

Le guide des produits locaux

PAYS HORLOGER



www.pays-horloger.com

Infos, visites et recettes

COMTÉ
MONT D'OR
SAUCISSE DE MORTEAU
GÂTEAU DE MÉNAGE
CRÂPÉS

Cartes postales en vente dans nos bureaux

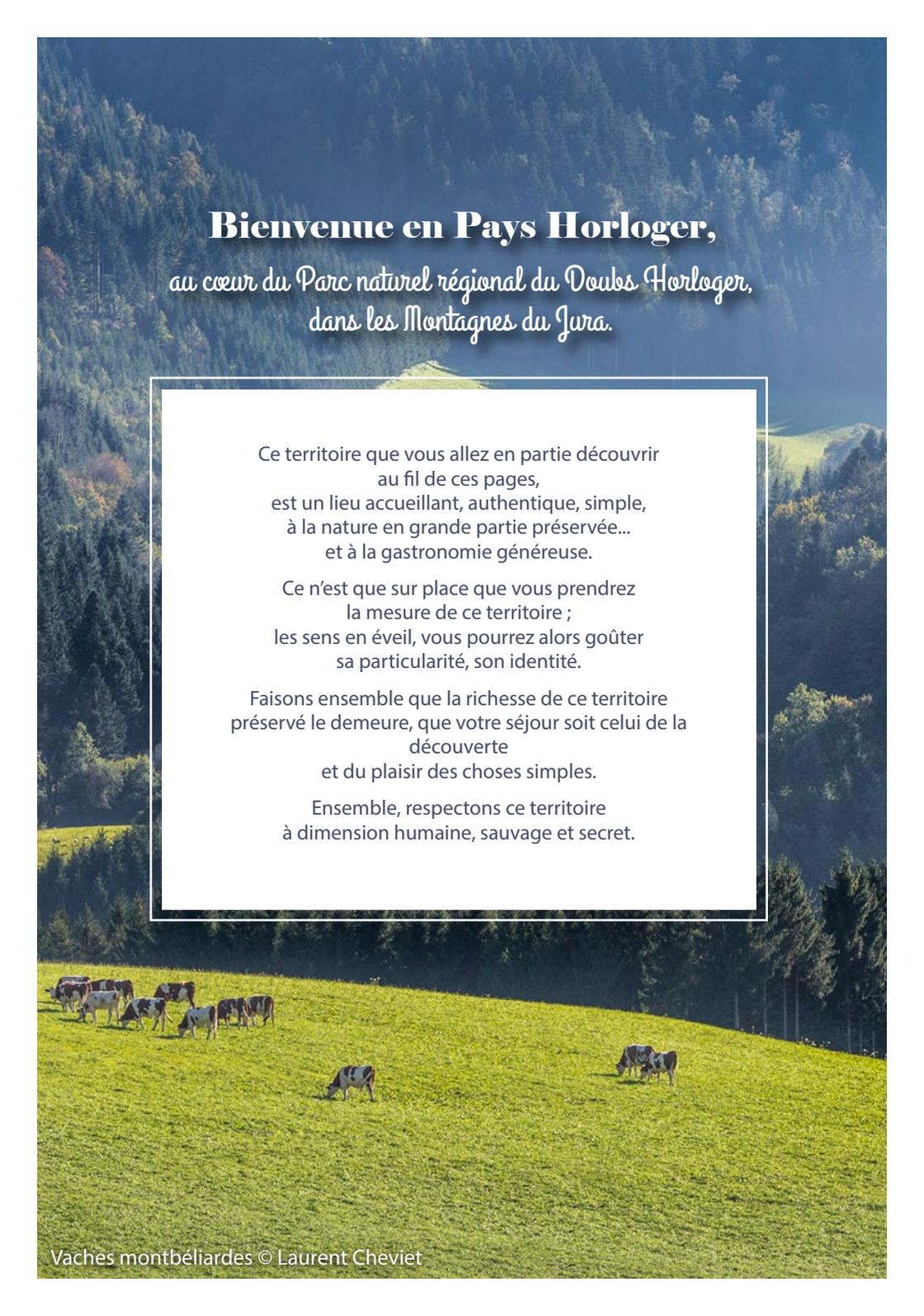


Morteau,
Place de la Halle,
tél. 03 81 67 18 53

Villers-le-Lac,
Rue Berçot,
Tél. 03 81 68 00 98

Maïche,
Rue du Gl de Gaulle,
tél. 03 81 64 11 88

Saint-Hippolyte,
Place de l'Hôtel de Ville,
tél. 03 81 69 58 00



Bienvenue en Pays Horloger,

*au cœur du Parc naturel régional du Doubs Horloger,
dans les Montagnes du Jura.*

Ce territoire que vous allez en partie découvrir
au fil de ces pages,
est un lieu accueillant, authentique, simple,
à la nature en grande partie préservée...
et à la gastronomie généreuse.

Ce n'est que sur place que vous prendrez
la mesure de ce territoire ;
les sens en éveil, vous pourrez alors goûter
sa particularité, son identité.

Faisons ensemble que la richesse de ce territoire
préservé le demeure, que votre séjour soit celui de la
découverte
et du plaisir des choses simples.

Ensemble, respectons ce territoire
à dimension humaine, sauvage et secret.

