

Challenge culinaire DE LA SAUCISSE DE MORTEAU & DES IGP

ÉDITION 2019



Quels sont les produits à cuisiner pour le concours ?

IGP : un signe de qualité à repérer !

L'Indication Géographique Protégée est liée à un savoir-faire local et à une réputation. Ce signe de qualité garantit une origine et distingue une volonté de répondre à une réelle exigence de qualité. Les conditions de fabrication des produits ainsi distingués sont garanties par un cahier des charges précis et rigoureux. Avec l'IGP, on ne se trompe pas sur la qualité !



1

LA SAUCISSE DE MORTEAU IGP, CHEVILLÉE AU BON GOÛT :

La Saucisse de Morteau est un produit de caractère, fabriqué en Franche-Comté selon un savoir-faire ancestral et unique, protégé par une IGP depuis 2010 et régit par un cahier des charges strict.

La filière produisant cette délicieuse salaison franc-comtoise rassemble 17 fabricants d'aliments du bétail, 165 sites d'élevage, 15 abattoirs et abatteurs-découpeurs, 33 salaisonnières sur la zone définie par le cahier des charges de l'IGP. Issue exclusivement de porcs nourris au petit-lait, la viande servant à la fabrication de la Saucisse de Morteau est produite selon un cercle vertueux : le cycle du petit-lait. Ce cycle commence avec le lait avec lequel sont fabriqués les fromages. Le petit-lait récupéré après le pressage des meules lors de la fabrication, sert à nourrir les porcs dont la viande, riche et gourmande, est ensuite utilisée pour fabriquer la Saucisse de Morteau. L'engrais de ferme récupéré dans les élevages porcins fertilise les prés où paissent les vaches produisant le lait...et le cycle peut recommencer !

On la reconnaît à sa forme généreuse d'une vingtaine de centimètres, terminée par une cheville de bois ; à sa couleur ambrée et à sa texture moelleuse et juteuse. On apprécie son fumage au feu de bois de résineux, développant un arôme fumé très équilibré qui se révèle en bouche avec délicatesse après cuisson. On la repère à sa cheville de bois, et au logo IGP qui en certifie la qualité ! La Saucisse de Morteau se trouve chez tous les bons bouchers-charcutiers, ainsi qu'en grande distribution, partout en France !

Plus d'informations : www.saucissedemorteau.com



2

LE BRILLAT-SAVARIN IGP, LE FOIE GRAS DU FROMAGE :

Le Brillat-Savarin est un fromage à pâte molle, fabriqué avec du lait de vache enrichi de crème de lait de vache, fabriqué et affiné sur un territoire qui s'étend du sud-est de la Bourgogne au centre de la Seine-et-Marne. La filière représente 9 fabricants dont 2 affineurs, pour une production totale annuelle d'environ 1 500 tonnes. 90 % de Brillat-Savarin est vendu affiné (10% vendu en frais).

De forme cylindrique et à talon droit, il se présente en deux formats : petit (100 à 250g) et grand (500g minimum). Onctueux et doux au palais, il peut se manger jeune et frais (3 jours après sa fabrication). Sa pâte blanche à crème, fine et homogène, développe alors de subtils arômes lactiques avec un goût marqué de crème fraîche. En version affinée (âgé d'au moins 5 jours pour les petits formats et de 8 jours pour les gros formats), revêtu du duvet blanc-ivoire de sa croûte fleurie, son acidité s'estompe et laisse place à des saveurs fruitées ; il libère en bouche des arômes de champignon, de sous-bois et de noisette mêlés au goût de crème ou de beurre.

Considéré comme un fromage plaisir, ce délice est en effet enrichi de crème en début de fabrication, dans une proportion environ deux fois supérieure à celle du lait. Inventé par un célèbre crémier parisien pour oublier les rigueurs de la guerre, le Brillat-Savarin fond en bouche et accompagne avec raffinement vos repas ou vos mets.

L'IGP, accordée au Brillat-Savarin le 19 janvier 2017, est l'aboutissement d'une volonté collective de protéger et de promouvoir un savoir-faire entretenu au fil des générations, de préserver le précieux héritage de sa tradition fromagère.

Plus d'informations : www.fromage-brillat-savarin.fr