

SAUCISSES ET SAUCIS- SONS

LA SIGNATURE DES MAÎTRES-BOUCHERS TITRE ACCROCHEUR DE

LA RÉGION COMPTE ENCORE DE NOMBREUSES BOUCHERIES ARTISANALES, DANS LESQUELLES ON PRODUIT DE DÉLICIEUSES SPÉCIALITÉS QUI FONT LA FIERTE DE LEURS MAÎTRES-BOUCHERS. LOREM IPSUM DOLOR SIT AMET, CONSECTETUR ADIPISCING ELIT. DONEC EGEGT LOREM CONGUE, VOLUTPAT DIAM QUI, ORNARE METUS. ETIAM ALIQUAM LAOREET NISI, AC HENDRERIT POSUERE.

Au chapitre des saucisses et des saucissons, l'Arc jurassien joue dans la cour des grands. Certains situent même cette région dans l'Olympe de ces spécialités, tant elle est riche de ces produits du terroir qui font le bonheur des convives à l'apéritif ou lors de repas festifs. Jugez plutôt : l'on dénombre pas moins de six indications géographiques protégées (IGP) pour des saucisses et saucissons entre les cantons de Vaud, de Neuchâtel, du Jura et le Jura bernois.

Quatre grandes familles sont à distinguer. Les saucisses sèches, les saucisses à cuire, les saucissons et les boudins. Tous ces produits sont parfumés selon l'inspiration de leurs créateurs ou selon les directives liées à l'IGP. Ail, cumin, fenouil sauvage, bourgeons de sapin, absinthe et même parfois fromage : les épices, aromates et autres ingrédients renforcent l'appartenance au terroir en leur apportant un goût singulier, signature personnalisée du maître-boucher.

Des exemples ? Philippe Domon, à Allie, et Pierre Krebs, à Bévilard, portent fièrement les couleurs de leur profession. Ils proposent de beaux choix de saucisses et saucissons provenant d'élevages locaux. Tout comme la famille Cuerin, à Epauvillers, dans le Parc naturel régional du Doubs, qui produit une saucisse portant le nom de leur exploitation, la « Pâturatte ».

Le calibre des saucisses et saucissons est dû aux types de boyaux naturels utilisés. Les plus fins proviennent de porcs et d'ovins, les plus gros de bovins. Ceux-ci sont remplis de mélange épicé lors d'une étape de fabrication qui porte le joli nom d'embossage.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Nunc pretium imperdiet augue, a accumsan est hendrerit quis. Pellentesque porttitor eros odio, fringilla consequat dolor bibendum ut. Sed egestas sem et tortor porttitor, eget porta turpis scelerisque. Aliquam mollis elementum orci id mollis. Maecenas condimentum est et faucibus sollicitudin. Maecenas venenatis sagittis tortor fermentum malesuada. Orci varius natoque penatibus et magnis dis parturient montes, nascetur ridiculus mus. Nam leo ligula, vehicula et metus a, eleifend commodo nisi. Morbi porttitor in ligula at ullamcorper. Morbi volutpat mauris eget lacus fermentum gravida.

Donec accumsan ante eget nulla tincidunt, id aliquet lacus pulvinar. Suspendisse quis justo quis lorem fermentum condimentum ut et orci. Nullam condimentum consectetur nibh, vel laoreet purus vestibulum sit amet. Integer tincidunt interdum massa id ornare. Nunc fringilla at ex at ultricies. Suspendisse potenti. In gravida ornare sapien, consectetur varius arcu rhoncus sit amet. Nulla scelerisque nisi et pharetra tristique. Proin enim justo, ultricies at scelerisque in, aliquet nec felis. Integer felis dui, ullamcorper ut neque in, tristique vulputate mi. Cras imperdiet diam lorem, ac faucibus purus maximus vitae. Aliquam ut aliquet tortor. Fusce quis molestie velit. Donec sollicitudin egestas arcu, ut imperdiet velit tincidunt sit amet.

