

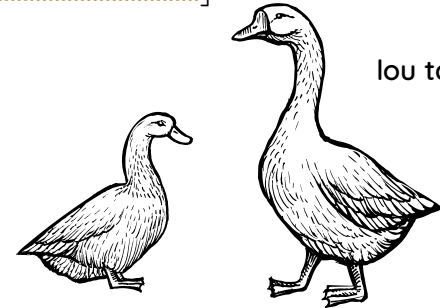
Jeu d'écriture : Les animaux en patois du Pays de Montbéliard

Deviner et inscrire le nom français des animaux à la suite des définitions ci-dessous. Trouver ensuite le nom patois correspondant dans la liste de mots indiqués à droite et placer ce dernier à la suite du mot français, attention il peut y avoir plusieurs solutions.

Solution disponible sur demande à l'Office de Tourisme

- Ruminant emblématique du Pays de Montbéliard : [..... /]
 Petit mammifère rongeur à grandes oreilles : [..... /]
 Batracien aux pattes postérieures longues et palmées et à peau lisse : [..... /]
 Porc élevé pour l'alimentation : [..... /]
 Oiseau palmipède domestique, bec large et ailes courtes et pointues : [..... /]
 Insecte dont la femelle pique la peau pour aspirer le sang : [..... /]
 Petit mammifère au corps recouvert de piquants : [..... /]
 Grand mammifère à crinière, animal de trait et de transport : [..... /]
 Petit mammifère rongeur au pelage roux et à la queue en panache : [..... /]
 Ruminant domestique qui aidait les paysans avant le tracteur : [..... /]
 Oiseau passereau au chant varié et harmonieux : [..... /]
 Petit mammifère rongeur au poil gris : [..... /]
 Oiseau palmipède au long cou, femelle du jars : [..... /]
 Mammifère ruminant à cornes arquées, apte à grimper et sauter : [..... /]
 Scarabée qui roule les excréments en boule : [..... /]
 Petit mammifère carnassier, bas sur pattes, de forme effilée : [..... /]
 Mammifère ruminant domestiqué, à toison laineuse et frisée : [..... /]
 Insecte sauteur, voisin du grillon et qui ravage les jardins : [..... /]
 Animal fabuleux qui se baigne dans les rivières comtoises : [..... /]
 Murin sobriquet des habitants d'Hérimoncourt : [..... /]

