

DE DOLE À ARBOIS, BALADE SUR LES PREMIÈRES MARCHES DU JURA

LOIN DE TOUT, PRÈS DE NOUS, LE JURA EST UNE TERRE AUTHENTIQUE À DÉCOUVRIR OU À REDÉCOUVRIR POUR S'AÉRER LES NEURONES, OUVRIR SES POUMONS ET SE RÉGALER. Textes et photos Sophie Menut Yovanovitch

Du celte « jor » qui signifie forêt, le Jura est un nom bien trouvé pour une région où la nature est reine et les arbres bien plus nombreux que les habitants. Amis en mal d'authenticité et de nature, filez là-bas. À n'importe quelle saison, la région s'offre en toute simplicité. Amateurs de vieilles pierres, de randonnées, de vins étonnants, vous y trouverez votre bonheur. Si paysages et bourgades donnent l'impression de ne pas avoir changé depuis longtemps, de nouveaux projets, nouveaux acteurs, jeunes passionnés redessinent la gastronomie et, tranquillement, le territoire évolue sans perdre son cachet. Chacune de ses villes et bourgades recèle de pépites dans leurs murs et des artisans ravis d'accueillir les visiteurs autour d'une dégustation. Entre la richesse du patrimoine historique des cités, les balades dans la nature, les visites viticoles, vous n'allez pas chômer.

LA PETITE DOLOISE, A DOLE

Quel gap entre son métier de greffière et celui de biscuitière aujourd'hui. Cette reconversion professionnelle semble épanouir Virginie qui a délaissé l'ordre judiciaire pour mettre la main à la pâte. Formée par l'ancienne propriétaire qui lui a transmis ses secrets, elle propose une vingtaine de biscuits qui vont des shortbreads aux biscuits aux noisettes, aux épices, au chanvre, des cookies aux flocons d'avoine, aux cranberries... Vous l'aurez compris, ici tout est artisanal, les produits super bien sourcés comme cette farine de Gaudes locale, obtenue à base d'épis de maïs entiers torréfiés et qui sert à l'élaboration de certains biscuits.



LE CAVEAU DE BACCHUS, A MONTIGNY-LES-ARSURES

Si vous dites à Vincent que vous venez de notre part et que vous aimez la singularité des vins du Jura, le vigneron prendra de son précieux temps pour vous accueillir. Il faut dire qu'il n'arrête pas entre ses 5 hectares de vignes en bio et le chai, avec son fils, tout comme lui travaillait aux côtés de Lucien - son père, dit Bacchus - qui nous a quittés en 2021. Vincent propose six cuvées issues de plus de dix lieux-dits différents élaborées en mono cépages ou en parcelles. Il travaille les longues fermentations et macérations sur levures indigènes, qui apportent suavité, longueur et gourmandise à ses vins. Il faudra goûter son Trousseau 2015, profond et velouté, bien mieux que des mots.



LA BRÛLERIE COMTOISE, A DOLE

Après avoir été professeur dans la restauration, Yoann Bride a décidé de se consacrer à sa passion pour le café en ouvrant La Brûlerie comtoise, fin 2019. S'il fournit de nombreux chefs (parmi lesquels, Alain Ducasse), il s'attache à partager ses découvertes et démontrer pourquoi boire des cafés équitables. Ici, on trouve des cafés en sac, en vrac, en grains (dont certains, affinés dans des fûts de vin de paille ou de sauternes), moulus, en dosettes... et la torréfaction est maison. Arrêt vivement conseillé, que l'on soit amateur ou que l'on veuille en apprendre plus.

Photo page précédente : Stéphane Godin/Jura Tourisme



LES CHAMBRES DU PARC, A MONNIÈRES

Avec l'envie de changer et de réussir un nouveau pari, Nell et Clément ont acquis cette immense bâtisse, à cinq minutes de Dole. Ancienne sergenterie des Templiers, il leur a fallu deux ans et demi de travaux pour la transformer, sans ôter son cachet historique. Le parc qui l'entoure, la piscine, l'enclos des animaux façon arche de Noé, l'espace détente, les trois confortables chambres (gîte en projet), le petit-déjeuner proposé avec une large gamme de produits locaux, l'accueil plus que sympathique des hôtes... Bonne pioche, vous êtes au bon endroit pour découvrir le territoire. Le soir : planches, soupe de saison maison bien sûr. *Chambres à partir de 125 €.*



LA TABLE DE PERRAUD, A LONS-LE-SAUNIER

Hugo et Gabriel étaient employés du restaurant avant de le racheter, en 2017. Le premier en salle, le deuxième en cuisine. Ils viennent de racheter la boucherie voisine pour s'agrandir et créer deux salles, tout en conservant le cachet. Dans chacune d'entre elles, pierres et poutres apparentes; on joue au coude-à-coude et chacun semble se connaître. Tous les classiques du répertoire régional se retrouvent dans des assiettes généreuses servies sur la terrasse aux beaux jours.



