

LE PATRIMOINE GASTRONOMIQUE DE LA FRANCHE-COMTE : OU L'HISTOIRE D'UNE ALCHEMIE GOURMANDE ENTRE LA NATURE ET LE SAVOIR-FAIRE

D'une année à l'autre, la table franc-comtoise est une plaisante illustration des saisons qui défilent. Témoins de toutes les ressources de son sol, les produits naturels de Franche-Comté correspondent à la variété géographique de la région.

Au fil du temps, l'âme gourmande de la contrée se reflète dans l'abondance et la diversité des mets issus de son terroir. Les poissons pullulent dans ce pays d'eaux vives, de lacs et de rivières. Au printemps, les premiers champignons parfument les sous-bois de senteurs multiples et la fête s'y poursuit jusque tard en automne.

Pays des parfums gourmands, la Franche-Comté pourrait se parcourir au gré des odeurs délicieuses de sapin et de genièvre qui, du Nord au Sud, embaument les boutiques des charcutiers. A la ville comme à la campagne, on a en effet gardé l'habitude de fumer la viande à la façon d'autrefois. On ne fume plus seulement dans les tuyés des fermes du Haut-Doubs, mais aussi dans la région de Montbéliard et de Belfort, en Haute-Saône, ainsi que dans le Jura. Fierté des agriculteurs comtois, les vaches qui paissent dans les grands prés verts fournissent un lait excellent qui donne le meilleur de lui-même lorsqu'il est transformé en fromage. Près de 200 fromageries respectueuses des traditions produisent le Comté au goût subtil de noisette.

Et puis, que seraient les poissons, gibiers et autres délicieux fromages sans leurs plus merveilleux complices, les vins de Franche-Comté ? Dans le Jura, 2 000 ha de vignes produisent chaque année des vins issus de cinq cépages, dont le Savagnin à l'origine du prestigieux vin jaune. Déconcertant, surprenant, magique, l'or du Jura a traversé les siècles, réjouissant les palais des princes et des poètes. Son origine demeure mystérieuse et personne n'oublie jamais sa saveur unique. Au-delà des mots et des images, le goût du Savagnin, c'est le goût de la Franche-Comté partout dans le monde...

Un peu plus au Nord, à Champlitte en Haute-Saône, la tradition de la vigne renaît grâce à la volonté d'un groupe de Francs-comtois qui ont suivi Albert Demard dans son projet de reconstituer un vignoble vieux de plusieurs siècles.

Il manque sur la table, que nous venons d'ébaucher, les mille douceurs qui ont, elles aussi, le privilège de rendre la vie plus belle. A côté des bœufs de griffes de Fougerolles à l'eau de vie, on trouve, entre autres, le pain d'épices de Mouthe, les glaces au sapin et, même si son origine est bien éloignée de la Franche-Comté, le chocolat s'est, au fil des années, subtilement glissé dans son patrimoine culinaire grâce au talent de quelques artisans chocolatiers de la région. Pour que le plaisir soit complet...

Sommaire

- Page 3* 1. Les vins
- Les cépages blancs
 - Les cépages rouges
 - Six AOC pour cinq cépages
 - Un produit atypique et 3 vins de Pays
- Page 6* 2. Les alcools
- Le MARC, chauffe cœur du JURA
 - L’Absinthe ou la fée verte
 - L’ANIS de PONTARLIER a un goût d’absinthe
 - La GENTIANE, eau de vie des pâturages
 - LA CERISE, reine des EAUX DE VIE DE FOUGEROLLES
 - La MARSOTTE et le kirsch de MOUTHIER
- Page 8* 3. Les salaisons
- Le jambon fumé du HAUT-DOUBS
 - La saucisse de MORTEAU
 - La véritable saucisse de MONTBELIARD
 - Le véritable jambon de LUXEUIL
 - Le bresi
- Page 9* 4. Les fromages
- Pour prendre du goût, le COMTE prend son temps
 - Le MONT d’OR ou fromage de boîte
 - Le MORBIER à la ligne cendrée
 - Le BLEU de GEX, drôle de couleur pour un fromage
 - L’EMMENTAL GRAND CRU au goût subtil
 - Une délicieuse surprise : la CANCOILLOTTE franc-comtoise
 - Le munster
- Page 11* 5. Les douceurs
- La FRANCHE-COMTE des douceurs
- Page 13* 6. Les champignons
- La FRANCHE-COMTE, domaine des champignons
- Page 14* 7. Les plats
- TOUTE LA NATURE DANS L’ASSIETTE
 - La poularde au vin jaune et aux morilles : l’union sacrée
 - La boîte aux délices
 - L’art de préparer les poissons
 - L’assiette franc-comtoise
 - La fondue comtoise
 - Le gâteau de ménage
- Page 16* 8. Les types de tables
- LES PIEDS SOUS LA TABLE
- Page 18* 9. A visiter
- VISITES GOURMANDES
- Page 19* 10. Les confréries

> Les vins <

En Franche-Comté, l'Or a le goût du Savagnin

Dans un des plus vieux vignobles de France, on élève avec bonheur six petites soeurs dites d'origine contrôlée issues de cinq cépages très anciens en terre de Franche-Comté : le Savagnin, le Chardonnay, le Pinot noir, le Trousseau et le Poulsard.

