

Le Moulet

(Lô moulado!)



Cette recette du terroir, élaborée et préparée à Celles sur Durolle, doit son nom en raison de sa ressemblance au résidu du travail des émouleurs, appelé « la meulée ».

Le moulet, à l'origine, était un plat de paysans et d'ouvriers que l'on préparait à différentes occasions, généralement festives.

Par la suite il fut à l'origine d'un événement « foire du moulet » qui avait lieu tous les ans le 13 janvier à Celles sur Durolle .

Dans les années 90, la crise de la vache folle éclate et courant 2000, après les ris de veau, la fraise de veau, principal ingrédient de la recette, est interdite.

C'est durant l'été 2015, 15 ans plus tard, suite à un combat passionné des tripiers, d'élus et de chefs que la fraise de veau a de nouveau été autorisée à la consommation.

Venez redécouvrir ce plat traditionnel concocté par le chef Jean-Philippe DEVAUX.

Auberge du palais
4 place du palais
63250 Celles sur Durolle
Tél :04.73.51.89.15

3.2.1. Dégustez...