# La saucisse

## Une vieille tradition redécouverte

▷ La saucisse suisse connaît une multitude de déclinaisons. On en dénombre en effet plus de quatre cents spécialités régionales différentes. A l'époque du gaspillage alimentaire et du «Faites-le-vous-même», celles-ci connaissent un regain de popularité.

**PAR NICOLE HUWYLER**

Nous avons tous en mémoire la «crise du cervelas» qui a durement frappé notre pays pendant quelques temps!!! Lorsqu'une simple saucisse suscite autant d'émoi, c'est qu'elle doit avoir quelque chose de spécial. En l'occurrence, il s'agissait de son enveloppe. Le problème s'est posé lorsque la Suisse s'est retrouvée en pénurie de boyau à cervelas en raison d'une réévaluation du risque d'ESB effectuée à l'époque. L'importation de boyau de zébu du Brésil, élément incontournable du sacro-saint cervelas, fut alors frappée d'interdit. Et ce fut le début de la crise. Entretemps, cette crise a officiellement pris fin: la Confédération a levé l'interdiction d'importation de boyau de bœuf du Brésil car le risque d'ESB dans ce pays a été réévalué à la baisse. La charcuterie suisse respire! En effet, notre charcuterie nationale véhicule toutes sortes d'affects: les enfants l'adorent dans leur pique-nique de course d'école, les conseillers fédéraux misent sur le cervelas pour afficher leur proximité avec le peuple et dans les stades, déguster un cervelas grillé est le signe d'un attachement culinaire indéfectible envers son équipe de football préférée. Pourtant, la Suisse a davantage à offrir que cette saucisse nationale.

### Le fédéralisme charcutier

Fritz von Gunten a suivi les traces de quelques-unes des quatre cents spécialités charcutières cantonales. Dans un ouvrage intitulé «Alles ist Wurst», l'auteur s'est intéressé à toute une série de saucisses comme par exemple la Ramswurst, du canton de Soleure, le Saucisson neuchâtelois, la Beinwurst des Grisons et la Luganighe tessinoise. Il les a testées, récoltant au passage nombre d'histoires savoureuses. «C'est en terre appenzelloise que j'ai trouvé le plus grand nombre d'histoires sur les saucisses» nous confie-t-il. Le trésor culturel qu'elles représentent prouve que chaque canton possède sa propre saucisse. Cette grande diversité est également le pain quotidien de Ernst Z'graggen. Ce négociant d'Hergiswil vend des boyaux naturels pour la fabrication de saucisses. Selon le calibre et le genre de celle-ci, on utilise du boyau de porc (pour la saucisse de veau et les Schublig), d'agneau (pour les saucisses de Vienne) ou de bœuf (pour les salamis et le cervelas). Depuis quatre générations, la famille Z'graggen trie dans son laboratoire la qualité et le calibre des boyaux qu'elle commercialise. Pour cela, elle commence par les plonger dans de l'eau et les gonfle ensuite avec de l'air. Ces boyaux viennent de loin: les boyaux de porc de Chine, ceux d'agneau de Turquie, d'Iran, de Syrie, d'Afghanistan, du Pakistan, de Chine, de Mongolie, d'Australie et de Nouvelle-Zélande et le boyau de bœuf (à nouveau) du Brésil. Le boyau de «cochon vietnamien», se prête mieux à l'usage auquel il est destiné que celui de notre cochon domestique européen, en raison de ses villosités moins nombreuses.

La société Slowfood, quant à elle, se charge des saucisses qui luttent pour leur survie. En effet, toutes les saucisses n'ont pas la réputation et les chiffres de vente du cervelas. La Beinwurst de Coire, par exemple, a longtemps eu les faveurs des journaliers agricoles et des ouvriers, car elle était autrefois préparée avec de la viande de second choix, notamment avec des déchets de jarrets de porc. Aujourd'hui, certains morceaux du cochon ne sont plus utilisés et cette saucisse se distingue avant tout par une certaine quantité de lard, de gras d'échine et parfois des extrémités comme la queue. La masse est assaisonnée avec du sel, du poivre, de la noix de muscade, de la coriandre et de la cannelle, puis marinée environ une semaine dans du vin. Seuls quelques rares charcutiers des Grisons fabriquent encore cette spécialité. Avec l'aide de Slowfood, elle pourra renaître.

