

## **Salaisons Murielle Courtois**

Murielle Courtois

Route de Wiltz, 5

6600 Marvie (Bastogne)

Tél : 061/21.39.98

GSM : 0495/734 282

FAX : 061/46 49 27



### **Murielle Courtois, salaisonnière de haute tradition**

C'est au tour de Murielle Courtois d'être mise à l'honneur pour son travail fidèle et son attachement à fabriquer des salaisons particulièrement aromatiques, dans le respect de la tradition ardennaise: jambons cru et cuit, saucissons, lard maigre fumé ...

Murielle est salaisonnière depuis 1988 et son atelier est installé à Marvie, près de Bastogne. Ses jambons sont salés à sec, au sel marin et aux épices et Murielle fume toutes ses productions au bois de hêtre. La phase de séchage lent est essentielle au développement du goût inimitable des salaisons de Murielle : en effet, c'est l'air parfumé des plateaux ardennais qui confère à ses salaisons cet arôme puissant, fruit d'un savoir-faire artisanal et d'une tradition millénaire.

Sachez également qu'en période de chasse, Murielle travaille la gigue de sanglier qui est salée et fumée.

### **Le secret de la réussite ? Du temps et de l'attention**

Murielle débute sa période de salaisons en septembre jusque fin mars de manière que ses produits mûrissent plusieurs mois avant d'être portés à la vente notamment sur les marchés où elle est présente dans notre province. Le temps de maturation est un facteur essentiel dans le développement des saveurs exceptionnelles de ses jambons. Prenons le temps de les déguster....

### **Quelques spécialités de Murielle**

Murielle commercialise ses produits entre autres à Marvie, dans le petit magasin qui jouxte son atelier de salaisons.

On y trouve notamment : le jambon à l'os fumé et séché à l'ancienne, le cobourg, la noix de jambon, le jambonneau fumé, le lard fumé, le collier de jambon, la gigue de sanglier salée et fumée (en période de chasse uniquement).

## On trouve les produits de Murielle Courtois

Au magasin de l'atelier ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 13h30 à 18h.  
Fermé le vendredi à 16h, le dimanche et le lundi

Murielle est également présente sur les marchés de Han (vendredi de 17h à 20h), Bastogne (un samedi sur deux), Avioth (le premier dimanche du mois d'avril à septembre) et au marché aux puces d'Arlon (premier dimanche du mois de mars à décembre)

## La recette du producteur

Un plat typiquement luxembourgeois : le jambon, frites et salade.

Dans une assiette, disposez trois tranches de jambon à l'ancienne (coupées assez épaisses), dressez une salade verte (ou de pissenlit en saison) accommodée avec une vinaigrette et des œufs cuit dur. Accompagnez l'assiette avec des frites maisons.

Bon appétit !