POULET AUX MORILLES

POUR 4 PERS. Faites gonfler 50 g de morilles séchées dans 1 grand bol d'eau chaude et rincez-les soigneusement. Hachez 1 oignon jaune et divisez 4 carottes en 4 dans la longueur. Faites dorer le poulet coupé en morceaux dans 1 grande cocotte avec un peu d'huile. Retirez-le et, à la place, faites blondir l'oignon dans un peu de beurre. Remettez les morceaux de poulet, saupoudrez avec un peu de farine, versez 25 cl de vin jaune, laissez-le s'évaporer un peu avant de verser 25 cl de crème fraîche, les morilles et les carottes. Salez, poivrez et laissez cuire à petit feu 40 min. 5 min avant de servir, rajoutez 1 trait de vin jaune. Décorez avec des brins de ciboulette et les premières asperges.

HÔTEL ET RESTAURANT LA CHAUMIÈRE, A DOLE

Le chef Joël Césari a eu mille vies - ou en tout cas, assez d'expériences - dans la restauration pour avoir envie de revenir au pays ouvrir sa Chaumière. Étoilé depuis quatorze ans, lui qui a monté sa première affaire à 25 ans a compris ce que ses clients attendent. Dans la vaste salle, les tables sont assez espacées pour se régaler en toute intimité d'une cuisine qui met en valeur le local et la nature avec une extrême modernité. La carte des vins fait un clin d'œil appuyé à ceux de la région et les dix-neuf chambres dont l'établissement dispose devraient permettre de s'en régaler sans risques. La semaine, la carte joue le côté bistrot et devient gastronomique le week-end. *Menu bistrot à partir de 38 €, table étoilée à partir de 118 €.*



LE BISTRÔNÔME, À ARBOIS

Lisa et Jérôme se sont rencontrés dans les cuisines du grand chef local Jean-Paul Jeunet. Elle, avait roulé sa bosse de pâtissière dans les restaurants étoilés de Bretagne et de Paris. Ensemble, ils ont décidé d'ouvrir leur propre affaire, il y a quatre ans. Dans leur joli restaurant aux teintes adoucies par le bois blond des tables et du parquet et les couleurs claires du mur, on se régale avec vue sur la rivière. En cuisine, Jérôme aime travailler les herbes locales, jouer sur l'acidité, les vinaigres et, bien sûr, les produits locaux. Elle prépare des desserts au goût vrai et sans chichi. Ils posent le tout sur des assiettes en verre recuit aux motifs végétaux, élaborées par une artiste locale. De la haute gastronomie à prix doux. *Menu à midi à partir de 23 €, le soir à partir de 32 €.*

L'APPARTEMENT, À LONS-LE-SAULNIER

Marie était DRH dans une grande entreprise. Un cancer et des nouvelles résolutions plus tard, elle trouve cet appartement dans un hôtel particulier datant de 1750, qu'elle reconvertit en une unique chambre d'hôtes. On ne peut qu'être sous le charme, une fois grimpé l'escalier en corolle, lorsqu'on rencontre Marie, ses yeux bleus et sa gentillesse, puis les lieux. Chinoise et collectionneuse invétérée, elle a le talent de mélanger les genres et a posé quelques-unes de ses trouvailles dans le salon attenant à la vaste chambre douillette. Une salle de bain Art déco complète cet endroit un peu caché qu'on aimerait garder pour soi. Le mantra de Marie ? La fraternité, que l'on sent dans les bonnes ondes que projette son si joli appartement. *À partir de 135 €.*



Sophie Menuf' Yovanovitch

TRUITES FARCIES AUX MORILLES

POUR 4 PERS. Faites tremper 50 g de morilles séchées dans 1 grand bol d'eau chaude. Rincez-les plusieurs fois et conservez un peu de leur eau de trempage. Faites suer 2 échalotes hachées dans un peu de beurre, ajoutez les morilles émincées et un peu d'eau conservée. Laissez cuire jusqu'à évaporation. Ajoutez 2 brins de persil ciselés et assaisonnez. Répartissez le mélange aux morilles sur 4 filets de truite sans peau. Posez 1 filet sur chaque filet et emprisonnez-les hermétiquement dans 1 feuille de papier film pour former 4 boudins. Faites-les pocher 10 min dans 1 casserole d'eau frémissante. Faites réduire de moitié 10 cl de fumet de poisson avec 10 cl de crème liquide, 10 cl de bouillon de poule et 10 cl de vin jaune à feu doux. Assaisonnez. Ôtez délicatement le film des boudins de truite et servez-les avec la sauce bien chaude. Décorez avec quelques morilles conservées.