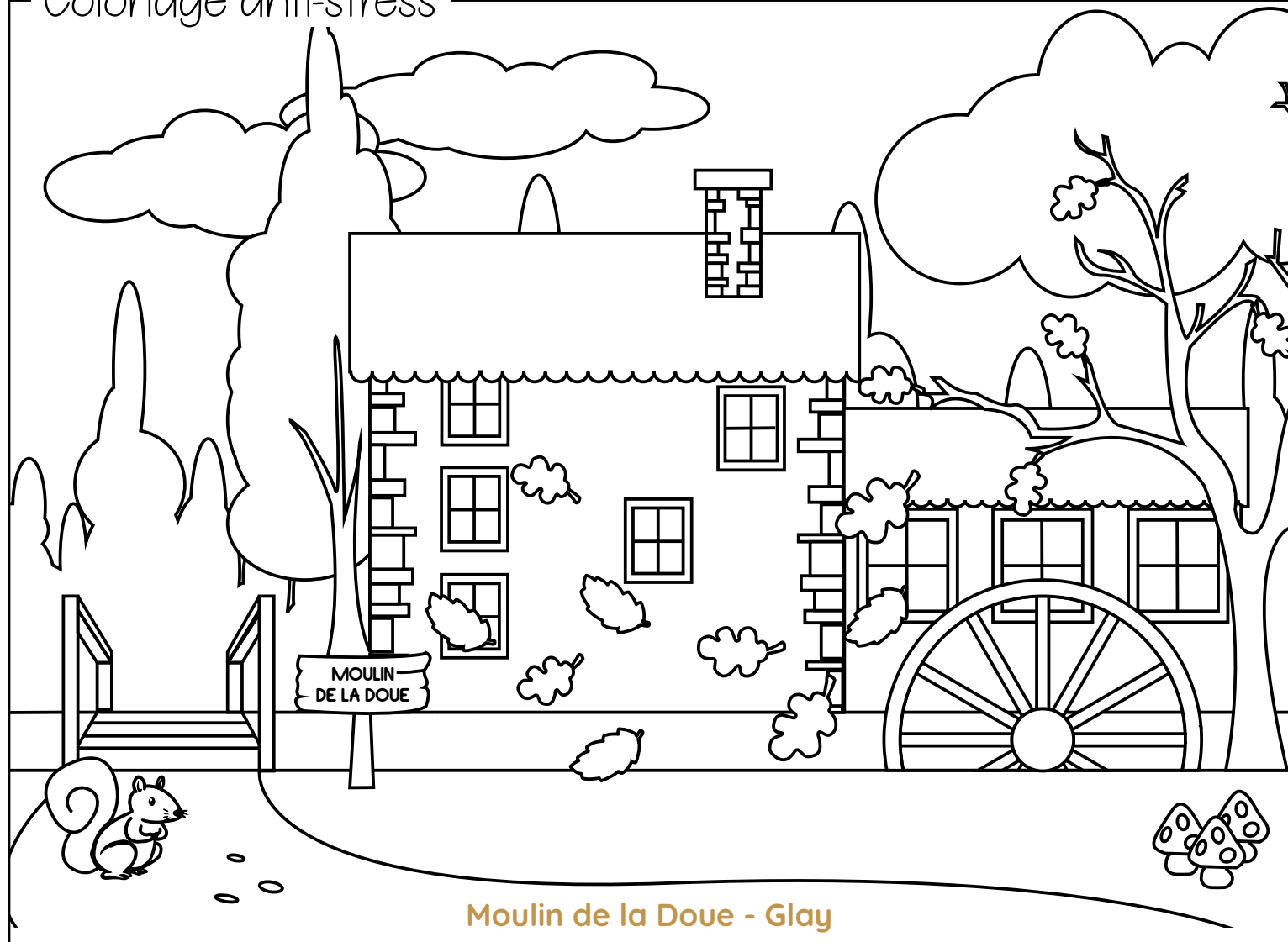
- lai raitte
 lou mour-de-pô
 lou tchouva
 lai berbis
 lai bouerotte
 lou bue
 lou ta / l'éritai
 lou creuille-bouset
 lou tyitre [quatre]
 lai vouivre
 l'ôye
 lai môtelle / lai vourpote
 lou tchait-gairiot
 lai vaitche
 lou goillot / lou pô
 lai gaisse / lai cobe
 lou queni
 lou bourrai
 lai raine
 lou tchanvétcheri



D'après Ch Contejean, « Patois de Montbéliard » (SEM 1982).

(avec l'aide de M. Jacques Monamy)

Coloriage anti-stress



Moulin de la Doue - Glay

PAYS DE MONTBÉLIARD TOURISME

1 rue Henri Mouhot - 25200 Montbéliard
 Tél. 03 81 94 45 60

accueil@paysdemontbeliard-tourisme.com

www.paysdemontbeliard-tourisme.com

Suivez-nous sur

- Facebook.com /paysdemontbeliard
- Instagram.com /pays_de_montbeliard_tourisme
- Twitter.com /montbetourisme
- LinkedIn.com /Pays de Montbéliard Tourisme



Vivre d'art, d'histoire et d'aventure

Une équipe vachement gentille !



Création graphique - Rédaction : Pays de Montbéliard Tourisme - septembre 2022 • Impression : L'Atelier de la Communication à Saint-Nabord, labellisé Imprim'Vert® - 7 000 exemplaires diffusés au Pays de Montbéliard • Crédits photos : Pays de Montbéliard Tourisme, Simon Daval. Toute reproduction totale et/ou partielle des pages de ce document est formellement interdite, publicité comprise, sauf autorisation. Papier certifié PEFC /10-31-3527.



Murmures au Pays de Montbéliard*

*En toute confiance, laissez-nous vous murmurer nos secrets, nos coups de coeur, nos bons plans... pour vous inviter à redécouvrir le Pays de Montbéliard.



Dans l'oeil du photographe



Entaille en couleurs par Raphaël LEVIN, Aérodyne France, www.aerodynefrance.fr Instagram @aerodynefrance

Le Pays de Montbéliard est riche d'une multitude de lieux intéressants. Son patrimoine est fourni, ce qui me permet de laisser libre cours à mon imagination. Du théâtre antique de Mandeure au canal du Rhône-au-Rhin, du château des ducs de Wurtemberg au Fort des Roches, et de nos différents plans d'eau jusqu'à nos belles forêts, la photographie aérienne m'a permis de redécouvrir ma région, et de l'apprécier sous un autre angle. Ce cliché « Entaille en couleurs » pris sur la route de Bondeval en direction de Blamont, me plaît particulièrement de par sa symétrie et ses couleurs automnales.