Depuis 5 000 ans, ignorées du temps qui passe, elles renaissent chaque automne et traversent les siècles. De Rabelais à Brel, nombreux sont les poètes qui se sont attardés dans le vignoble et ont célébré ses bienfaits.

> Les cépages blancs

Le Savagnin

Le Savagnin, cépage chéri des vigneron jurassiens est à l'origine du vin jaune et représente 15 % de l'encépagement. Le Jura est sa terre de prédilection et il paraît qu'il n'y a que là qu'il est aussi doué. Le Savagnin, dont le nom viendrait de sauvage, serait issu de vignes elles aussi sauvages et aurait été acclimaté par les chanoinesses de Château-Chalon. Il est récolté fin octobre lorsque ses grains prennent le bronze.

Le Chardonnay

Le Jura est depuis le XIV^e siècle la terre d'accueil de ce cépage originaire de Bourgogne. Il occupe 45 % du vignoble. Associé parfois au Savagnin, le Chardonnay devient plus corpulent et restitue discrètement son goût de terroir.

> Les cépages rouges

Le Poulsard

Le Poulsard doit son nom à la "Pelousse" baie sauvage comestible et est cultivé au nord du Jura. Il donne un vin rouge clair et, c'est pourquoi on le nomme volontiers rosé. Il se boit jeune et évoque les sous-bois.

Le Pinot noir

Premier cépage à venir à maturité, il a été lui aussi emprunté à la Bourgogne. Rarement vinifié seul, il est employé afin de rehausser la couleur et la charpente du Poulsard.

Le Trousseau

On le trouve dans le nord et il occupe 5 % du vignoble. Rare, capricieux et méconnu, ce cépage génère un vin rouge intense capable de rivaliser avec les grands crus des plus grands vignobles.

> Six A.O.C. pour cinq cépages

Château-Chalon, berceau du vin jaune

Le vin jaune, c'est l'or du Jura. Vin unique en France, il était la spécialité des abbesses de Château-Chalon dont l'abbaye fut fondée au VII^e siècle. Les plaisirs de la chair leur étant interdits, la légende raconte qu'elles reportèrent leur amour sur le vin.

Plus prosaïquement, l'histoire de ce vin déconcertant, surprenant et quelque peu magique est peut-être due au hasard : un vigneron ayant abandonné un vieux fût au fond de sa cave l'aurait retrouvé quelques années plus tard et découvert la métamorphose de son vin. Toujours est-il que la vinification du vin jaune est toujours un défi aux règles de l'oenologie et que le précieux nectar cher à Louis Pasteur patiente toujours six ans et trois mois en fût de chêne avant de remplir les traditionnels clavelins à la forme caractéristique. Château-Chalon qui domine du haut de son éperon rocheux le bon pays du Revermont contemple les 50 hectares de vignobles qui ont, et eux seuls, le droit à l'appellation Château-Chalon.

Les cinq collines de l'Etoile

On ne produit que du blanc dans les 80 ha de vignes qui entourent le village de l'Etoile, entouré de cinq collines surmontées de cinq châteaux. Ce vin issu d'une terre qui cache encore des fossiles aux allures d'étoiles a un goût très affirmé de pierre à fusil et de noisette.

Arbois, capitale du vignoble jurassien

Première AOC de France à avoir été retenue par le législateur, l'appellation Arbois est l'étendard du vignoble jurassien. 800 ha de vignes entourent la cité médiévale qui a abrité les travaux de Louis Pasteur, père de l'oenologie.

Un Côtes du Jura de toutes les couleurs

Appellation s'étendant sur tout le Revermont de Port Lesney à Saint Amour, le Côtes du Jura occupe 700 ha de vignes et englobe plus de 60 villages viticoles. On y trouve toute la gamme des vins du Jura.

Les bulles du Crémant rythment la fête

Dans le Jura, les bulles ont une vieille histoire puisque leur élaboration remonterait jusqu'au XVIII^e siècle. L'AOC Crémant du Jura est vinifié selon la méthode traditionnelle de deuxième fermentation en bouteille. Brut, demi sec ou sec, blanc ou rosé, il est de toutes les fêtes en Franche-Comté.

Le Macvin, galant de Marguerite de Flandres

Vieilli au moins 18 mois en fût de chêne, ce vin de liqueur élaboré à partir de moût de raisin et de marc du Jura était le favori de l'épouse de Philippe le Hardy. Bouquet de raisin au nez comparé à du velours interminable en bouche.