CHOCOLATIER BENETOT, À DOLE

Si les amateurs connaissent sans doute l'incontournable boutique Hirsinger, à Arbois, ils trouveront encore de la place dans leur cabas pour passer chez Damien Benetot, à Dole, et vivre le temps d'une bouchée un retour en enfance. Ici, les sucettes de guimauve au chocolat se déclinent en plusieurs saveurs. Le samedi après-midi, le pâtissier propose des cours dans son nouvel atelier. Les gourmands apprennent à confectionner un gâteau et repartent avec.



DU PAIN SUR LES PLANCHES, À MESNAY

Anne-Claire était œnologue avant de passer son CAP boulangerie, avec l'envie de s'installer et de pratiquer un métier manuel en rapport avec l'univers de la fermentation qu'elle connaissait bien avec le monde du vin. Pour élaborer ses miches de pain, pétries à la main, elle pratique une fermentation longue avec très peu de levain, une méthode qui les rend très digestes. Elle a commencé à approvisionner un réseau d'amis, puis son talent et le bouche-à-oreille ont fait le reste. On peut désormais commander ses pains et aller les chercher dans les points relais où elle les dépose. Une fille d'aujourd'hui, qui reprend les bonnes habitudes d'antan pour éviter le gaspillage et encourager la durabilité.



HÔTEL CARMEL 1643, À ARBOIS

Ce qui était un ancien carmel s'est réinventé pour laisser place à un hôtel aux chambres un brin monacal, clin d'œil à la première destination du bâtiment, situé en plein centre de la ville. La salle de restaurant à des allures théâtrales : poutres aux plafonds, vastes luminaires métalliques couleur or brossé, table d'hôtes au plateau de bois noir laqué, soutenu par des demi-colonnes de pierre, verrerie rouge sang. Pourtant, nulle emphase dans des assiettes bistrotières qui s'inspirent du monde pour régaler les hôtes. Accueil adorable.



PIANET HUMBEY, À LONS-LE-SAULNIER

Cela fait quarante ans que la petite échoppe d'Émilie et Pascal régale tous les gourmands. Eux, sont arrivés là il y a sept ans, avec leurs 140 variétés de fromage venant de toutes nos régions. Six experts sont là pour conseiller les clients et préparer de magnifiques planches à emporter qui font saliver ceux qui attendent leur tour. On repart avec un choix pointu souvent composé de fromages rares et de quelques bricolets maison (gaufres craquantes très fines au comté) et puis, tiens, on y ajoute une bouteille de vin du coin. Le bonheur n'est pas si compliqué, parfois.

DOMAINE PIGNIER, A MONTAIGU

C'est une fratrie qui est aux commandes des 14 hectares de ce domaine en biodynamie fondés par les moines chartreux, au XIII^e siècle. La famille l'a acheté à l'église il y a sept générations. C'est un peu d'histoire qui se raconte lorsqu'on descend les marches humides de la cave composée de plafonds de pierre en ogive. Jean-Etienne Pignier n'a pas son pareil pour raconter le pays et ses vins pendant la dégustation. Gamay blanc, chardonnay et savagnin sous voile, vin jaune et vin de paille, toutes les richesses défilent dans les verres et on boit ses paroles tout autant que les liquides.



LA SUCRERIE, À ARBOIS

C'était un pari, pour Célia et Guillaume, dans notre monde qui tire à boulets rouges sur le sucre, d'ouvrir cette confiserie juste après le confinement. Avaient-ils compris notre besoin de douceurs ? Ici, il y en a à foison, toutes made in Jura. Les friandises d'antan sont en majesté avec les nougates, les florentins, les guimauves, les pâtes de fruits. Toutes sont élaborées sans colorants. À côté de ces bouchées, on vient s'approvisionner en confitures et pâte à tartiner au chocolat, sans oublier leur fameux Caramel à L'O, élaboré avec l'eau thermale de Salins-Bains. La grande spécialité hautement addictive, au même titre que le sourire des hôtes de la maison est le « Biounie », inspiré du brownie et à base de noisettes et de raisins secs macérés dans du savagnin.

