émission *Top Chef* en 2021, exerce sa créativité culinaire dans son nouvel établissement parisien *Lago*. **Passeuse de valeurs autant que de gourmandise**, elle pose son piano au gré de ses envies, cuisinant des **assiettes inventives, contemporaines et décontractées**.

**À ses côtés se tiendra Joël Césari**, formé à Arbois aux côtés du maître André Jeunet. **Porte-parole de la richesse des saveurs de sa région** dans son restaurant étoilé *La Chaumière* à Dole, il mitonne pour ses invités **une cuisine légère et colorée, véritable voyage gourmand aux accents du terroir comtois**.

### *Autour d'un trésor venu des profondeurs de la terre...*

Écrin symbolique abritant le second repas du *Temps du Comté*, la **Grande Saline de Salins-les-Bains** figure parmi les plus anciens sites d'exploitation du sel ignigène. Patrimoine mondial de l'UNESCO, ses bâtiments où se trouve la **dernière poêle à sel de France** rappellent l'émouvante **épopée saline** qui contribua à la **renommée des salaisons comtoises** et à l'**essor de la fabrication du Comté**. Imposantes arches de pierre et roue à augets, mouvement hypnotique du balancier quêtant la



saumure... : **le déjeuner du 25 mars 2023 ne manquera assurément pas de sel**. Après une **visite organisée du site de la Grande Saline**, le repas rassemblera les chefs Chloé Charles et Joël Césari pour une **séquence gastronomique riche en émotions au sein de cet extraordinaire vaisseau patrimonial**.



Installée au cœur de « la ville dans la ville » qu'est la **Grande Saline de Salins-les-Bains**, la **table extraordinaire** où se dresse le second repas du *Temps du Comté* joue de ses courbes séduisantes. Elle sera ici déployée dans la salle des poêles et formera un rond rappelant la meule. Spécialement dessinée pour l'occasion, **pouvant accueillir plus de 150 convives**, cette spirale de bois invite les hôtes du déjeuner à des échanges joyeux, d'apostrophes joviales en dialogues souriants. Ses ondulations généreuses et inattendues produisent toujours l'effet de surprise escompté !

### *Être à l'heure pour le déjeuner...*

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

**Mode de participation** : gratuit sur concours - inscription en ligne (pour deux personnes) ouverte du 6 au 15 mars puis tirage au sort des gagnants

### *Les lieux, dates et duos de chefs des 5 prochains rendez-vous :*

- **27 mai** / Forêt d'épicéas de Mignovillard : Sarah Chougnat-Strudel (*Regain* à Marseille) et Jacques Barnachon (*L'Étang du Moulin* à Bonnetage)
- **3 juin** / Autour de la ferme à Villers-le-Lac : Vivien Durand (*Le Prince Noir* à Bordeaux) et Hugues Droz (*Le France* à Villers-le-Lac)
- **24 juin** / Musée du Temps à Besançon : Vivien Sonzogni (*Le Parc* à Besançon) et Emmanuel Perrodin (Chef nomade)
- **16 septembre** / Autour de la cuve à Valromey : Julien Thomasson (*La Mainaz* à Gex) et Romain Meder (*Domaine de Primard* à Guainville)
- **18 novembre** / Autour des meules à Vevy : Gabriel Guinnebault (*Autour de l'âtre* à Grusse) et Sybille Sellam & Grégoire Foucher (*Pénates* à Rennes)

*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)*