savourez produits locaux

en Pays Horloger

Destination
PAYS HORLOGER
prenezie temps...

Montagnes du Jura

www.pays-horloger.com

un territoire à partager

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 et authentique, 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.

Mais avant cela, faisons un pacte

Celui de respect, de la responsabilité, de l'humilité.

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, que nous ayons, vous comme nous, le souvenir heureux de votre visite.

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



tous supports

Vous avez un projet?

Contactez nous:

MAÎCHE • Tél. 03 81 64 08 19 contact@chopard-imprimerie.com www.chopard-imprimerie.com





2 rue les Coteys 25650 Gillev 03 81 43 33 03

Vente de salaisons franc-comtoises traditionnelles

VENEZ VISITER NOTRE TUYÉ POUR DÉCOUVRIR LES SECRETS



L'INCONTOURNABLE **Comté**

Pourquoi appelle-t-on «fruitières», les lieux où l'on fabrique du comté ? Combien fautil 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 les fromageries s'appellent des fruitières ?

Pas question de délaisser 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

dans ce territoire 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 maximum de 25 km. Cette règle permet la préservation d'une multitude de

Le Comté est né dans le massif du Jura, C'est



crus.

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

L'INCONTOURNABLE **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! 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.



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 ». 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.

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.

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 qui choisissent les plus belles grumes d'épicéa pour prélever des bandes. 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.



- 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.

RENCONTRE avec **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, a c c o m p a g n e r 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 RECETTE de 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 (ail pour le goût, maïzena pour la consistance, bicarbonate pour la digestion, kirsch...). Il vous faudra les tester.



Pour 4-6 personnes

- 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.
- **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.
- 5. 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...

astuce

Pour bien mélanger votre fondue, tracez des 8 avec une cuillère en bois.

variantes

Ajoutez des champignons dans la fondue.
Remplacez une partie du comté par du mont d'or ou du morbier.



Fromagerie Le Narbief-Le Bizot LE NARBIEF - 15, rue de la Fruitière © 03 81 43 82 65

Coopérative fromagère regroupant 21 exploitations agricoles. 7 millions de litres de lait y sont transformés pour la fabrication du Comté chaque année. L'affinage est fait dans les caves du Fort St Antoine près de Pontarlier.

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.



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. Visites possibles sur demande. 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.



LES FINS - 2 Le Paradis

La coopérative "Les Fins Comté" transforme chaque année 7 millions de litres de lait produits par une trentaine d'éleveurs laitiers qui sont sociétaires de la coopérative. Visites guidées possibles sur réservation. Possibilité d'acheter du fromage à toute heure, 24/24h grâce au distributeur automati 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



Fruitière des Suchaux LES FINS - 1 rue des Tilleuls © 03 81 67 00 86

La fruitière des Suchaux produit et affine Comté, Morbier, Raclette et vous propose une visite de la fromagerie à travers une vidéo de présentation des étapes de fabrication du fromage, la découverte de l'atelier de fabrication ainsi que des caves d'affinage pour finir par la dégustation.

Visite possible sur réservation. Visite libre, parcours aménagé et vidéo.

Ouverture

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



Fromaaerie de Montlebon MONTLEBON - 6 rue de la Fruitière © 03 81 67 36 61

Proche de Morteau, la fromagerie coopérative de Montlebon vous accueille en plein cœur du village pour y découvrir tout le processus de la fabrication du Comté. Les visites guidées se font sur réservation.

Les visites guidées se font sur réservation uniquement.

Ouverture

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



Fruitière Les Majors VILLERS-LE-LAC - Les Majors © 03 81 68 00 43

Le couple de fromagers vous y accueillent avec gentillesse et simplicité et vous explique avec passion l'organisation de la coopérative, l'étude scientifique menée sur le terroir des Majors et vous propose une dégustation.

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.



