







Alors je sais, ça paraît bizarre, n'empêche que tout a commencé comme ça.

C'était en été 2014. Alors qu'avec des amis, on sirotait l'été dans un joli jardin, à se plaindre parce qu'on ne sait faire que ça, on s'est demandé **quelle autre vie on pourrait avoir**, et pour y faire quoi.

«Du saucisson.», j'ai dit.

C'est sorti tout seul.

Comme les rares trucs justes.

Alors j'ai fait.



UN FÉTICHE ?

J'aime le saucisson.

Et ça remonte à loin. D'aussi longtemps que je me souviens, le saucisson, dans ma vie, a toujours occupé une place de choix. Même que chez **papamaman**, il est dans une boîte spéciale. Et quand, à souper, il y a rien de chaud – alors c'est **la star**.

Le plus pénible, ces soirs-là, c'est que je dois attendre que papa le coupe. C'est dans son cahier des charges : personne ne peut le faire à sa place – et nous tous, on doit le regarder faire, avec ses gestes très précis et trop lents, alors qu'on salive **comme des condamnés**. Et attention, on n'a même pas le droit d'en piquer une tranche à la volée ! Papa dit que c'est dangereux parce qu'il est en train de manipuler le **gros couteau** avec la poignée rouge.

Ensuite, quand les morceaux sont alignés en dominos – parce que papa aime bien les disposer en dominos – là non plus, on n'a pas le droit d'en attraper plus d'un. «**C'est de la viande !**», qu'il dit, et il nous impose de poser notre pauvre tranche sur un morceau de pain, pour «composer une bouchée équilibrée», et pas «**tout t'enfiler tout rond !**».

Ce rituel a transformé le saucisson en véritable **événement** à lui tout seul. Et aujourd'hui, quand j'ai envie de me prendre pour Néron, quand j'ai besoin de croire que je suis sorti d'affaire, quand j'ai envie de braver tous les interdits, j'en mange un entier.

Aurais-je un fétiche ?



LE PRODUIT DÉFINITIF?

Ce qu'il y a de magistral dans le saucisson, c'est que c'est **simple**.

C'est peut être pour ça que tout le monde aime le saucisson. Les hommes, les femmes, les enfants, et je serais pas étonné que les extraterrestres nous l'envient. Bref, le saucisson est **universel**, voire cosmique.

Par ailleurs, le saucisson, c'est **démocratique**, à la portée de chacun, et faut pas être initié pour aimer ça. Et s'il y aura toujours des précieux pour le découper minutieusement en tranches fines, tant mieux; d'autres ne se gêneront jamais de le dépecer au couteau de poche en tranches grossières et **pornographiques**.

Et si son aspect rustique interdit le snobisme, on peut quand même l'envisager avec raffinement – et en faire un produit de **grande qualité**.

Enfin, le saucisson, c'est **convivial**. Et c'est souvent qu'on l'offre **en partage**, autour d'une ou dix tournées d'apéro. Et quoi de plus abouti, dans l'histoire des civilisations, que l'**apéro**?

« Universel », « démocratique », « pornographique », « de qualité », « convivial »... Et si on tenait le produit définitif?



UNE MISSION, UNE TASK FORCE

La mission ? Trouver la formule du **saucisson qu'on mange sans fin**.

Alors d'abord, j'en ai exploré la galaxie saucissonesque. Pendant des mois, j'ai couru les marchés, parlé à des artisans, dévoré des kilomètres de saucisson.



Et puis j'ai rencontré **Philippe Lignon**, éminence s'il en est dans le domaine de la cuisine et de ses mystères. Et pour tout vous dire : **un bon vivant**.

Mais **conscient**. Il m'a, d'emblée, sensibilisé à l'aspect éthique d'un projet alimentaire – et c'est naturellement que nous l'avons imaginé en dissidence des logiques de l'industrie agro-alimentaire, en préconisant le **développement durable** et l'artisanat, à l'ancrage **local**.

Un **ambitieux**, aussi. Puisque c'est de lui que vient l'idée d'intégrer à la recette le meilleur poivre du monde : le **poivre de Kampot**.



On avait l'élan ; il nous fallait la collaboration de **passionnés**.

Philippe m'a présenté **Blaise Corminboeuf**, directeur de la Boucherie du Palais, et successeur d'**André Vidonne**, dont l'approche de la viande plus est la plus noble qui puisse être.

