



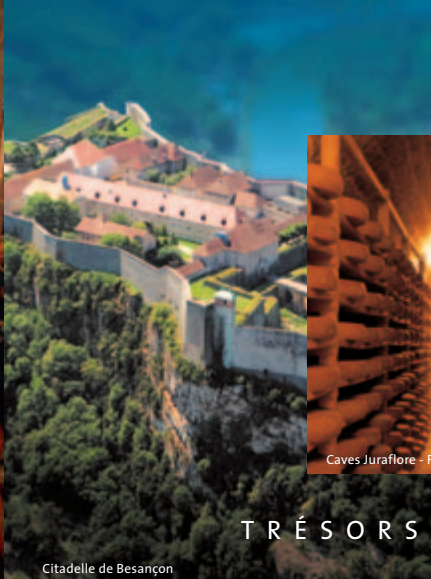
la ferme à tuyé

ICI S'OPÈRE LA MAGIE



Musée de plein air des Maisons Comtoises

Dès le XVI^e siècle, l'ingéniosité des anciens donne naissance à la célèbre ferme à tuyé. Une immense demeure en harmonie avec la nature, capable de recueillir les eaux de pluie, d'affronter l'hiver, et surtout de nourrir avec bonheur toute la famille, grâce à son centre de vie : le tuyé. **C'est le foyer, l'âme, la cuisine et le garde-manger.** Il laisse fumer lentement en son cœur les salaisons, dont la fameuse saucisse de Morteau.



Caves Jurafloré - Fort des Rousses

TRÉSORS COMTOIS

Citadelle de Besançon

11 villes d'Art et d'Histoire, un patrimoine culturel incroyable, dont la Citadelle de Vauban à Besançon, inscrite au **patrimoine mondial de l'Unesco**, tout comme la célèbre Saline Royale d'Arc et Senans. La Franche-Comté regorge de trésors et de **sites à couper le souffle**; région la plus boisée de France, entre les montagnes du Jura et des Vosges, c'est un pays de grands lacs, de rivières, de cascades, de grottes et de gouffres, de cirques somptueux que l'on croirait foulés pour la première fois. **Ici, même nos routes sont gourmandes** : la route touristique des Vins du Jura, ou encore celle du Morbier et du Comté, raviront les connaisseurs et combleront les novices. Le terroir comtois est riche en saveurs et fier d'être préservé.



saucisse de Morteau
en cheville avec le goût

Du nord au sud de la Franche-Comté, notre fameuse saucisse de Morteau rayonne au sein d'un patrimoine, d'une nature et d'une gastronomie exceptionnels. Et être bien entouré, c'est souvent le secret du bonheur...



PATRIMOINE CULINAIRE



saucisse de Morteau
en cheville avec le goût

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

Association de Défense
et Promotion des Charcuteries
& Salaisons IGP Franche-Comté
Valparc-Espace Valentin Est
25048 Besançon cedex
Tél.: 03 81 54 71 70 • Fax: 03 81 54 71 54
www.saucissedemorteau.com



DARTAGNAN Besançon-2009 - crédits photos : IGP - Gabriel Vieille - Studio Vision - Dartagnan

saucisse de Morteau

Née en Franche-Comté, terre d'histoire et de saveurs

Dès l'Antiquité, les salaisons comtoises étaient célèbres jusqu'à Rome. À partir du Moyen-Âge, quand l'homme commence à dompter la forêt, les sapins présidents et les forêts d'épicéa donnent à toute une région les racines dont elle ne se séparera jamais. La Morteau doit son goût à cette étonnante nature. **Lentement fumée au bois de résineux**, les essences de sapin, d'épicéa et de genévriers lui procurent son caractère. Sa fabrication tient de l'alchimie : sa robe, ses formes, sa couleur typiquement ambrée, son subtil fumé respectent l'héritage des anciens. Son boyau naturel laisse apparaître son grain si particulier. Un fin morceau de bois, la cheville, vient signer l'extrémité de chaque Morteau.

Inscrite au patrimoine culinaire

La tradition perpétuée de père en fils depuis bientôt 1000 ans, est désormais reconnue par les plus hautes instances (Comité National pour les IGP* de l'INAO**). **Notre Morteau ne craint plus les outrages des imitations.** Chaque dégustation est garantie Made in Franche-Comté.

IGP* : Indication Géographique Protégée
INAO** : Institut National de l'Origine et de la qualité



Les Recettes du bonheur

Aujourd'hui, la Morteau se déguste été comme hiver, en famille ou entre amis. Des centaines de recettes apportent leurs variétés de saveurs. Mais dans chaque bouchée de Morteau, vous retrouverez **toujours le même savoir-faire** : celui des premiers moines défricheurs et de la civilisation de nos ancêtres, les montagnons.

Sans doute la saucisse préférée des français

Accommoder vos salades estivales, donner une autre dimension au traditionnel "saucisse lentilles" ou encore associer exotisme et tradition, la Morteau et ses mille et une recettes n'ont pas fini de vous surprendre. Est-ce le mystère qui l'entoure ? Sa capacité à être dégustée au quotidien comme les jours de fête ? La Morteau jouit d'une exceptionnelle cote d'amour auprès des français. Peut-être tout simplement parce que celui qui la goûte devient son meilleur ambassadeur.

*toutes les recettes sur notre site :
www.saucissedemorteau.com*