

Objectif Top Chef : L'IGP Saucisse de Montbéliard dans l'assiette de Philippe Etchebest !



Autrefois reine des tablées hivernales, la saucisse de Montbéliard a désormais pris sa place dans **tous les instants de consommation, et se revisite à l'infini !**

C'est donc sans surprise qu'Objectif Top Chef l'a choisie pour stimuler la créativité des apprentis cuisiniers qui s'affrontent dans ce programme pour intégrer Top Chef. Le vainqueur devra relever tous les défis gastronomiques imposés par un Philippe Etchebest exigeant.

Quelle recette Franc-Comtoise devront-ils sublimer ?

Le fumé et le cumin, caractéristiques fortes de la saucisse de Montbéliard, devraient sans nul doute inspirer les candidats.

Réponse le mardi 10 décembre à 18h40 sur M6 !

L'IGP saucisse de Montbéliard en chiffres :

- 5000 tonnes de saucisses de Montbéliard à savourer chaque année
- 64 saucisses de Montbéliard consommées en France toutes les minutes
- 165 éleveurs passionnés par leur métier
- 25 fabricants fiers de leurs produits
- 2013 : année d'obtention de l'Indication Géographique Protégée

Toutes les actualités sur <http://www.saucisse-montbeliard.com/>

A votre disposition pour toute information complémentaire,

Belle journée,

Charline GINDRE – Agence aiRPur

Agence de Relations Presse Tourisme & Terroir, Culture, Loisirs & Art de Vivre
Tél. 03 81 57 13 29 // 07 86 37 68 54

aiRPur