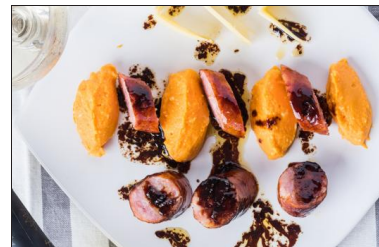




Chez Jean-Louis Amiotte, malgré la cadence industrielle, les saucisses de Morteau sont poussées à la main. On les reconnaît sur les étals à leur cheville de bois. DR



Philippe Monnet, éleveur de porcs et de bovins à Tréville dans le Haut-Doubs, nous explique le cycle vertueux du petit-lait avec pour slogan « les vaches font des cochons ». Photo L'Alsace/Dom POIRIER



La saucisse de Morteau (ou de Montbéliard), laquée au miel safrané et sa mousseline de carottes au comté, fait partie des recettes imaginées par de jeunes chefs. Photo William BEEKMAN

TERROIR Franche-Comté

# L'IGP saucisse de Morteau fête ses dix ans

En obtenant le label IGP saucisse de Morteau il y a tout juste 10 ans, les nombreux acteurs de la filière ont pérennisé un savoir-faire où salaisonniers, éleveurs et fromagers travaillent en circuit court. De nombreuses festivités sont programmées pour marquer cet anniversaire.

Avec ses « 20 cm de bonheur », « personne ne lui arrive à la cheville ! » Les publicitaires ne manquent pas d'inspiration pour vanter la saucisse de Morteau qui fête en 2020 les dix ans de son inscription à l'IGP.

Depuis 2010, la saucisse de Morteau est dotée d'une Indication Géographique Protégée. L'Europe reconnaît ainsi non seulement sa qualité et son origine, mais également un savoir-faire régional ancien. Depuis, seuls les fabricants situés en Franche-Comté sont habilités à la produire.

## Le cycle du petit-lait

Si le berceau de la saucisse de Morteau se trouve dans le Haut-Doubs, la zone de l'IGP court sur toute la Franche-Comté. Un territoire fort d'une belle notoriété grâce à son comté et à son morbier, ce qui garantit une belle valorisation de la filière laitière.

Le petit-lait, sous produit de l'industrie fromagère, sert à nourrir les jeunes porcs dont le lisier alimente les pâturages. C'est ce que l'on appelle le cycle du petit-lait.

La région ne possédant pas suffisamment d'élevages porcins, l'IGP autorise l'importa-



Salaisonnier, Noël Motte a créé son petit musée à la Ferme du Montagnon à Fournets-Luisans dans le Haut-Doubs. On le voit ici sous le tuyé (cheminée et fumoir à saucisses de Morteau), qui était la pièce principale de son corps de ferme. Photo L'Alsace/Dom POIRIER

tion de porcs à condition qu'ils soient justement élevés au petit-lait. Un petit-lait dont le prix a tendance à grimper à cause de la demande de l'industrie agro-alimentaire et pharmaceutique.

Pour réaliser de bonnes saucisses de Morteau, il faut de la viande maigre : de l'épaule et du jambon. Et puis du gras dur à hauteur de 40 %. Ce dernier garantit un bon maintien à la cuisson. On y ajoute du sel, du poivre et du carvi.

Pour reconnaître la véritable Morteau, rien de plus facile.

Son talon est tenu par une cheville en bois et sa tête par un fil naturel. Sa couleur cuivrée tient d'un long fumage sous le tuyé. Une cheminée ancestrale typique des corps de ferme du Haut-Doubs.

## Fumées sous le tuyé

Salaisonnier employant une trentaine de salariés, Noël Motte a créé un musée à Fournets-Luisans : la Ferme du Montagnon. Sous l'immense cheminée rectangulaire trônent

sauçonnons et jambons de pays.

« À l'époque, c'était la pièce à vivre, nous indique le paysan qui préfère écrire le « tué » plutôt que « tuyé » ou « tuhé ».

On y faisait la cuisine et on y passait l'hiver. » On retrouve des traces de ce type d'édifice dans la région de plus de 500 ans. Le climat froid et sec ainsi que le fort tirage du tuyé favorisent un fumage en douceur. Et ce qui caractérise le plus la saucisse de Morteau (ou celle de Montbéliard), c'est que le fumage se fait aux copeaux de résineux et non

de bois de hêtre, comme de coutume en charcuterie. Un usage qui demande une certaine maîtrise car l'arôme de résineux est vite enfiétrait.

Avec 75 % de la production nationale, la société Jean-Louis Amiotte est loin devant la concurrence. Mais malgré sa cadence industrielle, la PME tient à garder un processus ancestral.

L'emboyausage, particulièrement délicat, se fait manuellement. Le morteau saucissé est régi par le maître fumeur. Un

élément clef dans le processus. La température et la durée changent en fonction de la météo.

