



SAVOUREZ
nos **produits
locaux !**



100%
IMAGINÉ | CONÇU | IMPRIMÉ
en
PAYS HORLOGER

www.pays-horloger.com

SOMMAIRE

3. Territoire

3. Le Parc naturel régional du Doubs
Horloger

4. Incontournables fromages

- 4. Le Comté
- 5. Recette : La fondue
- 6. Le Morbier
- 7. Recette : Croustis au morbier
- 8. Le Mont d'Or
- 9. Carnet d'adresses fromages
- 13. Portrait de Marie-Pierre, chevrrière
- 14. Carnet d'adresses produits
de la ferme

16. Incontournables salaisons

- 16. La saucisse de Morteau
- 18. Les fermes à tuyé
- 19. Carnet d'adresses salaisons

21. Boissons locales

- 22. Carnet d'adresses boissons

25. Recette : les crêpes

26. Le gâteau de ménage

- 27. Recette : le gâteau de ménage
- 28. Carnet d'adresses gourmandises

30. Recette : croûte aux morilles

31. Coups de cœur
restaurants où manger nos
spécialités locales

TERRITOIRE Le PNR du Doubs Horloger

Au cœur du Parc naturel régional du Doubs Horloger, la destination touristique du Pays Horloger, en partage les valeurs.

Faisons coexister la biodiversité et les activités humaines et partons à la découverte de ce territoire tout en préservant son intégrité.



Niché au cœur de la région Bourgogne-Franche-Comté, le Parc naturel régional du Doubs Horloger est un **trésor naturel et culturel**, nationalement reconnu depuis 2021 pour la richesse de ses paysages et de ses patrimoines.

Ce territoire offre une **diversité exceptionnelle** de milieux naturels qui abritent des **écosystèmes** aussi précieux que fragiles. La nature s'épanouit dans une **harmonie délicate**, où chaque sentier, chaque cours d'eau, chaque espèce joue un rôle essentiel, tel le Milan Royal, le Faucon Pèlerin, le Lynx Boréal, ou encore la Droséra.

Quand on arrive en Parc



À pied, à vélo, à cheval, à ski ou en canoë... explorez le Parc naturel régional du Doubs Horloger et apprenez-en davantage sur sa culture, ses savoir-faire et son histoire locale. Ici, **la biodiversité et les activités humaines coexistent** et s'entrelacent. La cohabitation entre les habitants, les visiteurs, les agriculteurs et l'ensemble des usagers de la nature est essentielle pour **maintenir cet équilibre**.

Avec **respect et humilité**, partez à la découverte de ce territoire tout en préservant son intégrité !

Suivez les chemins balisés, ne perturbez pas la faune et la flore, et ne laissez derrière vous aucune trace de votre passage.

INCONTOURNABLES FROMAGES

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 de Comté ?...

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 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 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 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.



RECETTE

La fondue au Comté

Comme pour toute bonne recette, il faut de bons ingrédients. C'est donc à la fromitière 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.

INCONTOURNABLES FROMAGES

Le Morbier

Voilà un trio gagnant de nos plateaux de fromages, Comté, Mont d'Or et Morbier !

Une pâte lisse et onctueuse et une ligne noire caractéristique.

Ce fromage au lait cru, d'appellation d'origine protégée est produit à base de lait de vaches Montbéliardes ou Simmental.



La rudesse du climat est à l'origine de ce fromage

Les premières traces de ce fromage remontent au XVIII^e siècle. La rudesse du climat a parfois contraint les déplacements des agriculteurs qui ne pouvaient se rendre à la fromagerie du village. Les producteurs fabriquaient alors leur propre fromage à la ferme.

D'où vient la ligne noire de ce fromage ?

Un pain de caillé, obtenu par la traite du soir était alors protégé par de la cendre, prise «au cul du chaudron», avant d'être recouvert d'un deuxième pain de caillé avec la traite du lendemain matin. C'est ainsi qu'est née la fameuse ligne noire cendrée du Morbier.