Fruitière de Bonnétage BONNETAGE - 4 route de Besançon © 03 81 68 90 03

Poussez les portes de notre fruitière où vous pourrez découvrir la fabrication du Comté . Vous y trouverez également d'autres fromages emblématiques du secteur : morbier, mont d'or, bleu de Gex... et d'autres produits régionaux. Visites possibles sur réservation

Ouverture

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



Fruitière de Charmauvillers CHARMAUVILLERS - 6 grande rue © 03 81 44 26 10

La fruitière de Charmauvillers vous propose les comté du cru, mais également de la crème et du beurre fabriqués sur place. Vous y trouverez également du Morbier et du Mont d'Or en saison. La fruitière vous accueille dans son magasin les matins. Visites guidées sur réservation.

Visite de la fabrication sur réservation uniquement.

Ouverture

Ouvert tous les matins.



Les Fermiers du Haut Doubs DAMPRICHARD - 20 rue des Ecoles № 03.81.44.21.60

Cette fruitière réunit des producteurs de lait locaux qui ont donné pour tache au fromager la fabrication du comté et d'autres fromages.La boutique ouverte tous les jours vous permettra de faire vos provisions de Comté AOP, Morbier AOP, raclette, beurre, crème....

Visite sur réservation par deux agricultrices passionnées.

Ouverture

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



Fruitière du Russeu LE RUSSEY - 13 Rue du Marechal Leclerc 2 03 81 43 73 06

La Fruitière du Russey récemment rénovée, vous invite à venir découvrir son nouveau magasin. A l'intérieur, vous y trouverez 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



Ces Fruitières Réunies TREVILLERS - 11 rue des Fruitières 3 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.



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



Fromagerie Ces 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.



Au Bon Comté - Cremerie 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.

le Terroir de Grégoire

• LA FRUITIÈRE •

épicerie fine, crèmerie, fromagerie, cave à vin



Nous espérons que vous retrouverez en naviguant les odeurs et les saveurs produits de notre beau pays qu'est le Haut-Doubs!

lundi : 9h00 à 12h00 - 15h00 à 18h00 mardi au vendredi : 8h00 à 12h15 - 14h00 à 19h00 samedi : 08h00 à 18h30 non stop

30 Grande rue - 25500 Morteau









leterroirdegregoire.fr





Ce 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) avec possibilité de commander en ligne.

Ouverture

Ouvert du lundi au samedi matin et après-midi.



Le Chalet Jacquet MORTEAU - Route de Pontarlier **№** 03 81 67 15 20

Au cœur du val de Morteau, cette boutique de produit régionaux vous propose salaisons et fumés de Morteau, fromages, chocolats, vins du Jura, artisanat bois... avec possibilité d'achats en ligne et confection de corbeilles garnies et plateaux apéritif.

Ouverture

Ouvert tous les jours matin et après-midi.



Aux Produits du Terroir Comtois PROVENCHERE - 9 Grande Rue № 03 81 44 38 67

Ancienne fromagerie. Découverte du chemin de la fruitière et la saveur de nombreux produits franc-comtois : comté, morbier, fumé du Haut-Doubs, Vins du Jura, biscuits, miel, artisanat...

Ouverture

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

À LE DÉCOUVERTE des 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.

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 salaisonniers 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.

L'ARCHITECTURE LOCALE des 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 Tuyé du restaurant du Ferme du Montagnon à Gilley Tél. 03 81 43 33 03



Gey à Maîche Tél. 03 81 64 02 74



à Fournet-Luisans Tél. 03 81 43 57 86

LA CUISSON de **la saucisse de Morteau**



- 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.

Salaisons Bounds Salais

Maison Fondée en 1885

26 rue Fauche - 25500 MORTEAU 03.81.67.10.39 contact@salaisons-bouheret.fr

Mardi-Mercredi-Vendredi:

9h-12h / 15h30-18h30

Jeudi: 9h-12h

Samedi: 8h30-12h

www.salaisons-bouheret.com



LA RECETTE du 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.

Pour 4 personnes

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.

- **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



Salaisons Renaudot - Aux Saveurs des Sapins LES FINS - 20 Route de Maîche № 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.



