

LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE EN RÉGION

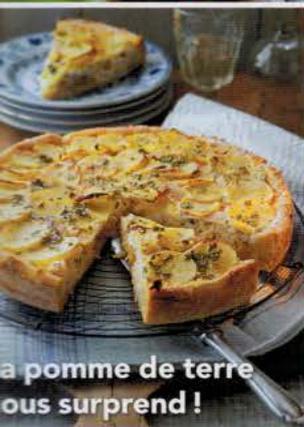
# ESPRIT *d'ici*

Nature • Cuisine • Maison • Jardin • Tourisme

N° 22 • Sept.-octobre 2015



petits rongeurs  
au regard perçant



La pomme de terre  
vous surprend !



sous le feu... le verre



*Panier gourmand  
et flamboyant*

## L'automne et ses trésors

### Les Cévennes à dos d'âne, pourquoi pas ?

### Un village 100 % bio, ça existe !

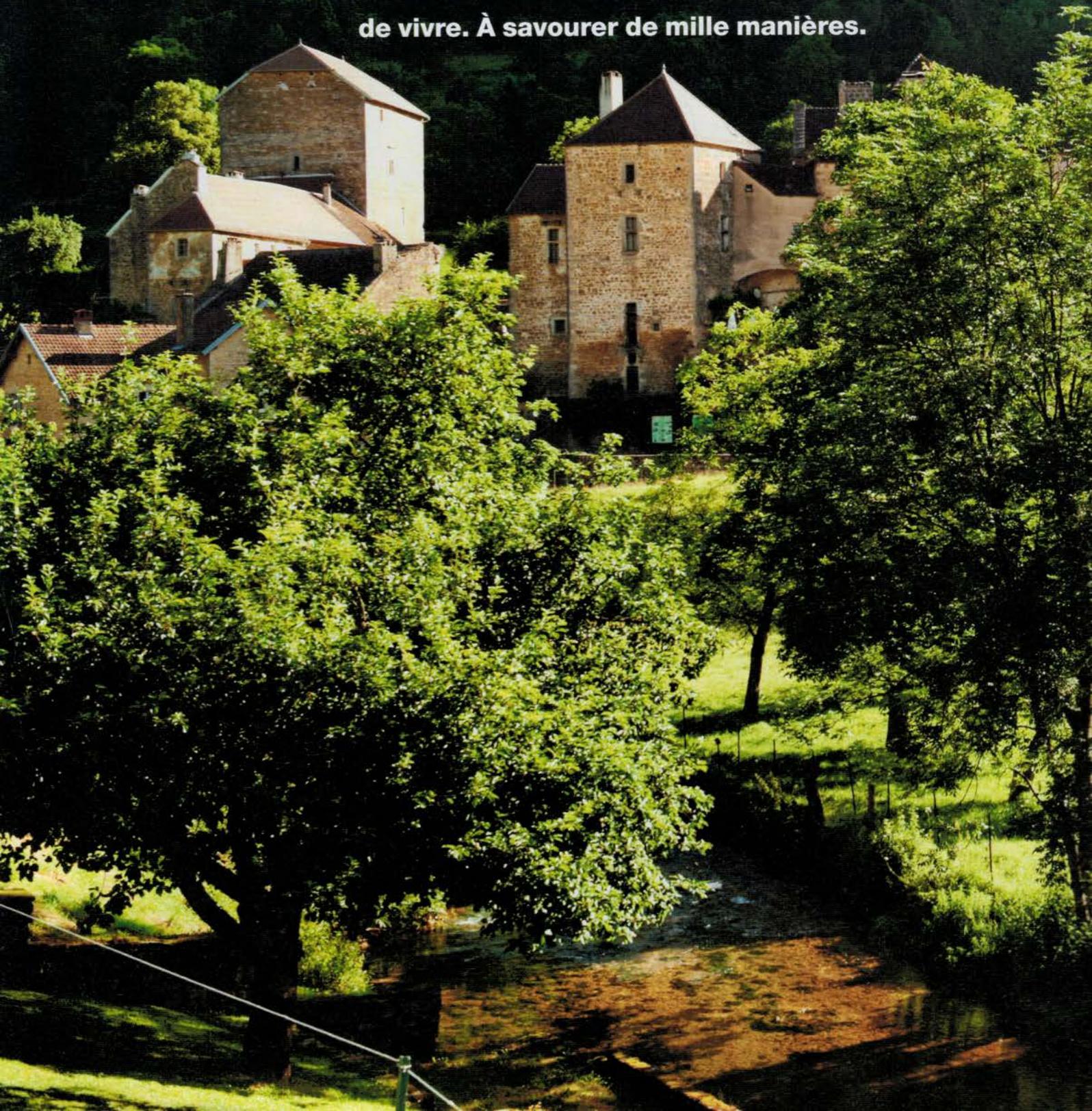
### Un vendangeur nous livre ses secrets