Le Comté

Pourquoi appelle-t-on «fruitières», les lieux où l'on fabrique du comté ? Combien faut-il de litres de lait pour faire une meule ?... Voici en quelques lignes un petit résumé de la fantastique histoire de ce fromage incontournable de nos montagnes du Jura. Impossible de ne pas en goûter pendant votre séjour en Pays Horloger, ni de repartir sans une tranche de comté dans vos valises.



Pourquoi appelle-t-on « fruitières », les fromageries locales ?

Pourquoi ne pas les appeler «fromageries» ? Pas question de délaissier ce terme de fruitière qui incarne si bien l'âme de ce fromage. La fruitière est l'atelier où les producteurs rassemblent leur lait pour le faire fructifier en Comté. Cette organisation villageoise coopérative est née il y a 8 siècles. Les valeurs de solidarité et de partage font l'âme de ce fromage. C'est aussi le symbole du fruit du travail de 3 entités : les agriculteurs qui mettent en commun leur production de lait, le fromager qui transforme le lait en fromage, et l'affineur dans ses caves qui patiemment travaille chaque meule pour en valoriser les arômes.

Le comté, un fromage AOP incontournable

Le Comté est né dans le massif du Jura. C'est dans ce terroir de moyennes montagnes que les vaches montbéliardes et simmental vont produire ce lait caractéristique. Il faut 400 litres de lait pour produire une meule de comté qui pèsera environ 40 kg ! Chaque fruitière collecte le lait dans un périmètre de maximum 25 km. Cette règle permet la préservation d'une multitude de crus.



En Pays Horloger,
18 fruitières sont réparties sur le territoire
dont une en agriculture biologique
aux Cerneux-Monnot.

Le Mont d'Or

Le Mont d'Or est avec le comté et le morbier, un incontournable du plateau de fromages. Il l'est aussi en guise de repas, avec une recette à vous faire fondre, la boîte chaude ! Impossible de résister à ce fromage crémeux et fondant qui se mange donc froid ou chaud. Issu d'une longue tradition révélatrice des modes de vie de nos montagnes, le Mont d'Or est aujourd'hui protégé par une AOP (Appellation d'Origine Protégée) qui perpétue son savoir-faire.



Mont d'Or, le fromage en chiffres

Il est fabriqué dans 10 fromageries, et concerne 400 producteurs laitiers.
5 500 tonnes de Mont d'Or sont vendues par an.

Zoom sur les sangliers

Les sangles qui permettent de maintenir le fromage sont prélevées par des artisans sangliers.

Le sanglier choisit les plus belles grumes d'épicéa au tronc bien droit, net de nœuds pour prélever des bandes avec un couteau à sangle.

La souplesse de l'épicéa et son odeur lui confèrent les caractéristiques indispensables pour cercler le Mont d'Or.



En Pays Horloger,

Les Mont d'Or de la Ferme Mamet aux Fins,

sont réalisés à 100%

avec des sangles d'épicéa franc-comtoises.

Selon la saison

Le Mont d'Or est un fromage saisonnier qui tient son nom du point culminant du Doubs. On l'appelle aussi « Vacherin du Haut Doubs » et se fabrique jusqu'en Pays Horloger. Sa fabrication a lieu du 15 août au 15 mars et sa commercialisation du 10 septembre au 10 mai.

L'épicéa, le secret du Mont d'Or

Sa fabrication est issue d'une longue tradition perpétuée aujourd'hui grâce à une AOP. Il doit être réalisé à plus de 700 mètres d'altitude et selon une zone géographique définie.

L'épicéa, résineux emblématique de la région, y joue un rôle capital. Le « Mont d'Or » est affiné sur des planches d'épicéa, cerclé d'une sangle d'épicéa et inséré dans une boîte, elle aussi, en bois d'épicéa. Réalisé au lait cru, issu de vaches montbéliardes ou simmental françaises. Le fromage est affiné pendant 21 jours.

La recette du Mont d'Or chaud

1. Mettre le couvercle sous la boîte.
2. Faire des incisions dans le Mont d'Or pour y verser quelques cl de vin blanc du Jura.
3. Disposer la boîte dans le four préchauffé à 220°C et cuire environ 25 min.

Un délice accompagné de pommes de terre et d'une ou deux saucisses de Morteau.

Edith Monnet

Agricultrice à Damprichard, investie au sein du groupe Féminagri.
Edith propose des visites de la fruitière.



Pourtant fille d'agriculteur, je n'avais pas fait le choix de ce métier. Puis j'ai rencontré un agriculteur et j'ai rapidement dû m'adapter et rester à la ferme. Lorsque les enfants ont quitté le foyer, j'ai intégré un groupe d'agricultrices, Féminagri. J'ai alors pu profiter de formations et surtout consolider les liens entre agricultrices.

Avec Claudine, nous avons suivi une formation pour proposer des visites de fruitière. Mon métier a alors pris du sens.

Je connaissais le comté, il a toujours fait partie de mon quotidien mais en m'y intéressant davantage j'ai eu à cœur d'expliquer à quel point ce produit est noble et riche d'histoire, de liens... et de goût.

