



«Nous avons repris des recettes ancestrales du val d'Anniviers que nous déclinons sans cesse.»

À Chandolin, le développement durable et la priorité au local ne sont pas de simples concepts à la mode, ils sont vécus au quotidien. L'hôtel travaille main dans la main avec les habitants du val: le lait et le yogourt sont fournis par la vache de l'établissement, baptisée Titeuf, et les salaisons valaisannes proviennent de Vissoie.

Méryl Genoud, producteur de viande

L'élaboration de salaisons est une tradition chez les Genoud. Il y a 30 ans, Marc s'est lancé dans la fabrication de saucisses, lard, jambon et viande séchée. Depuis huit ans, Méryl, le fils, travaille lui aussi dans l'entreprise, située un peu à l'écart de Vissoie. Marcher dans les pas de son père n'avait rien d'une évidence pour ce jeune trentenaire, qui avait d'abord opté pour un apprentissage en imprimerie. Mais ce premier métier ne l'a jamais vraiment comblé. Sans compter qu'il n'était pas certain que le monde ait encore besoin d'imprimés dans 20 ans. «Nous avons repris des recettes ancestrales du val d'Anniviers que nous déclinons sans cesse», explique Méryl. Le concept a trouvé son public: «Nos produits sont très demandés, tant par les particuliers que par les restaurants et les hôtels.» Tandis que, suspendues à leurs crochets, une trentaine de variétés de saucisses parviennent à maturité dans les séchoirs, des pièces de lard reposent par dizaines dans le saloir, et les épaules de bœuf défilent dans la presse à viande. Une quinzaine d'étapes et trois mois de patience sont nécessaires pour transformer une épaule de bœuf en bloc de viande séchée valaisanne. Végétariens, passez votre chemin!

salaisons-anniviers.ch



SE RENDRE À CHANDOLIN

De Lausanne	2h20
De Porrentruy	4h45
De Yverdon-les-Bains	3h