



info@very-france.com

+33 (0)6 50 34 98 66

very-france.com

Agence & Atelier Pour Croisiéristes

VERY FRANCE

Rufey-sur-Seille, Jura, France



Dégustation de fromages & moutardes

Description

Voyagez au cœur de l'art culinaire français et embarquez pour une expérience gastronomique raffinée et inoubliable. Découvrez une animation enchanteresse qui met à l'honneur les trésors du fromage français, le mariage subtil du bon pain et la délicieuse moutarde de la maison Fallot.

Plongez dans l'univers envoûtant des fromages français, véritables joyaux du terroir. Laissez-vous transporter par leurs arômes délicats, leurs textures crémeuses et leurs saveurs exceptionnelles. Accompagnez ces délices du palais avec des pains croustillants, symboles de la boulangerie artisanale française.

Et pour parfaire cette expérience gustative, savourez la moutarde de la maison Fallot, une véritable icône de la gastronomie française. Sa palette de saveurs, allant de la douceur subtile à l'éclatant piquant, viendra réveiller vos papilles et sublimer chaque dégustation.

Laissez-vous guider par nos experts passionnés, qui vous dévoileront les secrets de chaque fromage, vous initieront aux accords parfaits avec le pain et vous feront découvrir les subtilités de la moutarde française. Plongez dans cette expérience authentique et laissez-vous transporter dans un tourbillon de plaisirs gustatifs à la française.

Réservez dès maintenant votre place pour cette animation fromagère qui célèbre la richesse et l'élégance de la cuisine française. Préparez-vous à vivre des instants de dégustation uniques, où la tradition, le savoir-faire et la passion se marient pour créer une expérience mémorable.

Options de prestation :

- Comté 10-12 mois d'affinage
- Comté 18-24 mois d'affinage
- Cancoillotte au vin Jaune
- Chèvre frais
- Tomme de montagne
- Moutarde de Dijon | Nature, Moutarde cassis de Dijon, Moutarde à l'ancienne
- 4 pains différents
- Animation vente de petits pots de moutarde Fallot

Le Comté, un fromage d'exception au cœur du Jura

Le Comté est l'un des fromages les plus anciens et les plus emblématiques de France. Sa fabrication remonte à plus de **1 000 ans**, dans les montagnes du Jura, où les villageois se sont organisés en coopératives, appelées **fruitières**, pour transformer le lait en grosses meules pouvant se conserver toute l'année.

Chaque meule de Comté est le reflet de son terroir : le **lait cru de vaches Montbéliardes ou Simmental** qui paissent librement dans les prairies fleuries lui donne des arômes uniques, variant selon les saisons.

Le Comté n'est pas seulement un fromage, c'est une véritable culture locale. Il bénéficie d'une **Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)** depuis 1958 et d'une **Appellation d'Origine Protégée (AOP)** au niveau européen, garantissant un savoir-faire ancestral et une qualité exceptionnelle.

Aujourd'hui, le Comté continue de rassembler et de raconter l'histoire des hommes et des paysages du Jura, en apportant à chaque bouchée une palette de saveurs fines, fruitées et parfois légèrement salées.

Category

1. Animation

Categorie

1. Animation

Date

19/12/2025

Circuit: Rhône, Saône **Type:** Atelier culinaire

Lieu: À bord **Durée:** 1h30

Nombre De Passagers: 160