Alliant **tradition et modernité**, la Boucherie du Palais et Blaise fournissent les plus grandes tables, en ayant à cœur de rester à la pointe de l'exigence. Dès notre première entrevue, une alchimie s'est produite – autour d'une ambition partagée, et ce projet résolu : fabriquer un **saucisson suisse autrement**.

Ainsi, dans un **contexte artisanal**, mais doté d'installations exigeantes et d'une chaîne de production rigoureusement tenue, nous avons pu joyeusement commencer nos tests, avec, aux manettes, nos maîtres-charcutiers **Patrick et Steve**.

Aujourd'hui, nous sommes fiers de pouvoir présenter la version 24 de ces essais : **le DON RECROZE – saucisson autrement**.



**SON GOÛT?
IL EST BON**

Rester simple et **sans tralala**, tel était l'enjeu.

Pour créer de la différence, il est tentant d'aromatiser la viande, de créer des déclinaisons, mais nous avons eu une autre obsession : en réussir une.

Un saucisson composé à 100 % de viande de porc, donc. Pour honorer le goût de la viande, nous l'avons voulu pas trop typé, pas trop salé, doté d'un caractère musqué mais pas agressif – et surtout, en un mot : **bon**.



Rustique *en soi*, le saucisson devait le rester. C'est pourquoi nous avons opté pour du **boyau naturel**, qui lui procure son aspect irrégulier. La découpe devait être, elle-aussi, maîtrisée, mais pas trop régulière, afin d'éviter une sensation de mâche trop anodine et sans surprise – ce qui nous a convaincu de procéder à un **poussage « manuel »**.

Quant au **poivre de Kampot**, à la saveur arrondie et longue en bouche, tout en douceur, il est la signature du DON RECROZE, qui est le premier saucisson qui le contient.

Est-ce que faire un « saucisson autrement » change quelque chose à son goût ?

Nous avons constaté que oui. Et si **dans le cochon, tout est bon, dans le bon cochon, tout est meilleur !**



La viande pose problème. A raison.

Les logiques mondialisées auxquelles obéissent la production, le transport et le commerce de la viande sont devenues indéfendables.

Pour faire « autrement », nous avons placé notre confiance en des **éleveurs locaux**, qui ont à cœur d'offrir à leurs cochons de **bonnes conditions de vie**.

Chez **Josef Meyer**, à la tête du Domaine du Château du Crest depuis 30 ans et qui est maire vert de la Commune de Jussy (GE), et **Séverin Blattman**, éleveur à Vouvry (VS).

En « stabulation libre » ses porcs vivent dans de grands enclos, sur de la paille, nous ayant inspiré la formule « pur cochon qui gambade ».

Nourris aux **céréales suisses**, ils ont accès à un système d'affouragement couplé à des biberons d'eau ; et ils en composent leur bouillie librement en ajustant sa teneur en eau, **selon leurs besoins**.

Tout est fait pour leur éviter tout stress. Dans le but de les ménager mais aussi parce que le **sens** est également là : un animal bien traité donne de la meilleure viande.

DANS
LE COCHON,
TOUT EST
BON
...
MAIS
DANS LE
BON COCHON,
TOUT EST
MEILLEUR.



LE POIVRE

Un des seuls poivres au monde à bénéficier d'une **appellation d'origine contrôlée** et certifiée par ECOCERT depuis 2009, le **poivre de Kampot** se distingue par sa qualité gustative exceptionnelle et très singulière.

En effet, les conditions météorologiques, géologiques et géographiques uniques de la Région de Kampot dans le Sud du Cambodge, au bord du Golfe de Thaïlande, ainsi que le mode très **traditionnel et 100 % naturel de culture**, de récolte et de tri en ont fait un des poivres les plus convoités au monde.

Sa **rareté**, 20 tonnes produites chaque année, ajoute la touche finale pour en faire un poivre d'exception. Il y a quatre sortes de poivre de Kampot : le vert, le noir, le blanc et le rouge. Chaque type correspond à un degré de maturité. Nous avons choisi le noir – c'est à dire qu'il a été récolté lorsqu'il commençait sa maturité et qu'on l'a ensuite laissé sécher au soleil.

Gustativement, il a des **notes florales et épicées**. C'est un poivre d'une grande finesse, qui se marie particulièrement bien aux saveurs du porc que nous utilisons.

Nous l'obtenons par l'entremise de **FARMLINK**, qui naît à Kampot en 2006, et qui a pour mission de garantir aux fermiers un **revenu suffisant** afin de leur donner la possibilité de reprendre la culture ancestrale du Poivre dans leur région, par la mise en commun des récoltes, le séchage traditionnel et le **triage à la main grain par grain**.



