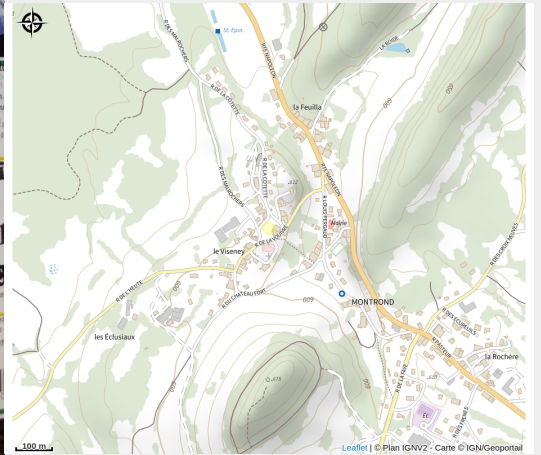


Au Comtois Courtois

Champagnole Nozeroy Jura



Crédit photo : Pages 26 à 31 Itinéraire gourmand - Au Comtois courtois (13) (Au comtois courtois)

Infos pratiques

Catégorie : Produits du terroir - vins

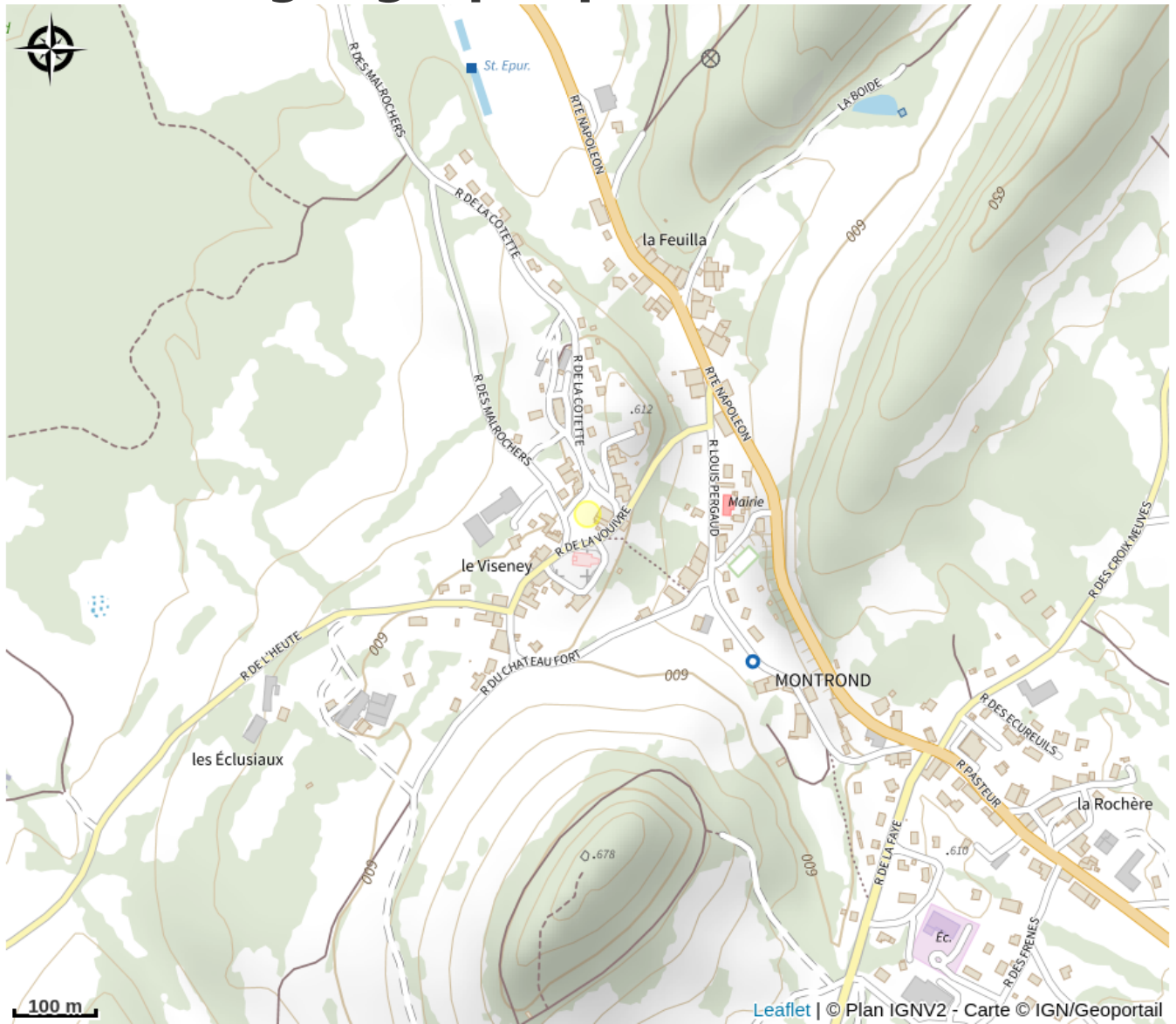
Description

Depuis près d'une vingtaine d'année, le couple Laurent et Véronique Courtois est aux commandes de l'entreprise familiale incontournable « Au Comtois Courtois ». Spécialisée dans la fabrication artisanale de confitures en tout genre, elle propose aux visiteurs de découvrir de nombreuses saveurs parfois complètement inattendues.

Les confitures sont produites, en majeure partie, avec des fruits originaires des terroirs de Franche-Comté achetés, dès que cela est possible, directement auprès de producteurs (fraises, mirabelles, cerises...). En parallèle, Laurent et Véronique pratiquent également la cueillette pour réaliser certains parfums comme ceux à base de pissenlits, sureaux ou framboises sauvages... Véronique prépare ensuite, soigneusement et toujours en petites séries, ses trésors culinaires qui ne contiennent aucun colorant ni conservateur et sont élaborés à partir de recettes et secrets hérités de grands-mères du village. La cuisson est aussi réalisée dans les règles de l'art au sein de bassines de cuivre rouge et à basse température, préservant ainsi les arômes et la qualité des ingrédients. Forts de ce gage de qualité, Laurent et Véronique ont décliné leur production et réalisent également des gelées à base de jus de fruits pressés par leurs soins ou composées à partir de vins du Jura : Macvin, vin jaune...

En vous rendant « Au Comtois Courtois », vous trouverez, bien sûr, des grands classiques comme la confiture d'abricots, de fraises ou de poires... mais aussi, des alliances originales qui sauront éveiller votre curiosité... Alors... Vous êtes plutôt framboises et absinthe, pommes au Marc du Jura, cassis et chocolat, myrtilles aux noisettes ou encore gelée de gentiane ? En vente à l'unité ou en coffret, le plus dur sera de choisir parmi ces préparations toutes plus exquises les unes que les autres !

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

Adresse :

2 rue de la Faye
39300 MONTROND

courtois_laurent@orange.fr

<http://www.confitures-courtois.com>