



les3Comtois



Département Export : Interval

Bureau France

1-3 rue Pavlov - Bât. 11
ZAC des Bruyères
78190 Trappes, France
Tél. + 33 (0) 1 34 89 06 02
Fax. + 33 (0) 1 34 89 23 66
contact[at]intervalexport.com

USA Office

C/o Overseas - Miss Diane Sauvage
2200 Fletcher avenue, 3rd Floor
Fort Lee, NJ 07024, USA
Tel : + 1 (201) 585 2157
Fax : + 1 (201) 585 8575
diane[at]intervalexport.com

UK Office (c/o QST)

1 William Gardens
Smallfield, Horley
Surrey RH6 9EN, United Kingdom
Tel + 44 (0) 1737 306 083
Fax. + 44 (0) 8709 749 468
contact[at]intervalexport.com

L'ENTREPRISE

Les 3 Comtois:

- cette association a été constituée par deux des plus célèbres affineurs du Jura: les **Fromageries Arnaud** et la maison **Rivoire-Jacquemin (le plus vieil affineur de comté)**
- c'est aujourd'hui une référence en termes de tradition lait cru et d'AOC de Franche-Comté, avec leur Comté, Morbier, Vacherin Mont d'Or et Bleu de Gex



Chacune des deux maisons mères affine des Comtés **depuis plus de 100 ans**, collectés auprès de petites fruitières. Afin de mieux répondre aux exigences de la distribution moderne et de l'export, elles ont décidé de s'associer 10 ans auparavant. Avec 8500 T de Comté, les 3 Comtois représentent actuellement environ **20 % de la production**.

Localisés à **Poligny**, petite ville près de Lons le Saulnier (connue comme la capitale du Comté en France), les 3 Comtois ont bâti leur développement en priorisant la qualité. Ils ont rassemblés tant de médailles lors des 20 dernières années, en Comté, Morbier AOC lait cru, Bleu de Gex et Mont d'Or, au Concours Général Agricole de Paris, et dans les concours régionaux, que seules les médailles d'Or ont le droit d'être exposées dans la salle de réunion !

Les Fromageries Arnaud sont l'une des seules sociétés en France à avoir obtenu **le Grand Prix D'excellence du Concours Général Agricole de Paris**, dû au nombre de médailles collectées au fil des ans. Au total, les **3 Comtois** ont récemment récolté:

- 2006: 8 médailles pour le Comté, 1 médaille pour le Bleu de Gex
- 2007: 3 médailles d'or, 3 médailles d'argent et 3 médailles de bronze pour le Comté, 1 médaille d'argent pour le Vacherin Mont d'Or. Au **World Cheese Award de Londres**: 1 médaille d'or pour le Morbier A.O.C., 1 médaille d'or pour le Vacherin Mont d'Or
- 2008 : Médaille d'Or en Morbier AOC. 3 Médailles d'Argent en Comté. 4 Médailles de Bronze en Comté

COMTE

Nos performances résultent de plusieurs facteurs :

- Nous sommes spécialistes de fromages de montagne, produit avec des laits collectés à plus de 600 m d'altitude;
 - Les Fromageries Arnaud sont spécialisées dans les Comté Extra-affinés, avec un stock moyen de 20 millions d'Euros de fromages, et un affinage moyen de 10 mois avec certains fromages que nous poussons jusqu'à 3 ans. Nous avons été les premiers à introduire de vieux Comtés (10 mois et plus) à l'export. Depuis, les ventes en produits affinés sont sollicités car les consommateurs attendaient des produits au goût authentique;
 - Les Fromageries Arnaud ont le grand avantage de se fournir auprès de 35 fromageries locales, travaillant toujours de façon traditionnelle et formant leur personnel pour garder cette tradition;
- notre unité d'affinage centrale est située dans les montagnes du Jura, à une altitude de 1150 mètres. Il s'agit du **Fort des Rousses**, un ancien fort militaire de plus de 200 ans, construit par Napoléon sous 15 mètres de terre et de cailloux, et reconverti depuis par Jean-Charles Arnaud en caves d'affinage historiques. Nous serions heureux de vous faire visiter ce lieu extraordinaire, le second fort le plus grand de France. Les conditions d'affinage sont ici idéales: les voûtes confèrent une circulation d'air naturelle et garantit une texture douce, comme l'air n'est pas soufflé, les fromages ne se dessèchent pas, le tout allié à une température constante tout au long de l'année quelque soient les conditions extérieures;
- nos comtés sont disponibles en meules, pointes et portions. Nous pouvons également vous proposer du Comté **biologique**.

VACHERIN MONT D'OR

- notre Vacherin Mont d'Or est produit dans le village de Longevilles Mont d'Or, et donc fabriqué **sur la montagne même du Mont d'Or**;
- il est toujours cerclé manuellement avant saumurage avec une sangle en épicéa du Jura (et non importée des Pays de l'Est);
- il est fabriqué **dans le plus pur respect de la tradition**, dans des bassines de cuivre, utilisant le moulage par gravité (et non par pompage) afin de préserver la texture du caillé qui sera fantastique une fois le produit fini.
- la fromagerie est mono produit et ne fonctionne qu'en saison pour le Mont d'Or;
- notre Mont d'Or a **un taux d'extrait sec plus important** qui lui confère une meilleure tenue dans le temps;
- enfin, grâce à une collecte de lait par camions équipés de citernes indépendantes, et à la fabrication en cuve de cuivre donc par lots séparés et non continus, nous sommes en mesure de fournir une sécurité alimentaire hors du commun : **chaque lot fait l'objet d'analyses libératoires et la traçabilité est totale** jusqu'à la source depuis le numéro de lot du produit fini. Par conséquent, notre fromagerie qui a été certifiée par les autorités européennes, est l'une des seules unités de production capable de suivre les normes d'hygiène requises sur des marchés strictes en matière d'import comme le Royaume-Uni, le Japon ...

Si vous souhaitez un affinage « sur mesure », nous devons travailler avec des préavis de 15 jours.

Nous restons à votre entière disposition pour toute question ou renseignement complémentaire.

Sincères salutations,

L'Equipe Interval

BON APPETIT



Carpaccio de Comté et de Thon

Ingrédients (1 p.): 70g de Comté - 70 g de thon – Huile d'olive – Vinaigre Balsamique – Poivre – Fleur de sel

Préparation: Couper le Comté en fines tranches. Faire mariner le Comté dans l'huile d'olive et le vinaigre balsamique pendant 30 min. Couper le thon en fines tranches. Retirer le Comté de la marinade – Superposer les tranches de Comté et de thon sur une assiette. Verser la marinade sur le carpaccio. Ajouter le poivre et la Fleur de sel

Source: www.comte.be



Fondue au Mobier

Ingrédients (4 p.): 800 g de Morbier – 20 cl de vin blanc

sec – 1 càc de fécule de pomme de terre – 100 g de lardons fumés – sel, poivre, noix de muscade

Préparation: Couper le Morbier en lamelles. Faire revenir les lardons à la poêle. Mettre le vin dans un caquelon. Le faire chauffer et ajouter le Morbier. Saler, poivrer, rajouter une pincée de noix de muscade, incorporer la fécule et remuer pour obtenir une pâte homogène. Juste avant de servir ajouter les lardons puis servir avec du pain de campagne coupé en cubes.

Source : www.untraitdecaractere.com