

Le « Flambée » de LA MORTEAU

Samedi 22 août
Dimanche 23 2009

Le « Flambée de la Morteau » est le nouveau rendez-vous organisé par les Ambassadeurs de la « Morteau » soutenus par des dizaines de bénévoles. Réalisée avec les premiers porcs nés de l'année, cette « Morteau » se caractérise par son moelleux et sa souplesse avec une saveur fumée, équilibrée et persistante en bouche.

Samedi 22 août à Morteau

9h - 19h Marché de l'Art et de la Gastronomie du terroir, animations de rue
12h Inauguration du « Flambée de la Morteau 2009 »
20h30 Première Soirée du Flambée, Place de la Mairie

Dimanche 23 août à Morteau

9h - 18h Marché de l'Art et de la Gastronomie du terroir, animations de rue
9h30 Départ du cortège des salaisoniers et des confréries
10h Messe et offrande de la « Morteau »
11h Cortège des salaisoniers et des confréries dans les rues de Morteau
11h30 Intronisation et chapitre de la confrérie des Chevaliers Porte Cheville
14h30 Cérémonie du « Flambée du Morteau »
19h30 - 23h Deuxième soirée du Flambée, Place de la Mairie

Informations à l'Office de Tourisme Val de Morteau-Saut du Doubs

Tél. 03 81 67 18 53.



DANS LE HAUT-DOUBS, viandes salées ou saucisses étaient mises à sécher près de l'endroit le plus chaud de la ferme : le tuyé. Autour de cette pièce centrale de la maison où flambait un grand feu de bois, se faisaient « au chaud » la lessive, la cuisson du pain et la préparation des repas. Ce n'est qu'au XVI^e siècle que les paysans se servirent réellement du conduit du tuyé pour suspendre leurs salaisons, même s'il n'était pas encore question de choisir telle ou telle espèce d'arbres pour donner aux salaisons un arôme particulier : on préparait un « flambée » et on accrochait ses salaisons au-dessus, sans plus. De multiples précautions étaient cependant nécessaires pour ne point les endommager. Le fumage étant lié à la saison et au taux d'humidité ambiante, il fallait savoir doser la puissance du feu, car « si l'on fume trop chaud, les produits rancissent », un adage encore en vigueur de nos jours. Par prudence, et pour les garder plus longtemps, les saucisses étaient ensuite conservées dans de l'huile ou du saindoux. Certains écrits rapportent que la réputation de la saucisse de Morteau, pour ce qui est des salaisons, aurait commencé au temps des séquanais. Source : Jean-Claude Barbeaux, « À table avec la Saucisse de Morteau », édition Tigibus.