

La Suisse – pays de la saucisse

Diversité dans le patrimoine culinaire

La réputation grandissante du Patrimoine culinaire a contribué à l'essor du mouvement en faveur d'une culture alimentaire durable favorisant les spécialités régionales. Ce mouvement, d'ailleurs soutenu par Slow Food, s'étend bien au-delà des frontières européennes.

Par rapport aux produits agroalimentaires, disponibles tout au long de l'année et ayant parcouru de nombreux kilomètres dans les airs, la demande pour des produits régionaux authentiques s'intensifie. L'étude de 1990 sur les traditions culinaires dans certains pays a donné l'impulsion à ce mouvement.

Ainsi est né le projet sur l'étude des produits agroalimentaires suisses, produits qui sont aussi variés que la culture, les langues ou les zones géographiques de notre pays et qui leur donne un visage culinaire.

Un inventaire des produits alimentaires traditionnels suisses – bien au-delà du simple chocolat ou fromage – a été élaboré jusqu'en 2009 et rendu public sur la plateforme www.patrimoineculinaire.ch. Plus de 80 spécialités carnées sont répertoriées dans l'inventaire du Patrimoine culinaire suisse et parmi elles, on ne dénombre pas moins de 52 spécialités de saucisses. L'impressionnante variété de viandes séchées, saucisses, rôtis, rissoles jusqu'au populaire fromage d'Italie a, à côté de la tradition et du terroir, quelque chose d'autre en commun. La production de ces produits doit remonter à plus de 40 ans (donc deux générations) et chacun d'eux doit encore être disponible et consommable aujourd'hui. Ce patrimoine vit!

Sur la table de pauvres bergers, des saucisses à base de chair fine ou farcies aux légumes

Les variétés et les divers moyens de production des saucisses et autres spécialités carnées suisses – séchées, fumées, cuites, bouillies et rôties, à base de chair fine ou grossière – marinées, hachées ou rallongées avec des légumes, racontent aussi une partie de l'histoire de leur provenance et de la vie des populations qui savaient déjà, il y a de ça plusieurs centaines d'années, comment remplir facilement les boyaux avec de la viande hachée ou des abats. La plus ancienne technique de production, qui remonterait à l'époque romaine, est la saumure.

Le caractère d'une saucisse est nettement défini par les influences culturelles, économiques et même climatiques. Selon les provenances, on utilisait la viande des races locales,



Saucisse d'Ajoie IGP, affinée au cumin.

(Image: AOC-IGP)

sel – plus tard aussi, sitôt que disponibles dans le commerce, les épices exotiques comme la coriandre, la cardamome, la muscade, le macis ou la cannelle – servaient à aromatiser les préparations. La Suisse possède une riche variété de vins et d'eaux-de-vie. On en a donc profité pour y faire fermenter certaines viandes de saucisses très typiques. Ainsi, les spécialités telles que la Beinwurst de Coire, la saucisse de ménage uranaise, les saucisses «maison» des Grisons ou du Valais, ainsi que de nombreuses autres, ont bénéficié de cet affinage qui leur a donné un caractère plus fin et typique. Dans les basses terres de Zurich, on pouvait trouver du gibier dans les préparations. Les salsiz des Grisons fleuriraient bon les saveurs du chamois ou du cerf. Les vallées alpines ensoleillées et desséchées par l'air de l'altitude sont propices pour amener la viande séchée et les saucissons secs à maturation. Puis les produits redescendent dans leurs alpages d'origine, aux Grisons, en Valais et au Tessin, où les installations sont mieux équipées pour apprêter la viande. Dans les régions plus humides du bas pays, comme le Jura ou la Suisse centrale, on utilisait des fumoirs pour conserver les saucisses. Dans le nord-est, l'utilisation des hachoirs à viande industriels et des «cutters» a permis de développer la fabrication d'excellents produits comme les saucisses cuites avec une chair très fine. Ce goût très raffiné se retrouve dans la saucisse de veau de St-Gall et les cervelas par exemple. Finalement, tout se joue entre deux bouts de saucisses. Et même ici, pour chaque bout il existe de nombreuses possibilités: fermé par un clip métallique,

Complément – histoires de pauvres et de riches

A une époque où la valeur diététique de la viande de veau coupe l'herbe sous le pied du steak de porc, il est difficile de s'imaginer que la viande de porc pouvait être plus appréciée que la viande de bœuf. Car élever des porcs – avec un régime alimentaire identique à celui des humains – n'était pas accessible à tout le monde.

