

**Zeitschrift:** Générations  
**Band:** - (2017)  
**Heft:** 92

**Artikel:** Cervelas : on s'enflamme pour cette tradition  
**Autor:** Zbinden, Véronique  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-830396>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 15.10.2024

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## loisirs&amp;maison

## CERVELAS

On s'enflamme pour cette tradition

Elle est la plus suisse de nos 400 saucisses. Et ce petit boudin goûteux reste la star incontestée de l'été.

On s'était fait un sang d'encre pour lui. Tous les signaux étaient au rouge, on craignait pour sa peau... Une *task force* avait été mise sur pied dans l'urgence, convoquée à son chevet au plus fort de la crise.

Souvenez-vous, c'était en 2008. L'épidémie de vache folle avait abouti à l'interdiction d'importer des boyaux de zébus brésiliens. Branlebas de com-

bat, mobilisation générale. Jusqu'à ce que — ouf! — de nouvelles filières d'importation permettent de sauver sa peau.

Dix ans plus tard, notre cervelas se porte comme un charme. Le cervelas? Vingt centimètres à tout casser, cent grammes de farce mêlant intimement bœuf, porc, lard, couenne et glace, épices et condiments, le tout ensaché dans un boyau naturel, fumé, puis

échaudé, dixit la recette de base, au demeurant plutôt évasive.

La plus suisse de nos 400 saucisses. Quelque 160 millions de pièces produites annuellement, soit une vingtaine par tête d'habitant, toutes régions, langues et origines confondues. Numéro un ou deux des ventes, dixit Proviande, au coude-à-coude avec la Bratwurst... Confédérale et rassembleuse, au point de faire dire au journaliste spécialisé Martin Weiss\*: «S'il avait été Suisse, Andy Warhol aurait représenté des cervelas et non >>>

## BOULEDOGUES

Ces chiens sont des stars en Suisse romande.

64

## RACINES

Géraldine Savary.

67

## OBSERVATION

Les meilleurs sites pour admirer les étoiles filantes.

74

## OMAN

Un paradis naturel.

84



Un petit plaisir de l'été qui laisse des souvenirs à vie. Ce sont les premiers cervelas grillés au feu de bois, piqués sur une branche et fendus aux extrémités. Tout simple, mais un régal!



des soupes Campbell...». En un mot: identitaire. «Une saucisse nationale comme le 1<sup>er</sup> Août. Indispensable au barbecue rituel.»

#### DES ROMAINS À RABELAIS

Mais, au fait, d'où nous vient-il? Son origine se perd dans la nuit des temps, son étymologie demeure incertaine. Pour les uns, il dérive du latin *cerebellum* (petite cervelle), ingrédient probable des premiers apprêts. Pour les autres, il devrait son nom à l'instrument baroque homonyme, à la forme évocatrice.

Les Romains consomment donc un *cerebellum* à base de cervelle de porc,

d'œufs, de lait et d'épices. Et Rabelais fait engouffrer des chapelets de cervelas à Pantagruel sans être plus disert sur sa composition...

La plus ancienne recette connue de cervelas date du XVI<sup>e</sup> siècle: une cuisinière d'Augsbourg, en Bavière, énumère le porc, le lard et le fromage au nombre de ses ingrédients, ainsi que du poivre, de la cannelle, de la muscade, du sucre, précisant que sa peau est colorée au safran... Autant dire une saucisse chic, un luxe réservé aux élites, n'ayant pas grand-chose à voir avec notre petit boudin prolo. Autre source, au XVIII<sup>e</sup> siècle, un manuel de cuisine bernois suggère de le préparer

avec du sang de porc et du vin blanc... Il faut attendre l'ère industrielle, le XIX<sup>e</sup>, ses cutters affûtés propres à travailler finement la farce, pour qu'il adopte sa forme contemporaine.

#### À L'EXPO UNIVERSELLE DE PARIS

Entre-temps, sa mythification est en route. En 1900, à l'Exposition universelle de Paris, le cervelas fait partie des six produits phares, entre emmental et chocolat, appelés à illustrer le patrimoine culinaire helvétique et servis au Chalet suisse. Le voilà promis à un destin national...

Au lendemain de la Première Guerre mondiale, on le mange chaud et farci de fromage — d'où ses surnoms de cordon-bleu ouvrier et de filet des prolétaires. C'est l'en-cas du petit peuple, des urbains et des artisans.

Auparavant, il a déjà traversé une première crise à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle: la guerre de la saucisse éclate à Bâle, en 1890, lorsque les bouchers décident d'augmenter le prix du cervelas de 30%. La révolte gronde et, devant la menace de boycott, la corporation des bouchers est obligée de reculer.

Deux crises plus tard, le cervelas est redevenu «le hit de l'été», indique Proviande. On déguste partout cette saucisse du pauvre avec tout au plus quelques nuances régionales: la Suisse romande le préfère grillé, alors que les Alémaniques l'aiment notamment en salade et farci de fromage.