Morbier, le fromage en chiffres

Il est fabriqué par 45 fromageries dans les Montagnes du Jura et son affinage dure 45 jours. Ce sont 11 000 tonnes de morbier qui sont vendues chaque année !



RECETTE

Cromesquis de morbier chips de braisi

Saveurs locales et sens en éveil, le chef Hugues Droz, du restaurant Le France à Villers-le-Lac vous partage une de ses recettes à base de morbier. Dans son restaurant gastronomique, les produits locaux sont travaillés de façon surprenante, les menus sur les 5 sens, le menu entièrement morilles en saison ou la salade aux saveurs fumées, en sont de délicieux exemples.

Pour 8 personnes, 24 cromesquis :

**100 grammes de petits dés de braisi
(viande de bœuf séchée et fumée)**

16 tranches de braisi coupées très fin

1 kilo de morbier

Panure :

30 grammes de farine

1 œuf entier

100 grammes de chapelure

sel et poivre

**pavot bleu sésame et cumin entier à
moudre**

1. Faire des boules de 40 grammes environ de morbier avec le braisi en cubes
2. Rouler les boules de morbier dans les œufs battus et assaisonnés puis dans la farine et dans la chapelure, à nouveau dans les œufs battus et assaisonnés, dans la farine et enfin dans le mélange de panure de sésame et de pavot bleu (ou cumin)
3. Cuire les tranches de braisi au four pendant 10 minutes à 180 degrés.
4. Passer les boules de morbier panées dans la friture à 180 degrés.
Servir accompagné d'une salade de mâche
Vin conseillé : Chardonnay sous voile de la Maison Pignier.



Une recette du chef Hugues Droz, restaurant Le France à Villers-le-Lac, tél. 03 81 68 00 06

INCONTOURNABLES FROMAGES

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 ! 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 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.

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 ». Fabriqué du 15 août au 15 mars, il est commercialisé 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.

En Pays Horloger

Les Mont d'Or de la Ferme Mamet aux Fins, sont réalisés à 100% avec des sangles d'épicéa franc-comtoises.



RECETTE 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 de saucisses de Morteau.

CARNET D'ADRESSES

Comté & fromages



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 Comté

LES FINS - 2 Le Paradis

☎ 03 81 67 11 85

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, distributeur 24/24h.

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 Visite sur réservation.



Fruitière des Suchaux

LES FINS - 1 rue des Tilleuls

☎ 03 81 67 00 86

La fromagerie 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 libre, parcours aménagé et vidéo. Visite guidée sur réservation.

Ouverture

Ouvert toute l'année du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 19h15 et le dimanche de 8h à 12h et de 14h à 19h15.

CARNET D'ADRESSES

Comté & fromages



Fromagerie 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.

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 Bonnetage

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

Visites et dégustations sur réservation uniquement.

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 fromagerie réunit des producteurs de lait locaux qui ont donné pour tâche 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.

Pas de visites le dimanche.

Ouverture

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



Fruitière du Russey

LE RUSSEY - 13 Rue du Marechal Leclerc

☎ 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 tous les jours, sauf lundi matin et dimanche après-midi.



Caves d'affinage du Fort de Saint-Antoine

SAINT-ANTOINE - Fort de Saint-Antoine

☎ 03 81 69 31 21

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. Cette cathédrale souterraine a déjà élevé plus d'un million de Comtés d'exception. Pénétrez au cœur de nos caves et découvrez les secrets de l'affinage lent ! Visites guidées sur réservation uniquement.

Ouverture

Visite sur réservation sur comte-petite/visiter-le-fort/

CARNET D'ADRESSES

Comté & fromages



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) avec possibilité de commander en ligne.

Ouverture

Ouvert lundi 9h à 12h
et de 15h à 18h. De
mardi à vendredi 8h-
12h15 et 14h-19h.
Le samedi non stop
8h - 18h30.



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

Magasin ouvert
7jours/7 de 9h à 19h
non-stop



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 avec un excellent comté affiné au Fort Saint-Antoine, du morbier.... et des fromages d'ailleurs, brebis, chèvres, etc. D'autres petits plaisirs, sucrés et salés sont à découvrir.