Nous avons ainsi découvert dans le patrimoine culinaire qu'au 16^e siècle, le cervelas était considéré comme un produit de luxe. On utilisait des épices exotiques et la couleur safranée de sa peau était resplendissante comme de l'or. L'origine de la saucisse de veau glaronnaise remonte à une période où la pénurie de céréales fit son apparition et rendit difficile sa fabrication. On remplaça donc les céréales par du lait et de la mie de pain blanc. Par la suite, les ingrédients «non viande» (végétaux) utilisés pour donner son goût à la saucisse furent approuvés par une décision fédérale sous la dénomination «saucisse extra».

La savoureuse et très appréciée saucisse crue vaudoise est née dans l'urgence car sa maturation fut interrompue abruptement, notamment lorsqu'on l'a farcie de choux, mais s'est terminée dans la gloire: la saucisse aux choux IGP est aujourd'hui si populaire que les choux doivent être importés du Gürbetal bernois, tout comme la plupart des saucisses d'ailleurs, commente le journaliste spécialisé suisse Andreas Heller. Aujourd'hui, une saucisse dans laquelle on a ajouté des légumes est un produit très recherché, par exemple la saucisse grisonne aux pommes de terre ou la saucisse balfrin



d'ingrédients végétaux reflétait plutôt un signe de pauvreté.

La Beinwurst de Coire, exclusivement fabriquée et fumée selon une méthode ancestrale, est composée d'os (d'où son appellation d'ailleurs), mais aussi de morceaux choisis comme le cartilage, la couenne, les oreilles ou encore la queue, le tout finement coupé et mis à mariner dans un mélange de vin et d'épices. Grâce au soutien de Slow Food, cette spécialité grisonne a été sauvée. Elle tient le rôle culinaire principal lors des célèbres nuits de la Beinwurst grisonne durant lesquelles les hommes se retrouvent entre eux pour festoyer et déguster cette spécialité en chantant des airs joyeux – bien qu'à l'origine elle était destinée aux domestiques puisqu'elle est composée de restes de porcs.

Touristes et clients à la recherche de diversité

Toutes ces raisons et événements font qu'une savoureuse spécialité régionale devient authentique et précieuse. C'est aussi lors de nos différents voyages que nos yeux, notre nez, notre palais partent à la recherche de nouvelles saveurs ou d'histoires à partager et à transmettre. Les spécialités de viande et de saucisses suisses bénéficient ainsi d'une valeur ajoutée particulière et les possibilités de vente sont dès lors accrues, même en situation de marché difficile.

Les savoureuses saucisses helvétiques qui jouissent d'une histoire locale sont très tendance aujourd'hui. Pour preuve, le séminaire de l'Association du Patrimoine culinaire a dû se tenir à deux reprises lors de la réputée Foire de la saucisse suisse organisée par l'Académie du goût à Saint-Gall. Les visiteurs étaient venus nombreux – et affluaient aussi des pays limitrophes – pour participer au test sensoriel qui différencie le saucisson neuchâtelois de la saucisse sèche de Berne (Gumpesal) ou la saucisse aux pommes de terre grisonne de la saucisse de veau glaronnaise.

Le Musée d'histoire de Lucerne a accueilli, en 2011 et durant les 5 mois de la saison estivale, le premier Festival suisse de la saucisse «Alles Wurst – oder was?».

L'Association du patrimoine culinaire y a fait la promotion des 52 saucisses répertoriées dans son inventaire. Le public a ainsi pu découvrir les pro-

ral animé – et gustative – lors de la dégustation sur les stands. La proximité du panneau lumineux avec le bar à saucisses a favorisé l'écoulement des brochures de présentation en un temps record. La plupart des visiteurs connaissaient à peine plus de 10 variétés de saucisses, une petite minorité peut-être 20, mais le Patrimoine culinaire suisse en dénombre plus de 50! Pour pallier ce manque de connaissance, le public s'est empressé de poursuivre sa visite dans un long voyage à travers les régions, en passant par les séchoirs, les fumoirs, les chaudrons avant d'atteindre les barbecues et autres broches.