Le nom de fruitière est à ce titre très important, il signifie le fruit du travail des agriculteurs, du fromager et de l'affineur. Le ramassage du lait se fait dans un rayon de 25 km autour de la coopérative, la nuit, pour être transformé le lendemain de la traite.

Je me rends compte aujourd'hui à quel point ce rendez-vous était vecteur d'échanges

Je me souviens encore, petite, accompagner mon papa à la coopérative pour amener le lait de la traite, soit 2 fois par jour, par n'importe quel temps. Je

me rends compte aujourd'hui à quel point ce rendez-vous était vecteur d'échanges.»

Edith et Claudine proposent des visites de la fruitière de Damprichard.

La fondue au comté

Comme pour toute bonne recette, il faut de bons ingrédients. C'est donc à la fruitière qu'il faut se rendre pour acheter le comté, vous y trouverez de bons conseils pour faire votre fondue. Pour les petits ajouts (maïzena pour la consistance, bicarbonate pour la digestion, kirsh, noix de muscade, ail... pour le goût). Il vous faudra les tester.

Ingrédients :

- 1 kg de Comté
- 75 cl de Côtes du Jura blanc
- 1 gousse d'ail
- Noix de muscade
- Pain rassis à volonté coupé en gros dés

La recette :

1. Frotter le poêlon à fondue avec la gousse d'ail écrasée.
2. Faire chauffer, verser le vin, 2 à 3 verres environ
3. Mettre dans le poêlon le comté râpé en remuant sans arrêt à la cuillère en bois, jusqu'à ce que le Comté soit complètement fondu. Selon la consistance, ajouter encore un peu de vin si elle est trop épaisse.
4. Assaisonner de muscade fraîchement moulue.

Allumer sur la table le réchaud à fondue, et y placer le poêlon en continuant à tourner. La fondue est prête.

Vous pouvez accompagner cette fondue de salade verte et de charcuterie locale : jambon fumé, brési...



Conseils et astuces :

- Les 8 ! Et oui c'est le secret d'une bonne fondue, il faut savoir touiller ! Avec une cuillère en bois, tracez des 8 au fond de la casserole jusqu'au moment d'amener le caquelon sur la table.

- Remplacez une petite partie du comté par du mont d'or ou du morbier... Votre fondue en sera plus onctueuse.

Notre carnet d'adresses "comté"



Fromagerie de Montlebon

MONTLEBON - 6 rue de la Fruitière
☎ 03 81 67 36 61

Située au cœur du village, la boutique de la fruitière vous propose ses fromages fabriqués sur place ainsi que divers produits régionaux.

Les visites guidées se font sur réservation uniquement.

Ouverture

Ouvert du lundi au samedi matin et fin d'après-midi.



Fromagerie d'Indevillers-Glère

INDEVILLERS - Au champ du rang
☎ 03 81 44 40 41

Magasin et lieu de production fromagère: Comté, gruyère de France, beurre et crème. Vente de produits régionaux: salaisons, vins, miel, bières...

Visite guidée pour les groupes sur réservation. Dégustation.

Ouverture

Ouvert du mardi au samedi matin et fin d'après-midi ainsi que le dimanche matin.



Fromagerie Le Narbief-Le Bizot

LE NARBIEF - 15, rue de la Fruitière
☎ 03 81 43 82 65

Coopérative fromagère regroupant 21 exploitations. La boutique vous propose les produits issus de la fruitière et d'autres produits du terroir.

Visite guidée sur rendez-vous uniquement.

Ouverture

Ouvert du lundi au samedi matin et fin d'après-midi ainsi que le dimanche matin et jours fériés.



Fruitière de Bonnetage

BONNETAGE - 4 route de Besançon
☎ 03 81 68 90 03

Poussez les portes de notre boutique où vous trouverez les comtés fabriqués sur place ainsi que d'autres produits issus du savoir-faire local.

Visites suspendues cause travaux. Dégustation possible.

Ouverture

Ouvert du lundi au samedi matin et après-midi ainsi que le dimanche matin et certains jours fériés.

Notre carnet d'adresses "comté"



Fruitière de Charmauvillers

CHARMAUVILLERS - 6 grande rue
☎ 03 81 44 26 10

La fromagerie de Charmauvillers vous propose les Comté du cru, mais également de la crème et du beurre fabriqués sur place et divers produits régionaux

Visite de la fabrication sur réservation uniquement.

Ouverture

Ouvert tous les matins.



Fruitière des Suchaux

LES FINS - 1 rue des Tilleuls
☎ 03 81 67 00 86

La fromagerie des Suchaux produit et affine Comté, Morbier, raclette. Vous y trouverez également des produits régionaux tels que vins, miels...

Visite et dégustation possible tous les jours à 9h sur réservation la veille au plus tard.

Ouverture

Ouvert du lundi au samedi matin et après-midi ainsi que le dimanche matin.



Fruitière du Russey

LE RUSSEY - 13 Rue du Marechal Leclerc
☎ 03 81 43 73 06

Récemment rénovée, la boutique vous propose les 3 Comté fabriqués par notre fromager, ainsi qu'une large gamme de produits locaux et régionaux.

Visites guidées sur réservation.

Ouverture

Ouvert du lundi après midi au dimanche matin.