Ouverture

Ouvert du mardi au
samedi. Fermé lundi,
mercredi après-midi
et dimanche

PORTRAIT DE GENS D'ICI

Marie-Pierre Dodane

*Chevrière au Mont de Fuans où elle élève ses chèvres
et transforme le lait en fromages.*

La traite, un moment privilégié

Ce qui me plaît dans mon activité c'est d'être en contact avec des clients et d'être dans la nature avec mes animaux. La traite de mes chèvres est un moment privilégié de ma journée. C'est une relation particulière que j'entretiens avec elles. Elles sont vraiment très affectueuses et demandent aussi beaucoup d'attention.



On fait quand même un beau métier

Le métier de chevrière est très prenant. Il faut être vraiment passionné et avoir beaucoup de rigueur. Même s'il y a des jours où on doute quand on a des problèmes techniques en fromagerie, qu'il faut rééquilibrer des affinages, des acidités, c'est complexe, mais quand tout va bien on se dit qu'on fait quand même un beau métier.



Des souvenirs de lever de soleil, de brume

J'ai racheté cette ferme à mes grands-parents, ils étaient agriculteurs. J'y ai passé toute mon enfance, une partie de mon adolescence et puis j'ai eu la chance de pouvoir la racheter. Depuis toute petite, je venais à la ferme de mes grands-parents, j'ai toujours baigné dans l'agriculture. Mes vacances je les passais aussi avec mon grand-père. On partait tôt le matin en tracteur, traire les vaches, dans une petite loge qui est à 600 mètres de là avec des souvenirs de lever de soleil, de brume, de lait frais, de vaches qui se réveillent... ce sont de très beaux souvenirs.

Cette belle nature encore préservée à ce jour

Le Pays Horloger est particulièrement attachant, par ses paysages, ses belles fermes comtoises et aussi toute cette belle nature encore préservée à ce jour. Alors je rêve, plus tard d'un Pays Horloger profondément agricole où on pourra admirer ces belles Montbéliardes avec des chèvres aussi, parce qu'il faut quand même une ruralité un peu mélangée.

Et puis une nature qui garde ses terres agricoles en évitant de faire de grandes zones de constructions.

CARNET D'ADRESSES

Les produits de la ferme



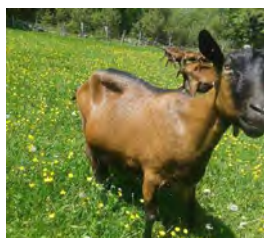
La Bergerie Coquelicot

VAUCLUSOTTE - 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



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.



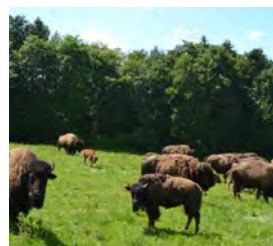
Escargots du Tartot

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

Visite sur rv du lundi
au vendredi à partir
de 14h30.
Dégustation sur table
au restaurant ouvert
le midi du lundi au
vendredi



Les bisons du Sachuron

DAMPRICHARD - Roichenoz
☎ 06 87 42 60 72

Dans cet élevage de bisons américains des plaines, vous pourrez goûter et acheter de la viande et charcuterie de bison. Les propriétaires vous conseilleront les meilleures recettes pour cuisiner à votre famille ou vos amis. Possibilité de visite de l'exploitation et restaurant sur place.

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.

 Paniers garnis
 Cartes cadeaux
 Souvenirs

OUVERT :
Du Mercredi au Dimanche



INCONTOURNABLES SALAISONS

La saucisse de Morteau

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.



En Pays Horloger

Sur les 29 salaisonnières 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.