Salaisons Bouhéret
MORTEAU - 26 rue Fauche
3 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.



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.



Tuyé du Papu Gabu GILLEY - 2 Lieu-dit Cotey © 03 81 43 33 03

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

Visite du tuyé possible aux horaires d'ouverture.

Fabricant IGP : Saucisse de Morteau

Ouverture

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 13h30 à 18h30

NOTRE CARNET D'ADRESSES **salaisons**



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).

Ouvert à partir du 15 avril matin et après-midi.



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.



Boucherie Tacoulot-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 traditionnelles fumées dans les règles de l'art. Votre boucher-charcutier vous propose, tout au long de l'année, des viandes de qualité.

Ouverture

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



Le Terroir de Gréaoire 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) avec possibilité de commander en ligne.

Ouverture

Ouvert du lundi au samedi matin et après-midi.



Le Chalet JacquetMORTEAU - Route de Pontarlier

№ 03 81 67 15 20

Au cœur du val de Morteau, cette boutique de produit régionaux vous propose salaisons et fumés de Morteau, fromages, chocolats, vins du Jura, artisanat bois... avec possibilité d'achats en ligne et confection de corbeilles garnies et plateaux apéritif.

Ouverture

Ouvert tous les jours matin et après-midi.

ENCORE UNE SPÉCIALITÉ LOCALE

avec 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.

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.

- **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.

confidence 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. »



LES TRADITIONNELLES

boissons locales



©Rième L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Cette recette peut être réalisée avec du gin à 0%.

Le sirop de sapin

La bonne odeur de nos forêts de sapin mise en bouteille! Les curieux pourront tester d'autres saveurs locales comme le sirop de gentiane.



Pour 1 personne

- 2 cl de sirop de sapin Rième
- 2 cl de jus de citron jaune
- 4 cl de gin
- 6 cl de jus de cranberry (faible en sucres)
- de l'eau gazeuse
- une branche de sapin et quelques cranberries
- des glaçons

Dans un shaker, versez le sirop de sapin, le jus de citron jaune, le gin et le jus de cranberry. Remplissez le shaker de glaçons et secouez. Ensuite, versez le mélange dans un verre style tumbler et ajoutez quelques glaçons. Terminez avec un trait d'eau gazeuse et décorez avec la branche de sapin et quelques cranberries.

L'absinthe

Accusée de rendre fou, cette boisson sulfureuse est née près d'îci, en Suisse, au XVIIIe siècle. La Fée verte fut interdite à la vente en France de 1915... à 2011!

L'absinthe est un produit mythique de la région qui se déguste selon un rituel bien établi.





Fabricant artisanal de sirops et limonades depuis 1921 25500 MORTEAU |Tel: +33 81 67 15 33 | www.riemeboissons.fr

NOTRE CARNET D'ADRESSES **boissons**



Rième Boissons MORTEAU - 21 rue de la Louhière © 03 81 67 15 33

Fondée à Morteau par Marcel Alcide Rième en 1921, la maison rième est spécialisée dans l'art de la fabrication artisanale des limonades rafraichissantes et des sirops intensément fruités. 40 parfums de sirop, 10 parfums de limonades et depuis recemment bière régionale artisanale "La rabasse".

Ouvertur

Ouvert du lundi 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

Spécialiste français de l'absinthe, la distillerie "Les Fils d'Emile Pernot" propose de vous accueillir dans un cadre unique pour vous imprégner du terroir du Haut-Doubs. La visite guidée vous permettra de découvrir l'absinthe et son histoire et se finira par une dégustation.

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

Ouverture

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



Cave Cirnoux MAICHE - 2 Rue Montalembert 0 03 81 43 62 15

La Cave Arnoux propose sa gamme de vins, spiritueux, cafés, thés, bières artisanales, produits régionaux, boissons en verre consigné, location de tirages pression... et de nombreuses idées cadeaux pour toutes les occasions.

Ouverture

Ouvert du mardi au samedi matin et après-midi.