Cookies chocolat potiron

Recette proposée par les Amis du Vieux Seloncourt.

Pour 6 personnes prévoir :



1. Faire cuire le potiron à l'eau bouillante. Une fois cuit le réduire en purée.
2. Dans un récipient, mélanger la farine, le sucre, la levure, l'oeuf. Ajouter la purée de potiron et les pépites de chocolat. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
3. Faire des petits tas de la grosseur d'une cuillère à soupe sur une plaque beurrée.
4. Faire cuire 10 minutes thermostat 6 ou 180°.

Dans le Pays de Montbéliard, le mot patois utilisé pour le potiron ou la citrouille est la « **cosse** ».

Recueil de recettes disponible à l'Espace Charles Kieffer. Permanence des Amis du Vieux Seloncourt le mercredi de 14h à 17h. 6 rue d'Audincourt, 25230 Seloncourt

ASTUCE

Cuisez comme des chefs avec les ustensiles de cuisine en vente à la boutique de l'Office de Tourisme.

PORTRAIT DE LA MONTBÉLIARDE

Elle ponctue nos beaux paysages et inonde le Pays de Montbéliard de son bon lait...vous l'avez reconnue ? Notre bien tachetée Montbéliarde !

Reconnue officiellement en 1889 et défendue par des élus et la population locale, notre montbéliarde est aujourd'hui la première race fromagère de France. En effet, son nom est indissociable de nos délicieux fromages que sont le Comté et le Morbier. Sans Montbéliarde, pas de meuuule !

À quoi ressemble-t-elle ? Pour cela, il faut se fier à son Herd-Book, livre généalogique de la race, qui détermine ses critères depuis 1889. On peut ainsi y lire que c'est une vache de grande taille à robe « pie rouge » et que ses aptitudes laitières sont prédominantes avec des mamelles bien attachées et développées.

Dans de nombreuses exploitations agricoles, la Montbéliarde est une vache appréciée pour sa rusticité. Une vraie battante qui s'adapte aux changements rapides de température et qui résiste aux maladies. Mais pour nous fournir un lait de qualité, qui lui vaut d'être la deuxième race laitière de France,



elle ne trime pas. Sa journée, elle la passe la plupart du temps au grand air (sauf l'hiver à l'étable) et son planning correspond au rythme des usines : les trois 8. Elle mange 8 heures, elle dort 8 heures et elle rumine 8 heures.

Son régime ? De l'herbe fraîche, du foin et des céréales avec à disposition des blocs de sel. On la traite 2 fois par jour, son activité laitière varie de 3 à 10 ans mais elle peut vivre de 12 à 25 ans. La belle fournit 15 à 20 litres de lait par jour qui approvisionnent sous 24h les fruitières du Pays. Aussitôt transformé, ce lait se retrouve dans de nombreux et délicieux fromages comme les incontournables Comté et Morbier mais également le Mont-d'Or et la cancoillotte...

Si la Montbéliarde est née dans le Pays de Montbéliard, elle s'est rapidement développée en France puis à l'étranger. En 1910 a eu lieu la première exportation de vaches montbéliardes en Algérie et aujourd'hui on la retrouve dans des pays comme l'Australie ou le Mexique. Fervente ambassadrice de notre territoire au rayonnement mondial, elle fait la joie de la filière agricole et des habitants du Pays de Montbéliard.

Récemment, une marque vient même d'être déposée afin de mettre en valeur cette star de nos prairies... bah oui on en est montbéliardement fier !

Source : « Laissez-vous conter la vache montbéliarde » - Pays de Montbéliard Agglomération - 2014

Les Mennonites et la Montbéliarde

Nous sommes en 1713. Des Anabaptistes mennonites du canton de Berne et d'Alsace, malmenés puis chassés en raison de leur religion, s'installent dans la principauté de Montbéliard à l'invitation du prince Léopold-Eberhard (1670-1723).