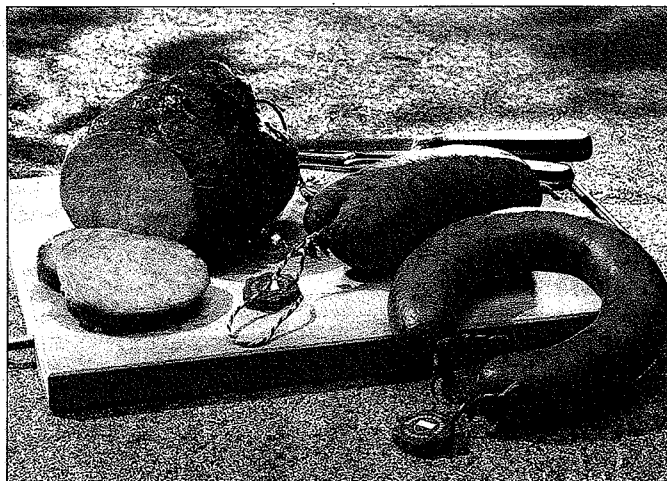
Que propose l'Association du patrimoine culinaire (APC)?

L'APC répond aux questions liées à l'histoire, à la fabrication, aux ingrédients, aux habitudes alimentaires, aux traditions, ainsi qu'aux différences régionales. C'est un peu l'histoire de la Suisse que l'association raconte à sa manière. Avec tous les détails et renseignements passionnants glanés ça et là, elle a rédigé des fiches signalé-

tiques pour chaque produit soigneusement répertoriées dans une base de données. De précieuses connaissances ethnologiques et autres savoir-faire sont décrits dans ces fiches, connaissances également très utiles pour le marketing et la publicité. Soyez attentifs, laissez-vous surprendre, de nombreuses histoires et informations se dévoilent lors d'un repas chez des hôtes, à l'occasion d'une dégustation de vins ou de produits du terroir ou lors de l'introduction d'un nouveau produit dans l'inventaire du patrimoine suisse. Pour s'assurer que cette base de données soit utilisée, l'association soigne sa couverture médiatique et s'efforce d'être présente lors de foires par exemple. Elle entretient des échanges avec les associations de soutien pour les produits régionaux, l'association des AOC-IGP et diverses associations de la branche.

Hotline, renseignements, interviews

Le Patrimoine culinaire incite les gens à déguster, à rechercher, à consommer,



Délicats représentants IGP vaudois – Boutefas, saucisson vaudois et saucisse aux choux. (Image: AOC-IGP)

il répond également à de nombreuses questions. Par exemple: «Quelle est la composition du boutefas vaudois, quel est son poids? A quelle occasion mange-t-on les salsiz de Frauenfeld?». L'association répond à environ 200 à 300 questions par année, qu'elles viennent de Suisse ou des pays voisins. Ces questions ont l'avantage de permettre à l'association de situer où se trouvent l'intérêt des gens.

Un bavaois demandait par exemple: «Avez-vous des recettes de saucisses suisses, tout particulièrement des saucisses sèches, des salamis ou des salsiz?». Tel autre visiteur: «Quelle quantité de chaque ingrédient contient cette saucisse et comment est-elle fabriquée?» avant de poursuivre: «Je pensais que vous pouviez me dénicher cette information». L'association ne souhaite pas non plus dévoiler tous les secrets de fabrication, elle désire avant tout soigner les bons contacts qu'elle entretient avec sa clientèle Hotline et préserver le vif intérêt des intéressés envers ses produits.

D'un côté, les questions se concentrent sur la composition de ces fines spécialités, d'un autre côté, la clientèle s'enquiert de savoir où les dénicher, par exemple: «Chez quel charcutier tessinois trouve-t-on la Cicitt, célèbre saucisse de chèvre du Locarnese?» s'interroge une bloggeuse culinaire allemande. «Qui vend de la viande séchée valaisanne?». D'autres, plus curieux encore, demandent: «Pourquoi la saucisse de Cracovie fait-elle partie du Patrimoine culinaire suisse?», ou «La Gumpesal (la saucisse sèche de Berne) contient-elle de la viande d'âne?». Les intéressés qui consultent plutôt nos pages Internet ont des questions plus pratiques et nous demandent pourquoi les producteurs ou revendeurs ne sont pas mentionnés dans nos fiches de produits.