Boissons Arnoux
SAINT-HIPPOLYTE - 7, Grande Rue
3 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.



Distillerie Pierre Guu 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.



VISITES & DÉGUSTATIONS ESPACE BOUTIQUE

DU LUNDI AU VENDREDI : 10H30 & 16H30

LE SAMEDI: 10H30



18-20 Le Frambourg,25300 La Cluse-et-Mijoux



03 81 39 04 28



contact@emilepernot.fr

L'INCONTOURNABLE 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
- La Gourmandise à Maîche 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

LA RECETTE du **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.

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.

- 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 (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.



Conseils

Ce gâteau se congèle très bien: le placer à four très doux pendant 15 min pour le décongeler.

Ne pas repétrir la pâte entre les levées; elle perdrait sa légèreté.

- 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 volettes avec leur chemise jusqu'à complet refroidissement.



C'EST L'HEURE DU GOÛTER avec 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.



Au moment de la cuisson, la pâte doit être assez compacte pour ne pas éclater en étoile quand vous la mettez dans l'huile.

Égouttez les crâpés sur du papier absorbant puis saupoudrez de sucre.

Pour une groooosse 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.
- 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.

NOTRE CARNET D'ADRESSES gourmandes



Boulanaerie Bonnet LES FINS - 21 rue principale 3 03 81 43 27 83

Vous cherchez des bonnes viennoiseries et pâtisseries, poussez les portes de notre boulangerie! Nous proposons également de délicieuses tartes aux fruits.

Ouverture

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



Ce Fournil de Morteau 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 au levain, spécialité du gâteau de ménage.

Ouverture

Ouvert du lundi au dimanche toute la journée.



Pâtisserie Carelli 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. Une large gamme de thé à découvrir dans une atmosphère détente et cocooning. Une petite pause le midi, venez déquster les tartes salées!

Ouverture

Ouvert du mardi au dimanche matin et après-midi.



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! La boulangerie a aménagé un charmant salon de thé pour pouvoir prendre un petit déjeuner au calme ou manger tranquillement de délicieuses pâtisseries.

Ouverture

Ouvert du mardi au dimanche toute la iournée

NOTRE CARNET D'ADRESSES gourmandes



La Miellerie des Combes LES COMBES - 2 Route de Luisans © 06 89 33 49 54

Située dans le Val de Morteau, au cœur du Pays Horloger, la Miellerie des Combes vous propose sa production de miels de montagne certifiés Agriculture Biologique et sa production de gelée royale, l'un et l'autre butinés dans le Val de Morteau. 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.



Chocolaterie Klaus MORTEAU - 3 rue Victor Hugo

Étes-vous prêt à entrer dans un monde de plaisir et douceur ? Cette fabrique artisanale depuis 1856 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 - 6 Place Carnot 10 03 81 44 24 54

Thomas Laresche, Artisan Chocolatier vous propose ses chocolats, macarons et gourmandises 100% fait maison! Découvrez aussi au fil des semaines de nouvelles recettes éphémères pour susciter l'éveil de vos papilles.

Ouverture

Ouvert du mardi au samedi matin et après-midi.



Aux gourmandises de Val Biscuits Billiolle MAICHE - 3 Rue Montalembert № 03 81 43 99 47

Depuis 2015, Aux Gourmandises de Val vous propose un large choix de délices sucrés et salés pour satisfaire toutes vos envies gourmandes.Fruits d'un savoir-faire artisanal et d'une expérience depuis 1897, les créations recourent à des méthodes de fabrication traditionnelles, artisanales en garantiss



DISTILLERIE ARTISANALE SAUT DU DOUBS







VISITE | DÉGUSTATION | VENTE

www.distillerie-sautdudoubs.com



AUX GOURMANDISES DE VAL

Paniers garnis Sirops Rième Dragées

Chocolats, Griottines, Salés

Biscuiterie artisanale

Tél. 03 81 43 99 47 3 rue Montalembert - 25120 MAÎCHE

NOTRE CARNET D'ADRESSES gourmandes



La Beraerie CoquelicotVAUCLUSOTTE - 3, rue de la Fontaine

№ 06 44 86 39 09

Située au coeur de la vallée du Dessoubre, la bergerie Coquelicot fabrique du fromage et des yaourts au lait de brebis. Vente de viande d'agneau en colis. Petite structure familiale qui a pour but de mettre en place une production locale et respectueuse de la nature. Visites sur réservation.

