



« *Mamies Morteau* » : opération régalade au lac Saint-Point !

Dimanche 6 septembre, deux nouvelles ambassadrices de choc donnent rendez-vous aux gourmands autour de la Saucisse de Morteau.

Tabliers noués, cuisine mobile en place et saucisse de Morteau au menu : **dimanche 6 septembre, de 10h à 17h, les Mamies Morteau débarquent au lac Saint-Point**. Ces deux nouvelles ambassadrices passeront derrière les fourneaux pour préparer trois recettes estivales à déguster sur place. Salades, brochettes et bonne humeur : la star fumée de Franche-Comté entend bien prouver qu'elle ne réserve pas ses charmes aux tablées d'hiver. Au bord du lac, la saucisse de Morteau se met au vert... et passe à table !

Deux Mamies, une cuisine mobile et beaucoup de saucisses !

Installées au bord du lac Saint-Point, les Mamies Morteau partiront à la rencontre des vacanciers et des promeneurs venus profiter des derniers beaux jours de l'été. Aux fourneaux, elles prépareront **trois recettes simples et généreuses : salade de lentilles à la Saucisse de Morteau, salade de pommes de terre à la Saucisse de Morteau et brochettes de Saucisse de Morteau**. Ces recettes, à déguster gratuitement sur place puis à refaire à la maison, dévoilent une autre facette de la célèbre saucisse franc-comtoise : conviviale, toujours, estivale, aussi !



Les Mamies Morteau : nouvelles icônes franc-comtoises

Qui de mieux que des Mamies pour défendre une cuisine qui parle de **transmission, de générosité et de plaisir de recevoir** ? Avec leur nom impossible à oublier et leur présence derrière les fourneaux, les Mamies Morteau incarnent une manière simple et authentique de raconter l'IGP : moins de grands discours, plus de cuisine, de dégustation et de partage. À l'heure où tout se digitalise, **les Mamies Morteau remettent l'expérience et l'humain au premier plan**. Une manière de renouer avec l'essence même du produit, fondée sur des gestes transmis de génération en génération. Aujourd'hui encore, éleveurs, salaisonniers, bouchers-charcutiers, transformateurs, perpétuent le savoir-faire ancestral qui entoure la Saucisse de Morteau.

Qui sont ces Mamies Morteau ?

Deux Franc-Comtoises au caractère bien trempé, choisies pour leur goût de la cuisine et du partage. Le lac Saint-Point marquera l'une de leurs premières sorties : **on les retrouvera désormais régulièrement sur les événements de la Saucisse de Morteau**. Quant à savoir laquelle cuisine, bavarde ou goûte le plus... il faudra venir les rencontrer !

Infos pratiques :

Dimanche 6 septembre, de 10h à 17h

Lac Saint-Point, Sur la commune d'Oye-et-Pallet, LA GOUILLE

Gratuit

Chiffres clés - Saucisse de Morteau IGP :

- . 23 fabricants d'aliment du bétail
- . 154 éleveurs
- . 16 abatteurs-découpeurs
- . 29 fabricants
- . 4 977 tonnes de saucisse de Morteau produites en 2025, soit 15 millions de saucisses
- . **28 saucisses de Morteau consommées toutes les minutes en France !**

À propos de la saucisse de Morteau IGP :

La Franche-Comté oscille entre montagnes et vallées, paysage propice à l'élevage de bovins. Le lait provenant des vaches locales, les Montbéliardes, permet de produire de grands fromages. Ces productions fromagères génèrent du lactosérum ou petit-lait, matière première de choix pour l'alimentation animale. C'est grâce au développement des fruitières qu'ont pu se multiplier, sur tout le territoire, les élevages de porcs.

La forêt franc-comtoise est caractérisée par la présence de 330 000 hectares de résineux : épicéa et sapin, combustibles nécessaires au fumage traditionnel. Dans les zones de

montagne, plus froides, la pratique du fumage pouvait être associée à la nécessité du chauffage des habitations. C'est ainsi qu'est apparu en Franche-Comté le concept de tuyé, chauffage de la ferme comtoise et chambre à fumée où s'entreposent les charcuteries pour sécher et fumer, et assurer leur conservation.

La saucisse de Morteau IGP est préparée à base d'un mélange de maigre et de gras dur de porc, haché grossièrement et malaxé. Le fumage de la saucisse de Morteau IGP donne à cette dernière une couleur typiquement ambrée, entre le brun et le doré, et un arôme fumé, caractéristique forte de la saucisse de Morteau IGP. Elle est embossée dans un boyau en gros intestin de porc, naturel et non coloré.

Ce boyau est fermé à une extrémité par une cheville de bois et à l'autre extrémité par une ficelle.