

JUILLET-AOÛT 2025

EN COLLABORATION AVEC LES GRANDS SITES DU GOÛT

Plus d'informations sur swisstastes.ch

La star du grill

Elle fait partie des plaisirs estivaux, la fameuse Bratwurst de Saint-Gall. Mais de quoi est-elle faite?

generations#z@zisyadis.com

Saint-Gall et sa culture de la saucisse à rôtir font partie du réseau suisse des Grands Sites du Goût. Pour mieux connaître cette fameuse Bratwurst, nous avons passé au gril Marcel Tanner, boucher... comme ses parents. En 2009, il a d'ailleurs repris l'entreprise familiale à Henau (SG) avec son frère et ses deux sœurs. «Nous faisons encore boucherie nous-mêmes et, évidemment, nous ne fabriquons pas que des Bratwurst de Saint-Gall. Nous collaborons beaucoup avec des agriculteurs de la région, mais aussi avec des éleveurs de Thurgovie et d'Appenzell.» «Ayant grandi dans la région, la saucisse à rôtir de Saint-Gall fait partie de ma vie depuis ma tendre enfance. Chez nous, toute occasion est bonne pour une Bratwurst, même les dix-heures ou les quatre-heures... enfin, dès qu'on a une petite faim!»

Les 3 B: Bratwurst, Bürli et bière

Selon ce boucher, la Bratwurst de Saint-Gall se mange avec une tranche de pain ou avec le traditionnel Bürli, un ballon de pain à base de farine blanche et mi-blanche. Et pour les

adultes, la bière qui accompagne cette saucisse à merveille, c'est la bière.

D'une blancheur exceptionnelle

Mais que contient cette saucisse qui se distingue de toutes les autres par sa couleur blanche? De fait, elle doit sa teinte pâle à l'ajout de lait dans la masse de viande, composée de porc et de veau. Pour les puristes, précisons que si le taux de viande de veau dépasse 50%, la spécialité peut être dénommée St. Galler Kalbsbratwurst IGP (saucisse de veau à rôtir de Saint-Gall IGP).

La viande de veau, la viande de porc, le lait, le sel et les épices sont mixés dans le Blitz en ajoutant de l'eau et de la glace. Cette dernière est ajoutée pour que la masse de chair ne coagule pas. Le mélange d'épices contient des ingrédients de base comme du poivre blanc, de la muscade, de l'écorce de citron, de l'oignon, de la coriandre, du céleri ou encore de la cardamome. Mais chaque boucher a sa recette maison, un secret de fabrication bien gardé qui est transmis de génération en génération.

La masse de viande blanche est ensuite moulée dans un boyau de porc et échaudée à 68°C dans le Kessi, c'est-à-dire le chaudron. Pour Marcel Tanner, qui élabora la Bratwurst depuis qu'elle a obtenu le label IGP (indication géographique protégée) en 2008, c'est à ce moment-là qu'elle est le plus goûteuse.

Une tradition de longue date

La première mention officielle de la St. Galler Bratwurst figure dans les statuts de la Guilde des bouchers saint-gallois de 1438. Cette recette est d'ailleurs bien gardée à la Stiftsbibliothek de l'Abbaye de Saint-Gall qui, à l'époque, était un



La saucisse de St.Gall AOP est grillée sans être entaillée.

phare culinaire et rayonnait bien au-delà des frontières de la ville. Les productions de trois brasseries et trois fournils et d'abondantes livraisons de viande, de poisson, de légumes et de céréales arrivaient presque quotidiennement des vastes domaines et possessions de la riche abbaye. Un chroniqueur acerbe a écrit, non sans une pointe d'ironie, que le monastère, au Moyen Âge, n'était pas seulement un haut lieu de savoir et de foi, mais aussi l'un des tout premiers temples de la gastronomie du monde germanophone.

Déjà à cette époque, il était indiqué que cette saucisse comprenait une part de viande de veau, du lard, des épices et du lait frais. La recette a peu changé depuis les débuts, à l'exception de la saucisse à rôtir OLMA de Saint-Gall IGP, créée pour cette foire traditionnelle. Avis aux amateurs, cette variante, qui pèse 160 grammes, est plus grande et plus lourde que l'originale. Comment la déguster? Rôtie avec des oignons et des rösti!

BARBARA SCHNEIDER / LAURA COPPEX

Agenda

Dégustation de Bratwurst
25 septembre 2025
st.gallen-bodensee.ch

Olma

8 - 19 octobre 2025
Foire agricole et populaire où on peut déguster la fameuse OLMA-Bratwurst

GRANDS SITES
DU GOÛT

www.generations-plus.ch

57