C'est dans la seigneurie d'Etobon (Belverne, Frédéric-Fontaine, Clairegoutte) qu'on trouve le plus grand nombre de familles. Ces « chrétiens sans défense et sans vengeance », comme ils se définissent eux-mêmes, sont des agriculteurs éclairés et des travailleurs sérieux et honnêtes. Le prince, qui flaire la bonne aubaine, a besoin d'eux pour relever son agriculture et faire fructifier les nombreuses fermes qu'il s'est appropriées au détriment de fermiers qu'il a usurpés.

Ce dernier a en effet en 1710, en vertu du vieux droit de déshérence, sommé ses sujets de produire leurs titres de propriété sous peine de se voir confisquer leurs biens à son profit. Léopold-Eberhard était tout heureux

d'avoir à sa disposition des fermiers étrangers, peu informés de ses méfaits, formant une « communauté isolée par la religion et par la langue » et prêts à faire valoir avec compétence les propriétés qu'il s'était arrogées.

En développant avec succès une agriculture moderne (assolement triennal, irrigation...), les mennonites réussissent en quelques années bien mieux que les autochtones en plusieurs générations et s'attirent de ce fait la jalousie de leurs voisins. Ils sont agriculteurs mais aussi tisserands, cordonniers, vétérinaires... C'est surtout en matière de sélection bovine qu'ils sont les plus novateurs. À force d'habiles croisements entre leur propre bétail (simmental) et les races locales (taurache et féline), ils obtiennent une vache aux aptitudes mixtes (lait et viande).

L'appellation « Montbéliarde » apparaît pour la première fois en 1872 à la foire de Couthenans (à côté d'Héricourt). Avec la guerre de 1870 et l'annexion de l'Alsace à l'Allemagne, on interdit à Joseph



Grabert - éleveur au village et grand habitué des concours - d'exposer dorénavant son bétail sous le nom de « race d'Alsace », appellation considérée comme étrangère. C'est alors que le nom de « Montbéliarde » est retenu, un heureux hasard de l'histoire, valorisé quelques années plus tard (1889) par Jules Vette, enfant de Blamont et alors ministre de l'Agriculture. Et de se réjouir que la fromagerie de Montbéliard ait pu être installée au Pied des Gouttes, dans une ferme Grabert de 1829, là même où tout avait commencé...!

Evelyne

Cliché : Les heureuses montbéliardes de Joseph Grabert à la ferme du Pied des Gouttes en 1997 avec l'aimable autotisation de Joseph Grabert.

Sources :
- « Recherches historiques sur les anabaptistes » par Ch. Mathiot et R. Boigeol, 196
- « Peut-on réhabiliter Léopold-Eberhard et prince scandaleux du Montbéliard » par G. Bouteiller, SEM 1980
- « Laissez-vous conter la vache montbéliarde » par le service animation du patrimoine de PMA, 2014 »
- « Comtoise célèbre : la vache montbéliarde » & « Comtois célèbre : Edmond Nétilard » par le Centre d'Entraide Généalogique de F. Comté antenne du Pays de Montbéliard



À la découverte du patrimoine de Vandoncourt

Au Pays de Montbéliard, la nature est à portée de main ! Il suffit de quelques minutes pour quitter la Cité des Princes et se retrouver en pleine campagne, au cœur du village de Vandoncourt, labellisé « Cité de Caractère de Bourgogne-Franche-Comté ». Partons ensemble à sa rencontre en arpentant le circuit de découverte du Patrimoine.

Notre point de départ se trouve à la Damassine... quel drôle de nom ! Maison de la nature et des vergers, elle fait référence au nom des habitants de Vandoncourt : les Damas. Une petite prune rapportée des Croisades en serait à l'origine. C'est en tout cas ici que nous allons en découvrir plus sur les vergers de Vandoncourt. La Damassine est une structure dédiée à la nature et au patrimoine rural. À travers les expositions, les vergers pédagogiques et les installations interactives nous découvrons les variétés locales de fruits et les paysages du Pays de Montbéliard. Nous apprenons également que la Damassine propose des ateliers, des formations et met à disposition un pressoir à fruits et des équipements de transformation (miellerie, autoclave...).

Notre balade se poursuit dans les agréables ruelles du « vieux village », dont les maisons datent essentiellement du Second Empire.



Nous découvrons grâce à de nombreux panneaux explicatifs l'histoire et les bâtiments emblématiques du bourg : le temple, la maison forte, les fontaines, les anciennes fermes...

