

Michel et Alexandre Junod
fabriquent leurs saucisses avec
passion et amour du détail.



Des saucisses qui fleurent bon le terroir

À Corgémont, dans le Parc régional Chasseral, Michel Junod et son fils Alexandre confectionnent des saucisses sèches à la gentiane, à l'absinthe, à l'ail, au chanvre ou aux bourgeons de sapin.

Texte: Dominik Flammer Photos: Samuel Trümpy



Tout le bon goût du terroir: saucisses sèches ou à cuire de la boucherie Junod.

D'imposants sapins dominent les pâturages et les crêtes du Chasseral et de la Montagne du Droit. Dans ces prairies éclate en été le jaune vif de la grande gentiane, dont les racines servent à fabriquer un schnaps très appréciée dans les nombreuses métairies de la région (les auberges typiques du Parc régional Chasseral), à l'instar de l'absinthe, très prisée elle aussi. Mais depuis quelques années, la gentiane et l'absinthe parfument aussi les saucisses de la boucherie Junod, dont la notoriété a largement franchi les frontières du Jura bernois. C'est dans le vallon de Saint-Imier, dans une petite boucherie de Corgémont, qu'elles ont vu le jour. Michel Junod a ouvert la boutique il y a 42 ans, son fils Alexandre a repris le flambeau en 2018. Dans les exceptionnelles saucisses sèches confectionnées par ces deux passionnés et leurs employés, il y a tout le goût de ce beau terroir. C'est par l'usage de l'absinthe dans la saucisse que tout a commencé, la gentiane lui a emboîté le pas, puis il y a eu la toute dernière création: la saucisse sèche aux bourgeons de sapin, parfumée à l'essence de bourgeon. À l'origine de cette idée, une commande d'une localité voisine: «En 2016, la commune de Sonceboz-Sombeval voulait fêter les 1150 ans de sa fondation avec une spécialité de la vallée. Comme le blason de la commune est orné de trois sapins, quelqu'un a suggéré de créer une saucisse au goût de sapin», raconte Alexandre Junod. Coup d'essai, coup de maître: père et fils ont inventé une nouvelle spécialité. Depuis, cette saucisse sèche au goût délicat de bois et de résine est proposée dans de nombreux temples de la gastronomie, bien au-delà de la région.

boucherie-junod.ch



L'auteur, scénariste et Foodscout **Dominik Flammer** (51 ans) s'intéresse depuis 30 ans à l'histoire de l'alimentation. L'héritage culinaire de l'espace alpin est au cœur de son travail. publichistory.ch

Parc naturel régional Chasseral

Surface:	387 km ²
Communes:	21 (18 dans le canton de Berne, 3 dans le canton de Neuchâtel)
Habitants:	37 000

Le Chasseral, dont le sommet culmine à 1606,2 mètres, a donné son nom au parc qui l'entoure. Situé dans le triangle formé par les villes de Neuchâtel, La Chaux-de-Fonds et Bienne, il abrite une faune et une flore étonnantes qui en font un paradis pour les amoureux de la nature. Tout au long de l'année, les visiteurs y trouvent leur

bonheur: en été, ils profitent des nombreuses pistes cyclables, des chemins de randonnée ou des pistes VTT. Gourmands et gourmets ne sont pas en reste: Tête de Moine, Ragusa et chas-selas sont quelques-uns des produits typiques de la région. Les nombreuses métairies permettent de découvrir la cuisine locale.

parcchasseral.ch



Le Parc naturel régional Chasseral a tout pour plaire aux sportifs comme aux amateurs de gastronomie.

SE RENDRE À CORGÉMONT

De Lausanne	1 h 30
De Fribourg	1 h 40
De Neuchâtel	0 h 44