# Le Jura sur un plateau

**De cascades vertigineuses en vignobles, une douce  
flânerie au cœur d'un terroir qui conjugue nature et art  
de vivre. À savourer de mille manières.**



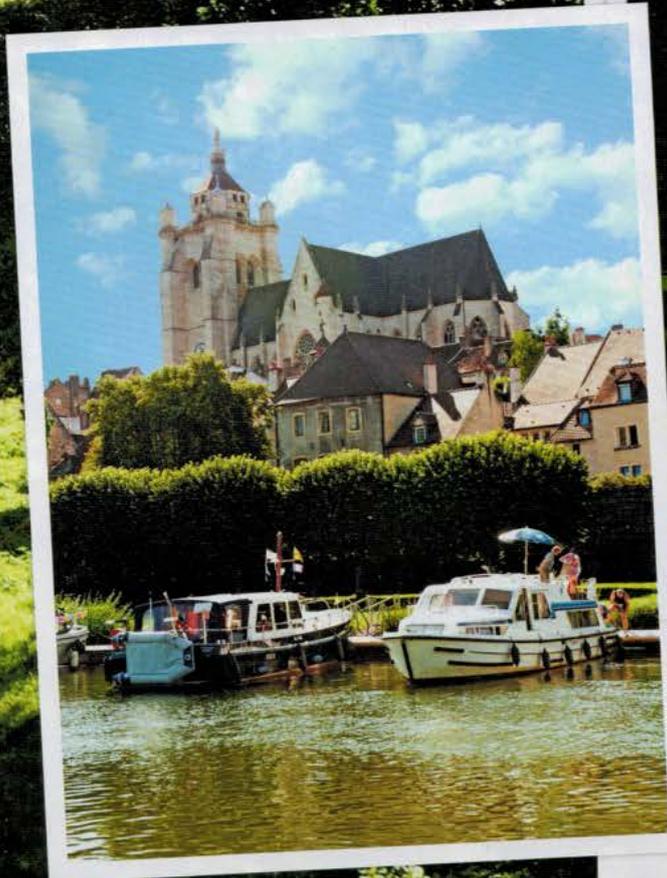
Baume-les-Messieurs  
et son abbaye sont situés aux  
confins de trois reculées,  
ces vallées typiques  
du paysage jurassien.



