



Saucisse aux choux vaudoise (IGP), Saucisse au foie Frêche, saucisse en patois: Choucheche.



EN BREF

Les saucisses aux choux et au foie sont des saucisses de porc crues fumées, souvent présentées en boucle, dont la particularité est de contenir respectivement du chou et du foie. De par leur histoire, leur composition, leur aspect et leur mode de fabrication, ces deux saucisses sont proches cousines. Elles sont principalement fabriquées dans les cantons de Fribourg, Vaud et Neuchâtel. Beaucoup moins répandue, la frêche demeure un produit typique de la Vallée de Joux, dans le canton de Vaud. Une faible production locale se poursuit à la grande satisfaction des amateurs de cette synthèse harmonieuse des saucisses au foie et aux choux (la frêche contient les deux!).

La saucisse aux choux vaudoise est inscrite au registre fédéral des appellations d'origine et des indications géographiques comme indication géographique protégée (IGP) depuis 2004. La zone de production de la saucisse aux choux vaudoise IGP est limitée au canton de Vaud. Un cahier des charges déposé à l'Office fédéral de l'agriculture décrit les exigences à respecter pour bénéficier de l'Indication. On fabrique toutefois des saucisses au foie et aux choux en d'autres régions de Suisse romande, notamment dans les cantons de Fribourg et Neuchâtel. Notons que la saucisse au foie fabriquée dans les cantons romands n'a aucun rapport avec la Leberwurst alémanique, connue en Suisse romande sous le nom de saucisse grise (voir la fiche qui lui est consacrée).

DESCRIPTION

Ces trois saucisses ont la même forme en anneau. Elles sont embossées dans un boyau courbe de bœuf (calibre 38-40 mm ou 40-42 mm, longueur env. 30 cm). Les extrémités sont fermées par des clips ou des ficelles, et sont en général reliées par une ficelle. La couleur extérieure est brune foncée. On devine par transparence les morceaux de chou (plus clairs) ou de foie (plus sombres). A l'intérieur, une fois cuite, la chair de la saucisse est rose foncé.

INGRÉDIENTS

Saucisse aux choux vaudoise (IGP):

Porc maigre, lard, couennes cuites, foie de porc (possible mais rare), choux blanchis. Epices de base: sel et poivre. Epices tolérées: muscade, macis, (éventuellement ail, coriandre, girofle, anis). Additifs.

Saucisse au foie:

VD: viande de porc, lard, foie de porc (environ 5%), couennes cuites, épices.

NE: viande de porc (70%), couennes (10%), foie (10 à 20%), sel, poivre. FR: même recette que sur Vaud mais avec une plus grande proportion de foie (qui peut aller jusqu'à 30%).

Frâche : viande de porc, lard, foie de porc (4- 5%), couennes et tête de porc cuites, chou cuit, épices.

HISTOIRE

Selon l'Association charcuterie vaudoise AOP/IGP, "l'origine de la saucisse aux choux remonte à l'an 879". Comme il est bien difficile de savoir ce que pouvait être une saucisse aux choux à cette époque, et que par ailleurs des légendes circulent, interrogeons des sources historiques plus précises et plus récentes!

Il n'est pas sûr que les saucisses au foie et aux choux, dans la forme qu'on leur connaît actuellement, aient été très répandues jusqu'au 19ème siècle. Certes on sait déjà faire des saucisses et saucissons de garde depuis longtemps: le *Bernerisches Koch-Büchlein* de 1749 donne une recette pour des saucisses à manger crues ou cuites, qui peuvent se conserver jusqu'à un an. Mais si l'on en croit le *Soupes et citrons* de François de Capitani, la viande de porc est alors, dans le Pays de Vaud, une denrée encore rare et chère. Il faut y voir une conséquence de la concurrence alimentaire entre l'homme et le cochon: les deux sont omnivores; à l'inverse, la viande des ruminants (le veau en particulier) est alors plus abordable. Certes les déchets de cuisine peuvent nourrir un "cochon familial" dans les familles aisées; mais pour un élevage à grande échelle, il faudra attendre la seconde partie du 19ème siècle, avec la généralisation de la culture de la pomme de terre, mais aussi l'essor sur le Plateau suisse de l'élevage laitier au détriment de la culture des céréales (les cochons se nourrissent du petit lait, résidu de fabrication des fromages tels que le Gruyère). Le *Cours d'économie domestique à l'usage des jeunes filles de la campagne*, édité à Lausanne en 1840, présente bien les saucisses à griller, atriaux et boudins, mais pas de saucisses aux choux ni au foie.

