

La Gastronomie

CONNAISSEZ-VOUS VRAIMENT LA GASTRONOMIE JURASSIENNE ?

A. Consommateurs de Comté : parmi ces 6 pays, quels sont les trois plus gros importateurs de Comté ?
Les Etats-Unis - L'Allemagne - La Norvège - Le Japon - Les Pays-Bas - La Belgique

B. Les «fumés» jurassiens : la charcuterie est généralement fumée au bois de hêtre. En Franche-Comté, deux autres essences sont autorisées. Lesquelles ?
L'acacia - Le sapin - Le frêne - Le bouleau - L'épicéa

C. Spécialités culinaires : parmi ces différents plats, un seul n'est pas une spécialité jurassienne. Lequel ?
Croûte aux champignons - Truite au Vin Jaune - Pintade aux raisins - Crêpes aux noix et liqueur de sapin - Ecrevisses à la crème - Choucroute au Vin Blanc - Saucisse de Morteau - Sabayon de framboises au Vin de Paille - Fricassée d'escargots au Savagnin - Poulet au Vin Jaune et aux morilles

RÉPONSES : **A.** Parmi les consommateurs étrangers, *les Américains, les Allemands et les Belges* sont les principaux amateurs de Comté.

B. Autorisés seulement en Franche-Comté, *le sapin et l'épicéa* contribuent à donner cette saveur particulière aux jambons et saucisses.

C. Il s'agit bien sûr de *la choucroute*, une spécialité de nos voisins alsaciens.

➔ Des saveurs authentiques.

Volailles de Bresse, poissons de nos lacs et de nos rivières, fumés de nos montagnes, morilles, crème fraîche et fromages de nos «fruitières», fruits et légumes de nos plaines, Vin Jaune, Vin de Paille ou Macvin de nos Côtes du Jura... Nous avons la chance de disposer d'une **large gamme de produits du terroir** : des saveurs authentiques, qui reflètent bien la **personnalité du Jura**.



Coq au Vin Jaune et morilles.



Ph. Christian Michel

De bons moments au pied de la Collégiale de Dole.

➔ Une cuisine généreuse, inventive et originale.

Chacun à leur façon, nos Chefs savent sublimer les produits régionaux : qu'elle soit traditionnelle ou plus contemporaine, **la gastronomie jurassienne** est toujours surprenante, et nos visiteurs apprennent vite à l'apprécier à sa juste saveur... **Cuisine inventive, accueil chaleureux, tarifs raisonnables...** il n'en faut pas plus pour faire un convive heureux !



Michel Bailly dans ses œuvres.

Ph. CDT Jura