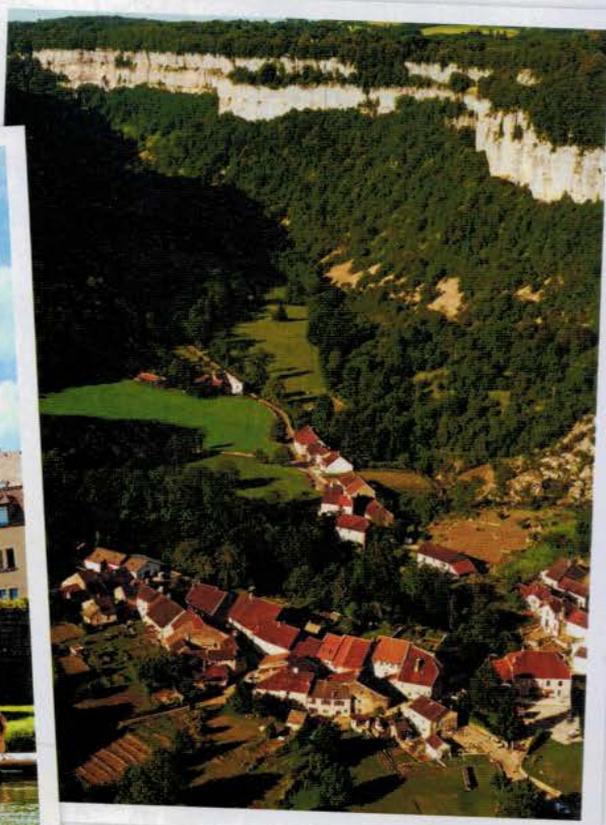
La beauté du voyage ne se mesure pas au nombre de kilomètres parcourus! Au survol en surface, préférez l'exploration en profondeur. Pas question ici de vous embarquer dans une illusoire découverte exhaustive du Jura, mais bien de vous raconter par le menu l'un de ses pays les plus attachants, le Revermont, et ses alentours. Sur les premiers contreforts du massif jurassien, il dessine une géographie superbe et variée, parfois douce, parfois abrupte et spectaculaire. Ici, vous pouvez profiter d'une nature formidable et d'un patrimoine extrêmement riche : architectural, avec de nombreux villages séduisants, ou encore gastronomique avec un garde-manger bien rempli, nourri de produits très variés.

### Le pays d'Arbois, étape gourmande

Interdiction d'ignorer Arbois! Patrie de Louis Pasteur, cette cité de caractère lovée autour de sa tour Gloriette et de son église Saint-Just est encerclée par les vignes. Il faut franchir les petits ponts sur la Cuisance ou musarder au hasard de ses placettes et de ses ruelles, bordées de maisons vigneronnes, pour en saisir tout le charme. Et pousser la porte d'une flopée d'adresses ultra-gourmandes. Toquez par exemple à celle du Domaine de la Tournelle. Produisant des vins qui sont parmi les plus convaincants du Jura – blanc, rouge, jaune, paille –, Évelyne et Pascal Clairet ont aussi créé un ■■■



Depuis la ville  
de Dole, on peut  
embarquer pour  
une promenade  
en bateau  
sur le Doubs.



Les hautes falaises du cirque  
de Baume-les-Messieurs offrent  
un panorama à couper le souffle.



Les paysages  
verdoyants  
du Revermont  
incitent à la flânerie  
et à la découverte.