Pourtant, dès le milieu du 19ème siècle, le pays de Vaud et ses environs deviennent un haut lieu de la charcuterie, comme en attestent plusieurs sources écrites; cette transition n'a pas échappé à Juste Olivier, qui écrit en 1837 déjà: "Autrefois, le lait, les lentilles faisaient tout le fond des aliments des campagnards. Aujourd'hui, le porc et les autres viandes salées sont peut-être plus communes". Ceresole mentionne les saucisses au foie et aux choux dans ses *Scènes vaudoises* de 1884 (extrait mentionné dans le *Dictionnaire suisse romand*), et l'on parle aussi de saucisse au foie (sans autre précision) dans *Le bonheur domestique*, édité en 1886 à Neuchâtel. La frâche, quant à elle, est attestée dès la seconde partie du 19ème siècle: en 1944, le Professeur Auguste Piguet, qui se fonde sur des témoignages oraux et des souvenirs personnels, la présente comme une spécialité établie de longue date. On a bien quelques mentions plus anciennes (voir les *Recettes d'Elisabeth de Gottrau* en 1832), mais les recettes associées ne ressemblent guère à ce que l'on entendra ensuite par "saucisse au foie".

Les 19ème et 20ème siècle marquent le développement d'une tradition très vigoureuse jusque dans les années 1970, et qui s'est presque éteinte aujourd'hui: la boucherie de campagne. Elevé à la ferme, l'animal y est aussi abattu par un "boucher de campagne" itinérant. Les moins bons morceaux une fois hachés et épicés remplissent les boyaux de bœuf ou de porc préalablement préparés. Saucisses et saucissons seront ensuite suspendus dans la cheminée ou la borne. Pierre Savary dans *Cuisine et Traditions au Pays de Fribourg* relate ces rituels puis distingue la préparation du

saucisson et celle de la saucisse: "Plusieurs qualités de viande interviennent dans la préparation de la pâte. La chair du saucisson, avec une pointe d'ail écrasé, sera plutôt noble. Celle de la saucisse, haché fin, de condition plus modeste. Elle peut être agrémentée de chou ou de foie, mais se conservera moins longtemps". Auguste Piguet, dans des carnets rédigés au cours des années 1940, précise quant à lui: "Après que le boucher a haché le surchoix, il hache les morceaux de second choix – viscères, tripes, cartilages et les rebuts, ce qui donnera la fraîche. [...] Il convient d'ajouter 1 livre de sel pour 40 livres de saucisson (ou de saucisse à rôtir), une livre sur 30 lorsqu'il s'agit de fraîche, car une certaine quantité de chou a préalablement été ajoutée à la masse hachée. D'ordinaire on se contentait de deux têtes de chou par porc. Mais certaines familles désireuses d'allonger leur provision, allaient jusqu'à quatre têtes, jeu dangereux, car la fraîche se conservait moins bien". Un peu de salpêtre est ajouté ainsi que de la coriandre, du poivre et de l'ail. Puis, les saucisses sont fumées dans la cheminée. Notons au passage que le niveau qualitatif de la fraîche s'est bien élevé depuis l'époque du Professeur Piguet!

En Suisse romande, la saucisse au foie est également fabriquée tout au long du 20ème siècle.

PRODUCTION

Traditionnellement, ces spécialités de charcuterie sont davantage fabriquées et consommées de la mi-septembre à avril; cette période varie légèrement en fonction de la température ambiante. Le développement des techniques d'hygiène et de conservation, depuis la Seconde guerre mondiale, permet une fabrication toute l'année; auparavant on bouchoyait l'automne et l'hiver, pour permettre une meilleure conservation de la viande. Mais les consommateurs restent encore sensiblement attachés à la saisonnalité de ces saucisses.

