

Edition : Janvier - février 2026

P.129,134-135

Famille du média : Médias spécialisés
grand public

Périodicité : Bimestrielle

Audience : 5089247



Journaliste : -

Nombre de mots : 599

La troisième édition des prix Marmiton a réuni plus de 65 produits répartis dans 18 catégories.
Le jury a cuisiné, testé, goûté... et a choisi de récompenser une vingtaine d'entre eux. Dans ce numéro, nous vous révélons les premiers lauréats.
Découvrez les suivants dans le prochain numéro.

CATÉGORIE FACILITE LA VIE**La saucisse de Montbéliard IGP déjà cuite de Jean-Louis Amiotte**

C'est en Franche-Comté que se trouve le berceau de ce produit qui séduit les palais des gourmets, la saucisse de Montbéliard IGP. Vendue par paire, cette spécialité est fabriquée exclusivement à partir de viande de porcs IGP élevés au petit-lait et d'un mélange d'épices. Visuellement, elle affiche une couleur ambrée tachetée ainsi qu'une peau fine très lisse.

TOUTES LES SAVEURS DANS UNE PRÉPARATION EXPRESS

Côté saveur, on découvre un arôme de fumé caractéristique, obtenu par fumaison naturelle

au bois de résineux, mais également des notes de poivre et de cumin. En plus de la saucisse crue traditionnelle, la marque propose une version déjà cuite. Le goût et la qualité restent présents pour ces saucisses qui se dégustent aussi bien froides que chaudes, juste réchauffées au micro-ondes ou à la poêle.

POURQUOI LE JURY L'A CHOISI

Voilà une délicieuse spécialité de Montbéliard prête en 3 minutes seulement. Le goût fumé authentique est agréable et bien présent, les saucisses ne sont pas trop grasses. Parfaites pour le dîner un soir de la semaine.



Le jury a aussi testé...



LE GAZPACHO L'ORIGINAL ALVALLE

Cette soupe froide emblématique de la gastronomie espagnole séduit par son goût authentique et sa praticité. Sa recette traditionnelle à base de tomates, poivrons, concombres et oignons, relevée d'une pointe d'ail et d'un trait d'huile d'olive vierge extra est parfaitement assaisonnée pour un équilibre de saveurs qui rappelle les tapas et le pan con tomate des tables espagnoles. Parfait pour un apéritif convivial, un déjeuner léger ou en accompagnement d'un plat maison.



LA PIÈCE DE BŒUF À EFFILOCHER CHARAL

Avec sa nouvelle pièce de bœuf à effilocher 100 % viande française, Charal met le savoir-faire d'une cuisson lente à la portée de tous. Avant la cuisson, cette pièce de bœuf est enrobée d'un mélange d'épices et de paprika fumé qui délivre des arômes puissants. La viande est sélectionnée dans le persillé et cuite pendant 14 heures à basse température. Un simple coup de fourchette vient détacher la viande en filaments fondants. Trois minutes au micro-ondes suffisent pour découvrir toutes les saveurs de ce plat qui allie tradition et aspect pratique.

LA FONDUE AUX 3 COMTÉS JURAFLORE

La convivialité sans compromis : cette fondue onctueuse et subtilement dosée contient trois comtés différents de 9 mois, 15 mois et 21 mois, du vin d'Arbois du Jura, de la féculle... Rien à rajouter, elle se réchauffe en mélangeant pendant cinq minutes. À la fois gourmande et digeste, elle est vendue dans un emballage écoresponsable avec plus de 80 % de carton. Une recette délicate qui réunit toute la famille de la marque JuraFlore pour une délicieuse fondue prête en un clin d'œil.



LA BOX SEMAINE DE 12 REPAS DE LA BRIGADE DE VÉRO

Chaque repas de cette box est préparé avec des ingrédients frais de saison, sans additifs ni conservateurs. Les menus équilibrés sont élaborés par des diététiciens. Sous vide, ces plats « comme à la maison » se gardent toute la semaine sans perdre leur saveur. L'objectif est simple : proposer au moins 25 fruits et légumes différents chaque semaine. Plus besoin de faire ses courses au supermarché ou de compter les calories, tout est déjà prêt, avec des recettes variées et équilibrées pour suivre son régime sans difficulté et avec plaisir !