Au menu : saucisse de Morteau

« Oh, mais si restez manger, je mets cuire une saucisse ». Que ce soit dans le frigo ou dans le congél' on en a toujours 1 ou 2 de côté au cas où on aurait des invités de dernière minute. Elle est toujours là, comme pour s'assurer de ne pas manquer de convivialité. Indispensable à nos repas, la saucisse de Morteau c'est aussi le joker des jours « qu'est-ce qu'on mange ? ». Elle s'accommode d'un rien : d'une salade, de pâtes, de pommes de terre et se décline de bien des manières. Bref on ne s'en lasse pas.



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.



2 rue les Coteys
25650 Gilley
03 81 43 33 03

Vente de salaisons franc-comtoises traditionnelles

**VENEZ VISITER NOTRE TUYÉ POUR DÉCOUVRIR LES SECRETS
DE FABRICATION DES PRODUITS DU HAUT-DOUBS !**

Découvrez notre saucisse de Morteau IGP



www.tuye-papagyby.com



[tuyepapagyby](https://www.instagram.com/tuyepapagyby)

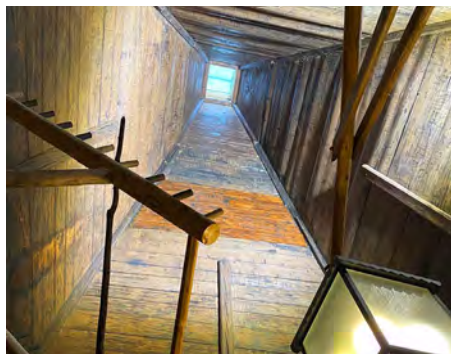


[Le Tuyé du Papy Gaby](https://www.facebook.com/LeTuyéduPapyGaby)

INCONTOURNABLES SALAISONS

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-
Châtelet
Tél. 03 81 68 86 90



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



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



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

CARNET D'ADRESSES

Les salaisons



Salaisons Renaudot - 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.



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.



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.



Tuyé du Papy Gaby

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 (dernier départ en visite 45 minutes avant la fermeture).

Ouverture

Ouvert toute l'année du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30 ; tous les jours de mai à octobre et pendant les vacances scolaires. Allumage du feu dans le tuyé tous les vendredis à 17h en juillet-août.

CARNET D'ADRESSES

Les 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.



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 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 mardi au jeudi
8h-12h et 15h et
19h. Vendredi 8h-12h
et 14h-19h. Samedi
07h30-12h et 14h-
17h30.



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) avec possibilité de commander en ligne.

Ouverture

Ouvert lundi 9h à 12h
et de 15h à 18h. De
mardi à vendredi 8h-
12h15 et 14h-19h.
Le samedi non stop
8h - 18h30.



Le Chalet Jacquet

MORTEAU - Route de Pontarlier
☎ 03 81 67 15 20

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

Ouverture

Magasin ouvert
7jours/7 de 9h à 19h
non-stop

RAFRAÎCHISSANTES

Les 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.



RECETTE

Cocktail fraîcheur

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, la boisson interdite

Accusée de rendre fou, cette boisson sulfureuse est née près d'ici, en Suisse, au XVIII^e 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.



CARNET D'ADRESSES

Les boissons locales



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 rafraîchissantes et des sirops intensément fruités. 40 parfums de sirop, 10 parfums de limonades et depuis récemment bière régionale artisanale "La rabasse".

Ouverture

Ouvert lundi au vendredi 8h-12h et 14h-19h, samedi 9h-12h et 14h-18h.



Les Chais du Val

LES FINS - 15 Rue Principale
☎ 03 81 44 19 80

C'est aux Fins, tout près de Morteau, que la cave à vin d'Emmanuel Vagneux vous ouvre ses portes. Entre cépages de qualité et bar à vin, la cave Les Chais du Val vous propose également une animation: cours d'œnologie deux fois par mois, les mercredis et/ou jeudis de 19h15 à 21h30, idéale si vous résidez sur les secteurs de Morteau, Pontarlier.

Ouverture

Ouvert mardi au vendredi 9h-12h et 14h-19h. Samedi 9h-12h et 14h-18h.



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, location de tirages pression... et de nombreuses idées cadeaux pour toutes les occasions.

Ouverture

Ouvert mardi au vendredi 9h-12h et 14h-19h, samedi 9h-12h et 14h-18h.