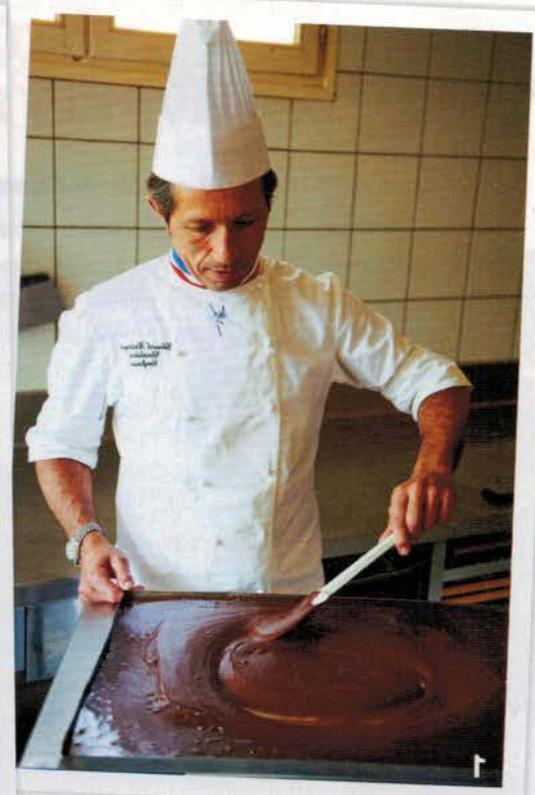
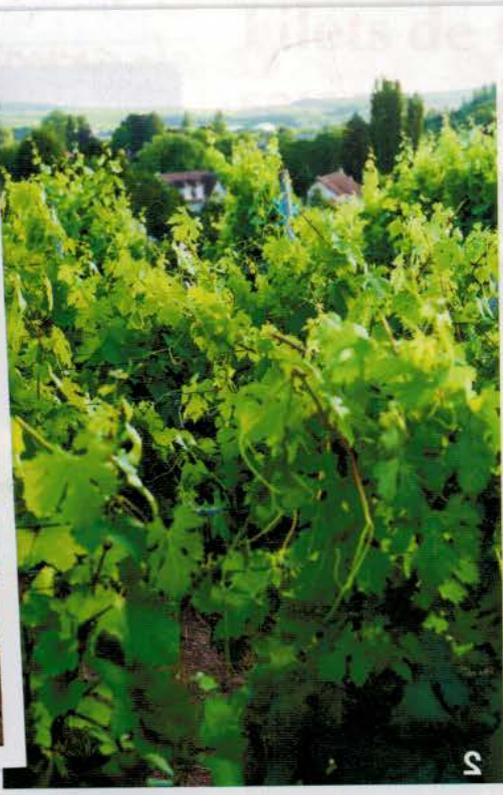
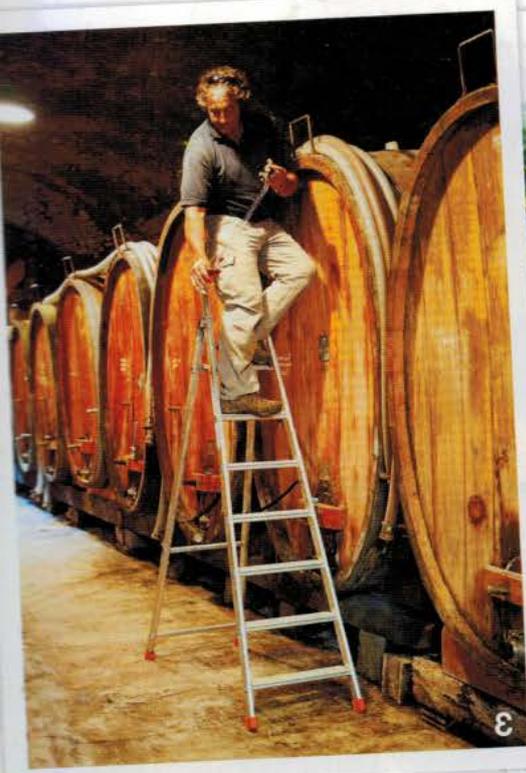
Les vaches montbéliardes fournissent le lait nécessaire aux fromages jurassiens

■ ■ ■ adorbale caveau de dégustation aux airs de café à l'ancienne. À quelques minutes à pied, sous les arcades de la place de la Liberté, vit et travaille l'un des plus fameux chocolatiers-bâtisseurs de l'Hexagone. Le nom de ce meilleur ouvrier de France, Édouard Hirsinger (voir Esprit d'ici n° 19), héritier d'une lignée d'arisans du sucre remontant à 1900. Dans la jolie boutique familiale postée sous les arcades, on trouve le Graal du cacao avec, par exemple, une pochée baptisée « Quattro » pour ses quatre textures différentes. Avec autant d'atouts, on n'a aucune envie de s'échapper d'Arbois ! Et pourtant, rendez-vous à La Ferté, pour découvrir la brasserie bio La Franche, montée en 2005 : derrière des noms de cuvées amusants – La Franche d'en bas, La Franche ipane, La Franche profonde... – se cachent des bières blanches, ambrées et brunes raffinées ou plus complexes, et des créations originales comme La Farsse blonde au vin jaune.

