



Communiqué de presse

Mercredi 04 Janvier 2017

LA MORTEAU CYCLO RANDO DE RETOUR

Samedi 9 septembre 2017

LA MCR REMPLIE POUR UNE SECONDE EDITION

En septembre dernier était organisée par l'Association de Défense et de Promotion des Charcuteries et Salaisons IGP de Franche-Comté (A2M), en partenariat avec le Tour du Doubs Cycliste et le Véloclub de Morteau-Montbenoît, la première Morteau Cyclo Rando. Une course qui avait rassemblé 500 participants petits et grands autour de plusieurs boucles cyclo, VTT et pédestre de 6 km à 103 km, traversant le Haut-Doubs depuis la ville de Morteau.

L'évènement sportif (et gourmand, puisque chaque coureur repartait avec une délicieuse Saucisse de Morteau le récompensant de ses efforts) lançait la saison de consommation de la délicieuse charcuterie mortuacienne. Il s'était d'ailleurs terminé place de la Mairie à Morteau, avec un repas de terroir en musique, au son des groupes Arcadian (The Voice saison 5) et Seed.

Heureuse nouvelle pour les amateurs de courses (et de bons produits), cet évènement vous donne de nouveau rendez-vous en 2017. Réservez le samedi 9 septembre, la MCR remplera à la veille du Tour du Doubs pour une seconde édition sportive, gourmande et festive ! >>



LA MCR 2017, UN PROGRAMME DEJA ALLECHANT

Le programme de cette prochaine édition de la Morteau Cyclo Rando annonce déjà **de nombreuses animations culinaires et ludiques** qui viendront ponctuer la **journée de course** jusqu'à la **soirée de clôture**. L'évènement se voudra avant-tout accessible aux familles, mais n'oubliera pas les cyclistes et randonneurs pédestres entraînés, pour lesquels des boucles de bon niveau seront proposées.



Saucisse de Morteau, lentilles corail et tomates confites

Et pour patienter en gourmandise, dégustez la Saucisse de Morteau cet hiver dans un classique revisité !

Pour 6 personnes : 3 saucisses de Morteau - 300 g de lentilles corail - 125 g de tomates confites - Estragon - Sel, poivre - Huile d'olive

Faites cuire les lentilles dans un grand volume d'eau pendant 20 minutes. Coupez les saucisses de Morteau en tranches épaisses, puis faites-les griller sur chaque face dans de l'huile d'olive à feu vif. Ajoutez les tomates confites, puis les lentilles et laissez mijoter 5 minutes. Parsemez de feuilles d'estragon et servez chaud !

Contact Presse

Virginia Gurcel - Agence Texto
04 50 52 12 73 / 07 57 54 00 74

presse@agencetexto.com