> Un produit atypique et 3 vins de Pays

Le vin de paille, doux comme une confiance

Produit confidentiel, ce vin liquoreux est élaboré à partir de raisins passerillés : au début des vendanges, les plus beaux grains sont recueillis dans des paniers d'osier et sont soit laissés sur un lit de paille, soit suspendus dans un local aéré pendant deux à trois mois. Après une fermentation très lente, on obtient un vin titrant entre 14,5 et 17 % d'alcool. Vieilli trois ans en fût, le vin de paille a un rendement très faible puisqu'il faut 100 kg de raisin pour faire 18 l de vin.

Le vin au Pays de Courbet

La Vallée de la Loue a renoué récemment avec la tradition vigneronne, abandonnée en 1965, grâce à l'initiative d'une association locale, RURANIM. Six hectares de vignobles plantés sur les collines ensoleillées d'Ornans produisent depuis 1992 des vins issus de cépages Poulsard, Auxerrois et Chardonnay. Si les premières récoltes étaient réservées aux 1 600 sociétaires de RURANIM, leur vente est à présent étendue à tous les amateurs de ces excellents vins de pays.

On ne produit pas que du vin de pays de Courbet mais aussi un marc de grande qualité distillé démocratiquement à l'alambic municipal ! L'histoire de la vigne dans la Vallée de la Loue est fort ancienne puisque le premier naturaliste Pline fait allusion à la noblesse du vin de Vuillafans au I^{er} siècle de notre ère...

Charcenne, oasis de vignes

Le phylloxéra a fait disparaître les vins de Charcenne à la fin du siècle dernier. Leur renaissance est due à l'opiniâtreté et au savoir-faire de la famille Guillaume, vigneronne depuis 1732 et productrice de plants de qualité, qui a su redonner vie à la vigne dans ce petit coin de Haute-Saône.

La nature du sol de Charcenne est comparable à celle du prestigieux vignoble bourguignon et l'exposition de ses coteaux n'a rien à envier à celle de son voisin. La famille Guillaume vient de reconstituer un vignoble où sont présentes les variétés qui, jadis, ont fait le renom des vins de pays. Plus de 20 ha ont été plantés sur les merveilleux terroirs de Charcenne et de Gy.

Ceci expliquant cela, les vins de Charcenne se bâtissent une solide réputation de qualité dans leur catégorie, remportant prix sur prix, ils ont l'honneur de figurer dans les pages d'un guide spécialisé et ont été distingués par un grand quotidien national.

Les coteaux de Champlitte, ou l'histoire d'une renaissance

Une première renaissance du vignoble de Champlitte, déjà cité en 921, est anéantie par la guerre de 14-18. C'est la volonté d'un homme, Albert Demard et le travail de nombreux autres qui sont à l'origine de la reconstitution du vignoble de Champlitte en Haute-Saône.

34 ha de vignes y sont aujourd'hui exploités et on y produit des vins blancs, rosés et rouges capables d'accompagner un repas de l'apéritif au dessert.

> Les alcools <

De vignes en vergers, des alcools à déguster avec modération

> Le marc, chauffe cœur du Jura

Les vieux vigneronns considéraient comme "chauffe coeur" le marc du Jura qui titre 50° minimum mais s'arrondit lors de son séjour en futailles. On apprécie ses arômes et son goût de fruits secs en fin de repas.

> L'absinthe ou la fée verte

Le breuvage qui séduisait tant Rimbaud et Verlaine vient de reprendre vie. La recette revue et corrigée a repris le chemin des alambics. Aujourd'hui, la fée verte titre 45° au lieu de 72° autrefois. Apéritif aux vapeurs envoûtantes et magiques, l'absinthe est plus qu'une boisson alcoolisée, c'est le symbole de toute une époque.

> L'anis de Pontarlier a un goût d'absinthe

Dérivé de la fameuse absinthe, l'apéritif traditionnel du Haut-Doubs doit son goût raffiné à la distillation d'anis vert d'Espagne dans des alambics centenaires.

Produit dans les dernières distilleries de Pontarlier, il est vieilli dans des fûts de chêne avant d'offrir son arôme incomparable additionné d'eau très fraîche à l'apéritif.

> La gentiane, eau de vie des pâturages

S'il est une saveur typique synonyme des magnifiques espaces qui coiffent les montagnes de Franche-Comté, c'est bien celle de la gentiane. Cette grande fleur jaune et solitaire est à l'origine d'une eau de vie typiquement régionale et inoubliable. Obtenue par distillation des racines de gentiane, sa production est très limitée.

> La cerise, reine des eaux de vie de Fougerolles

Fougerolles en Haute-Saône, c'est la capitale du kirsch mais aussi le berceau des eaux de vie de fruits.