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 9h-12h et 13h30-18h. Mercredi et samedi 09h-12h.

MAISON *Rième*



Fabricant artisanal de sirops et limonades depuis 1921

25500 MORTEAU | Tel : +33 81 67 15 33 | www.riemeboissons.fr

CARNET D'ADRESSES

Les boissons locales



L'Atelier Sauvage

LANDRESSE -
☎ 06 32 84 91 26

L'atelier sauvage cultive et transforme une grande diversité de plantes aromatiques et médicinales au cœur d'un verger familial. Ces plantes sont destinées à fournir plusieurs activités l'herbier et la distillerie. Visites guidées sur réservation.



Distillerie Pierre Guy

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

Bienvenue au cœur 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

Fermeture de la distillerie tous les jours fériés de l'année.



Distillerie du Saut du Doubs

VILLERS-LE-LAC - Chemin du Saut du Doubs
☎ 06 21 70 74 96

Sur le site naturel du Saut du Doubs, découvrez une distillerie artisanale spécialisée dans la création d'Absinthe et de Gin. Sa décoration Belle Epoque et ses alambics en cuivre vous plongent dans l'univers de la Fée verte et des spiritueux.

Visite et dégustation gratuites sur réservation

Ouverture

Visites commentées sur réservation d'avril à octobre. Visites en libre accès durant les horaires d'ouverture.



RECETTE

Les crâpés d'Annette

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.

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.

Pour une grosse tablée* !

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.

**Vous pouvez diviser par 2 les ingrédients pour une consommation de crâpés raisonnable !*

1. Battre 6 œufs en omelette.
2. Ajouter 1 litre de lait.
3. Ajouter ensuite 3 cuillères à soupe de sucre et 1 cuillère à soupe de sel.
4. Petit à petit, incorporer la farine (de 800g à 1 kg) afin d'obtenir une pâte suffisamment épaisse.
5. Éplucher les pommes et couper-les en petits morceaux (émincés) et ajouter-les à la pâte.
6. Faire chauffer de l'huile dans une poêle à frire. Quand elle est bien chaude, verser une bonne cuillère à soupe de pâte dans l'huile, attendre que la pâte soit prise avant de les retourner et faire dorer à votre goût.

Conseils

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

Égoutter les crâpés sur du papier absorbant puis saupoudrer de sucre.



PÂTISSERIE LOCALE

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 alors toute la différence et transforme cette pâte en gâteau, le gâteau du ménage.

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



Les 3 lieux où manger nos gâteaux de ménage préférés



**La ferme-
auberge
du Tartot**

à Fournets-Luisans,
tél. 06 75 34 53 54



**La ferme-
auberge
des Louisots**

à Fournet-Blancheroche,
tél. 03 81 68 25 49



**Café
L'Eco'lette**

au Bizot,
tél. 09 83 63 29 25



RECETTE

Le gâteau de ménage

Il y a autant de recettes de gâteaux de ménage, qu'il y a de maisons en Pays Horloger. Merci à Mireille qui nous a bien gentiment donné la sienne.

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. Incorporer l'œuf au mélange, puis les liquides (encore légèrement tièdes).
4. Travailler la pâte pendant 3 min au robot avec la queue de cochon.
5. Laisser lever au moins 1h à 25°C (la pâte doit doubler de volume), couvrir d'un film alimentaire pour éviter l'assèchement de la pâte.
6. Séparer la pâte en boules et placer les sur les moules. Recouvrir d'un torchon fariné et d'un film alimentaire. Laisser lever 30 min.
7. Etendre 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 (pour le goumeau). Laisser lever 15 min, avec le torchon et le film alimentaire.
8. Allumer le four à 210°C.
9. Le goumeau : fouetter l'œuf, ajouter le sucre puis la crème.
10. Répandre le goumeau sur les galettes. Cuire dans un four préchauffé à 210°C pendant environ 12 à 15 min.

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.



