PRODUITS RÉGIONAUX, ALLE

SAUCISSE D'AJOIE IGP

"Lorsque le boucher agrippa la paire de saucisses suspendues au bois, je m'imaginais toutes ces confections, côtoyant les jambons et les fioles de lard, dégageant cette odeur de fumoir si attirante à nos narines. Quand j'arrivai à la place de pique nique, le feu brûlait depuis deux heures déjà. Tout le monde se rua sur mes achats. Je pris donc une feuille de chou, que j'emballai autour de la saucisse, et je mis le tout dans une feuille de papier d'alu, le côté brillant à l'intérieur, pour favoriser la cuisson. A l'aide d'une pelle, on écarta la braise, y déposa les saucisses, et recouvrit le tout de braises. Une demi heure à tuer, en buvant le verre de l'amitié, et le repas était prêt. Une saucisse d'Ajoie, un morceau de pain, un verre de vin… Voilà tout le secret de la torée. Bon appétit !"

Armand

BON À SAVOIR

- La saucisse d'Ajoie bénéficie d'une IGP, Indication Géographique Protégée, depuis 2002. Elle ne peut donc être ni copiée, ni fabriquée ailleurs que dans le district de Porrentruy. L'IGP est un gage de qualité, d'authenticité et précise également, dans son cahier des charges, que la provenance de la matière première doit être suisse.
- La dizaine d'artisans bouchers fabriquant ce produit de qualité ne parvient pas à répondre à la demande. De ce fait, la production est principalement écoulée dans les boucheries du Jura



CONTACT

Interprofession
Association des Maîtres-Bouchers du District de Porrentruy Philippe Domon Place de la Liberté 1
2942 Alle

+41 32 471 13 51
boucherie.domon@bluewin.ch
aop-igp.ch