Le meilleur kirsch provient des "guignes". Le dicton précise qu'après leur distillation, les eaux de vie devaient être "mises sous le grenier". Cette pratique consiste à placer l'eau de vie dans des bonbonnes fermées par un linge sous les tuiles du grenier. Aujourd'hui, le vieillissement, c'est l'affaire du distillateur. Il peut atteindre plusieurs années. Fougerolles est célèbre grâce à ses cerises, mais on y distille de nombreuses autres variétés de fruits.

> La marsotte et le kirsch de Mouthier

C'est à partir de la marsotte, cerise noire et sucrée que l'on obtient le kirsch de Mouthier dans le Doubs. Appelé autrefois "eau de cerise", il est le produit exclusif de la fermentation alcoolique et de la distillation de la cerise. Il ne reste plus qu'une distillerie en activité à Mouthier, celle de la marsotte.

> Mais où poussent les bouteilles de liqueur de sapin ?

Verte comme les vastes forêts du Haut-Doubs, la liqueur de sapin est une spécialité de Pontarlier. Ce sont les bourgeons récoltés au moment de la pousse printanière qui sont à l'origine de ce produit entièrement naturel malgré sa couleur flatteuse.

La liqueur de sapin est commercialisée dans de jolies bouteilles de bois fabriquées et habillées à la main à Pontarlier.

> Les salaisons <

Les salaisons de Franche-Comté : le cochon dans tous ses états

Impossible de parler des salaisons de Franche-Comté sans évoquer les immenses fermes à tuyé du Haut-Doubs. La maison en pierre s'organise autour d'une pièce de 20 m² surmontée d'une gigantesque cheminée pyramidale en bois, le tuyé. Lorsque toutes les autres issues étaient bloquées par la neige, les montagnons sortaient par le tuyé. Mais la vocation de cette cheminée était le fumage de la viande. Cette pratique de conservation est demeurée typique de la Franche-Comté. On peut déguster les produits fumés à base de viande de porc des premiers contreforts du Jura jusqu'aux Vosges saônoises.

> Le jambon fumé du Haut-Doubs

Il a toujours fait partie de la tradition : les viandes ne proviennent que de porcs engraisés en Franche-Comté et le seul procédé de salage autorisé est celui du frottage au sel sec. Le jambon est ensuite fumé de façon continue sans présence de flammes dans un fumoir au bois ou à la sciure de résineux exclusivement.

> La véritable saucisse de Morteau

Elle est préparée selon les règles de la tradition régionale : porc de première qualité, viande séchée et fumée dans un tuyé au bois et à la sciure de résineux en zone de montagne au dessus de 600 m d'altitude. Cette saucisse de 20 cm de long pèse entre 250 et 300 g. Son grand frère, le jesu, pèse de 500 g à un kilo. On le réservait autrefois pour Noël.

> La véritable saucisse de Montbéliard

Sa fabrication remonte au XIV^e siècle. A l'époque, les paysans de la région "embossaient" déjà des saucisses dans des boyaux de porcs avec uniquement du maigre et du gras de porc et les assaisonnaient avec de l'ail et du cumin. Les artisans charcutiers respectent toujours la tradition en utilisant de la viande de première qualité issue de porcs engraisés en Franche-Comté.

> Le véritable jambon de Luxeuil

Préparé dans la zone du canton de Luxeuil, il subit d'abord une macération lente puis un frottage au sel sec. Il est ensuite légèrement fumé et sa durée totale de fabrication (salage, fumage et séchage) ne doit pas être inférieure à 9 mois.

> Le bresi

C'est pratiquement la seule viande fumée originaire de Franche-Comté qui ne soit pas à base de porc. Cette viande de bœuf fumée et séchée peut être comparée à la viande des Grisons. Son origine remonte au XVI^e siècle et son nom vient de sa ressemblance avec un bois exotique, dur et rouge dit "de Brésil".

> Les fromages <

Les fromages de Franche-Comté : chaque dégustation est une découverte

La découverte gourmande de la Franche-Comté chemine à travers pâturages et forêts. Les innombrables troupeaux de Montbéliardes rouges et blanches qui broutent l'herbe des prairies, dont les limites se confondent avec le ciel, sont à l'origine des fromages du plateau. C'est en montagne que l'on trouve les ancestrales coopératives laitières rurales qui continuent à fabriquer les fromages comtois selon les méthodes artisanales d'autrefois.

> Pour prendre du goût, le Comté prend son temps. Comparable à un grand vin, le Comté bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée. Elle lui délimite un terroir, le massif jurassien au climat rigoureux, aux douces prairies riches en flore naturelle où paissent les vaches de race montbéliarde, seule race autorisée pour la fabrication du Comté. Aujourd'hui, près de 200 fruitières, respectueuses du passé, produisent ce fromage authentique qui exprime des personnalités et des arômes différents selon le micro-climat de son lieu de production.