Praesent eget sapien a lorem consequat fringilla. In lobortis fermentum augue, sit amet luctus justo feugiat id. Curabitur lobortis eu risus non ultrices amet.

Boucherie Domon, Boucherie Krebs, Jura Vacances, la Pâturatte → 44 / 45



Tous ces produits
sont parfumés selon
l'inspiration de
leurs créateurs

Traduire produits
sont parfumés selon
l'inspiration de
leurs créateurs

L'ANCIEN ET LE MODERNE

À l'époque, le boucher de campagne se déplaçait de ferme en ferme pour abattre et boucher sur place. Les normes d'hygiène sont passées par là et la fonction a disparu. Stéphanie Oester, à Grandval, s'est adaptée aux exigences actuelles, afin de conserver l'esprit du métier. Toute sa viande de bœuf et de porc provient de son propre élevage. Il soigne particulièrement l'alimentation de ses bêtes. «Elles ne mangent que les produits de notre exploitation : foin, céréales ou maïs. Chez nous, pas de soja ni d'huile de palme !», s'enthousiasme-t-il. Dès 2021, il entend d'ailleurs passer ferme et boucherie au bio, conséquence logique de sa philosophie.

Non loin de la ferme, la maison du Banneret Wisard abrite son fumoir. Un outil de travail extraordinaire et unique dans la région puisque la pièce utilisée pour fumer saucisses et lard date de 1535. Un feu de hêtre et de bois de fruitier y est allumé quotidiennement. La fumée s'échappe dans la charpente par une planche de «rondelats», des pierres formant plafond. Un écran de création formidable, mais qu'il faut apprivoiser. «Le produit fini n'est jamais deux fois le même, et il faut s'adapter aux vents et à l'humidité pour tourner les pièces à sécher. C'est un apprentissage permanent», commente le jeune entrepreneur. La maison du Banneret Wisard est ouverte aux visites guidées, souvent accompagnées de la dégustation des délicieuses spécialités préparées sur place par ce boucher de campagne moderne.

