

La Suisse, pays des saucisses

Peut-on dire que la Suisse est le pays de la saucisse?

Oui, elle est même le pays des saucisses, vu qu'elle en compte près d'une centaine de variétés différentes! La Suisse est un pays de carrefour avec des influences françaises, allemandes, italiennes, que l'on retrouve dans les produits helvétiques. Les épices, les techniques de conservation, les mélanges de viande donnent aussi des spécificités à chaque région.

Ya-t-il des différences entre les régions?

On distingue trois grandes régions en fonction du climat et du degré d'humidité, avec des modes différents de conservation. Dans le Nord-Ouest de la Suisse et une partie de la Romandie, les saucisses sont essentiellement fumées et séchées, ce qui participe à l'aromatization tout en garantissant un effet antimicrobien. Au Sud, en Valais et aux Grisons, où le climat bénéficie du foehn, on préfère sécher les saucisses à l'air plutôt que de les fumer. Dans le Nord-Est, autour de Saint-Gall, on trouvera plutôt des saucisses fines, avec une texture émulsionnée. Une technique sans doute liée au passé industriel de cette région, qui a possédé assez tôt des cutters pour mixer la viande de veau.

Que sait-on de l'histoire de cette tradition charcutière?

Elle remonte au moins à l'Antiquité, puisque Apicius, écrivain romain, en parlait déjà dans son traité gastronomique. Pline l'Ancien a également glorifié le porc dans son encyclopédie d'Histoire naturelle au 1^{er} siècle. La saucisse a toujours été un moyen de ne rien perdre. On parle aujourd'hui de l'approche «nose to tail», mais c'était déjà le cas depuis longtemps. L'élevage de porc, plus coûteux que le bœuf au XVIII^e siècle, permettait de valoriser tous les morceaux. On bouchoyait en automne à la ferme, parce qu'il n'y avait pas de chaîne du froid. Et à la fin des récoltes, on faisait la fête en consommant boudin, gelée et abats, qui ne pouvaient pas être conservés. Les autres morceaux étaient fumés à froid pour l'hiver.

Les Romands mettent des légumes dans leurs saucisses. Pourquoi?

Il est probable que la rareté et le coût de la viande soient à l'origine de ces recettes. Selon la légende, l'origine de la saucisse aux choux remonterait à la venue de Charles III, roi de Germanie, à Orbe, où il aurait séjourné plusieurs

semaines en 879. Les réserves de viande n'étant alors pas suffisantes, un Urbigène aurait mélangé des choux à la chair à saucisse pour rallonger la farce... Une recette suffisamment savoureuse pour avoir été conservée

jusqu'à aujourd'hui! Mais ce n'est pas la seule, on trouve aussi la fraîche à la vallée de Joux (VD), la «Randenwurst», saucisse de betteraves rouges, dans la vallée de Saas (VS), et les «salzis» à la pomme de terre dans les Grisons.

Saucisse ou saucisson?

Ce n'est pas une question de forme, mais de taille. La saucisse est plus fine que le saucisson, qui a généralement un plus grand diamètre.

On ne prend pas le même boyau de porc pour l'une ou l'autre.



Avec les premiers frimas, les plats se font plus revigorants et les stars de la charcuterie s'invitent au menu. Mais d'où vient cette tradition culinaire typiquement helvétique? Les explications d'Olivier Girardin, président de l'association du Patrimoine culinaire suisse.

Texte: Patricia Brambilla



Olivier Girardin, président de l'association du Patrimoine culinaire suisse



Pour plus d'infos sur le sujet, lire *Le Patrimoine culinaire suisse* de Paul Imhof (Ed. Infolio 2022) ou rendez-vous sur www.patrimoineculinaire.ch

Y a-t-il une saucisse nationale?

Si l'on doit citer une saucisse fédératrice, ce serait le cervelas. Une tradition culinaire née au buffet de la gare d'Olten (SO), où l'on servait la fameuse salade de cervelas. Ce qui est toujours le cas d'ailleurs. Le cervelas était prisé des ouvriers dès la moitié du XIX^e siècle. Devenu industriel, il est resté bon mar-

ché, d'où sa toujours grande consommation. Mais on pourrait citer aussi la «Zungenwurst» IGP de Berne. Cette saucisse, à base de porc et de bœuf, déjà mentionnée en 1835, marie les traditions romandes et alémaniques: la viande grossièrement hachée est mélangée à de la chair finement mixée.

Les recettes ont-elles évolué au fil du temps?

Oui, dans la tradition, les familles paysannes fumaient elles-mêmes les saucisses à la ferme, puis les boucheries ont pris le relais. Les artisans bouchers mettent aujourd'hui leur touche, ajoutent des épices, cumin, fenouil et même absinthe, qui parfument la viande. Dans la région de Bienne et les zones viticoles, on trouve aussi des saucisses cuites aux vapeurs de marc.

Indémoudables, les saucisses?