CARNET D'ADRESSES

Les gourmandises



Boulangerie Bonnet

LES FINS - 21 rue principale
☎ 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 mardi à
vendredi 4h-19h,
samedi 4h-18h,
dimanche 8h-12h.



Le 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 lundi, mardi,
jeudi, vendredi
04h30-19h. Samedi
6h-18h30. Dimanche
6h-14h.



KLAUS Chocolatier Confiseur

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

Êtes-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

Boutique ouverte du
lundi au samedi
9h30-12h30 et
13h30-18h30.



Thomas Laresche Artisan Chocolatier

MORTEAU - 6 Place Carnot
☎ 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 mardi au
vendredi 9h30-12h30
et 13h30-18h30.
Samedi 9h30-12h30
et 13h30-17h30.



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.

RESTAURANT



4, Chemin de Dampjoux
25190 BIEF

03 81 96 53 01

www.auberge-fleurie-bief.com

aubergefleurie@orange.fr



Une cuisine fraîche et de saison

De nouvelles saveurs à venir découvrir toute l'année

Terrasse d'été





RECETTE

La croûte aux morilles

La morille est un champignon de printemps, qui fait partie des plus convoités ! C'est un peu notre truffe à nous. Champignon prestigieux au 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.

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. »





NOS COUPS DE CŒUR RESTAURANTS

Où goûter nos spécialités locales



La saucisse de Morteau

Une expérience unique, un spectacle vapoureux qui émane d'une cloche... Nulle part ailleurs on déguste la saucisse de cette manière ! Une découverte qui éveille les sens.



Le France à Villers-le-Lac,
tél. 03 81 68 00 06



La fondue

Quelques variantes gourmandes de fondue sont à déguster dans cette ancienne ferme, où l'on peut d'ailleurs visiter le tuyé.



Le Gey à Maîche,
tél. 03 81 64 02 74



Les rösti

Un restau charmant où manger des rösti, des vrais, qui accompagnent la poêlée, une découverte gourmande au beurre...



Le P'tit Caveau à Saint-Hippolyte,
tél. 06 89 15 38 56



La croûte aux morilles

La croûte aux morilles dès l'entrée, se décline ensuite avec les plats locaux ; un régal !



L'Auberge de la Motte aux Combes,
tél. 03 70 89 96 03

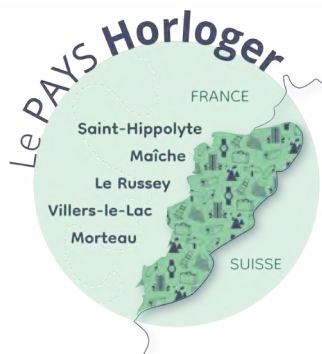


La truite

Au bord du Dessoubre, le restaurant dispose de son propre vivier.



Le Truite du Moulin à Cour-Saint-Maurice,
tél. 03 81 44 30 59



Le Pays Horloger, une destination au cœur du Parc naturel régional du Doubs Horloger dans les Montagnes du Jura



RETROUVEZ D'AVANTAGE D'INFORMATIONS
dans nos guides, nos bureaux et sur notre site internet.



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



Saint-Hippolyte,
Place de l'Hôtel de Ville,
tél. 03 81 96 58 00 (fermé en hiver)



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

Retrouvez-nous sur

www.pays-horloger.com



@destinationpayshorloger



#payshorloger

Je suis un guide sobre,
imprimé en quantité raisonnée
par un imprimeur éco certifié
et je suis diffusé de manière ciblée.



Mettez-moi dans d'autres mains
pour les inviter à découvrir le Pays Horloger
ou déposez-moi dans une
de nos boîtes aux lettres ou alors
laissez-moi chez votre hébergeur.

100%

IMAGINÉ | CONÇU | IMPRIMÉ
en

PAYS HORLOGER

Édition, rédaction : Office de Tourisme du Pays Horloger. 2025.

Crédits photo : ©Hugues Droz, ©Corinne Vasselet - BFC Tourisme, ©Michel Joly - BFC Tourisme, ©PaysHorloger

Impression :