

Dans ce cours :

- Carte et ressources
- Les spécialités culinaires et recettes
- Les bonnes tables et Les chefs connus
- Les sites internet

Les ressources régionales

Véritable carrefour européen la Franche-Comté est située à l'est de la France, entre la Bourgogne et les limites de l'Allemagne et de la Suisse. Cette région de 16 202 km² compte environ 1 120 000 habitants et elle regroupe quatre départements :

- **le Doubs (25), préfecture Besançon.**
- **Le Jura (39), préfecture Lons-le-Saunier.**
- **La haute Saône (70), préfecture Vesoul.**
- **Le territoire de Belfort (90), préfecture Belfort.**

Principaux produits

produits de l'élevage

boeuf de Franche-Comté, vaches laitières de race Montbéliarde.

Porc franc-comtois.

Volaille de Bugey, volaille de Bresse (AOC)

canard sauvage, grives, perdreaux, faisans, lièvre, sanglier, chevreuil, cerf.

Produits de l'agriculture et de la cueillette.

Légumes de Bugey, gardons, épinard, navets, haricots gris.

Champignons sauvages : morilles, mousseron, chanterelle, trompettes de la mort.

Noisette, châtaignes.

Cerise griotte de Fougerolles, myrtille, airelles, fraise des bois, framboise, baie de genévrier, prunelle, poire, pommes.

Produits de la pêche

Anguilles, carpes de la Saône, brochets du Doubs, truites de l'Ain, sandres, ombles communs, écrevisses, grenouille.

Produits élaborés.

Charcuterie de montagne, salaisons et viandes de porc fumé.

Jésus et saucisse de Morteau, saucisse de Montbéliard, jambon fumé du haut Doubs, jambon de luxeuil les bains, jambon cuit à l'os, rilette comtoise fumée, langue de bœuf fumé, Bresi. Miel d'acacia, de tilleul, d'épicéa. Pain d'épice, biscuits de montbozon, pâte de coings.

Produits laitiers

comté (AOC), Mont d'or du haut Doubs (AOC), emmental grand cru (LR), bleue de Gex (AOC), cancoillotte, carrés de l'Est, Mamirolle, Serra, morbier.

Boissons

vin rouges, blanc, jaune, mousseux champagnisés, vin de paille.

Vin de pays de Franche-Comté (Arbois, côtes du Jura, l'étoile, château Chalon (AOC)).

Eau-de-vie de marc de Franche-Comté (AOC), eau-de-vie de aentiane.

La carte



Les spécialités régionales

Soupe aux cerises, de grenouilles, au vin, de gaudes.

Croûte aux morilles, forestières.

Truites au vin d'Arbois, brochets à la Vésulienne.

Écrevisses à la crème.

Escargots aux noisettes.

Coq au vin jaune, poulet encroûte à la Vésulienne.

Poulet aux écrevisses, canard sauvage à la sauce infernale, potée jurassienne, Jésus de Morteau vigneronne.

Pain aux oeufs, tarte de goumeau, gaufres comtoises, Charlotte aux pommes franc-comtoises.

Les recettes

Soupe aux cerises,

Velouté léger (roux blanc, mouillé à l'eau additionnée de griottes dénoyautées, de sucre et de Kirch. Ce sert accompagné de croûtons généralement avant un plat de gibier.

Gaudes,

Farine de maïs torréfiée (grillée). Bouillie de céréales grillées (bouillie de Turquie, le maïs était appelé blé de Turquie).

Écrevisses à la crème

Écrevisse châtée revenue au beurre avec des échalotes grises ciselées et du vin jaune. Mouiller à la crème et réduire la cuisson.

Escargots aux noisettes

Escargots de Bourgogne garnie d'un beurre d'escargot additionné de noisettes mondées et concassées.

Brochets à la vésulienne

Spécialité de la région de Vesoul. Le broché ou tout autre poissons d'eau douce et rôti au four recouvert d'un hachis d'échalotes, de champignons et d'ail revenu à la poêle. Le poisson est accompagné d'une saucière de beurre fondu persillé.

Potée comtoise

Cette potée comme toutes les autres potées régionales utilisent de produits invariables : le lard demi-sel et le chou. La particularité de la potée comtoise résidait dans l'utilisation de viande fumée (palette de porc, travers), de saucisse de Morteau et en plus des légumes traditionnels, des panais et des haricots verts.

Escalope de veau au comté

Escalope de veau pané surmonté d'une tranche de jambon fumé et d'une tranche de comté également panées. Cuire au four jusqu'à coloration de la mie de pain arrosée de beurre noisette.

Pain aux œufs

Nom régional de la crème caramel.

Saucisse de Morteau

Saucisses fumées à la sciure de résineux. Issu de porc franc-comtois. Elle se reconnaît à la cheville en bois à l'une de ses extrémités. Poids moyen de 300 à 350 g

Saucisse de Montbéliard

Plus petites (150 à 180 g), plus maigre et moins fumé que celle de Morteau.

Les bonnes tables de la région

Restaurant Jean-Paul Jeunet à Arbois (39)
chef : Jean-Paul Jeunet.

Auberge De la roche à Morteau (25)
chef : Philippe Feuvrier

Château de Vauchoux à Vauchoux (70)
chef : Jean-Michel Turin.

Menu Régional

Croquettes jurassiennes (beignets au comté)

Jésus de Morteau poché vigneronne

Volaille de Bresse aux morilles

Assortiment de fromages franc-comtois affinés

Petit baba au Mac vint du Jura

Produits ayant obtenu un signe officiel

Volaille de Bresse (AOC)

Comté (AOC)

Mont d'or (AOC)

bleue de Gex (AOC) Vin d'Arbois, château Chalon, l'étoile, côtes du Jura, Macvin du Jura (AOC)

Kirch de Fougerolles

Eau-de-vie de marc ordinaire de Franche-Comté (AOR)

Eau-de-vie ordinaire de Franche-Comté (AOR)