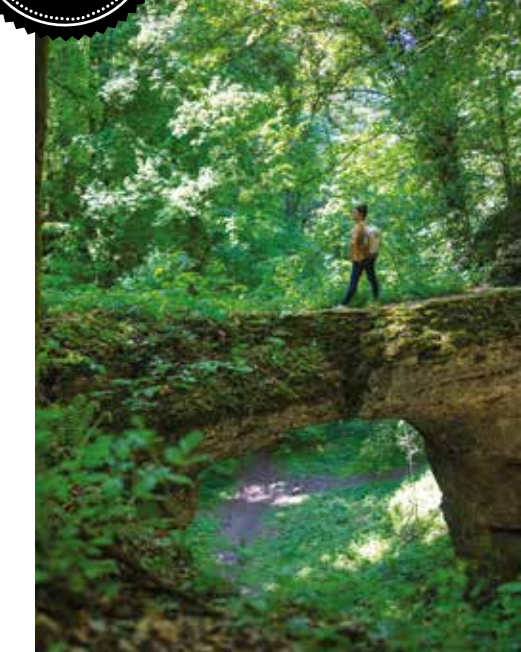
Commence alors l'ascension vers les hauteurs du village qui nous mènera jusqu'à la forêt où se cache le Pont Sarrazin. Au cœur d'un bois féérique, cette arche naturelle en calcaire trouve l'origine de son nom dans une légende qui remonte aux invasions sarrasines du début du XIII^e siècle. On raconte qu'une jeune fille, enlevée par un Sarrazin, voulut s'échapper en se jetant dans le vide et qu'une arche apparut sous ses pieds alors que son ravisseur tomba dans le vide.

Nous passons ensuite devant le Monument au maire Edouard Montavon, assassiné le 19 août 1944, une stèle qui témoigne des heures sombres de notre histoire avec l'Allemagne Nazi.

Depuis 1992, Vandoncourt est jumelé avec la commune allemande de Hardt en forêt Noire, nourrissant ainsi l'amitié entre nos deux peuples.

Vient le moment de sortir du bois, le paysage s'ouvre alors sur un belvédère où nous faisons une pause. Au premier plan se dessinent Vandoncourt et les pâturages qui le bordent. Plus loin dans un vallon nous devinons Sochaux et Montbéliard avant d'admirer à l'horizon la ligne bleue des Vosges. Notre chemin se poursuit en descendant vers les abords du village à travers les estives où broutent nos vaches montbéliardes. Nous voilà déjà de retour à notre point de départ, la Damassine. Après l'effort, le confort... le bar-boutique nous invite à siroter un jus de pommes ou à déguster une glace pour clôturer notre virée.

Adrien



5km / 2h (variante famille 3km/1h)
Plaquette disponible à l'Office de tourisme et en téléchargement sur www.paysdemontbeliard-tourisme.com

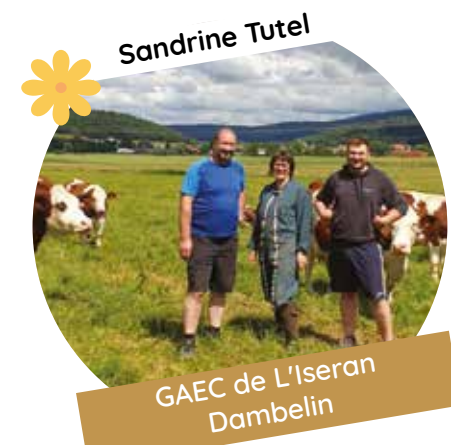
PAROLES DE MONTBÉLIARDEMENT FIER !

De la prairie au fromage, c'est toute une filière agricole qui se démène pour réguler nos papilles et perpétuer un savoir-faire.

À travers ces interviews, découvrez des métiers de passionnés ! Véritables amoureux de la vache montbéliarde et du territoire qui en porte le nom.

**MON TERRITOIRE
MON HISTOIRE
MONTBÉLIARDE**

@montbeliardement_fier



Sandrine Tutel

GAEC de L'Iseran Dambelin

Le GAEC de L'Iseran est une exploitation agricole à taille humaine en GAEC (Groupement Agricole d'Exploitation en Commun) et familiale; Sandrine la mère, Cesare le père et Thomas le fils ! L'exploitation est située sur la commune de Dambelin et s'étend sur 162 ha principalement en pâturage et en système foin et regain. Le troupeau laitier compte 80 vaches en race montbéliarde et quelques croisées limousines. Le lait produit par l'exploitation est utilisé pour la fabrication de Comté aux Fruitières du Lomont à Noirefontaine.