### De la fruitière à la rivière

En passant un peu dans la plaine pressée, le paysage se fait plus doux. Au cœur du bourg de Pleure, la petite fruitière est pilotée par Bruno Sommer qui, tous les matins, collecte le lait de huit producteurs pour fabriquer le fameux comté AOC (appellation d'origine contrôlée), la star du Jura. Ici on est aussi sur le

**Lâcher la voiture, c'est possible !**  
Le Jura se prête à tous les moyens de locomotion. Pour les marcheurs et les randonneurs, la région ne compte pas moins de 2300 kilomètres de sentiers balisés, dont les fameux itinéraires de l'Échappée jurassienne et de la Grande Traversée du Jura. Pour les fous de « la petite reine », les possibilités sont aussi nombreuses : 2000 kilomètres de routes pour les cyclotouristes, 1930 kilomètres de sentiers balisés pour les vététistes, 100 kilomètres de voies vertes, un itinéraire Eurovélo... Le Jura a d'ailleurs été élu « destination vélo de l'année 2015 » par la Fédération française de cyclotourisme ! [www.jura-tourisme.com](http://www.jura-tourisme.com)



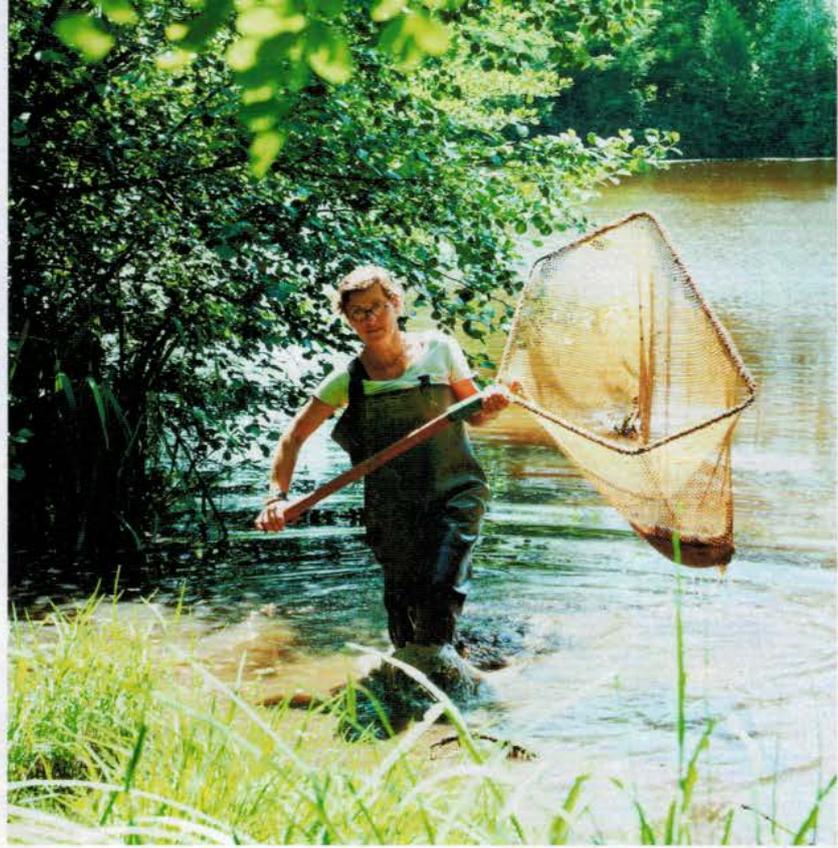
3. Dans la cave savagnin, poulsard, trousseau et charbonnais du domaine de La Tourneille, Pascal Clairat veille à la maturation de vins d'Arbois blanc et rouge, mais aussi de vin jaune et de vin de balle que l'on peut déguster dans le distrot attendant.