Le Comté se révèle d'abord par des arômes fruités accompagnés de notes torréfiées allant du brioché au grillé en passant par le chocolat noir. Il exprime tout un éventail d'arômes évoluant avec la durée d'affinage qui dure de 4 à 12 mois en moyenne. Pendant ce temps, le Comté reçoit des soins quasi quotidiens des maîtres affineurs. Certains Comté affinés pendant plus d'un an, parfois jusqu'à 18 mois, sont très recherchés par les gastronomes.

Les remarquables caves d'affinage du fort Saint-Antoine au dessus du lac de Saint-Point sortent des Comté d'été riches, au goût persistant, et des Comtés d'hiver très lactés aux odeurs alléchantes de gratin et aux arômes de noisette fraîche. On reconnaît le Comté à sa plaque verte ovale sur le talon et à son sur marquage "Comté" en vert tout autour de la meule avec de petites clochettes.

> Le Mont d'Or, ou fromage de boîte

Les plus vieux écrits que l'on connaisse attestent qu'il était déjà fabriqué au temps de Louis XV. Le Mont d'Or ou vacherin du Haut-Doubs était appelé "fromage de boete". Ce sont les fermiers du massif du Mont d'Or qui l'inventèrent. Il est demeuré un fromage artisanal dont le lait provient uniquement de vaches montbéliardes. Le caillé obtenu à l'aide de présure est cerclé après démoulage dans une sangle d'écorce d'épicéa. Affiné en cave sur une planche d'épicéa, ce fromage achève en boîte son affinage qui dure au moins trois semaines. L'alliance du bois et du fromage confère au Mont d'Or toute sa saveur. On le trouve en automne et en hiver puisque sa fabrication n'est autorisée que du 15 août au 31 mars.

> Le Morbier à la ligne cendrée

C'est en 1875 qu'est né à Morbier, petit village du Haut-Jura situé à quelques kilomètres de Morez, un fromage appelé petit Morbier. Depuis cette époque, les fruitières et coopératives fromagères l'ont fabriqué en complément du Comté. A la coupe, ce fromage élaboré à partir de lait cru de vache a une originalité : il présente une couche horizontale de couleur noire située en son milieu. Cette couche est composée de noir végétal. En 2001, la qualité du morbier a été reconnue par une Appellation d'Origine Contrôlée.

> Le Bleu du Haut Jura, drôle de couleur pour un fromage
Bénéficiant d'une AOC et produit à partir du lait récolté dans les pâturages de pré-bois du Haut-Jura, le Bleu est encore fabriqué de manière artisanale. Réalisé dans de petites fruitières, il est obtenu après coagulation à la température de traite par le découpage du lait caillé et il est ensuite égoutté en présence de sel dans des "cuveaux" en bois.

Le Bleu se distingue des autres bleus par son goût nettement moins corsé et sa saveur plus parfumée et légèrement amère.

> L'Emmental Grand Cru au goût subtil

L'Emmental Grand Cru, qui bénéficie du Label Rouge et d'une IGP, a su garder l'accent de son terroir d'origine et ses exigences d'autrefois. Depuis le XIIe siècle, les vaches continuent à être nourries uniquement à l'herbe des prés et au foin excluant l'ensilage. Sa zone de production qui va des Vosges à la Savoie passe par la Franche-Comté où les fromagers continuent de produire avec succès cet autre grand des pâtes pressées.

> Une délicieuse surprise : la Cancoillotte franc-comtoise
La dégustation de la Cancoillotte fait partie de l'initiation gourmande en Franche-Comté ! Tout Franc-Comtois digne de ce nom a un jour été ravi de faire découvrir à un "non initié" cette spécialité fromagère quelque peu surprenante. On aime ou on n'aime pas la Cancoillotte, mais on ne reste pas indifférent à ce fromage quasi-liquide obtenu à partir du "metton", lait cru, caillé, écrémé et chauffé. La Cancoillotte, d'apparence crémeuse et liquide, se déguste froide ou chaude additionnée d'ail ou de vin blanc.

> Le Munster

Bénéficiant d'une AOC, le munster est aujourd'hui fabriqué en Haute-Saône et dans le Territoire de Belfort. Autrefois très répandu dans les environs, ce fromage se raréfie : il n'existe plus que deux producteurs de munster en Franche-Comté. Fromage de caractère, il se marie très bien avec le terroir franc-comtois et ses vins.

> Les douceurs <

La Franche-Comté des douceurs

> Les fruits

Région couverte d'arbres fruitiers de toutes sortes, la Franche-Comté a su les transformer en délicieuses gourmandises.

Les Malinas, framboises macérées à l'eau de vie, s'ajoutent à la production de la reine des cerises, la griotte, à Fougerolles en Haute-Saône. Ailleurs, les mirabelliers, cerisiers, pruniers, pêchers et pommiers sont à l'origine de succulentes confitures et de superbes tartes mais également de délicieux jus de fruits.