Fruitière Les Majors

VILLERS-LE-LAC - Les Majors
☎ 03 81 68 00 43

La fromagerie des majors vous accueille dans leur boutique où vous trouverez les différents comtés fabriqués sur place ainsi que divers produits locaux

Visite gratuite et dégustation à 8h30 sur réservation au plus tard la veille.

Ouverture

Ouvert du lundi au samedi matin et fin d'après-midi.

Notre carnet d'adresses "comté"



Les Fermiers du Haut Doubs

DAMPRICHARD - 20 rue des Ecoles
☎ 03.81.44.21.60

La boutique vous propose les différents comtés fabriqués sur place et également d'autres produits régionaux : fromages, salaisons, vins, miels...

Visite sur réservation par deux agricultrices passionnées.

Ouverture

Ouvert du lundi au samedi matin et après-midi ainsi que le dimanche matin.



Les Fins Comté

LES FINS - 2 Le Paradis
☎ 03 81 67 11 85

La coopérative transforme chaque année 7 millions de litres de lait. La boutique vous propose ses fromages ainsi que divers produits régionaux.

Visite guidée sur rendez-vous uniquement.

Ouverture

Ouvert du lundi au samedi matin et fin d'après-midi.
Distributeur automatique 24h/24,
7 j / 7



Les Fruitières Réunies

TREVILLERS - 11 rue des Fruitières
☎ 03 81 44 40 27

Fruitière située au centre du petit village de Trévillers où vous trouverez fromages, beurre, crème et lait, vins du jura et salaisons.

Ouverture

Ouvert du lundi, jeudi, vendredi, samedi matin et après-midi ainsi que le mardi et mercredi matin.



Au Bon Comté - Crèmerie Socié

SAINT-HIPPOLYTE - 3 Rue Jacques Courtois
☎ 03 81 96 51 34

Dans cette charmante crèmerie les fromages sont à l'honneur. Les gourmands y trouvent un large choix de fromages locaux et d'ailleurs avec bien d'autres petits plaisirs.

Ouverture

Ouvert mardi, jeudi, vendredi, samedi : matin et après-midi et le mercredi matin.

Notre carnet d'adresses "comté"



Aux Produits du Terroir Comtois

PROVENCHERE - 9 Grande Rue
☎ 03 81 44 38 67

Ancienne fromagerie, découvrez le chemin de la fruitière et la saveur de nombreux produits franc-comtois : comté, morbier, fumé, Vins du Jura, biscuit

Ouverture

De 9h30 à 12h et de
15h à 19h, du mardi
au dimanche



Fromagerie Les Monts de Joux

CHARQUEMONT - 29 Grande Rue
☎ 03 81 44 01 38

Magasin de vente de Comté, Morbier, crème, beurre ainsi que divers produits régionaux : charcuteries, vins, miel.

Ouverture

Ouvert lundi, mardi,
jeudi, vendredi matin
et fin d'après-midi,
ainsi que mercredi et
samedi matin.



Caves d'affinage du Fort Saint-Antoine

SAINT-ANTOINE - Fort Saint-Antoine
☎ 03 81 49 14 34

Le Fort St Antoine, construit en 1879, a été réaménagé à partir de 1966 en caves d'affinage par Marcel Petite, un affineur de Comté.

Les visites en langues étrangères doivent être réservées à l'avance.

Ouverture

Fermé les samedis
après-midi,
dimanches et jours
fériés

Les salaisons

Sa réputation n'est plus à faire, elle fait la fierté du Pays Horloger, La saucisse de Morteau est un produit incontournable de notre terroir. Bien plus qu'une saucisse, c'est notre patrimoine. Le procédé de fumaison qui donne ce goût fumé si caractéristique est d'ailleurs inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco.

La tradition des salaisons et du fumé

La saucisse est un produit de terroir, liée aux paysages comme aux constructions. C'est dans les ingénieuses fermes à tuyés, typiques de notre secteur, que les anciens fumaient les pièces de viande pour mieux les conserver. La fumaison est l'étape incontournable et décisive pour donner ce goût caractéristique. Les saucisses et autres pièces de viande sont suspendues dans ces grandes cheminées. C'est la fumée des résineux, épicéas, sapins, genévriers qui donne lentement la couleur et le goût.

Un produit IGP

La Morteau fait partie des produits qui symbolisent la Franche-Comté au côté des fromages et vins, elle est protégée par le label d'indication géographique protégée.



Cuire une saucisse

- Déposez la saucisse dans une casserole d'eau froide.
- Faites cuire dans l'eau frémissante pendant 35 à 45 min.
- Et surtout, ne piquez pas la saucisse pendant la cuisson ! Sacrilège, sinon vous perdrez tout le bon goût.



Le concours de la meilleure saucisse de Morteau IGP

Chaque année des jurés, une dizaine de professionnels des métiers de bouche, se réunissent pour élire la meilleure saucisse de Morteau IGP et décerner des médailles, du bronze à l'or.

Les fabricants de Morteau IGP

Sur les 29 salaisoniers de la Morteau IGP, voici ceux du Pays Horloger :
Salaisons Bouheret à Morteau,
Chapuis salaisons de Morteau à Villers-le-Lac, Morteau Saucisse à Morteau,
Salaisons Renaudot - Aux saveurs des sapins à Les Fins.