### «Saucissez-le-vous-même»

On fabrique des saucisses depuis des milliers d'années. On en retrouve des témoignages en Egypte, en Syrie et en Chine sur des peintures rupestres vieilles de 7'000 ans. Mais cet art a été réellement perfectionné par les Romains. Les charcutiers et les marchands de sau-

Proviande

cisses ambulants étaient à l'époque des gens considérés. La saucisse de cervelle était particulièrement prisée. La charcuterie est considérée comme l'une des plus anciennes méthodes de conservation et de nombreuses spécialités régionales suisses sont issues de recettes maison nées dans les campagnes. Mais elle n'est pas pour autant une vieillerie démodée. Une tendance moderne fait renaître de nos jours la consommation de saucisses: les morceaux de deuxième ou troisième choix trouvent ainsi une utilisation. Et même le «faites-le-vous-même» s'en est emparé: Des vendeurs d'équipements spécialisés proposent désormais des robots de cuisine comportant un accessoire pour la fabrication de saucisses, et les cours de charcuterie font florès de nos jours. Faire soi-même est devenu très tendance. Tel est de toute façon le cas chez Stefan Wiesner. Ce cuisinier fameux d'Escholzmatt, surnommé «le sorcier», s'active depuis une vingtaine d'années pour redonner à la saucisse ses titres de noblesse. Depuis 1994, ce chef qui a décroché un 17 dans le Gault-Millau et qui possède une étoile au guide Michelin confectionne d'admirables spécialités charcutières. Après avoir commencé avec une simple saucisse à rôtir, il a élaboré des recettes toute personnelles reflétant son talent culinaire avant-gardiste, comme par exemple la Bernsteinwurst, le salami à l'épicéa ou encore une saucisse à rôtir dorée. Il dispense désormais son savoir et son expérience dans des cours de cuisine. Mais la liste d'attente est longue. Les cinq prochaines sessions sont d'ores et déjà complètes et une cinquantaine d'inscrits attendent les suivantes. Cet artiste de l'Entlebuch considère la fabrication de saucisses comme un événement social parfait. «Faire sauter une entrecôte vite fait, tout le monde peut le faire, mais fabriquer une saucisse parfaite demande beaucoup de doigté et une personne seule n'y suffit pas. La meilleure façon de s'y prendre, c'est en équipe, nous dit le pape de la saucisse. Le «sorcier» a déjà transformé toutes sortes de viandes: bœuf, porc, agneau, canard, oie, cerf, sanglier, bouquetin, lama, et même des pigeons voyageurs réformés. Il a encore un rêve à réaliser: une mortadelle de 10 kilos façon Wiesner. On s'en réjouit d'avance!

Ernst Stettler, un charcutier de Langenthal, utilise une ancienne recette de cervelas. Il a toutefois modifié quelque peu la méthode appliquée par son père avant lui. La production de son cervelas bio n'a pas changé: de la viande de bœuf et du lard sont passés au malaxeur avec de la glace. Cette masse est ensuite introduite dans un extrudeur qui la presse dans du boyau de bœuf, fumée à chaud puis cuite à l'eau. La méthode de production est la même que du temps de son grand-père, mais pas les ingrédients. Ernst Stettler, le pionnier de la saucisse bio a opéré quelques changements en supprimant notamment certains additifs comme le sel nitrité pour saumure ou les anticoagulants, qui n'ont pas leur place dans un produit bio. Il n'a pas été simple de développer un cervelas, notre saucisse nationale, en qualité bio. Ernst Stettler a commencé il y a 35 ans à produire de la saucisse bio exempte de «numéro E». Aujourd'hui, il a affiné le prototype de l'époque: «Faire de la saucisse bio est un art et un artisanat qui demande de la persévérance» nous dit ce maître-charcutier.

### Les secrets intimes des saucisses

L'ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale réglemente tout ce qui est important. Les saucisses contiennent des protéines, de la graisse, une petite quantité de glucides, du cholestérol, des vitamines et des minéraux. Le pourcentage de graisse va de 18 pour cent pour une saucisse à rôtir de porc à plus de 40 pour cent pour un gendarme. En ce qui concerne les protéines, la fourchette va de 12,5 pour cent pour la saucisse de veau à 25 pour cent pour les saucisses à chaire crue. Si leur recette inclut de l'acide ascorbique comme antioxydant, les saucisses deviennent une source non négligeable de vitamine C. Selon le produit, on y trouvera une palette très variable d'acides gras.

Mais la graisse animale et le sel sont des sujets qui fâchent et les saucisses ont de ce fait mauvaise presse. Mais pour leur préparation, ces deux ingrédients sont indispensables. Y compris les graisses saturées. «Des essais tendant à augmenter le pourcentage d'acides gras insaturés à l'aide de procédés d'élevage et de fourrage se heurtent vite à des limites. En effet, si une saucisse contient une trop grande quantité d'acides gras insaturés, elle devient trop molle» nous explique Alexandra Schmid, collaboratrice scientifique de la nutrition à l'institut de recherches Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP). La technologie trouve également ses limites lorsqu'il s'agit de réduire les quantités de sel dans la charcuterie. Le sel est tout d'abord un agent de sapidité important, mais il constitue également un élément indispensable pour lier les protéines dans les saucisses échaudées ou à chaire crue ainsi que dans le jambon cru et cuit. D'autre part, le sel aide à la conservation et participe à la protection antimicrobienne des produits. Préparer de la charcuterie avec trop peu de sel devient critique. En l'état actuel des connaissances, un pourcentage de 10-15 pour cent de saumure dans une saucisse est une quantité réaliste. Ces découvertes récentes font peu à peu leur entrée dans les manuels d'enseignement du centre de formation ABZ de Spiez.