> Miel, pain d'épices et glaces

Sapin, acacia, tilleul, tournesol ou encore trèfle et pissenlit autant de saveurs qui parfument les miels francs-comtois depuis le 18e siècle. Les abeilles ne s'y sont pas trompées, c'est bien la flore riche et variée de la Franche-Comté qu'elles butinent sans répit pour nous donner un miel dont les couleurs varient de la plus claire à la plus foncée et une consistance fluide ou semi-épaisse. Et qui dit miel dit pain d'épices. Il fit les beaux jours de Dole dès la première moitié du 19e siècle, où plusieurs maisons s'étaient spécialisées dans sa fabrication. La maison Vuez installée à Mouthe depuis 6 générations en est un parfait exemple avec son gros pavé de 400g à la farine de blé et ses petits glacés, un pain d'épices parfumé à l'orange recouvert d'un glaçage meringué. La maison Vuez, c'est aussi les glaces, son autre passion, elles mêlent saveurs traditionnelles et parfums du terroir comtois comme le bourgeon de sapin, le miel du Jura, la gentiane, le Macvin et le vin jaune sans oublier au pain d'épices.

> Le Chocolat

La Franche-Comté recèle de nombreux trésors. Et il en est un dont elle est particulièrement fière, ce sont les chocolatiers. Beaucoup sont passés par l'école Lenôtre, certains figurent dans le guide national Croqueurs de chocolat et d'autres ont une expérience familiale qui remonte parfois à deux siècles d'existence. Tous travaillent avec passion et créativité.

De Vesoul à Arbois, en passant par Belfort et Montbéliard, ces artisans chocolatiers livrent bataille chaque jour avec succès afin d'élaborer de merveilleuses gourmandises. S'inspirant largement de la richesse du patrimoine culinaire franc-comtois, tous s'efforcent de donner à leurs produits une identité au goût subtil. Ainsi sont nées les Belles Comtoises, amusantes vachettes à l'image de nos montbéliardes, recouvertes d'un chocolat blanc, au lait ou noir et qui laissent découvrir un tendre coeur de praliné.

> Les sirops et limonades

La célèbre Mortuacienne est née dans le Haut Doubs, il y a 80 ans. Son bouchon mécanique à l'ancienne préserve cette boisson pétillante et légèrement citronnée, fabriqué dans le respect de la tradition dans quelques entreprises franc-comtoises. Arômes naturels de citron, sucre, et eau fraîche sont les seuls ingrédients de la limonade, une boisson qui ravit de bien nombreuses personnes.

Et chacun sait que limonade rime avec sirop car ces boissons se mélangent à merveille. Très souvent présentés dans une bouteille en verre, les sirops se déclinent aussi bien dans des parfums traditionnels que dans des saveurs qui rappellent étrangement la Franche-Comté.

> Les caramels

A Morteau subsiste encore une vénérable maison créée en 1856, l'entreprise Klaus. Qui n'a pas conservé le délicieux souvenir des caramels Klaus a perdu quelque chose de son enfance ?

> Les champignons <

La Franche-Comté, domaine des champignons

En Franche-Comté, la cuisine a souvent des odeurs de sous-bois car les champignons sont partout. Avec plus de 40 % de forêts, elle est l'une des régions les plus boisées de France, c'est tout dire.

La variété et la richesse de ses terrains permettent à de nombreuses sortes de champignons de pousser à peu de distance les uns des autres.

Mais le champignon roi de Franche-Comté demeure la morille que l'on retrouve dans de nombreuses spécialités et qui apparaît au printemps. C'est en automne que les forêts deviennent le paradis des mycologues.

On y trouve une grande variété de chanterelles mais aussi des trompettes de la mort qui, séchées de la même façon que les morilles, se conservent toute l'année afin d'ajouter, le moment venu, leur goût très particulier aux viandes en sauce.

Toute la nature dans une assiette

La gastronomie comtoise est le reflet du pays comtois. Elle représente les aspects les plus divers du paysage et mille saveurs illustrent le cours des saisons. La nature généreuse offre aux gourmets une grande diversité de produits : champignons des prés et des sous-bois, céréales des champs, fruits des vergers, raisins des vignes, poissons des rivières et gibiers des forêts. La Franche-Comté est une région privilégiée qui a gardé l'authenticité de son âme et de sa cuisine. S'il vous reste quelques doutes, il suffit de passer à table !

> La poularde au vin jaune et aux morilles : l'union sacrée
Elevée au rang d'institution par une confrérie, ce plat se situe, selon un prestigieux restaurateur : "Au niveau du filet de bœuf Rossini.

La poularde au vin jaune et aux morilles, c'est la gastronomie d'Arbois, donc du Jura, donc de la Franche-Comté".

Si dans le mariage à trois de la poularde, du vin jaune et des morilles, chacun taille les costumes des mariés à sa façon, il ne faut pas confondre ce plat avec d'autres appellations trompeuses qui annoncent diverses volailles et vin jaune, mais sans morilles ni vin jaune.

