Haut-Doubs (25) : le mont d’Or, le fromage d’hiver cerclé d’épicéa qui se mange à la cuillère

13/11/2026 à 11h30



Haut-Doubs (25) – Une spécialité de saison, un savoir-faire et une histoire à partager.

Une histoire de terroir

Il y a des fromages que l’on trouve toute l’année et d’autres que l’on attend. Le mont d’Or, fromage au lait cru du Haut-Doubs, fait partie de la deuxième famille. Dans les montagnes jurassiennes, son retour évoque l’automne, les premiers froids et la table réunie autour d’une boîte de bois.

La filière de l’AOP précise un calendrier strict : fabrication du 15 août au 15 mars, commercialisation du 10 septembre au 10 mai. En novembre, il est donc pleinement de saison. Ce n’est pas qu’un argument de vente : son histoire est liée au rythme des troupeaux et des fromageries de montagne.

Le fromage est fabriqué exclusivement dans le Haut-Doubs à plus de 700 mètres d’altitude. Une sangle d’épicéa entoure sa pâte souple ; des planches et une boîte du même bois accompagnent son affinage et sa présentation. Le mont d’Or a obtenu l’AOC en 1981 puis l’AOP en 1996, selon l’interprofession.

On peut le savourer à température ambiante, à la cuillère. Mais dans bien des maisons, on en fait aussi une « boîte chaude », dont la préparation embaume la cuisine et accompagne pommes de terre et charcuteries de Franche-Comté.

La recette à refaire chez soi

Pour : 4 personnes · **Préparation :** 10 à 15 min · **Cuisson :** 30 à 35 min

Ingrédients

- 1 mont d’Or AOP de 500 g dans sa boîte en bois
- 800 g à 1 kg de pommes de terre à chair ferme
- 1 saucisse de Morteau (facultatif)
- 5 cl de vin blanc du Jura, facultatifs
- Quelques tranches de jambon cru du Haut-Doubs
- Poivre fraîchement moulu

Préparation, étape par étape

1. Préchauffez le four à 220 °C. Brossez les pommes de terre et mettez-les à cuire entières avec leur peau dans l’eau frémissante, jusqu’à ce qu’une pointe de couteau y pénètre facilement.
2. Si vous servez de la saucisse de Morteau, faites-la cuire séparément dans une eau juste frémissante sans la percer, conformément aux indications du fabricant.
3. Retirez tout emballage plastique ou papier du fromage. Vérifiez que la boîte en bois est destinée à la cuisson

; posez-la dans un petit plat résistant à la chaleur, éventuellement protégée d’une feuille d’aluminium autour de l’extérieur.
4. Creusez une petite cavité au centre du fromage. Versez-y, si vous le souhaitez, les 5 cl de vin blanc. Poivrez légèrement.
5. Faites cuire 20 à 25 minutes, puis surveillez : la pâte doit devenir coulante et le dessus prendre une couleur dorée.
6. Servez aussitôt le fromage à la cuillère, sur les pommes de terre bien chaudes, avec la saucisse et les tranches de jambon. Une salade verte donne une agréable note de fraîcheur.

Le conseil de la maison

Choisissez une boîte adaptée à la cuisson au four et ne mettez jamais au four un emballage plastique. Le vin blanc peut être omis sans dénaturer le plaisir d’un fromage simplement fondu.

Sources et références

- Syndicat interprofessionnel du Mont d’Or AOP, calendrier et terroir
- Syndicat interprofessionnel, recette de la boîte chaude

Photographie illustrative de la spécialité : Contributeur Wikimedia Commons (voir page du fichier) / Wikimedia Commons (conditions de réutilisation détaillées sur la page du fichier). Image d’archive d’un plat, et non d’un événement du jour.