



Bonjour,

Roulement de tambour pour les chefs en herbe...

Le concours de cuisine *Les Toqués de la Morteau*, organisé dans le cadre des 10 ans de l'IGP que l'on fête cette année, a vu s'affronter depuis le 30 septembre 40 participants venus de Bourgogne Franche-Comté. Le pitch : associer la saucisse de Morteau à un ou plusieurs produits locaux (Comté, Morbier, Cancoillotte, Époisses, Vin du Jura ou de Bourgogne) et créer la recette qui fera l'unanimité !

5 finalistes se sont défiés ce vendredi 16 octobre à L'Atelier Culinaire d'Houtaud. Malgré un stress palpable, les gestes sont précis et témoignent de la passion pour la cuisine qui anime chacun de ces candidats. **Avec sa recette du Mille feuilles de Morteau aux aubergines avec ses deux pestos et Comté (disponible en pièce-jointe), c'est Etienne Banet de Montbéliard qui remporte la première place.**

Entre autres cadeaux mérités : nuit en Relais et Château, matériel de cuisine, repas gastronomiques, cours de cuisine, produits régionaux...

Couleur, texture et fumé, quelle est la plus belle de Morteau cette année ?

Autre résultat très attendu, celui du concours de *la Saucisse de Morteau IGP*, qui récompense chaque année depuis 2016 trois fabricants membres de l'Association de Défense et de Promotion des Charcuteries et Salaisons IGP de Franche-Comté (A2M).

La première dégustation avait eu lieu à Buvilly en février dernier. Année particulière oblige, la deuxième s'est tenue à huit clos le 1^{er} octobre à Besançon.

L'édition 2020 a consacré :

- Médaille d'Or : **Jean-Louis Amiotte**
- Médaille d'Argent : **Aux Produits Saugets**
- Médaille de Bronze : **Salaisons Bouheret**

Un partenariat solide, symbolisé par un tuyé !

Les remises de prix ont eu lieu au pied d'une nouvelle installation : un tuyé de 8,5 mètres tout juste construit au Stade Florence Bavarel d'Arçon, symbolisant le partenariat durable d'A2M avec la commission biathlon du Massif du Jura et l'Entente Saugette de Ski.

Retrouvez les étapes de fabrication du tuyé sur la page Facebook de La Saucisse de Morteau, ou par simple clic sur l'image ci-contre.



Les visuels des lauréats sont en téléchargement ici, ©A2M : <https://we.tl/t-N3ZuEKcN5g>

Belle journée,

Charline GINDRE

T: [03 81 57 13 29](tel:0381571329) | M: [07 86 37 68 54](tel:0786376854)