

PÈRE ET FILS Marc Genoud, mécanicien de formation, a commencé à produire de la viande séchée il y a vingt-sept ans. Son fils Méryl, reprogrammeur, a décidé de suivre la même reconversion. La petite entreprise restera dans la famille.

Les délices du séchoir

C'est une vedette incontestée des Alpes suisses. Majoritairement grisonne, elle est bien sûr valaisanne, aussi. La *viande séchée* est un produit qui a besoin de sérénité et de patience pour s'approcher de l'excellence. Visite à Vissoie, chez les Genoud père et fils.

Texte *Philippe Clot*
Photos *Didier Martenet*

SURPRISE DANS LES SÉCHOIRS:

alors qu'on craignait, justement, d'y sécher soi-même sur pied, il règne dans ces chambres à l'atmosphère régulée par la technologie moderne, mais parfumées par des centaines de kilos de viande suspendue, une ambiance plutôt fraîche (12 °C) avec un fond de l'air pas vraiment sec (80% de taux d'humidité). «L'art du séchage de la viande réside notamment dans la lenteur du processus», nous explique gentiment le patron des Salaisons d'Anniviers, Marc Genoud. Et le mystère s'éclaircit d'un coup dans l'esprit du visiteur ignorant: si une bonne viande séchée procure au palais un plaisir si rond, si chaleureux, c'est justement parce qu'elle est fabriquée patiemment. «Il ne faut surtout pas qu'en raison d'un séchage trop brutal une croûte se forme à l'extérieur, explique le patron. Sinon le cœur du morceau ne pourrait lui-même plus sécher et la viande pourrait tourner.»

Dans ce laboratoire de Vissoie, il règne partout un calme olympien. A l'étage supérieur, les coins de bœuf de 4 kilos sont découpés sans stress avant d'être amoureusement insérés, ou plutôt embossés, dans des sortes de bas. Dans un couloir, empilées dans de grands bacs, les imposantes poitrines de porc sont retournées soigneusement à la main dans leur mélange de sel et d'épices. La même opération pour les pièces de bœuf est en revanche assurée par des machines sophistiquées qui font le vide d'air pour aider le sel à pénétrer au plus profond de la chair et qui retournent automatiquement et imperceptiblement la viande. Même les chariots de saucisses sont manipulés à une allure de sénateur. C'est comme si toute brusquerie risquait d'altérer des saveurs que deux mois et demi d'un rigoureux processus de salage, de séchage et de pressage permettent de magnifier. Un processus que la technologie permet désormais de mener toute l'année, et non plus seulement en hiver, à l'abri d'un vieux mazot.

SI CETTE PETITE ENTREPRISE

(sept postes de travail) produit une des meilleures viandes séchées de Suisse, c'est qu'elle a appris, en trente ans d'existence, à maîtriser la quatrième dimension: le temps. Le temps, mais aussi la quantité de sel, calculée au gramme près, pour en mettre le moins possible. Et bien sûr les épices. «Notre

«Notre recette? Du thym, de la marjolaine et autres herbes aux senteurs secrètes!»

recette? Du thym, de la marjolaine et autres herbes aux senteurs secrètes, pour utiliser la formule consacrée», plaisante Marc Genoud.

Dans ce petit bâtiment industriel situé à l'entrée du village, on produit 30 tonnes par année de viande séchée, 30 tonnes de lard séché et 30 tonnes de saucisses. Des chiffres respectables, et pourtant modestes par rapport à la production nationale et même cantonale, même pour le produit le plus rare, la viande séchée. Il s'en fabrique en effet annuellement 2350 tonnes dans les Grisons et 600 tonnes en Valais. On ne parle ici que du label IGP, dont le cahier des charges valaisan prescrit l'utilisation exclusive de viande suisse. Et, aux Salaisons d'Anniviers, la viande est non seulement suisse, mais aussi de première qualité.

«On pourrait faire un délicieux tartare avec ça», commente l'employé préposé à la coupe des majestueux coins de bœuf en montrant les morceaux retirés afin de donner à la pièce une forme rectangulaire. Ces parures ne finiront pourtant pas en tartare, mais dans la fabrication des très diverses et merveilleuses saucisses. A ce propos, est-ce que la viande séchée de vache d'Hérens est meilleure que les autres? Méryl Genoud joue cartes sur table: «Nous avons bien sûr fait des dégustations comparatives et, sincèrement, il est difficile, voire impossible, de déceler une différence. Mais, pour certains clients, ce critère du terroir vaut quand même la peine de payer un peu plus pour de la vache d'Hérens.» Ce qui fait la différence, en revanche, c'est bien de pouvoir trancher ces chefs-d'œuvre juste avant de les déguster, et à une épaisseur d'un demi-millimètre environ, s'il vous plaît! Et sans ajout



VENTE DIRECTE Un petit magasin juxta le laboratoire. Mais sa fonction consiste plus à présenter joliment l'assortiment qu'à faire exploser le chiffre d'affaires.

iconoclaste de poivre. Or, notre époque impatiente a tendance à aller au plus pressé, en l'occurrence à consommer de la viande déjà tranchée et conditionnée en barquettes. Ainsi, en dépit de sa taille modeste, la petite entreprise anniviarde a dû s'équiper pour proposer aussi ce genre de présentation évitant le nettoyage fastidieux de la lourde trancheuse domestique. En barquettes ou sous forme de bons vieux blocs, les fins becs pourront trouver les délices de Genoud dans toute la Romandie, notamment chez Aligro, mais aussi chez de grands chefs comme Didier de Courten et Philippe Chevrier.

RELÈVE ASSURÉE Même s'il faut se battre pour survivre, Marc Genoud est un patron heureux. «Notre raison d'être, c'est l'excellence. Cela donne du sens à notre travail. Si je conserve ma motivation intacte, c'est aussi parce que mon fils Méryl m'a rejoint.» Le patron était mécanicien de formation, et c'est son mariage avec la fille d'un boucher qui l'a orienté vers la viande séchée. Le fils travaillait dans l'imprimerie, et le voici à son tour converti à la patiente discipline du séchoir à viandes. Il y a des reconversions qui ne manquent décidément pas de sel.

<http://salaisons-anniviers.ch>



Génialement simple. Simplement génial.

réduire, mixer, hacher, pétrir, fouetter, mousser, émulsionner, lier, mouliner, râper, couper

bamix
of Switzerland
www.bamix.ch

FESTIVAL DE SAUCISSES Paysanne, assaisonnée au vin rouge, au piment, aux noix, aux myrtilles, aux chanterelles...

TOUT EST BON DANS LE COCHON Le jambon cru et les noix de porc sont en bonne place dans l'assortiment.

LARD SEC Après le saumurage, ces poitrines de porc sont suspendues dans les séchoirs. Ce lard, c'est de l'art.