Jean Thorat, prévôt des gourmands de la confrérie, résume en quelques mots toute la philosophie de ce plat : "Faire passer simultanément la poularde de basse cour à la haute cour, le vin jaune de la pénombre des celliers à la lumière des verres, les morilles des tâches des sous-bois aux tables d'Arbois et de la Comté !".

> La boîte chaude

La cuisine franc-comtoise est souvent enrichie grâce à l'emploi de deux incomparables produits de son terroir : la crème et le fromage que l'on sert en gratinés au fromage, salades de comté, croûtes, fondues, côte de porc ou poulet au comté. Mais le plaisir suprême, un jour d'hiver, lorsqu'on imagine la nature hostile à force d'être déchaînée, c'est de voir ou plutôt de sentir arriver sur la table la boîte chaude ! A l'intérieur de la boîte en question, toute ronde et composée d'épicéa, repose le Mont d'Or encore recouvert de sa croûte jaune et juste percée : c'est par là que le vin blanc du Jura est venu s'ajouter à sa pâte moelleuse et dorée.

Ainsi leurs arômes se sont-ils mélangés lors de leur passage au four. Il ne reste plus qu'à utiliser une cuiller pour recouvrir de fromage fondu les délicieuses pommes de terres grillées qui viennent d'être servies.

> L'art de préparer les poissons

L'eau est partout présente en Franche-Comté : 80 lacs, 5 000 km de cours d'eau et des centaines d'étangs abritent toutes sortes de poissons. Truites, sandres et ombres abondent dans les rivières de première catégorie comme la Loue, le Dessoubre et le Cusancin. Les rivières de seconde catégorie sont des réserves de poissons blancs tels que carpes, tanches, goujons.

Les eaux calmes des lacs et des étangs sont l'habitat de toute une faune piscicole variée : brochets, perches, gardons, anguilles. Les écrevisses vivent en eau claire tandis que les grenouilles préfèrent les eaux troubles des tourbières et des étangs.

La truite est préparée de mille façons, meunière, au bleu ou à la crème, elle est présente sur la plupart des tables de Franche-Comté. Son grand frère, le brochet, est aussi populaire auprès des gastronomes. Celui de la Loue se consomme cuit à la broche, en ramequins à la vésulienne ou en soufflé accompagné d'écrevisses.

> Assiette du Haut-Doubs

Plat incontournable en Franche-Comté, il se déguste en toute saison, été comme hiver, et réunit deux produits phares de la région : la saucisse de Morteau et la cancoillotte. Servi avec une salade et des pommes de terre, ce plat est tout simplement un régal pour le palais.

> La fondue comtoise

Ce plat se réalise grâce à un ingrédient fort célèbre : le comté. Du vin blanc du Jura et du kirsch de Fougerolles viennent s'ajouter à cette recette qui se déguste en famille ou entre amis. Idéale en hiver, de nombreuses fermes-auberges de montagne proposent la fondue comtoise dans leur menu.

> Le gâteau de ménage

Gâteau typique du quatre heures franc-comtois d'aujourd'hui, il était, à l'origine, au menu des repas de fête. Sa pâte briochée est couverte d'une préparation épaisse à base d'œufs, de sucre et de crème, il est parfois agrémenté de fruits, de cannelle ou encore de confiture. On trouve essentiellement le gâteau de ménage dans les boulangeries du Doubs.

> Les types de tables <

Les pieds sous la table

Il n'y a pas d'heure pour passer à table en Franche-Comté car, en plus des restaurants traditionnels, la région offre à ses visiteurs une multitude d'établissements, restaurants gastronomiques, fermes auberges ou tables d'hôtes susceptibles de combler les plus solides appétits !

Du nord au sud, au détour d'un chemin creux devenu piste de ski de fond, au bord d'une rivière à truites ou sur les rives d'un lac tranquille, il existe toujours un havre de paix où se sentir bien après une journée au grand air. Très souvent, lorsqu'il y a une auberge, il y a aussi une ferme où les hôtes se consacrent à leur nouveau métier : aubergiste. Les fermiers aubergistes ont la passion de leur pays à partager et la cuisine qu'ils offrent a un bon goût de terroir. Les réseaux Bienvenue à la Ferme et Accueil Paysan accueillent leurs visiteurs dans leur ferme et leur font découvrir leur métier, leur savoir-faire mais aussi leur histoire. Des plaines bressanes aux ballons vosgiens, les spécialités demeurent fidèles aux ressources naturelles du pays.

Fidèles, les nouveaux défricheurs du terroir et les pionniers d'une véritable gastronomie comtoise le sont aussi : en effet, les quelques 110 restaurateurs figurant parmi les Tables régionales de Franche-Comté ont tous accepté de mettre en avant des produits vraiment francs-comtois. Leur philosophie est affichée sur chacune de leurs tables : "La cuisine du terroir, celle qui prend sa source au foyer, devant les âtres des campagnes".