«La brusque modification d'une recette réduisant de plus de 10 pour cent l'adjonction de saumure sera généralement perçue comme une modification sensorielle trop importante que les consommateurs n'accepteront pas ou à contrecœur seulement. Des réductions continues des quantités ajoutées, par petites étapes et sur de longues périodes promettent nettement plus de continuité économique et de durabilité» explique Stephan Weber, formateur et chef de projet chez ABZ Spiez.

Sabine Rohrmann, de l'Institut de médecine préventive et sociale de l'Université de Zurich a recherché dans une étude européenne réalisée avec près de 450'000 participants les relations entre la consommation de viande et le risque de mortalité. En matière de charcuterie, ses recherches l'ont amenée à la conclusion suivante: Celui qui mange plus de 40 grammes de charcuterie par jour risque de mourir prématurément. Le principal facteur de risque à cet égard réside dans la nitrosamine résultant du salage, du saumurage et du fumage des viandes. Pourtant, bien des amateurs de charcuterie ne se laissent pas couper l'appétit et s'en tiennent à cette vieille maxime: le poison est dans la dose. Avec toutes leurs qualités, le cervelas, la saucisse au foie, la saucisse à rôtir et tous leurs semblables ne se contentent pas d'une présence confidentielle sur le marché mais survivent à toutes les modes en matière de gastronomie.

| Type de saucisse | Fabrication | Bon à savoir |
|---|---|---|
| **Charcuterie échaudée**<br>• fumées: cervelas, viennes, saucisse à la bière, saucisse de langue<br>• nature : fromage d'Italie, mortadelle, saucisse de veau ou saucisse à rôtir<br>• Charcuteries diverses: saucisse de Lyon, boudin, saucisson au jambon | Les charcuteries échaudées sont fabriquées avec de la viande possédant un important pouvoir de rétention d'eau, du lard et de l'eau avec de la glace. On y ajoute du sel, des épices et, selon les cas, de la saumure, des agents rubéfiants, des renforçateurs de goûts et des émulsifiants ou des hydrocolloïdes. Après le remplissage du boyau naturel ou synthétique avec la masse, certaines variétés sont brièvement fumées à chaud avant la cuisson afin de leur donner leur saveur caractéristique. La cuisson qui suit fait coaguler les protéines animales, ce qui confère à la saucisse la consistance désirée. | **Les protéines musculaires** permettent la liaison de l'eau et donnent ainsi leur consistance aux saucisses. Le sel ajouté joue un rôle important du point de vue technique. Ce n'est que dissoutes que les protéines musculaires développent leurs propriétés hydrophiles. Les saucisses cuites doivent être conservées au frais. |
| **Charcuterie crue**<br>• séchées à l'air: «salsiz», salami<br>• fumées: gendarmes, schublig paysan<br>• avec maturation interrompue: mettwurst, luganighe, saucisson | Les saucisses crues sont fabriquées à partir de viande de muscle réfrigérée et/ou congelée pendant 48 heures au moins, provenant généralement d'animaux âgés, à laquelle on ajoute du lard, du sel, du salpêtre ou du sel nitrité, des épices et parfois des cultures d'amorçage, qui est passé au hachoir puis au mixer et finalement introduit dans du boyau naturel ou synthétique. L'adjonction de sel et de glucides ainsi que le pH relativement bas de la viande froide favorisent une consistance ferme, la rubéfaction souhaitée et la conservation. Les saucisses crues sont séchées à l'air ou fumée à froid et arborent parfois une couche superficielle blanche faite de moisissure de surface, de farine de riz ou de poudre de marbre. | **Cultures d'amorçage:**<br>Les bactéries actives pendant la maturation de la saucisse se chargent de la fermentation et de l'aromatisation du produit.<br>• Les levures ont un effet favorable sur la couleur et l'arôme du produit.<br>• Les microcoques détruisent les nitrates.<br>• Les pourritures nobles protègent la surface de la saucisse de l'oxydation, de la lumière et de la dessiccation. |
| **Charcuteries cuites**<br>Boudin noir, saucisse au foie, saucisse au foie à tartiner, fromage de tête, pâté de tête, langue en gelée, terrines, mousses, pâtés et rillettes, viandes en aspic | Les charcuteries cuites sont fabriqués principalement à partir de viandes précuites (> 65°C) et d'abats (sang et foie crus) et parfois de lard. Elles sont cuites au four ou à l'eau et ne sont assez fermes pour être coupées qu'une fois refroidies. On compte parmi les charcuteries cuites différentes préparations en gelée. Les charcuteries cuites ne sont pas exempts de germes et doivent donc être réfrigérés. | *Sources: Proviande, Agroscope* |