

Bonjour,

Pour fêter les 10 ans de son IGP, la Morteau organise un concours invitant tous les amoureux de la célèbre saucisse fumée à exprimer leur Morteauttitude* en imaginant une recette originale autour d'elle.

Les candidats devront

- Jusqu'au 13 septembre :
Les candidats proposent leur recette à base de saucisse de Morteau, accompagnée d'un ou plusieurs des ingrédients suivants : vins du Jura, comté, morbier, cancoillotte, époisses, vins de Bourgogne. La recette (descriptif, liste des ingrédients, temps de cuisson et photo) est à envoyer par mail à emlfcjeux@ebramedias.fr.



Les meilleures recettes seront présélectionnées sur lecture en fonction de :

- Leur qualité (ingrédients choisis, descriptions des différentes étapes des recettes, commentaires en vue de susciter l'intérêt des lecteurs, qualité de la photo d'accompagnement),
 - leur capacité à séduire un large public,
 - l'envie qu'elles donneront de déguster de façon originale la saucisse de Morteau.
- Des éliminatoires auront ensuite lieu dans cinq cuisines :
 - Le 30 septembre : à l'Hôtel de la Poste à Pouilly en Auxois
 - Le 22 septembre : « Au Cœur des Faims » aux Fins
 - Le 24 septembre : dans les locaux de l'atelier Ré-Création de Damien BENETOT et en partenariat avec le Chef Patrick FRANCHINI à Dole,
 - Le 21 septembre : « Le Balcon » à Combeaufontaine,
 - Le 19 septembre : « Cookovin » à Meroux-Moval.
 - La grande finale aura lieu le 16 octobre à Houtaud (Doubs), à « l'Atelier Culinaire ».

Entre autres prix, les candidats courront la chance de gagner : une nuit en Relais et Château pour deux personnes, du matériel de cuisine, des repas gastronomiques, des cours de cuisine et beaucoup, beaucoup, (beaucoup !) de produits régionaux.

La saucisse de Morteau en chiffres :

- . 43% d'augmentation de ses volumes depuis l'obtention de l'IGP
- . 18 millions de saucisses de Morteau consommées en 2019
- . 32 saucisses de Morteau consommées en France toutes les minutes

Plus d'informations sur : <https://www.morteauttitude.fr/>

**Se dit d'une personne qui savoure la vie et aime partager de bons petits plats.*

Belle journée,

Charline GINDRE - Agence aiRPur

Mob. 07 86 37 68 54