

LE SECRET DE LA SAUCISSE ARTISANALE DE MÜNSTERTAL



Le chemin qui mène au Val Müstair emprunte le col de l'Ofen pour rejoindre le versant sud des Alpes. Après une série de virages, on rejoint le joli village situé dans la vallée située à l'extrême sud-est des Grisons. Le Val Müstair est une vallée romantique et onirique qui raconte bien des histoires. L'une de ces histoires est celle de la boucherie Saxer et de la saucisse artisanale de Müstertal, désormais célèbre dans toute la Suisse. Une délicieuse saucisse préparée de manière artisanale à partir d'une ancienne recette.

Le Val Müstair constitue une destination populaire pour les touristes en toutes saisons. C'est surtout en automne que le tourisme dans la vallée explose et que le village de quelque 1500 habitants devient un lieu de rencontre pour les amoureux de la nature. La vallée a également été mise en valeur par les succès sportifs de Dario Cologna, qui a découvert sa passion pour le ski de fond en hiver sur les pistes situées entre les limites des deux parcs nationaux. Santa Maria fait partie de la commune du Val Müstair depuis quelques années et a été désignée comme son chef-lieu.

Une production vieille de trois générations

La boucherie Saxer est située au centre de Santa Maria. Elle est détenue par la famille depuis plus de 60 ans. Rico Saxer a pris la relève de son père et affirme non sans fierté que son fils Silvano a également appris le métier de boucher et est bien parti pour suivre ses traces. C'est surtout la saucisse artisanale de Müstertal qui fait la réputation de la boucherie. «La recette de la saucisse artisanale de Müstertal est ancienne, sans doute vieille de plus de 100 ans», explique Rico Saxer. La saucisse sèche artisanale figure parmi les toutes premières saucisses à avoir été produites. «Mon père m'a confié la recette en même temps que la boucherie. Je l'ai ensuite revisitée

et peaufinée.» Aujourd'hui, la saucisse est fabriquée à partir de viande de bœuf et de porc très maigre et de premier choix. «Nous utilisons aussi plus d'épices aujourd'hui que ne le faisait mon père», explique Rico Saxer. Mais Rico Saxer se garde bien de révéler ce qui fait la particularité de la saucisse de Müstertal. «La recette reste dans la famille et elle n'est pas non plus divulguée aux employés.» Nous sommes cependant parvenus à lui arracher cette information: «Contrairement à la saucisse de l'Engadine, qui est fabriquée à partir d'une chair à saucisse de base, nous utilisons exclusivement de la viande de bœuf et de porc de première qualité dans notre saucisse artisanale de Müstertal. C'est ce qui distingue notre saucisse artisanale.»

Les saucisses n'ont pas toutes le même goût

«Le grand défi qui se pose lors de la production est que nous devons faire en sorte que les saucisses aient toutes à peu près le même goût», raconte Rico Saxer. L'approvisionnement en viande peut varier considérablement. Il arrive parfois que la viande soit plus maigre, plus juteuse ou même plus grasse. Malgré une production assistée par des machines, la saucisse artisanale de Müstertal est toujours fabriquée avec beaucoup de travail manuel et d'amour à la boucherie Saxer. Plusieurs étapes sont nécessaires pour transformer la viande en saucisse de Müstertal. La viande est d'abord hachée, puis la chair à saucisse est pétrie et passe ensuite dans le poussoir à saucisse. Après l'étape dite de l'embossage, les saucisses sont suspendues dans le fumoir. Les saucisses artisanales fumées sont ensuite emballées et étiquetées. Deux personnes peuvent préparer jusqu'à 600 kilogrammes en une journée.

«La recette de la saucisse artisanale de Müstertal est ancienne, elle a probablement plus de 100 ans.»



«Vous pouvez préparer la saucisse artisanale de Münstertal de différentes manières: laissez les saucisses infuser au bain-marie pendant 20 minutes ou faites-les griller. Elles se marient parfaitement avec les plats à base de pommes de terre de toutes sortes, ainsi qu'avec les haricots ou la choucroute. Vous pouvez aussi les faire griller jusqu'à ce qu'elles gonflent. Elles sont, soit dit en passant, particulièrement délicieuses lorsqu'elles sont servies avec une salade de pommes de terre ou des knödels au lard.»

Une renommée nationale grâce à «petit mais remarquable»

La famille Saxer participe à «petit mais remarquable» depuis le lancement du programme, il y a six ans. «Nous vivons dans le coin le plus reculé de la Suisse, et nous sommes donc plutôt coupés de beaucoup de canaux de vente. Le simple fait de se rendre à Landquart prend environ deux heures. C'est pourquoi le concept de Lidl, «petit mais remarquable», est parfait. Il permet de combler les temps morts que nous avons en raison des fluctuations saisonnières», explique Rico Saxer.

«La saucisse artisanale est désormais connue dans toute la Suisse comme une spécialité grisonne grâce à «petit mais remarquable». La saucisse est disponible dans les rayons de Lidl Suisse pendant deux à trois semaines au printemps et en automne. Pour moi, c'est un petit succès que notre saucisse de Münstertal soit disponible dans l'assortiment de Lidl Suisse, même si ce n'est que pour une courte période. La saucisse de Münstertal fait également la promotion de la vallée. De nombreux touristes qui avaient l'habitude de se rendre directement au Tyrol du Sud font désormais escale à Santa Maria parce qu'ils connaissent notre saucisse artisanale par le biais de Lidl et veulent en acheter une directement dans notre boucherie. Mais de nombreux touristes d'un jour, originaires de toutes les régions de Suisse, se rendent également à Santa Maria pour acheter une saucisse. Bien entendu, nous sommes très heureux d'entendre ces différentes histoires», affirme Rico Saxer.

«Même les personnalités suisses du monde de la culture, du sport et de la politique qui passent leurs vacances dans le Val Müstair achètent régulièrement cette saucisse.»

Saucisses séchées

- spécialité de Val Müstair
- 270 g
- 100 g = 2.95

DÈS JEU.
8.4.



7.95

5103435

petit mais remarquable



«Notre saucisse séchée fait danser les palais depuis 60 ans.»

Silvano et Rico Saxer, Metzgerei Saxer, Santa Maria Val Müstair (GR)