Les fermes à tuyé*

*Tuyé ou tué ou thué... l'orthographe varie mais l'idée reste la même. Dans le tuyé on y met la bête qui a été «tuée», principalement le cochon, et donc les fameuses saucisses, pour conserver la viande grâce au procédé de fumaison. Le tuyé c'est cette cheminée atypique vue de l'extérieur qui est aussi une pièce centrale au cœur de la ferme.



Les fermes à tuyé

Les fermes comtoises sont reconnaissables à leurs grands toits qui doivent supporter la neige et contenir le fourrage nécessaire aux vaches pendant l'hiver. Le tuyé est l'autre particularité de nos fermes. De l'extérieur, le tuyé c'est une cheminée à la forme atypique. A l'intérieur, le tuyé est la pièce centrale qui est parfois encore aujourd'hui le lieu où l'on fume la viande, notamment les saucisses de Morteau, les jambons, le bresi.

Visiter une ferme à tuyé

Visiter une ferme à tuyé c'est embarquer dans le mode de vie des familles paysannes d'autrefois et découvrir l'ingéniosité de nos ancêtres qui ont su construire ces fermes parfaitement adaptées aux exigences climatiques. C'est aussi l'occasion d'en savoir plus sur les secrets de la saucisse de Morteau, du bresi et des autres viandes qui sont fumées dans ces énormes cheminées.



Ferme-musée de Grand'Combe-Châteleu
Tél. 03 81 68 86 90



Le tuyé du Papy Gaby à Gilley
Tél. 03 81 43 33 03



Tuyé du restaurant du Gey à Maîche
Tél. 03 81 64 02 74



Ferme du Montagnon à Fournet-Luisans
Tél. 03 81 43 57 86

Risotto à la saucisse de Morteau

C'est le triporteur de Loïc Ballet (Télématin sur France 2) qui est venu à la rencontre de la saucisse de Morteau, chez Bouhéret pour connaître ses secrets de fabrication, puis au Pré Oudot pour en découvrir une recette, celle d'un risotto à la saucisse de Morteau.

Ingrédients :

- 250 gr de riz arborio ou vialone nano
- huile d'olive
- 1 oignon
- 1 verre de vin blanc du Jura Chardonnay ou Savagnin
- 1 litre de bouillon de légumes
- 60 gr de beurre
- 40 gr de comté râpé
- 300 gr de dés de Morteau cuite au préalable
- 500 gr d'épinards frais
- Sel, poivre du moulin

La recette :

1. Epluchez l'oignon, coupez le en deux et hachez le finement.
2. Faites le revenir à l'huile d'olive dans une sauteuse à bords hauts jusqu'à ce qu'il soit translucide.
3. Ajoutez le riz, remuez, et quand les grains sont bien séparés et nacrés, versez le vin blanc.
4. Laissez-le s'évaporer sur feu assez vif, mouillez avec le bouillon de légumes progressivement et laissez mijoter au minimum 25 minutes.



5. Lavez les épinards, épongez les, retirez la tige et coupez les feuilles en lanières. Faites cuire les épinards avec un fond d'huile d'olive, salez, poivrez.
6. Coupez la saucisse de Morteau cuite au préalable en petits dés.
7. Lorsque le riz est cuit, ajoutez le beurre froid coupé en morceaux, puis le comté râpé et mélangez vivement.
8. Ajoutez ensuite les épinards et les dés de Morteau.
9. Parsemez de copeaux de comté et servez sans attendre.

Notre carnet d'adresses "salaisons"



Chez Charles

VILLERS-LE-LAC - 3, Place Maxime Cupillard
☎ 03 81 43 61 11

La maison Chapuis "Chez Charles" est un magasin de produits régionaux avec un espace de restauration et bar.
Fabricant IGP : **Saucisse de Morteau**

Ouverture

Ouvert du lundi au samedi matin et après-midi et tous les jours en juillet août.



Salaisons Bouhéret

MORTEAU - 26 rue Fauche
☎ 03 81 67 10 39

Entreprise artisanale depuis 3 générations, les Salaisons Bouhéret sont spécialisées dans la fabrication de Saucisses de Morteau Label Rouge.
Fabricant IGP : **Saucisse de Morteau**

Ouverture

Ouvert mardi, mercredi, vendredi matin et après-midi ainsi que le jeudi et samedi matin.



Salaisons Renaultot - Aux Saveurs des Sapins

LES FINS - 20 Route de Maïche
☎ 03 81 67 46 85

Boucherie, charcuterie et plats cuisinés. Vous trouverez de nombreuses spécialités régionales de viande fumée...
Fabricant IGP : **Saucisse de Morteau**

Ouverture

Ouvert du lundi au samedi matin et après-midi ainsi que le dimanche matin.



Boucherie Jacoulot-Boissenot

MAICHE - 1 rue Montalembert
☎ 03 81 64 06 72

Depuis plus de 60 ans, la boucherie Jacoulot Boissenot vous accueille pour vous régaler d'une sélection de ses meilleures viandes et de charcuteries.

Ouverture

Ouvert du mardi au samedi matin et après-midi ainsi que le dimanche matin.

Notre carnet d'adresses "salaisons"



Boucherie Petit

LE RUSSEY - 46 avenue de Lattre de Tassigny
☎ 03 81 43 75 21 -

Venez découvrir l'un des derniers fumés traditionnels au feu de bois. Produits fumés, épicerie fine, paniers garnis...