Le gastronome curieux de découvrir les produits et spécialités du cru devra donc prêter attention aux "Tables régionales de Franche-Comté". Cette adhésion est un gage de qualité et de sérieux délivré par le Comité de Promotion des Produits Régionaux. Petit plus pour les enfants : chaque restaurateur des Tables régionales s'engage à proposer aux enfants un menu Petit Gourmet afin de leur faire connaître et apprécier la cuisine franc-comtoise. Dès leur arrivée, un cadeau de bienvenue leur est réservé : un coffret avec jeu de l'oie, jeu-concours et cadeau.

> A visiter <

Visites gourmandes

Nombreux sont les "sites témoins" du bon goût en Franche-Comté : villages typiques, lieux privilégiés des délices, royaume des gourmandises sucrées ou salées. Ils témoignent du savoir-faire hérité des anciens et de la qualité des produits élaborés traditionnellement.

> A Arbois,

pays de Pasteur et capitale des vins du Jura, le château Pécauld abrite le musée de la Vigne et du Vin. Ouvert en 1993, le château Pécauld marie son histoire avec celle de la vigne et propose entre autres choses un "parcours initiatique" aux amateurs de vin. Les vignes plantées autour du site se visitent et se racontent.

> A Château-Chalon,

site remarquable du goût, se cache un trésor : on y élabore encore une secrète alchimie héritée des abbesses. Celui que Colette appelait "l'un des plus grands crus qu'il y ait au monde" se fabrique encore de nos jours sous les voûtes pierreuses du village. Il s'agit bien sûr du vin jaune et le spectacle est quotidien au-delà des antiques murailles de Château-Chalon, lorsque le soleil se couche sur le "bon pays" et que l'on aperçoit au loin ce lieu un peu magique qui dresse sa silhouette au dessus des vignes.

> Les fruitières,

Pour qui désire connaître les secrets de la fabrication du Comté, les fruitières (à ne pas confondre avec les fruitières vinicoles) sont le lieu idéal. Ces coopératives, formées par les fournisseurs de lait d'un ou plusieurs villages, sont nombreuses dans toute la région de production et quelques-unes se visitent. On reçoit également à Thoiria, au musée de la Fromagerie de Poligny dans le Jura, ainsi qu'au musée de la Fromagerie de Trepot dans le Doubs. Ce dernier musée est installé dans une ancienne fruitière fondée en 1818.

> Les forts et le Comté

Tout comme le fort des Rousses dans le Jura, à proximité du lac St Point, le fort Saint-Antoine, site remarquable par la beauté de son environnement, est aussi l'endroit où les prestigieuses meules de Comté sont affinées. Mais le Comté est bien plus qu'un grand fromage, il est un patrimoine partagé par tout un territoire, le massif jurassien. Et si l'histoire de cette passion est millénaire, elle est cependant toujours bien vivante, les Routes du Comté invitent les visiteurs à découvrir un univers parfois méconnu. Ils parcourront la campagne franc-comtoise à la rencontre d'agriculteurs, de fromagers et d'affineurs pour mieux comprendre la fabrication du Comté.

> Dans le Doubs,

à Fournet-Luisans, un autre site remarquable du goût, la ferme du Montagnon, 1er prix des fermes restaurées en 1981, est transformée en musée. On y visite le tuyé garni de jambons et de saucisses.

> A Gilley,

le Tuyé du papy Gaby offre à la visite l'un des plus grands tuyés francs-comtois, au cœur de la République du Saugeais qu'il représente de manière originale.

En Franche-Comté, les sites remarquables du goût comptent également Arbois, Fougerolles, Poligny et Clairveaux-les-Lacs...

> Les distilleries

Elles se visitent également en Franche-Comté. On peut être accueilli aux établissements Guy de Pontarlier et l'écomusée de Fougerolles en Haute-Saône témoigne de l'évolution des techniques de distillation à travers une exceptionnelle collection d'alambics.

Un peu partout dans la région, les produits du terroir sont prétextes à de nombreuses fêtes : fête de la saucisse à Morteau, fête du Comté à Poligny, fête des vins un peu partout dans le vignoble, fête de la tarte aux prunes à Lebetain, foire aux pommes à Luze et fête du chocolat à Vesoul.

La liste exhaustive de toutes ces visites est disponible sur simple demande.

> Les confréries <

Ces manifestations qui se succèdent au rythme des saisons sont organisées par les confréries très actives dans la région :

> Confrérie des Compagnons du Boitchu
(saucisse de Montbéliard)

> Confrérie des Chevaliers du Porte-Cheville
(saucisse de Morteau)

> Commanderie des Nobles Vins du Jura et du Comté

> Pairie des vins d'Arbois

> Confrérie de la Poularde aux Morilles et au Vin
Jaune

> Confrérie de la Taste Cancoillotte

> Confrérie Saint Vincent

> Confrérie Fougerollaise des goûteurs d'eau de
cerises

> Confrérie de la Rillette Comtoise

> Confrérie du Mont d'Or