Pourquoi aimez-vous travailler avec des montbéliardes ? Il semble clair pour nous de vivre et de travailler avec la race montbéliarde car cette vache est un véritable héritage de nos ancêtres et l'emblème de notre paysage et de notre patrimoine culturel. C'est une fierté de perpétuer le travail de sélection de nos anciens. La Montbéliarde est robuste et reconnue comme vache rustique qui peut s'exporter à l'étranger et nous sommes sensibles à ses tâches rouges qui nous font dire que c'est la plus belle vache !

La vache montbéliarde en un mot ? Puissante !



Christophe Billod

Conseiller technique économique Conseil Élevage 25-90

Christophe Billod est conseiller technique économique à Conseil Élevage 25-90 depuis 29 ans sur le secteur du Pays de Montbéliard, jusqu'au plateau de Blamont ainsi que sur le plateau Jurassien du Territoire de Belfort. Son activité principale consiste en du conseil technico-économique dans les élevages laitiers dans le but d'optimiser le système de production laitière et fourragère des agriculteurs.

Pourquoi aimez-vous travailler avec des montbéliardes ?

Je ne travaille pas qu'avec des Montbéliardes mais la filière Montbéliarde locale est bien reconnue et depuis longtemps sur le Pays de Montbéliard. La vache montbéliarde est une vache rustique qui a la particularité de s'adapter à beaucoup de systèmes fourragers; traditionnels foin regain ou systèmes ensilage maïs et herbe. Elle s'adapte tout particulièrement bien aux systèmes pâturants des zones de plaine comme de montagne. Enfin c'est une race mixte laitière avec des conformations bouchères intéressantes.

La vache montbéliarde en un mot ? Rustique !



Sophie Cretin

Les Fruitières du Lomont Noirefontaine

Sophie Cretin est la responsable du magasin de la fromagerie ! Six vendeuses l'accompagnent afin de conseiller les gourmands ! La fromagerie, Les Fruitières du Lomont, est située à Noirefontaine. Elle porte très bien son nom ! Fruitière car la production est le fruit du travail du lait et Lomont car elle est située au pied des montagnes du Lomont ! 29 exploitations agricoles approvisionnent la fromagerie du bon lait de leurs vaches montbéliardes qu'ils chouchoutent ! La Fruitière récolte chaque nuit environ 25 000 litres de lait que ses fromagers transforment en comtés, beurres, crèmes et faisselles !

Pourquoi aimez-vous travailler avec le lait des montbéliardes ?

C'est une vache incroyable, une montbéliarde donne environ 25 litres de lait par jour ! Il faut 400 litres de lait pour faire une meule de comté d'environ 38 kg ! Étant femme d'agriculteur, je connais bien les Montbéliardes ! Il m'est arrivé d'aller traire celles-ci ! Le plus beau métier du monde ! Je suis Montbéliardement fière !

La vache montbéliarde en un mot ? Histoire !

Le Pass Noël Gourmand des Lumières de Noël

Une expérience dégustative, pour réveiller vos papilles !

Pour croquer le marché de Noël de Montbéliard, offrez-vous 3 dégustations sucrées ou salées ainsi qu'un verre de boissons chaudes auprès des artisans partenaires avec notre Pass Gourmand.

Pass en vente à 8€ à l'Office de Tourisme (1 rue Henri Mouhot) ou au chalet de l'Office de Tourisme sur le marché de Noël. Valable du lundi au vendredi, du 26 novembre au 24 décembre 2022.

L'Instant Rose à l'Office de Tourisme

Dans le cadre d'Octobre Rose profitez entre filles d'un moment de détente et cocooning.

Tombola organisée tout le mois d'octobre, au profit d'une association locale.

SAMEDI 8 OCT. 10h - 17h

1 rue Henri Mouhot à Montbéliard - Programme à venir - Renseignements 03 81 94 45 60



Itinéraire des Temples

Partez à la découverte du patrimoine unique d'une ancienne principauté protestante avec le livret « 10 temples à découvrir dans le Pays de Montbéliard ».

Cet itinéraire invite à découvrir la singularité de chaque temple ainsi que les sites d'intérêt à proximité des temples.

Le livret est disponible au format papier à l'Office de Tourisme ou au format numérique en téléchargement sur

www.paysdemontbeliard-tourisme.com

Retrouvez à la boutique de l'Office de Tourisme...



...des articles Meuhhnions !