Ouverture

Ouvert lundi matin, mardi, mercredi, vendredi, samedi matin et après-midi.



Ferme du Montagnon

FOURNETS-LUISANS - 1 Hameau de Grandfontaine
☎ 06 73 89 25 88

Installée dans une robuste construction paysanne de 1736, la ferme musée du Montagnon vous propose à la vente ses salaisons maison (jambons, brési, saucisses, poitrine...) et des produits régionaux (fromages, vins du Jura et confiseries).

Ouverture

Ouvert du lundi au dimanche de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h30



Tuylé du Papy Gaby

GILLEY - 2 Lieu-dit Cotey
☎ 03 81 43 33 03

Partez à la découverte d'un impressionnant tuylé où vous apprendrez les différentes étapes de fabrication du célèbre fumé et visiterez la salle de séchage dans laquelle sont fumés les produits du tuylé (Cendrée, saucisse de Morteau, jambon...).

Visite du tuylé possible aux horaires d'ouverture.

Ouverture

Ouvert tous les jours de 9h à 12 et de 13h30 à 18h30



Le Chalet Jacquet

MORTEAU - Route de Pontarlier
☎ 03 81 67 15 20

Au cœur du val de Morteau, cette boutique de produits régionaux vous propose salaisons et fumés de Morteau, fromages, chocolats, vins du Jura...

Ouverture

Ouvert tous les jours matin et après-midi.



Le Terroir de Grégoire

MORTEAU - 30 Grande Rue
☎ 03 81 67 07 05

Le Terroir de Grégoire vous propose une grande variété de produits régionaux (fromages, salaisons, vins, épicerie fine)

Ouverture

Ouvert du lundi au samedi matin et après-midi.

La croûte aux morilles

La morille est un champignon de printemps, qui fait partie des plus convoités pour son goût à la fois très particulier et très fin. C'est un peu notre truffe à nous, elle fait partie des champignons de prestige, sans doute aussi du fait de son caractère capricieux concernant ses apparitions !

On la retrouve souvent dans les repas de fêtes, la croûte aux morilles est une spécialité à déguster dans certains restaurants du Pays Horloger ou à tester à la maison.

La confiance de Caroline

«Pour moi, cette spécialité régionale rime avec convivialité et partage. Dans ma famille, c'est la recette qu'on se transmet de génération en génération.»

Ingrédients :

- 100 g de morilles séchées
- 1 échalote
- 25 g de beurre
- 1 verre de vin du Jura (Savagnin)
- 500 g de crème fraîche de la fruitière
- Sel et poivre
- Quelques tranches de pain de campagne

La recette :

1. Réhydratez les morilles la veille et gardez l'eau de trempage.
2. Emincez l'échalote et faites la revenir dans le beurre.
3. Ajoutez les morilles, remuez délicatement.
4. Ajoutez le verre de vin du Jura (environ 10cl), laissez réduire.
5. Ensuite arrosez avec une partie de l'eau de trempage des morilles (eau de trempage que vous aurez pris soin de filtrer), et laissez réduire entre temps.
6. Ajoutez une bonne cuillère de crème, salez, poivrez et laissez mijoter à feu très doux pendant 1 heure.
7. Ajoutez le reste de la crème fraîche petit à petit pendant la cuisson.
8. Toastez les tranches de pain et les servir avec la croûte aux morilles.



Le gâteau de ménage

Le gâteau de ménage fait l'unanimité, il est simple et tellement bon ! Incontournable pour les «4 heures», ce gâteau c'est surtout de la convivialité.



Mais pourquoi ce nom, « gâteau de ménage » ?

A l'époque où l'on cuisait le pain dans le four du village, chaque foyer, ou ménage, gardait un peu de pâte pour en faire un gâteau. On y ajoutait un goumeau, qui fait toute la différence et transforme cette pâte en gâteau, qui est donc le gâteau du ménage.

Le goumeau c'est un mélange de jaune d'œuf, de sucre et de bonne crème de la fruitière !



Notre top 5 des gâteaux de ménage en boulangerie

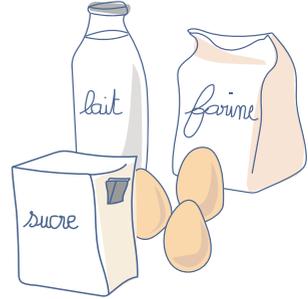
- 1 Chez Viennet à Villers-le-Lac
- 2 La Gourmandise à Maïche pour le côté salé
- 3 Chez Bonnet aux Fins
- 4 La Mie Comtoise à Damprichard pour la déclinaison caramel beurre salé
- 5 Chez Tisserand à Morteau

Gâteau de ménage

Il y a autant de recettes de gâteaux de ménage, qu'il y a de maisons en Pays Horloger. On vous a choisi cette recette, les gâteaux de ménage des Hauts, que Mireille nous a bien gentiment donné. Merci Mireille pour la recette.

Ingrédients :

- 500g de farine type 55
 - 2 bonnes pincées de sel
 - 100g de sucre
 - 30 cl de lait
 - 1 sachet de levure de boulanger déshydratée
 - 40g d'huile de cuisine désodorisée
 - 40g de beurre
 - 1 œuf
 - vanille (ad libitum)
- Pour le goumeau:
- 1 œuf
 - 1/8 de litre de crème fraîche
 - 40g de sucre.



