



La Confrérie du Murçon Matheysin



Le mot du Grand Maître

Le murçon se choisit long, ferme, délicatement parfumé...
Que vous le consommiez chaud ou froid,
Vous connaîtrez la jouissance du palais
Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir
Et attendons vos impressions :
Le murçon mérite-t-il autant d'attention ?

La Confrérie : toute une histoire

La Confrérie du Murçon **Matheysin**, fondée le 19 octobre 2013, a pour mission de promouvoir la gastronomie, les traditions et l'art de vivre de la **Matheysine**.

Elle défend et valorise le patrimoine culinaire du territoire, notamment en revitalisant les traditions gastronomiques ancestrales.

L'association entretient des liens avec d'autres confréries gastronomiques et participe à diverses manifestations dédiées aux spécialités du terroir.



Traditionnelle fête du 15 août à La Mure :

Chaque année, le Grand Chapitre se tient le 15 août à La Mure, coeur de la **Matheysine**. Cette fête célèbre dans une ambiance conviviale, la gastronomie locale, et plus particulièrement le Murçon.



Où se situe la Matheysine ?

Située dans la région Auvergne-Rhône-Alpes, au sud de l'Isère, la Matheysine se trouve à 45 minutes de Grenoble et à 2 heures de Lyon. Ce territoire de montagne parsemé de lacs, a pour chef-lieu la ville de La Mure.

Toutes les infos sur : matheysine-tourisme.com



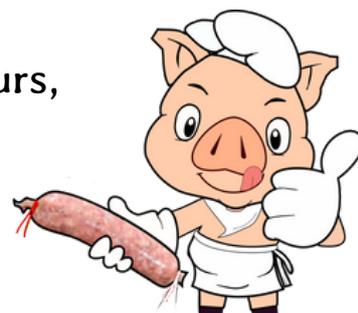
Le Murçon : la spécialité Matheysine

Le murçon, spécialité charcutière de La Mure, est un saucisson de porc à cuire. Son goût particulier provient du "tcharaï", carvi, dont l'arôme est voisin de celui du fenouil.

Le murçon de chaque boucher ou charcutier a sa propre "personnalité", selon le choix du morceau, de la marinade et la façon de faire.

Le vrai murçon, il n'y en a qu'en **Matheysine** : marchés, traiteurs, boucheries et charcuteries.

Alors, goûtez-les tous et trouvez votre murçon préféré.



Idée recette : *Murçon aux pommes de terre*



Ingédients

- Pommes de Terre
- 1 murçon

Préparation :

Plonger le murçon dans une casserole d'eau froide.

Porter à frémissement pendant 35 à 40 min.

Ajouter les pommes de terre 20min avant la fin de la cuisson du murçon.

Dégustation

Régalez-vous !

Et s'il en reste ?

Le murçon se mange également froid.

La Matheysine dans l'assiette



Les brouquetons

Ces belles quenelles de pommes de terre, façonnées avec amour peuvent être dégustées de différentes manières.

- Frites
- Cuites à l'eau, dégustée ensuite avec du gruyère et du beurre
- Gratinées

La Tourte à la viande

Chaque famille a son secret de préparation pour la marinade de la viande : vin rouge, vin blanc, eau de vie, vinaigre.

Certains mettent des cornichons à la place des olives.

À chacun ses goûts...



Le murçon brioché

Le murçon en brioche est une spécialité savoureuse de la Matheysine. Le murçon est enveloppé dans une pâte briochée formant un délicieux mélange de textures et de saveurs.



“Il n’y a pas d’amour plus sincère que l’amour de la bonne chère”

(Saint Fortunat patron des Gastronomes)

Contact Confrérie - Le Grand Maître :

Téléphone : 06 70 09 75 92

E-mail : murcon38350@gmail.com

Adresse : 21 Rue Croix Blanche, 38350 La Mure