

Pique-nique à sensations...

Lors des Journées du Patrimoine à la Saline Royale d'Arc et Senans, nous vous proposons une petite réflexion gourmande alliant plaisir et curiosité autour d'un panier pique-nique.

Regardez les odeurs, buvez les sons, écoutez le piquant, frissonnez les textures, respirez le croquant, tapissez vos papilles, imprimez les couleurs... Bref, vous avez compris, amusez-vous avec vos sens, aiguisez-les et surtout écoutez-les !

Tentez aussi de mettre quelques mots sur vos sensations, exercice peu habituel. Il s'agit d'un jeu, laissez-vous aller, vous pouvez fermer les yeux pour mieux vous concentrer, Il n'y a pas de bonne ou mauvaise réponse, juste des sensations à trouver ou retrouver. Un animateur vous aidera à exprimer vos ressentis.



Plateau "poussés dans nos jardins"

- Commencez par prendre le fenouil, et goûtez-le tout en bouchant votre nez. Prenez le temps d'apprécier vos sensations, puis, débouchez le nez sans ouvrir la bouche... Que se passe-t-il ?!
- Vous pourrez goûter ensuite le melon sous ses 2 présentations. Surprenant ? Pourquoi ...
- La sauce de la salade est faite avec un ingrédient de nos jardins, le raifort. Etonnant, non ?

Plateau "séchés ou fumés dans notre région"

Salaisons et fumaisons sont des techniques traditionnelles séculaires de conservation.

Variations autour du Comté, tous les sens en éveil

Amusez-vous avec 3 Comté. Regardez-les, flairez-les, goûtez-les...

Fruitière des Pontets, sept. 10, affineur Rivoire
Fruitière de la Baroche, mars 10, affineur Jurafllore
Fruitière de Rix Trebieff, sept.09, affineur Petite

avec le fenouil -
avec la périlla -
avec la bourrache -

La couleur de la pâte, le grené de la croûte et son épaisseur sont différents. Quand vous les sentez, vous réalisez qu'ils ont chacun des spécificités qui vous retrouverez d'une manière encore plus marquée dans la bouche. Tout cela vous parle de la saison à laquelle le fromage a été fait, de son terroir et des conditions de son affinage, ainsi que de son âge. Si il est plus pâle, il s'agit d'un fromage d'hiver, lors de sa fabrication, les vaches étaient à l'étable, nourries au foin (le carotène présent dans l'herbe fraîche et colorant le lait ayant disparu dans le foin). Si il y a des petits cristaux, il s'agit de cristaux d'acides aminés résultants d'une très longue maturation en cave, donc indiquant que ce fromage est âgé...

Puis accordez-les avec... quelques graines de fenouil... une feuille de périlla... une fleur de bourrache...

Douceurs déroutantes

Pour finir, 2 desserts :

- Petite verrine de nos jardins. Regardez, de quel parfum pensez qu'il s'agit ? Sentez, êtes-vous toujours d'accord ? Et finalement, lorsque vous goûtez, que pensez-vous reconnaître ? Est-ce que cela vous plaît ?
- Moelleux chocolat. Goûtez-le, pensez-vous reconnaître un ingrédient inhabituel ?

Prenez le brin de menthe posé sur le gâteau, croquez dans le carré de chocolat tout en respirant la menthe placée sous votre nez. Que se passe-t-il ?...

La plupart des légumes, herbes aromatiques et graines proviennent de nos jardins.
Les Comté sont offerts par le Comité du Comté (www.comte.com).