L'Association du Patrimoine culinaire répond à cet intérêt croissant et met en place des leaders régionaux avec des ressources particulières.

Notre folklore culinaire mérite d'être soutenu et soigné. D'autres candidatures pour des produits et spécialités du terroir de plus de deux générations attendent d'être intégrées dans la base de données. L'inventaire culinaire suisse jouit aussi d'un potentiel important pour la mise en place de produits AOC (Appellation d'origine contrôlée) et IGP (Indication géographique protégée).

Les charcuteries saisissent l'opportunité pour faire leur publicité

Le site www.patrimoineculinaire.ch offre la possibilité aux producteurs d'insérer leur publicité avec un logo, une image ou un lien sur leur site Internet, sur la page d'un produit répertorié. C'est le cas, par exemple, pour la Boucherie-charcuterie d'Arlesheim «Jenzer Fleisch- und Feinkost AG» qui a inséré son logo sur les fiches de la saucisse au cumin et la saucisse noire.

L'utilisation du logo «Patrimoine culinaire» dans des publications, des publicités, des ateliers, des événements ou pour vos propres dépliants, est une prestation offerte par l'association. Gabriela Renggli

Contacts

Geschäftsstelle: Gabriela Renggli, AGRIDEA, Eschikon 28, 8315 Lindau, Tel. 052 354 97 80; Westschweiz: Carine Cornaz, AGRIDEA, Av. d. Jordils 1, 1000 Lausanne 6, Tél. 021 619 44 30 Mail: kontakt@kulinarischeserbe.ch

Héritage des traditions vivantes

Die cuisine française, Frankreichs kulinarische Traditionen, ont été déclarées faisant partie du Patrimoine de l'UNESCO. Les produits typiques suisses méritent également ce label, c'est pourquoi l'association met tout en œuvre pour faire enregistrer son inventaire dans la liste des traditions vivantes de l'UNESCO.

Info

Saucisse et «Patrimoine culinaire suisse»

L'Association «Patrimoine culinaire suisse» a été fondée en 2004. Font partie des membres: AGRIDEA, Slow Food Suisse, IPPACS, COSAC, FROMARTE (et plus tard l'Union professionnelle suisse de la viande). Pour la première fois en Suisse, le Patrimoine culinaire suisse recense au niveau national, par-delà les frontières cantonales et régionales, les produits alimentaires traditionnels, leurs caractéristiques, leur histoire et leur mode de production. Objectif: donner un visage aux denrées alimentaires suisses.

Inventaire du «Patrimoine culinaire suisse»

Plus de 400 produits sont répertoriés dans une base de données accessible au public sous www.patrimoineculinaire.ch. Ces produits sont ancrés régionalement dans un contexte historique, culturel et économique.

L'inventaire comprend plus de 170 produits de boulangerie diverse, des saucisses et spécialités de viande séchée, de poisson, des variétés de fromage, des chocolats, mais aussi des produits comme le safran de Mund ou les abricots valaisans. On trouve également des épices, des produits de confiserie, des jus de fruits ou encore des alcools comme la Damassine ou l'Absinthe.

Les objectifs du «Patrimoine culinaire suisse»

- Rapprocher les Suisses de leur culture culinaire.
- Donner un visage aux produits alimentaires traditionnels de la Suisse.
- Répondre aux questions liées à l'histoire, à la fabrication, aux composants, aux habitudes alimentaires et aux traditions ainsi qu'aux différences régionales. C'est un peu l'histoire de la Suisse que nous racontons ainsi.
- Révéler le potentiel de commercialisation des produits et encourager leur vente.

Critères de sélection pour l'inventaire

Les produits inventoriés répondent à trois critères:

- Avoir une valeur particulière pour les gens d'une région, d'un canton, voire de la Suisse entière.
- Être connus depuis au moins 40 ans (c'est-à-dire qu'ils ont été transmis d'une génération à la suivante).
- Être encore confectionnés et consommés à l'heure actuelle.

Le chausson à la viande en fait-il partie?

Sur les pages du site www.patrimoineculinaire.ch, vous avez la possibilité sélectionner le produit soit avec les champs de recherche, soit par région sur la carte. Les termes de recherche, catégories de produits et cantons peuvent s'utiliser seuls ou combinés.