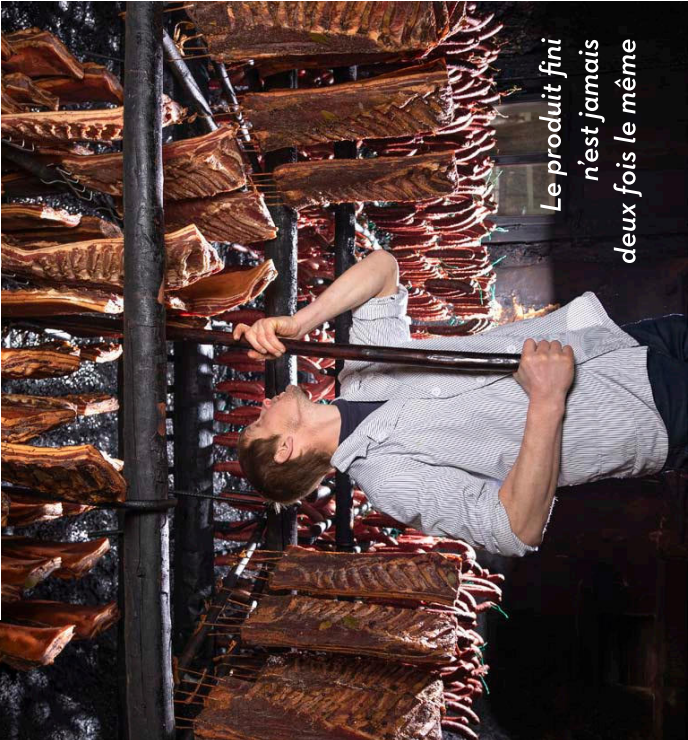
TITEL

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Aliquam malesuada eleifend luctus. Suspendisse potenti. Fusce nec porttitor elit. Nullam ut est vitae nibh tincidunt luctus. Fusce lobortis, nulla sit amet rutrum pulvinar, lacus metus tempus magna, vel placerat mi sapien vel lacus. Vestibulum ornare pretium leo, at aliquet sem vehicula in. Nam eget arcu in mi maximus magna, aliquet eleifend eros. Nunc scelerisque interdum lacus in consectetur.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Aliquam malesuada eleifend luctus. Suspendisse potenti. Fusce nec porttitor elit. Nullam ut est vitae nibh tincidunt luctus. Fusce lobortis, nulla sit amet rutrum pulvinar, lacus metus tempus magna, vel placerat mi sapien vel lacus. Vestibulum ornare pretium leo, at aliquet sem vehicula in. Nam eget arcu in mi maximus magna, aliquet eleifend eros. Nunc scelerisque interdum lacus in consectetur. Sed quis velit at neque dapibus pharetra vestibulum a erat.

Boucher de campagne → 44

Lorem ipsum dolor
 sit amet, consectetur
 adipiscing elit



LA VIANDE PAR PASSION

Le magasin est petit, mais l'étal joliment approvisionné et l'accueil jovial et sympathique. À la boucherie Schegg, on sait recevoir la clientèle puisque la famille est installée le long de la Rue centrale (H-F Sandoz 32) à Tavannes depuis 1985.

Pour l'heure, le virevoltant patron Nicolas Schegg s'enflamme lorsqu'il s'agit d'expliquer son travail et sa philosophie. «Chez nous, on ne travaille qu'avec des bêtes de la région. Bœufs, porcs, chevaux, agneaux proviennent exclusivement d'élevages jurassiens ou jurassiens bernois». Les recettes sont transmises de père en fils. Il s'agit de conserver la tradition et d'assurer une qualité à 100%.

Le fumage se fait à l'ancienne, à la voûte, avec du bois lui aussi régional, du foyard provenant du Montoz. Et pas question de climatiseur dans l'antique pièce odorante, un feu y est allumé chaque jour et sa fumée parfume juste ce qu'il faut les saucisses sèches ou encore le fameux lard fumé à la voûte.

Les recettes
 sont transmises
 de père en fils

TITEL

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Morbi facilis ut metus eu auctor. Nam elementum eu tellus nec malesuada. Nam vitae purus lacus. Vestibulum dignissim facilisis lacus placerat sollicitudin. Donec commodo nunc eu lorem suscipit, ac pellentesque orci cursus. Sed rutrum nibh sed tortor blandit mattis. Curabitur eu eros et velit congue euismod non nec risus. Donec vel dignissim urna. Ut sollicitudin vel orci eget egestas. Proin viverra pretium mauris, vel euismod nibh. Sed a odio scelerisque tortor elementum finibus. Proin nunc ex, congue non justo at, rutrum ullamcorper nulla. In posuere, turpis vitae cursus sodales, dui ex ullamcorper purus, at fringilla sapien ipsum id arcu. Nulla imperdiet nibh tortor, auctor mattis dui porta et. Aliquam lacinia ligula arcu, nec ultrices orci suscipit non. Nunc mauris lorem, pharetra et vulputate vitae, finibus ac justo. Nunc ac viverra quam, ac lobortis ante. Praesent turpis nulla, pretium at nibh sed, aliquet varius sapien. In pharetra non turpis et maximus. Integer ultricies ut purus quis semper. Aenean vestibulum neque eu dolor malesuada pulvinar. Morbi eleifend augue ac nisi turpis dui.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Nullam ullamcorper sodales libero, a tempor arcu. Nam dapibus tempor felis eget hendrerit. Maecenas ut rutrum est. Quisque id diam id justo ornare gravida. Ut dapibus massa ut massa commodo sollicitudin. Vestibulum ante ipsum primis in.

Boucherie Schegg → 44