La recette :

1. Mélanger la farine tamisée, le sel, la vanille et le sucre, avec la levure sèche.
2. Faire fondre le beurre dans le lait tiédi avec l'huile, à chaleur très douce.
3. Avec une spatule, incorporer au mélange sec d'abord l'œuf, puis les liquides (encore légèrement tièdes).
4. Travailler la pâte pendant 3 min au robot avec la queue de cochon.
5. Laisser lever pendant au moins 1h à 25° (la pâte doit presque doubler de volume), en recouvrant d'un film alimentaire pour éviter l'assèchement de la pâte.
6. Séparer la pâte en boules et placer les sur les moules chemisés qui serviront à la cuisson (300g de pâte pour un moule de 22 cm). Recouvrir d'un torchon fariné et d'un film alimentaire. Laisser lever pendant 30 min.
7. Etendre rapidement et légèrement les boules de pâte, avec les mains farinées, pour façonner les galettes, en imprimant de petits creux dans la pâte avec le bout des doigts (ces creux serviront à recevoir le goumeau). Laisser lever 15 min, toujours avec le torchon et le film alimentaire.
8. Allumer le four à 210°.
9. Mélanger au fouet à main les ingrédients du goumeau: battre l'œuf, ajouter le sucre puis la crème.
10. Répandre le goumeau sur les galettes. Enfourner sans tarder. Cuire jusqu'à ce que le goumeau présente une teinte légèrement dorée, pendant environ 12 à 15 min.
11. Sortir et placer les gâteaux sur des voilettes avec leur chemise jusqu'à complet refroidissement.

Conseils et astuces :

Ce gâteau se congèle très bien: le placer à four très doux pendant 15 min pour le décongeler. SURTOUT! Ne pas repétrir la pâte entre les levées; elle perdrait sa légèreté.

Les crâpés

C'est l'heure des «4 heures» ! Vous voulez vous faire un goûter local ? Essayez les crâpés, c'est un vrai régal ! Typique du pays, facile et économique, les crâpés ont le goût des souvenirs d'enfance.

La recette des crâpés d'Annette

Immersion à la ferme-musée de Grand'Combe-Châteleu où Monique et Marie-Odile nous livrent la recette des crâpés d'Annette qui est le produit phare de la fête autour du Musée. Cette manifestation se déroule le 3ème dimanche d'août.

Ingrédients :

Donnés ici pour une grooosse tablée...
Vous pouvez diviser par 2 les ingrédients pour une consommation de crâpés raisonnable !

- 1 litre de lait entier
- 6 œufs
- 1 kg de farine
- 1 kg de pommes
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe de sel
- 1 litre d'huile pour la cuisson

La recette :

1. Battez 6 œufs en omelette.
2. Ajoutez 1 litre de lait.
3. Ajoutez ensuite 3 cuillères à soupe de sucre et 1 cuillère à soupe de sel.
4. Petit à petit, incorporez la farine (de 800g à 1 kg) afin d'obtenir une pâte suffisamment épaisse.
5. Épluchez les pommes et coupez-les en petits morceaux (émincés) et ajoutez-les à la pâte.
6. Faites chauffer de l'huile dans une poêle à frire. Quand elle est bien chaude, versez une bonne cuillère à soupe de pâte dans l'huile, attendez que la pâte soit prise avant de les retourner et faites dorer à votre goût.

Conseils et astuces :

Au moment de la cuisson, la pâte doit être assez compacte pour ne pas éclater en étoile quand vous la mettez dans l'huile. Pour la dégustation, retirez du feu, égouttez les crâpés sur du papier absorbant puis saupoudrez de sucre.



Notre carnet d'adresses "gourmandes"



Boulangerie Bonnel

LES FINS - 21 rue principale
☎ 03 81 43 27 83

Vous cherchez des bonnes viennoiseries et pâtisseries et aussi des délicieuses tartes aux fruits, poussez les portes de notre boulangerie !

Ouverture

Ouvert toute la journée du mardi au samedi et le dimanche matin.



Le Fournil de Morneau

MORTEAU - 15 Rue de l'Helvétie
☎ 03 81 67 02 03

Une maison de qualité, boulangerie, pâtisserie, avec une devise "la fabrication maison". Viennoiserie pur beurre, pain de tradition française.

Ouverture

Ouvert du lundi au dimanche toute la journée.



Maison Viennet

VILLERS-LE-LAC - 3 Rue Pierre Berçot
☎ 03 81 68 00 71

La Maison Viennet dispose d'une grande variété de pains et vous trouverez bien entendu la spécialité régionale : le gâteau de ménage!

Ouverture

Ouvert du mardi au dimanche matin et après-midi.



Pâtisserie Caretti

MORTEAU - 7 Place de la Halle
☎ 03 81 67 18 48

Maison fondée en 1968. Pâtisserie et confiserie faites dans l'art et le respect de la tradition.

Ouverture

Ouvert du mardi au dimanche matin et après-midi.



