

DE SAISON Une PME familiale du val d'Anniviers lance une nouvelle spécialité valaisanne tout en respectant la méthode traditionnelle de séchage de la viande, mais sans aucun additif. Visite.

Trente-six salaisons et une super viande séchée, suisse, bio et naturelle



Il faut compter plusieurs semaines de maturation entre le moment où le filet d'épaule est tourné et retourné dans un mélange d'herbes et d'épices et sa dégustation en fines tranches de viande séchée. Le séchage est une des étapes cruciales.



© PHOTOS SEDRIK NIEMETH

Saucisson aux myrtilles, cerf, jambon cru, lard sec et autres salamettis briconniers: la maison est fière d'afficher dans sa boutique les multiples prix et distinctions reçus pour ses produits. Une bonne trentaine de salaisons dont la dernière-née manque, pour cause de rupture de stock. «Nous avons lancé notre viande séchée bio aux herbes en 2019 pour répondre à une demande croissante de naturel et de traçabilité; l'homologation a pris un an environ», indique Méryl Genoud. Le trentenaire gère désormais avec son père Marc les Salaisons d'Anniviers, une PME valaisanne à la croisée entre l'artisanat et la nécessité de rationaliser. La quantité totale de viande travaillée sur place n'excède pas une centaine de tonnes par an, dont 70% en viande séchée.

Nous sommes aux portes du village de Vissoie, à l'entrée du val d'Anniviers, au bout d'une route escarpée et sinueuse. Le bâtiment est exigü, malgré ses trois niveaux reliés par d'étroits escaliers de bois, en attendant l'agrandissement prévu dans son prolongement: «Nous voulons doubler les

surfaces de production d'ici la fin de l'année, car nous n'arrivons plus à répondre à la demande», relève Méryl Genoud, qui est en passe de reprendre l'entreprise créée par son père voilà une trentaine d'années.

Un processus complexe

Tout commence par le salage et l'aromatization de la viande ou, plus précisément, après la découpe de la pointe de la pièce, trop fine: «On utilise l'épaule pour produire notre viande séchée bio, et non les plus grosses pièces issues de la cuisse», précise Méryl. Les filets d'épaule de bœuf – entre cent et cent cinquante pièces par semaine – viennent d'être livrés ce matin par le boucher. Alexandre Varela, le spécialiste du jour, retranche les pointes triangulaires, qui finiront dans les bacs destinés aux saucisses. On va alors tourner et retourner notre future viande séchée dans un mélange d'épices et d'herbes du Grand-Saint-Bernard, de sel et de poivre – les détails de la recette sont jalousement gardés –, pour qu'elle s'en imprègne bien. Après quoi, les pièces sont disposées dans de

grands bacs où elles vont commencer à perdre du liquide, sous l'effet de ce mélange saumuré. Elles vont y séjourner trois semaines, durant lesquelles elles sont à nouveau tournées et retournées régulièrement. Puis on les place en étuve: les filets qui ressemblent encore à des ballons dodus, percés avec une ficelle, sont alors accrochés dans l'armoire ad hoc, où la température et l'hygrométrie sont modifiées tout en douceur pour ne pas brusquer les chairs. «Durant trois jours, on va élever très progressivement les températures, avant de redescendre selon le même processus.» Une étape qui n'est pas systématiquement pratiquée, mais qui permet d'accélérer le séchage de manière homogène et d'éviter la formation d'une croûte. Entre-temps, la surface de la viande a pâli, se couvrant d'une fine pellicule blanchâtre, «une moisissure noble». Là-dessus intervient le séchage proprement dit: les pièces sont réparties dans le grand séchoir, accrochées à l'air, bien ventilées. Au bout de trois nouvelles semaines, quand le processus est bien entamé, on les ressort pour les passer en presse, explique l'artisan. Une grande presse hydraulique, haute d'une dizaine d'étages ou de tiroirs, dans lesquels les morceaux de viande sont comprimés durant quarante-huit heures jusqu'à prendre leur forme rectangulaire caractéristique.

Là-dessus, rebelote, les épaules rétrécies retournent au séchoir pour y séjourner encore trois semaines. La métamorphose est impressionnante, au terme d'un processus de deux à trois mois, «la viande a perdu plus de la moitié de son volume et de son poids, passant du ballon de rugby au boudin carré que l'on connaît», signale Méryl Genoud. Entre-temps, les différentes étapes ont aussi permis l'installation de

SAVOIR-FAIRE ALPIN

Carne secca, dirrs ou gedörertes, bresaola ou viande sèche: le procédé est commun à de nombreuses régions alpines, de la Valteline et du Tessin à Uri, des Grisons à l'Eau Valais – au point que le patrimoine culinaire évoque «une énigme historique»... Le climat favorable de nombreuses vallées alpines ne suffirait pas à expliquer, en effet, le savoir-faire commun lié au séchage de la viande. Le procédé est très ancien, quoi qu'il en soit, une source bâloise en donne notamment une description détaillée en 1544. À l'origine, il s'agit d'une pratique familiale et domestique, à une époque où la plupart des familles possèdent quelques têtes de bétail dans les villages valaisans et où les boucheries professionnelles sont rares.

pâles moisissures et le lent travail des bactéries, contribuant à la concentration des arômes.»

Chaque pièce a son histoire

La clientèle est de plus en plus demandeuse de produits bios et naturels. «Nous avons donc commencé à travailler sur cette viande séchée garantie sans additifs en 2019, avec une traçabilité totale jusqu'à l'identité de chacune des vaches. L'origine de la viande est suisse, aussi locale que possible, et l'assaisonnement dépourvu de sel nitraté et de conservateurs», fait remarquer l'artisan. Pour arriver à cette qualité, il a fallu tester différents ingrédients et dosages d'épices, résultat du sel marin, des herbes du Grand-Saint-Bernard, du poivre, un peu de sucre de fruits. On n'en saura pas plus, le secret reste bien gardé dans les séchoirs artisanaux du val d'Anniviers.

VÉRONIQUE ZBINDEN ■

LE PRODUCTEUR MÉRYL GENOUD

L'histoire commence dans un petit village valaisan en 1987. Marc Genoud a une première formation de mécanicien, mais la gourmandise et la curiosité le poussent à se reconverter. Avec l'aide de son beau-père boucher, il crée les Salaisons d'Anniviers dans la cave familiale de Vissoie. Viande séchée, jambon et lard sec: à ces trois premiers produits s'ajouteront peu à peu de nombreuses autres spécialités. L'artisan sera vite à l'étroit dans son petit local, déménageant à l'extérieur du village, en zone artisanale. Passée à dix employés et une trentaine de salaisons, régulièrement primées lors de concours, la PME doit à nouveau s'agrandir: en fin d'année, elle devrait s'installer dans un bâtiment moderne pour poursuivre son développement, sur quelque 450 mètres carrés. Marc Genoud a désormais levé le pied et c'est son fils Méryl, formé au sein de l'entreprise, qui s'apprête à en reprendre les rênes.

+ D'INFOS www.salaisons-anniviers.ch/