Ouverture

ouvert uniquement sur rendez-vous



Escaraols du Tarlol
FOURNETS-LUISANS - 2 Le Tartot
6 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 oui propose une cuisinie familiale.

Ouverture

Vente des escargots en décembre. Dégustation sur table au restaurant ouvert le midi du lundi au vendredi



Chèvrerie du Mont de Fuans FUANS - 6 Lieu-dit Boussière © 06 08 14 61 73

Production de fromages de chèvre fermiers. Crottins frais, demi-frais, secs; bûches fraîches, demi-frais, sec; tomes. Agriculture biologique. Visites possibles sur demande.

Ouvertu

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



GAEC des Vaches et des Biquettes VILLERS-LE-LAC - Lieu-dit Cerneux Billard © 06 87 53 56 38

Fabrication et vente de fromages de chèvre. Possibilité de découvrir les vaches, les chèvres, chevaux, poneys, cochons, lapins, poules ...

Ouverture

Ouvert de mars à novembre du mardi au samedi

Les Bisons du Sachuron

Route de Roichenoz – 25450 Damprichard $06\ 87\ 42\ 60\ 72 - 06\ 07\ 30\ 50\ 78$

lestroisfermes@gmail.com

Elevage BIO de bisons Américains des plaines

La ferme des Bisons du Sachuron

vous accueille sur les hauteurs de Damprichard dans le Haut-Doubs.

Un élevage typique dans un écrin de verdure qui vous dépaysera le temps d'une visite, dans un véritable havre de paix L'élevage compte une soixantaine de bisons qui paissent en libertés sur 40 hectares.

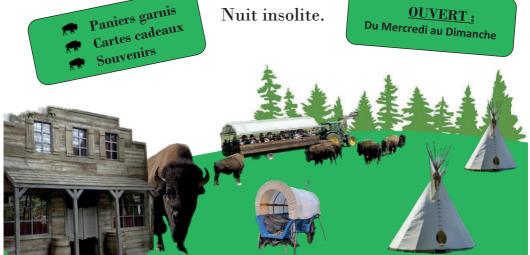
Vente à la ferme de viande et de charcuteries de bison

Mais aussi: Restauration

Visite de l'élevage

Soirée concert Nuit insolite.

OUVERT:





Une destination au cœur du Parc naturel régional du Doubs Horloger dans les Montagnes du Jura

Retrouvez davantage d'informations dans nos guides, nos bureaux et sur notre site internet.







- Morteau, Place de la Halle, tél. 03 81 67 18 53
- Villers-le-Lac, Rue Berçot, Fermé temporairement
- Maîche, Rue du Général de Gaulle, tél. 03 81 64 11 88
- Saint-Hippolyte, Place de l'Hôtel de Ville, tél. 03 81 96 58 00 (fermé en hiver)



@destinationpayshorloger

#payshorloger



Nos choix écoresponsables appliqués aux éditions :

- Utilisation de format standard
- Choix graphiques sobres
- Collaboration avec un imprimeur éco-certifié
- Démarche d'impressions raisonnées
- Ciblage lors de la distribution et la diffusion
- Optimisation des emballages et du transport
- · Recyclage des éditions en fin de vie
- Sensibilisation des publics



Edition, rédaction : Office de Tourisme du Pays Horloger. Crédits photo : ©Laurent Cheviet, ©Corinne Vassselet BFC Tourisme, © Michel_JOLY_BFC_Tourisme-BFC.

Impression : Imp. Chopard - MAÎCHE - 03 81 64 08 19