Certainement, parce qu'elles sont liées à des traditions fortes, rencontres sportives, foires. Le cervelas reste lié aux souvenirs de pique-nique en forêt. Et puis, avec la saucisse, on valorise toutes les parties de l'animal. Un savoir-faire qui s'inscrit parfaitement dans les préoccupations actuelles d'économie et de durabilité.



Le tour de Romandie en saucisses

À chaque région sa spécialité charcutière, qui raconte une histoire, un patrimoine ou une manière de faire. Autant de produits du terroir que l'on trouve dans les magasins Migros aux quatre coins de la Suisse.



Saucisse d'Ajoie,
100 g **Fr. 2.55**

En vente dans les coopératives Migros Bâle et Neuchâtel-Fribourg.

Y'a du cumin dans l'Ajoie

Les Jurassiens sont fiers de leur **saucisse d'Ajoie**, que l'on trouve en version sèche fumée ou à cuire. Cette saucisse aux gros morceaux, souvent agrémentée de cumin, a obtenu l'IGP en 2002 et est protégée depuis 1967, grâce à des accords bilatéraux avec l'actuelle Union européenne. C'est surtout une incontournable de la Saint-Martin, fête pantagruélique qui se tient en Ajoie le deuxième week-end de novembre.



Longeole
Del Maître, 100 g
Fr. 2.45

En vente dans la coopérative Migros Genève.

Des origines monastiques

Voilà un bon gros saucisson qui doit cuire longtemps à l'eau. La **longeole**, viande de porc avec morceaux de lard et de couenne, aurait été créée par le Père Longeot, moine d'une abbaye savoyarde. C'est lui qui aurait eu l'idée d'y ajouter une poignée de fenouil noir. Des huguenots auraient introduit cette spécialité à Genève à la fin du XVII^e siècle. La longeole IGP se mange avec un gratin de cardons ou des lentilles vertes de Sauvigny.



Saucisse
aux choux
Tradition,
100 g **Fr. 1.75**

En vente dans les coopératives Migros Aar, Bâle, Genève, Neuchâtel-Fribourg, Valais, Vaud, Zurich.

La plus vieille saucisse de Suisse

Le canton de Vaud est connu pour sa longue tradition charcutière. On pourrait même lui attribuer la plus vieille saucisse suisse. En effet, la **saucisse aux choux**, qui fait toute la fierté du papet aux poireaux, aurait été improvisée au IX^e siècle déjà. Ce boyau courbe de trente centimètres de long a gagné son IGP en 2004. Le cahier des charges est précis, mais muscade, macis, ail, coriandre, girofle peuvent parfumer la farce.



Boutefas
cru, 100 g
Fr. 3.05

En vente dans les coopératives Migros Neuchâtel-Fribourg, Valais, Vaud.

Gros comme un ballon

Charnu, onctueux et AOP depuis 2021, le **Boutefas** est une saucisse crue de porc fumée à maturation interrompue. Conditionné dans le caecum, début du gros intestin du porc, il est fermé à une seule extrémité, d'où sa forme de ballon. La viande s'y comporte comme le vin dans un magnum: elle mûrit lentement mais intensément. Une maturation qui doit se faire en cave à 18 degrés avec un taux d'humidité de 70 à 80%.



Saucisson
neuchâtelois IGP,
100 g **Fr. 2.70**

En vente dans les coopératives Migros Genève, Neuchâtel-Fribourg, Valais, Vaud.

Une tradition pastorale

Il peut être poché à l'eau à 50 °C, mais la tradition veut qu'on savoure le **saucisson neuchâtelois IGP** à la torrée, autour d'un feu automnal dans les pâturages. Il suffit de verser quelques gouttes de pinot noir sur le saucisson, de l'emballer dans des feuilles de chou puis du papier journal. On ficelle le tout et on laisse cuire dans la braise pendant une heure. Il ne reste alors qu'à déballer et se régaler avec du pain ou des pommes de terre.



Saucisse
au goron
Prix régional

En vente dans la coopérative Migros Valais.

L'incontournable de l'apéro

En Valais, canton riche en terroir, les **saucisses sèches** y sont légion. Faut-il encore les présenter? On les décline en plusieurs versions, agrémentées de petits fruits, myrtilles, framboises, ail, piment, chanterelles ou génépi. Et même en version gibier, chamois ou cerf, en période de chasse. On les dégaine à l'apéro et en majesté dans l'emblématique assiette valaisanne.

19 mio

19 485 874. C'est le nombre de cervelas (pièces uniques) vendus à Migros en 2022. Ce qui en fait la saucisse préférée des Suisses.



Saucisse
au marc
Prix régional

En vente de manière saisonnière dans les coopératives Migros Aar et Neuchâtel-Fribourg.

Une histoire de raisin

Dans la région de Bienne, un produit de tradition plutôt récente égaie les estomacs: la **saucisse au marc**. Cette charcuterie est une pure invention viticole, qui se déguste pendant les mois de janvier et de février. Elle serait née de l'audace d'un vigneron, qui aurait cuit un jour sa saucisse sur les vapeurs de l'alambic distillant le marc... Le résultat fut suffisamment convaincant pour devenir une fierté culinaire. **MM**