Saucisse aux choux (IGP):

La plus connue des trois saucisses est certainement la saucisse aux choux vaudoise qui a obtenu une IGP en 2004. Aussi, la zone de fabrication de cette spécialité est exclusivement le canton de Vaud. Un cahier des charges prescrit les règles à respecter lors de la fabrication. Il comprend plusieurs étapes: le hachage (3 mm pour la couenne et 5 mm pour la viande), le pétrissage (viande, épices, agents de fabrication), le poussage, la rubéfaction, le fumage et le stockage. Le poids final est d'environ 300 à 400 g par saucisse. A l'abattage, l'âge des porcs est au minimum de 140 jours et leur poids d'au moins 75 kg. L'engraissement et l'abattage se font en Suisse. Dans le canton de Fribourg, la recette de la saucisse aux choux diffère un peu: elle ne contient ni foie, ni couenne. Sa consistance est donc plus ferme. La spécificité revendiquée par certains bouchers fribourgeois réside aussi dans le fumage à la borne. Pour la saucisse au foie, la confection est similaire; on remplace le chou par du foie.

Frâche:

Le mode de fabrication est quasiment similaire à celui de la saucisse aux choux vaudoise. La recette de la fraîche de la Vallée de Joux a connu quelques petites modifications au fil des ans. D'après Jacques Chapuis, expert en charcuteries, certains bouchers ajoutaient du chou cru jusqu'à très récemment; il arrivait aussi, plus anciennement, que l'on ajoute du chou-rave. Désormais les choux sont blanchis puis pressés, afin d'éviter les problèmes de conservation.

Saucisse au foie:

La saucisse au foie est produite dans tout le canton de Vaud sauf à la Vallée. Maître boucher-charcutier au Brassus, Pierre Rochat a confirmé ce constat.

CONSOMMATION

Actuellement, ces produits de charcuterie sont consommés en général de septembre à avril. Les goûts typés de foie ou de chou ne séduisent pas tout le monde et, au dire des bouchers interrogés, les amateurs ont souvent plus de quarante ans. Les jeunes consomment effectivement moins de viande de porc salé qu'autrefois et, à Neuchâtel, on a constaté un net recul des ventes de la saucisse au foie. En outre, J. Chapuis relève qu'elle reste davantage "présente et appréciée dans le nord du canton et la Broye que sur la Côte, la Riviera ou le Chablais, où l'on préfère la saucisse aux choux".

Cuites dans de l'eau durant 35 à 40 min. à 75°C environ, ces saucisses sont ensuite éventuellement servies avec d'autres viandes salées, des pommes de terre et des légumes. La saucisse aux choux appartient à la recette du fameux "papet vaudois", bouillie à base de pommes de terres et poireaux. Certains puristes sont d'avis que pour réaliser un authentique papet, il faut faire cuire les saucisses à feu doux directement sur les légumes, en les perçant; d'autres préfèrent les cuire non percées, afin de maintenir tout l'arôme dans la saucisse. Les Vaudois apprêtent volontiers cette spécialité pour leurs convives habitant d'autres régions.

A la Vallée de Joux, on prépare volontiers le papet avec de la fraîche. Cette association n'est peut-être pas si ancienne, si l'on en croit un des témoignages recueillis par les auteurs de l'*Encyclopédie illustrée du Pays de Vaud*: "Chez nous dans la famille, c'était la tradition, le Jour de l'An: la fraîche avec de la salade aux carottes rouges. Ailleurs, on ne mangeait avec elle que des choux-raves. Rien d'autre".

Dans quelques villages vaudois, la Jeunesse passe encore de maison en maison recueillir des saucisses aux choux le matin du 1er janvier. Ces saucisses sont apprêtées quelques jours plus tard à l'occasion du "Petit Nouvel an", qui rassemble une bonne partie du village.

IMPORTANTANCE ÉCONOMIQUE

En 2004, la saucisse aux choux vaudoise a été enregistrée comme IGP et chaque pièce est identifiable grâce à un "plomb" vert sur lequel figure le logo IGP est un numéro assurant la traçabilité.

Le document intitulé *Données économiques succinctes sur la filière* joint au dossier de demande d'IGP fait part de *50 bouchers artisanaux et de 8 fabricants moyens à grands* dont 5 d'entre eux exportent les 2/3 de leur production hors canton. En 1997, la production de saucisses aux choux vaudoises IGP s'élevait à environ 500 tonnes par an. Presque 10 ans plus tard, en 2016, la production était de 626 tonnes et on comptait 45 entreprises certifiées (données issues de l'étude sur les 20 ans d'expériences des AOP-IGP suisses).

