



## saucisse de Morteau

en cheville avec le goût

Juillet 2010



### **2<sup>e</sup> FLAMBÉE DE LA MORTEAU ...** DERNIER ACTE DU TRÈS LONG PROCESSUS D'OBTENTION DE L'IGP DE LA SAUCISSE DE MORTEAU

**Du vendredi 20 août au dimanche 22 août**, prochains se tiendra le 2<sup>e</sup> Flambée de la Morteau dans le Val de Morteau, berceau de la saucisse éponyme.

La ville de Morteau célèbre le produit qui a fait sa renommée avec de nombreux événements.

**Ces 3 jours de fête verront également le dernier acte d'un très long processus. Il s'agit de l'obtention définitive de l'Indication Géographique Protégée (IGP) demandée et attendue depuis près de 15 ans par la profession.**

**POINT PRESSE LE 20 AOUT À 15 H**



**Un programme institutionnel et un Point Presse sont organisés le 20 août** par l'Association de Défense et de Promotion des Charcuteries et Salaisons de Franche Comté en attendant l'enregistrement administratif qui interviendra prochainement.

**Organisation de la journée du 20 août dans la ville de Morteau :**

**14h** Conférence donnée par Gilles Fumey, professeur à la chaire de Géographie et de l'Alimentation de la Sorbonne (Paris). Cette conférence a pour thème « Flambée de la Morteau : pour que vive notre patrimoine alimentaire ! ».

*Les charcuteries font partie du meilleur du patrimoine culinaire français. Elles expriment le génie des paysans et artisans des régions qui savent donner une identité régionale à leurs inventions. Au Flambée de la Morteau, on ne déroge pas à cette règle. Avec nos amis des vins et des fromages, rendre hommage à ces centaines de générations qui ont travaillé au succès de cette charcuterie, qui ont légué ces paysages de toute beauté, c'est un devoir de transmission pour les générations futures guettées par la malbouffe et la perte des racines.*

*Gilles Fumey est originaire de Déservilliers où il a embossé et fumé des saucisses à la ferme paternelle dans les années 1960. Il est actuellement professeur de géographie culturelle de l'alimentation à la Sorbonne (Paris). Il a publié de nombreux livres sur la ruralité.*

**Lieu : Théâtre, espace Christian Genevard (Mairie)**



**15h** Point presse organisé par Michel Delacroix, Président de l'Association de Défense et de Promotion des charcuteries et salaisons de Franche Comté avec l'entourage de Claude Vermot-Desroches, Président du Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté (CIGC) pour souligner le lien de la filière salaisons avec la filière fromagère par le lactosérum et Jean-Michel Tissot, Président du Comité Interprofessionnel des Vins du Jura (CIVJ) en tant que partenaire privilégié de la Morteau.

**Lieu : Bar du Théâtre (Mairie)**

**16h** Buffet du Chef étoilé Jacques Barnachon (L'Étang du Moulin à Bonnetage) et rafraîchissements offerts par le Comité de Promotion des Produits Régionaux de Franche Comté (CPPR).

**Lieu : Bar du Théâtre (Mairie)**

**17h** Diffusion publique exceptionnelle en odorama du film récemment primé « Les 4 saisons des 5 sens » réalisé par l'Institut Franc-Comtois des Vins et du Goût (IFCVG). Ce film unique par sa dimension olfactive met en avant, dans sa séquence d'Été, la saucisse de Morteau grillée au barbecue et servie avec du Poulsard par l'image et simultanément par de délicieux effluves.

**Lieu : Cinéma Le Paris, Grande rue (Morteau).**

**À partir de 17h dès la diffusion du film, durant la soirée et ensuite tout le week-end, le public pourra profiter de toutes les animations musicales, gastronomiques et touristiques proposées durant le Flambée de Morteau.**

■ Informations complémentaires sur la journée institutionnelle de la Saucisse de Morteau : [www.saucissedemorteau.com](http://www.saucissedemorteau.com)

■ Et auprès d'INTERPORC Franche Comté

**Tél. : 03 81 54 71 70**

■ Informations complémentaires concernant le Flambée de Morteau :

[www.leflambee.com](http://www.leflambee.com)

[www.morteau.org](http://www.morteau.org)

■ Informations complémentaires sur le Film en odorama

**Tél. : 03 84 66 40 53**

■ Relations Presse : Agence Renommée, Nancy Chabert

**Tél. : 01 46 10 07 07**

E-mail : [nchabert@renommee.fr](mailto:nchabert@renommee.fr)