#### La recette de Carlo Crisci

## Parmentier de cervelas, mayo de cornichons

(pour 4 personnes)

#### INGRÉDIENTS

- 4 cervelas
- 2 grosses pommes de terre bintje
- 1 dl de bouillon de légumes
- 30 g de cornichons
- 1 jaune d'œuf
- Beurre, sel, poivre

#### PRÉPARATION

Débiter les pommes de terre en fins spaghettis de 1 à 2 mm d'épaisseur (à l'aide d'un touret).

Peler les cervelas et les rouler dans les spaghettis pour les emmailloter.

Faire rôtir à la poêle au beurre clarifié. Accompagner de la mayo de cornichons.

Pour la mayo: mixer les cornichons avec le bouillon, lier avec un peu de beurre et un jaune d'œuf, assaisonner à volonté.



#### ARTISTE DU CERVELAS

Pourquoi une telle passion? «Son croquant, sa texture, son corps, son côté rafraîchissant et son bon goût lorsqu'il est artisanal», note Laurent Droux, boucher à Estavayer-le-Lac et artiste du cervelas\*\*, qui en confectionne 800 par semaine, en moyenne, 1400 au plus fort de l'été.

Son look? Il y est pour beaucoup. «Doré à l'extérieur, rose tendre à l'intérieur...» Mais aussi compact, dense et corsé: une image de saucisse saine, fraîche, bourrée d'énergie!»

Bernard Limat, maître artisan boucher-charcutier à Prez-vers-Noréaz est son héraut. Son cervelas, médaillé d'or lors de multiples concours, élu par les lecteurs du *Blick*, a même remporté un titre mondial lors de l'IFFA

de Francfort, prestigieux concours de boucherie-charcuterie. L'artisan fribourgeois le dit sans ambages: le cervelas, c'est d'abord ce qu'on y met. Le top du top, par conséquent, sa recette à lui, c'est 45% de ragoût de bœuf — que des bons morceaux, très frais, pris dans les quartiers avant — 25% de lard — «du gorgeron de porc», s'il vous plaît, «pour le croquant et l'onctuosité» et 10% de couenne, desalée, fraîche, propre. Le reste? De la glace ajoutée dans la mélangeuse pour abaisser la température et un dosage perso d'épices et de condiments, comprenant ail et oignon frais, muscade, coriandre girofle, sel nitrité et poivre. Quoi d'autre? La Rolls des hachoirs avec ses couteaux des plus affûtés, précédant le fumage à chaud — une heure sur des copeaux de hêtre — le séchage et l'échaudage — 69° C à cœur durant 30 minutes — et, enfin, le refroidissement pendant la même durée.

Ce cervelas-ci, on l'aura compris, n'a évidemment rien à voir avec la version industrielle...

**UN PARFUM D'ENFANCE**

Enfin et surtout, le cervelas garde un extraordinaire parfum d'enfance et de nostalgie. La forêt, les feux de camp, les scouts et les beaux jours... «On l'associe aux mythes fondateurs et au feu du 1<sup>er</sup> Août, relève Martin Weiss. Mais encore? Il est transformiste et furieusement polyvalent. A l'image du couteau suisse. On le mange cru, lors d'un pique-nique, au goûter ou à la pause déjeuner. On le transforme en salade riche avec tous les fromages du répertoire, des cornichons, des œufs ou des pommes de terre. Les meilleurs chefs le réinventent, à l'instar de Carlo Crisci, les glaciers les plus audacieux s'en inspirent, tel les Italo-Genevois de Gelatomania. Et tous les autres le grillent avec ses extrémités entaillées en forme de croix suisse. De quoi lui ajouter un petit air d'aventure et de colo...

VÉRONIQUE ZBINDEN

\* *Martin Weiss: «Fin Bec Romandie», Ed. Rossolis.*

\*\* *Servelat, die Schweizer National Wurst, Heinz von Arx, 2015.*

# Et pour vous, le cervelas ?

«Ça m'évoque, les fins de mois difficiles d'abord, quand nous étions étudiants à l'Uni.»

THIERRY JOBIN,  
DIRECTEUR  
DU FESTIVAL INTERNATIONAL  
DU FILM DE FRIBOURG



«Le cervelas évoque la jeunesse et les courses d'école.»

FREDY GIRARDET, «CUISINIER DU SIÈCLE» GAULTMILLAU



«Le cervelas me ramène immédiatement à mon enfance, aux loisirs que nous partagions en pleine nature avec mes parents.»

JACQUELINE DE QUATTRO, CONSEILLÈRE D'ÉTAT, VAUD



«C'est un très bon souvenir d'enfance. Un pique-nique en famille, avec du cervelas grillé, qui finit sous la pluie. Trempés, mais ravis.»

SANDRINE SALERNO, CONSEILLÈRE ADMINISTRATIVE, GENÈVE