... ET ENFIN

La saucisse aux choux peut être rapprochée de la saucisse fratze du Bas-Valais (voir la fiche sur les saucisses sèches valaisannes); il existe également une variante dite "saucisse de chou" dans le Chablais savoyard. L'adjonction de légumes dans les saucisses n'est presque pas pratiquée en Suisse alémanique ni au Tessin, avec l'exception notable de la saucisse aux racines rouges haut-valaisanne (voir la fiche qui lui est consacrée).

SOURCES

- Knecht, Pierre, Dictionnaire suisse romand, Zoe, 1997.
- Vouga, J.-P., Encyclopédie illustrée du Pays de Vaud - vol.11, Editions 24 Heures, Lausanne, 1984.
- Bernerisches Kochbüchlein (Faksimile Nachdruck), Bern, 1970.
- Olivier, Juste, Le canton de Vaud, vol. I, Libr. de M. Ducloux, Lausanne, 1837.
- Peiry, Anne Marie, Cuisine & Traditions au pays de Fribourg, Association fribourgeoise des paysannes, Fribourg, 1995.
- Torche-Julmy, Marie-Thérèse (transcription et présentation), Recettes d'Elisabeth de Gottrau, Château de Léchelles 1832 / Recettes d'Elisabeth de Gottrau, Château de Léchelles 1832 /, Ed. Martin Michel, cop, Fribourg, 1988.

- Piguet, Auguste, Vieux métiers de la Vallée de Joux : 1944-1949 : nourriture, habillement, Les Charbonnières, Ed. Le Pèlerin, 1999.
- Cahier des charges IGP: Saucisse aux choux vaudoise, 2000.
- imité de l'allemand et publ. par la maison Ph. Suchard, Le bonheur domestique : conseils aux femmes sur la conduite de leur ménage, Delachaux et Niestlé, Neuchâtel :, 1886.
- De Capitani, François, Soupes et citrons. La cuisine vaudoise sous l'Ancien Régime, Éditions d'en bas, Lausanne, 2002.
- © Association Suisse des AOP-IGP, Photo Saucisse aux choux vaudoise IGP.
- Les AOP-IGP suisses : Regards sur 20 ans d'expériences ; Association suisse des AOP-IGP, OFAG et AGRIDEA, novembre 2017.

Produit de l'Inventaire du patrimoine culinaire suisse

www.kulinarischeserbe.ch

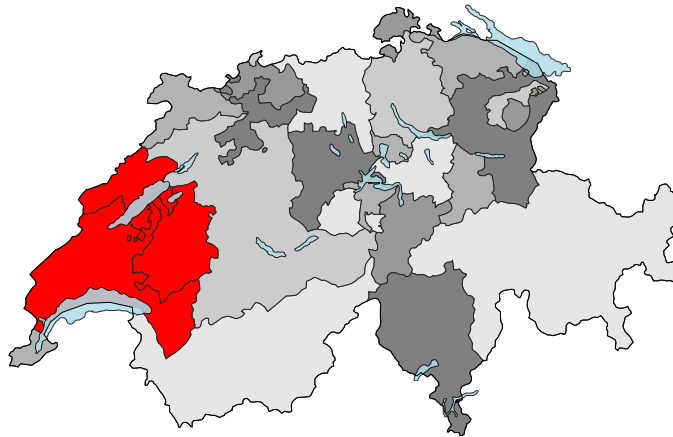
© 2005 - 2009, Association Patrimoine Culinaire Suisse, Lausanne. Tous droits réservés. Révision en 2017 et 2019

Les textes sur support électronique sont soumis aux mêmes règles que les textes imprimés.

Modalités de citation (PDF)

EPICENTRE DE PRODUCTION

Cantons de Vaud, Fribourg et Neuchâtel.



Association Patrimoine
Culinaire Suisse
c/o AGRIDEA, Jordils 1
CP 1080, CH-1001 Lausanne
T +41 (0)21 619 44 65
astrid.gerz@agridea.ch