

## Saucissons à la mourine

---

1. Prenez des saucissons de Lyon frais.
2. Enveloppez chaque saucisson dans des feuilles de chou.
3. Arrosez le tout de vin rouge.
4. Enrobez chaque saucisson dans un papier d'aluminium et du papier kraft.
5. Cuire lentement dans les cendres mourantes d'une forge.

Recette typique de Saint-Martin la Plaine (Loire), village de France jouxtant Rive de Gier, ville située entre Lyon et Saint-Étienne. Les habitants de Rive de Gier sont les Ripagériens.

Caprice toponymique, Saint-Martin la Plaine est tout vallonneux et ne ressemble en rien à une plaine. L'élément *plaine* vient de l'ancienne forme de *plandre*, du fait que les habitants de ce village avaient coutume de se plaindre constamment. À une certaine époque, Saint-Martin comptait un grand nombre de forgerons, d'où l'habitude prise de faire cuire des aliments dans les cendres de forge, c'est-à-dire dans la mourine.

D'une recette de cuisine à une chronique linguistique il n'y a qu'un pas, que nous avons franchi allègrement. Au fait, si vous trouvez une forge dans la région trifluvienne, et qui accepte les saucissons, vous me le dites!

---

Source : *Omelette frites... et bien d'autres fiches linguistiques et terminologiques*. LEBLANC, Benoît ; TOUSIGNANT, Claude.