LE BOUCHON DU CHÂTEAU, A CHÂTEAU-CHALON

Il faut gravir la côte qui mène au magnifique village et prendre le temps d'admirer la vue sur les vignes en coteaux qui produisent le mythique chateau-chalon, avant de pousser la porte du restaurant. Lucie et Olivier s'étaient rencontrés dans la région avant de tenter l'aventure anglaise et d'installer un restaurant à Birmingham pendant dix ans. L'envie de se rapprocher de leur famille leur fait traverser la Manche pour les Alpes et Méribel jusqu'en 2019, quand ils acquièrent cette ancienne ferme aux murs de pierre, se lancent dans des travaux pharaoniques dont ils partagent les souvenirs dans un grand album photo. Pourtant, le visiteur a la sensation que le lieu a toujours été, chaleureux, décoré de plafonds de bois et de fauteuils moelleux en velours.



Sophie Meunier-Yovanovitch

CÉLERISOTTO AUX CHAMPIGNONS

POUR 4 PERS. Épluchez et coupez 1 céleri en cubes de 0,5 cm env. Épluchez et coupez 1 oignon en morceaux. Faites cuire les cubes de céleri recouverts de **bouillon de légumes** avec 5 cl de **vin blanc** et les cubes d'oignons, en surveillant la cuisson. Lorsque les légumes sont fondants, retirez le bouillon s'il en reste et ajoutez 50 g de **beurre** et 50 g de **parmesan râpé**. Assaisonnez et gardez au chaud. Coupez une dizaine de **champignons de Paris** en lamelles et faites-les revenir dans 30 g de **beurre** avec 1 pincée d'**herbes de Provence** et un peu de **piment doux**. Mélangez les 2 compositions et servez bien chaud, accompagné de purées de légumes et de graines germées.



LE LOCAL, À DOLE

Julien Brunet a ouvert son restaurant en 2019 et s'est vite constitué une clientèle d'habités. Il faut dire que l'on se sent bien, ici, au bord du canal des Tanneurs. On se relaxe dans des fauteuils en velours autour des tables en bois blond et on se régale de plats généreux comme l'œuf parfait, les nems de canard confit, le filet de bœuf aux morilles, sauce vin jaune. Aux beaux jours, la terrasse est une invitation à la détente.



MAISON RAMEL, À DOLE

Le temps semble s'être arrêté il y a quarante ans, lorsque la maison a été créée. On imagine que les gens du coin ont dû faire appel au service « réception » du traiteur pour organiser fiançailles, mariages, communions. Nous sommes fans des aspics de jambon ou saumon, des pamplemousses cocktail, coquilles Saint-Jacques au gratin, bouchées à la reine, poitrine fumée au vin jaune... dont les recettes ont tendance à se perdre et qui, ici, sont préparées de la façon la plus classique et généreuse possible. On se déplace aussi pour la spécialité de la maison depuis l'ouverture : le saumon mariné (du saumon coupé très finement et mariné dans un mélange de citron, échalotes et baies roses pendant 48 heures). Alexandre Ramel est en place pour continuer l'aventure.

LE BISTROT DES CLAQUETS, À ARBOIS

Rachel a travaillé ici pendant huit ans avant de reprendre l'affaire, il y a deux ans. C'est dire qu'elle connaissait bien sa clientèle ! Elle s'est mise aux fourneaux et propose un plat unique et différent chaque jour. Les habitués savent que le mercredi, c'est végétarien, le vendredi : frites maison avec boulettes. Le claquet, cette petite fleur des champs qui ne se prend pas au sérieux. C'est exactement ce que l'on ressent lorsqu'on pénètre dans ce lieu sans prétention, à la déco seventies, gaie et chaleureuse. Le soir autour des planches de charcuteries et des salades de crudités, on suppose que la dégustation des vins du coin et d'ailleurs doit s'éterniser.



VINS & VINAIGRES PHILIPPE GONET, À ARBOIS

Philippe est revenu dans sa maison natale pour lui donner un coup de propre, en 1994. Dans la bibliothèque d'en face, il est tombé sur une étude de Pasteur sur les vinaigres. Cela l'a passionné et il s'est lancé dans leur élaboration. Pour faire un bon vinaigre il faut « une bonne ambiance », nous dit-il. Il faut croire que sa maison avait tout ce qu'il fallait. Ses vinaigres sont des élixirs à base des cépages de sa région et des spécialités comme le vin jaune, le macvin, le vin de paille. Son « Jurabalsam » vous fera oublier les mauvais balsamiques de supermarché. Toutes ces pépites aromatiseront vos vinaigrettes et réveilleront une sauce avec beaucoup de finesse.