## Le Jésus à Noël

La saucisse de Morteau pèse traditionnellement entre 350 et 400 g. Pour les fêtes, il est coutumier d'acheter un « Jésus », ou « Jésus », d'un format familial pouvant atteindre 1 kg. « Plus c'est gros, meilleur c'est, garantit-on à la Maison Barbier. La chair est plus ferme à l'extérieur et plus fondante en son cœur. »

## Un produit de saison

Les journées sont plus courtes en hiver. Mais bien plus longues pour les employés des salaisonniers qui ne ménagent pas leur investissement. « Nous faisons l'essentiel de notre production en hiver, nous dit-on chez Jean-Louis Amiotte. Mais les employés y trouvent leur compte car ils récupèrent leurs heures supplémentaires durant la belle saison. »

Pour que la production soit plus régulière durant l'année, les producteurs de saucisses de Morteau cherchent de nouvelles pistes. En faisant, par exemple des saucisses de 250 g pour viser un public plus jeune. De nombreux chefs ont également mis la main à la pâte pour proposer des recettes inventives (lire ci-après). On décline la Morteau à l'apéritif, en brochettes au barbecue, laquée en sucre salé ou même en risotto.

Dom POIRIER

SURFER Plus d'infos sur [www.saucissedemorteau.com](http://www.saucissedemorteau.com) et sur [www.morteautilitude.fr](http://www.morteautilitude.fr)

## BOUTEILLE Riesling

### Tranquille ou pétillant

Le riesling est considéré comme l'emblème des vins d'Alsace. Pour les fêtes, Wollberger met en avant ce cépage à travers un crémant et le grand cru riesling Muenchberg. Ce dernier a d'ailleurs obtenu le trophée du vin sec lors du concours des grands vins blancs du monde 2019. Vendangé en 2017, ce grand cru affiche une belle robe jaune pâle, des notes minérales, des arômes citronnés. La bouche est généreuse, fraîche et élégante, avec une belle longueur sur des arômes de zestes d'agrumes.

Le crémant riesling séduit l'œil par sa robe couleur vieil or, ses bulles persistantes. Des arômes de fleurs blanches, de groseilles, de citron vert. La bouche est équilibrée, délicatement fruitée. Le crémant riesling a remporté le trophée « Coup de cœur » du jury du Concours des vins de Colmar 2019.



Crémant et grand cru Muenchberg accompagnent avec bonheur des fruits de mer, des crustacés, du saumon mais également des viandes blanches et même du gibier. Le grand cru Muenchberg et avec des fromages de chèvre demi-secs, ce n'est que du bonheur !

DÉGUSTER Coffret Noble Wolfberger, 40 €

## LIVRE Charcuterie

### Les bons produits de la Maison Sibilia

À Lyon, la question ne se pose même pas : pour se procurer un bon saucisson, un boudin parfumé, une quenelle bien galbée, c'est à la Maison Sibilia qu'il faut aller. Une maison presque centenaire. Après de longues années de travail et pendant lesquelles elle était l'âme des Halles de Lyon - Paul Bocuse, Colette Sibilia, véritable « mère lyonnaise », a passé le relais à un autre passionné de bons produits, Bruno Bluntzer, originaire des Vosges.

Ce livre rend hommage à la qualité des produits de la Maison Sibilia. 80 recettes font découvrir les emblématiques charcuteries. Classiques ou originales, elles sont toutes faciles à cuisiner : jambon poêlé et sauce miel-citron, blanquette



cochonnette, pork burger, pâté-croûte terroir au boudin... C'est la charcuterie version cuisinée en toute simplicité !

LIRE La charcuterie Lyonnaise, Bruno Bluntzer, éd. Hachette cuisine, 24,95 €

## LA RECETTE

### Saucisse de Morteau et lentilles corail

Pour six personnes. Préparation : 20 minutes, cuisson, 15 minutes.

Ingédients : 2 saucisses de Morteau, 300 g de lentilles corail, une gousses d'ail, 125 g de tomates confites, un filet d'huile d'olive, thym, sel et poivre.

Préparation : Faire cuire les lentilles corail dans un grand volume d'eau salée.

Couper des tranches épaisses et régulières de saucisse de Morteau cuite (si crue, la cuire 40 minutes à eau frémissante, puis laisser reposer 15 minutes avant découpe), puis les poêler à feu vif sans apport de matière grasse.

Ajouter aux lentilles corail les tomates confites en petits dés, l'ail finement émincé et



Cette recette s'accompagne volontiers d'un vin d'Arbois blanc. DR

l'huile et le thym. Laisser mijoter 3 minutes, puis dresser en coiffant les lentilles des rondelles de Morteau dorées.

SURFER Plus de recettes sur [www.saucissedemorteau.com](http://www.saucissedemorteau.com)