1. Meilleur ouvrier de France, Édouard Hirsinger pratique l'art de la chocolaterie à Arbois, dans l'établissement fondé en 1900 par son arrière-grand-père. 2. Le Revemont produit des vins de caractère à partir de ses cépages de prédilection, pinot noir,

■■■ territoire de Christine Roubez, de La Pisciculture du Marais. Dans ses étangs, elle élève des carpes en milieu naturel, avec un souci qualitatif permanent et dans le respect de l'environnement, puis les fume et les transforme dans son petit laboratoire. Elle propose à la vente directe des filets fumés, des rillettes de carpe ou encore des goujonnettes pour la friture. Après cette incursion en Bresse, retour à Arbois, que l'on peut aussi quitter par le sud. À peine sortie de la ville, la route des vins grimpe vers le village de poche et de charme de Pupillin. Au Grapiot, Julie et Samuel Richardet patronnent avec gentillesse l'un des restaurants les plus agréables du coin: un lumineux décor de néo-bistrot prolongé d'une terrasse haut perchée, une cuisine alerte qui fouette le terroir régional au goût du siècle, et une cave pertinente loin d'être exclusivement jurassienne.

### De vignes en prodigieux belvédères

L'itinéraire louvoie ensuite joliment entre les vignes jusqu'à Poligny, où plusieurs caves d'affinage de comté sont ouvertes à la visite. En poussant vers le sud, on s'écarte un peu du Revermont. Direction Granges-sur-Baume, d'abord, et la fromagerie artisanale Poulet: dans la boutique attenante à l'atelier de fabrication, elle présente ses formidables morbiers pleins de caractère, son beurre moulu à la main et quelques imparables produits de la région. Juste à côté, un petit belvédère ouvre ■■■



Dans son élevage en milieu naturel, au nord de la Bresse jurassienne, Christine Roubez pêche carpes, gardons, tanches et brochets selon les méthodes traditionnelles, à l'aide de sennes, de larges filets.



## Filets de truite, sauce aux écrevisses

Pour 8 personnes. Préparation : 45 mn. Cuisson : 1 h.

8 filets de truite. 50 g de farine. 1 litre d'huile de friture. Sel. Poivre.

Pour la sauce : 500 g d'écrevisses. 1 bulbe de fenouil. 2 gousses d'ail. 2 carottes. 1 branche de thym. 1 feuille de laurier. 2 c. à soupe d'huile d'olive. 10 cl de cognac. 30 cl de crème liquide. 3 c. à soupe de concentré de tomates. 20 cl de vin blanc. 1 litre de bouillon de légumes.

1. Émincez le fenouil et les carottes pelées. Dégermez l'ail.
2. Pochez 3 mn les écrevisses dans le bouillon de légumes. Laissez-les refroidir et décortiquez-les.
3. Faites suer les carcasses à feu vif avec le fenouil, les carottes et l'ail entier dans l'huile d'olive (réservez la chair des écrevisses pour d'autres recettes). Ajoutez le cognac et faites flamber. Ajoutez le concentré de tomates, le vin blanc, le thym et le laurier. Couvrez d'eau à hauteur. Faites cuire à frémissement pendant 30 mn.
4. Passez la préparation au chinois, en appuyant fortement avec une cuillère. Remettez la sauce sur le feu et faites réduire de moitié. Ajoutez la crème et rectifiez l'assaisonnement, réservez.
5. Ôtez les arêtes des filets de truite et coupez-les en lamelles de 2 cm de largeur (veillez à ce qu'elles aient la même taille afin que la cuisson soit régulière). Farinez-les et ôtez-en l'excédent.
6. Faites frire le poisson dans l'huile portée à 170 °C jusqu'à légère coloration. Égouttez sur du papier absorbant.
7. Salez et servez aussitôt avec la sauce chaude.



Quand les ruelles  
d'Arbois en fête  
prennent des airs  
d'Italie...

*Entre villes médiévales et lumineux  
paysages, laissez agir le charme du Jura.*



Les vignobles  
épousent les coteaux  
vallonnés et s'étendent  
à perte de vue.