DOMAINE DE MONTBOURGEOU, À L'ÉTOILE

Nicole Deriaux travaille ce beau domaine bien connu des amateurs, avec ses deux fils César et Baptiste. Il faut prendre rendez-vous pour une dégustation au caveau doublée d'une balade dans les parcelles de vignes toutes proches et, qui sait, peut-être même goûter les vins directement tirés des fûts. Si vous avez de la chance, peut-être vous assiérez-vous autour de la table pour continuer la conversation parce que, dans des maisons comme celle-là, cela fait du bien de prendre son temps.



DOLE À CROQUER

L'office de tourisme a lancé une belle initiative pour savourer la ville à son gré. Le pass « Dole à croquer » permet de découvrir le patrimoine historique, les commerçants et artisans du centre-ville tout en dégustant des produits locaux. Pass « Grand Croc », 16 € les dix dégustations ; pass « Petit Croc », 9 € les cinq dégustations. Plus d'informations en ligne.

RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE

INFORMATIONS

commerciales

PUBLICITÉ



À vos fourneaux !

La Cornué est un compromis idéal pour les fins gourmets qui souhaitent profiter de l'excellence des pianos La Cornue® sans pour autant s'équiper d'un fourneau haute-couture. Un four à convection, des brûleurs haute-performance ou à induction, différentes combinaisons de couleurs et de finitions offrent autant de plaisir pour les yeux que pour les papilles ! À découvrir sur le site.

www.lacornue.com

Les capsules gourmandes

Afin de toujours s'adapter aux goûts et aux attentes des consommateurs, L'OR Espresso lance une toute nouvelle gamme de capsules aromatisées. Gourmande et délicate, cette gamme proposée en format de 10 capsules est déclinée en trois saveurs : caramel, vanille et chocolat. Prix public conseillé : 3,39 € la boîte de 10 capsules. Disponible en grandes et moyennes surfaces et sur le site.

www.loresspresso.com



Des cuvées d'exception

RSRV est une collection de cinq champagnes Grands Crus de la Maison Mumm qui, depuis leur création en 1838, étaient réservés à un cercle de proches. Pendant près de 200 ans, chaque Président de la Maison Mumm a entretenu cet héritage et remettait personnellement les meilleures cuvées. Le Chef de cave indiquait qu'elles étaient réservées en inscrivant les initiales 'RSRV' sur les bouteilles. Ces cinq champagnes expriment le terroir de cette Maison et son savoir-faire. À partir de 49 € sur le site.



www.rsrv.fr

Sophie Merut Yovanovitch

Gin français

La marque Vivant est reconnue pour son implication environnementale et la qualité de ses produits. Son gin Iris fait figure d'exception sur le marché, avec 98,92 % de matières premières produites en France. Associant bergamote, verveine citronnée, racine d'iris et sauge, il affirme un caractère bien trempé : un profil suave et envoûtant de fraîcheur. Le portrait sur la bouteille évoque la déesse Iris, porteuse de bonnes nouvelles, dont sans doute celle de ce gin français engagé aux saveurs puissantes.

www.alcools-vivant.com

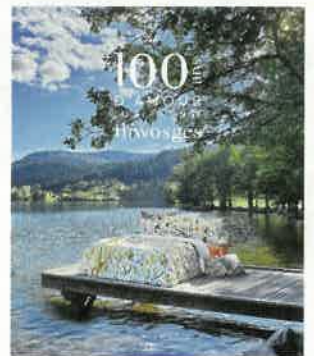


100 ans d'amour du beau linge

C'est une grande année pour la marque vosgienne Linvosges qui célèbre un siècle d'expertise et de création, mélange de tradition et de modernité. La nouvelle collection Printemps/Été 2023 met à l'honneur la nature, les belles matières, les jolies finitions et les motifs délicats. Une véritable déclaration d'amour au beau linge ! Plus d'informations sur le site.



www.linvosges.com



Pièce maîtresse de la cuisine



Le nouveau coloris de l'année Hibiscus par KitchenAid fait son show ! Un fuchsia vif à la finition mate, charismatique, étincelant et captivant, mais aussi terriblement gourmand. Ce robot sera une source d'inspiration pour toutes vos préparations culinaires, sachant capter le regard grâce à l'intensité de son pigment. Métal coulé. Made in USA. Doté du système de rotation à mouvement planétaire. Prix public indicatif : 849 €.

www.kitchenaid.fr