



Communiqué de presse

Mercredi 9 Mars 2016

## SIA / SAUCISSES DE MORTEAU ET DE MONTBELIARD

*En voyage dans la ville-lumière à l'occasion du SIA, elles font la part belle au terroir franc-comtois*

*Du 27 février au 06 mars 2016 s'est tenu le traditionnel Salon International de l'Agriculture, au Parc des Expositions de Paris. Les nombreux visiteurs ont pu apprécier deux produits stars de la Franche-Comté : les plébiscitées Saucisses de Morteau et de Montbéliard, présentes par l'intermédiaire de la Maison Barbier. A2M (Association de Défense et Promotion des Saucisses de Morteau et de Montbéliard) y a mené en parallèle deux actions de promotion de ces produits auprès des journalistes : au sein de l'espace presse puis au restaurant «750 grammes La Table», tenu par Chef Damien, à l'occasion d'une soirée très gastronomique. Retour sur un Salon 2016, riche en saveurs !*

### Les fleurons francs-comtois en campagne au SIA de Paris



*Pour cette 53ème édition du SIA étaient à l'honneur : l'élevage et ses filières, les produits gastronomiques, les cultures & filières végétales et les services et métiers de l'Agriculture, tous articulés autour de la thématique centrale du salon « **Agriculture et alimentation citoyennes** ». Dans une conjoncture difficile, ce ne sont pas moins de **1050 exposants** qui ont fait le déplacement, pour donner rendez-vous à **611 015 visiteurs**.*

Mercredi 2 mars, A2M (Association de Défense et Promotion des Saucisses de Morteau et de Montbéliard) faisait son nid au sein de l'espace presse du Salon pour y représenter ces deux salaisons franc-comtoises. C'est autour d'un panier chargé de Saucisses de Morteau, de fiches recettes inventives et de dossiers de presse qu'A2M est partie à la rencontre des journalistes, férus de gastronomie. L'occasion d'échanger avec eux autour de la Morteau et de la Montbéliard et des savoir-faire ancestraux qui en sont à l'origine, remontant à l'époque des Montagnons !

Objectif atteint, que celui de faire (re)découvrir ces produits charcutiers de manière conviviale et ludique aux journalistes de passage dans l'espace presse ; **A2M a ainsi resserré ses liens avec ce public averti**, auprès duquel elle communique tout au long de l'année pour promouvoir l'actualité de ses célèbres charcuteries.

Pendant ce temps, dans le Hall 7, les visiteurs pouvaient rencontrer la **Maison Barbier**, artisan charcutier du Doubs, représentant de ce savoir-faire franc-comtois avec son étal riche de centaines de **Saucisses de Morteau et de Montbéliard**, sans oublier les Jésus et autres charcuteries traditionnelles.

## Quand la saucisse de Morteau se met en cheville avec la gastronomie



Mercredi 2 mars en soirée, c'est au 397 de la rue Vaugirard dans le 15<sup>ème</sup> arrondissement de Paris qu'ont été lancées les hostilités. La **Saucisse de Morteau**, sublimée dans un restaurant conceptuel et chaleureux, accueillait à sa table **une trentaine de journalistes, amateurs de gastronomie**, autant de membres de la filière, d'élus de la Région et de Parlementaires.

Qui de mieux placé que **Chef Damien** pour **revisiter la saucisse de Morteau** sous toutes ses formes ? Avec un atelier de cuisine parisien, un magazine papier mensuel « 750 grammes le mag », dérivé du site internet du même nom, première référence sur le

web en France dans le domaine culinaire, et un restaurant dans l'air du temps, ce chef Picard incarne parfaitement la nouvelle génération de cuisiniers.

Lors de cette soirée haute en couleur, mêlant **dégustation et atelier ludique autour de la star de l'évènement**, la Saucisse de Morteau a ravi le palais de rédacteurs en chefs, journalistes, pigistes et bloggeurs spécialisés en arts de vivre, gastronomie, terroir ou encore professionnels du secteur agricole. *Crème de panais et sa gougère garnie ; œuf de ferme, morille et sauce Vin Jaune ; risotto de pâtes au Comté et sa volaille* : autant de plats transcendés par la Belle de Morteau au fil de la soirée.

Les plus téméraires ont pu mettre la main à la pâte avec un **atelier d'embossage manuel de Saucisses de Morteau**. De beaux éclats de rire, notamment pour ceux qui n'arrivaient pas à réaliser la majestueuse saucisse au standard avantageux. Comme chaque année, une soirée placée sous le signe de la générosité et de la convivialité, avec en prime un plat principal préparé et servi directement au cœur d'une meule de Comté !



### QUELQUES CLÉS

#### *Zoom sur les étapes de fabrication de la Saucisse de Morteau*

Malaxée avec soin, la chair à saucisse est hachée grossièrement, puis justement assaisonnée, elle sera ensuite remise dans un boyau naturel de porc (d'un diamètre minimum de 40 millimètres), pour enfin être refermée à son extrémité par une cheville de bois (souvent en hêtre). S'en suivront les étapes de ressuyage, lorsque la saucisse est suspendue à l'air libre, puis de fumage pour lui donner son aspect ambré.

La Saucisse de Morteau et sa cousine la Montbéliarde sont des produits de caractères, du terroir franc-comtois. Sont engagés dans la filière : 14 fabricants d'aliments du bétail, 168 sites d'élevage, 3 abattoirs prestataires, 16 abatteurs-découpeurs, 35 fabricants industriels et artisanaux. Issue exclusivement de porcs nourris au petit-lait, la viande servant à la fabrication des saucisses, est produite dans le respect de l'environnement, selon un cercle vertueux. Les saucisses de Morteau et de Montbéliard bénéficient, respectivement depuis 2010 et 2013, **d'une IGP** (Indication Géographique Protégée) qui vient reconnaître leur qualité dans toute l'Europe. Ces saucisses ont su faire depuis tout temps leur place dans le paysage culinaire français au travers de recettes traditionnelles ou plus créatives, comme nous vous invitons à le découvrir ici : [www.saucissedemorteau.com](http://www.saucissedemorteau.com) et [www.saucisse-montbeliard.com](http://www.saucisse-montbeliard.com) rubriques « Savoureuse » et « Délicieuse » !

Retrouvez l'intégralité des photos de la Saucisse de Morteau pendant le Salon International de l'Agriculture de Paris ici : <http://bit.ly/1pdjklI>



+ D'informations, d'idées culinaires et de conseils consommation ?

RDV sur [www.saucissedemorteau.com](http://www.saucissedemorteau.com) et [www.saucisse-montbeliard.com](http://www.saucisse-montbeliard.com)

#### **Contacts Presse Agence Texto**

Virginia Gurcel & Faustine Rutault

04 50 52 70 73

[presse@agencetexto.com](mailto:presse@agencetexto.com) &

[faustine.rutault@agencetexto.com](mailto:faustine.rutault@agencetexto.com)

Suivez nous sur Facebook [Facebook/La-Saucisse-de-Morteau](https://www.facebook.com/La-Saucisse-de-Morteau) & [Facebook/La-Saucisse-de-Montbeliard](https://www.facebook.com/La-Saucisse-de-Montbeliard)