La Miellerie des Combes

LES COMBES - 2 Route de Luisans
☎ 06 89 33 49 54

La Miellerie des Combes vous propose sa production de miels de montagne certifiés Agriculture Biologique et sa production de gelée royale.

Visite de la miellerie, explications sur place de l'extraction du miel et de la production de gelée royale. Dégustation gratuite du miel (et de pain d'épices en saison hivernale).

Ouverture

Horaires différents selon période. Accueil possible sur RDV en dehors des horaires réguliers d'ouverture et le samedi.

Notre carnet d'adresses "gourmandes"



Boissons Arnoux

SAINT-HIPPOLYTE - 7, Grande Rue
☎ 03 81 96 51 79

Vins, bières, limonades, absinthe, rhums, le magasin Arnoux propose une gamme variée de produits dont les traditionnels vins et apéritifs locaux.

Ouverture

Ouvert mardi, jeudi, vendredi matin et après-midi, ainsi que mercredi et samedi matin.



Cave Arnoux

MAICHE - 2 Rue Montalembert
☎ 03 81 43 62 15

La Cave Arnoux propose sa gamme de vins, spiritueux, cafés, thés, bières artisanales, produits régionaux, boissons en verre consigné...

Ouverture

Ouvert du mardi au samedi matin et après-midi.



Distillerie Les Fils d'Émile Pernot

LA CLUSE-ET-MIJOUX - 18/20 Le Frambourg
☎ 03 81 39 04 28

Fondée en 1890 par Emile Pernot à Pontarlier, la distillerie "Les Fils d'Emile Pernot" est installée au pied du Château de Joux.

Visites guidées à 10h30 et 16h30. De nombreux produits dégustés.

Ouverture

Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Ouvert le samedi matin uniquement de 10h à 12h.



Distillerie Pierre Guy

PONTARLIER - 49 rue des Lavaux
☎ 03 81 39 04 70

Bienvenue au coeur de la dernière distillerie artisanale et familiale de Pontarlier, dans laquelle se sont succédé 5 générations de distillateurs depuis 1890. En 2007, la distillerie a obtenu une distinction en étant labellisée "Entreprise du Patrimoine Vivant".

Réservation obligatoire pour les groupes de plus de 10 personnes

Ouverture

Ouvert du mardi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h. Ouvert le samedi matin uniquement de 8h à 12h.



Rième Boissons

MORTEAU - 21 rue de la Louhière
☎ 03 81 67 15 33

Fondée à Morteau par Marcel Alcide Rième en 1921, la maison est spécialisée dans l'art de la fabrication artisanale des limonades rafraichissantes.

Ouverture

Ouvert du lundi au samedi matin et après-midi.

Notre carnet d'adresses "gourmandes"



Chocolaterie Klaus

MORTEAU - 3 rue Victor Hugo
☎ 03 81 67 98 73

Êtes-vous prêt à entrer dans un monde de plaisir et douceur ? Cette fabrique vous emmène à la découverte des secrets du caramel et du chocolat.

Ouverture

Ouvert du lundi au samedi matin et après-midi.



Thomas Laresche Artisan Chocolatier

MORTEAU - 2 place Carnot
☎ 03 81 44 24 54

Thomas Laresche, Artisan Chocolatier vous propose ses chocolats, macarons et gourmandises 100% fait maison !

Ouverture

Ouvert du mardi au samedi matin et après-midi.



Escargots du Tartot

FOURNETS-LUISANS - 2 Le Tartot
☎ 06 75 34 53 54

Les escargots sont élevés sur place et vendus à la ferme. Escargots en coquilles traditionnelles ou en coquilles "fromentines" simples ou au comté (beurre et persil de Gilley et Morteau). Vous pouvez d'ailleurs les déguster à la ferme auberge qui propose une cuisine familiale.

Ouverture

Vente des escargots en décembre. Dégustation sur table au restaurant.



La Bergerie Coquelicot

VAUCLUSOTTE - 3, rue de la Fontaine
☎ 06 44 86 39 09

La Bergerie Coquelicot fabrique du fromage et des yaourts au lait de brebis. Vente également de la viande d'agneau en colis. Visite sur réservation.

Ouverture

ouvert uniquement sur rendez-vous



Chèvrerie du Mont de Fuans

FUANS - 6 Lieu-dit Boussière
☎ 06 08 14 61 73

Production de fromage de chèvre fermier. Crottins frais, demi-frais, sec, Bûches fraîches, demi-frais, sec, Tomes. Visites possible sur demande.

Ouverture

Ouvert du lundi au samedi : 9h - 10h30 et 15h - 16h30.

Toujours plus d'informations

Vous venez de consulter un condensé de terroir avec les produits locaux identitaires de notre destination, le Pays Horloger. Retrouvez davantage de contenus sur notre site internet, notamment dans les brochures.



www.pays-horloger.com



destinationpayshorloger



#payshorloger



Le Pays Horloger

Une destination, un office de tourisme mais 4 bureaux pour vous donner plus de chance de passer nous faire un p'tit coucou !



Morteau, Place de la Halle,
tél. 03 81 67 18 53



Maïche, Rue du Général de Gaulle,
tél. 03 81 64 11 88



Villers-le-Lac, Rue Berçot,
Fermé temporairement



Saint-Hippolyte, Place de l'Hôtel de Ville,
tél. 03 81 69 58 00