



Migros
Bâle

1 La tomme du charcutier est un mélange de viande et de fromage Tête de Moine.

2 Le processus de fabrication de la tomme du charcutier peut être extrêmement physique.

3 La saucisse des Moines doit sa saveur typique au fumage.

4 Il faut deux semaines et demie pour que la tomme se recouvre de la couche de pourriture noble qui lui donne sa finesse aromatique.

5 André Nyffeler dirige l'entreprise familiale sise à Moutier.

Un mariage parfait

André Nyffeler, producteur «De la région.» à Moutier, a réuni le meilleur du Jura dans deux spécialités à base de viande et de fromage qu'il produit. La tomme du charcutier et la saucisse des Moines sont désormais en vente à Migros Bâle.

Texte et photos: Moritz Weisskopf

La Suisse romande a vu naître de nombreuses spécialités culinaires, notamment la tomme vaudoise. À l'origine, c'est-à-dire au XVII^e siècle, celle-ci était fabriquée exclusivement en été, dans les cabanes d'alpage du Jura vaudois, avant de conquérir la Suisse romande entière, dont elle est devenue l'une des spécialités emblématiques. De même, la réputation de la Tête de Moine, un fromage à pâte mi-dure du

Jura bernois baptisé ainsi en l'honneur des moines de l'abbaye de Bellelay, a aujourd'hui largement dépassé les frontières du canton et du pays. Cette recette doit sa notoriété non seulement à sa saveur corsée, mais aussi à sa présentation. En effet, contrairement aux autres fromages, La Tête de Moine n'est pas coupée en tranches, mais rabotée en minces rosettes à l'aide d'une girole. Outre le fromage, les spécialités de viande

occupent également une place de choix dans le cœur des Jurassiens. Comme dans celui d'André Nyffeler, directeur de la boucherie du même nom à Moutier, qui raffole des spécialités jurassiennes. C'est cette passion qui, entre autres, l'a motivé à fabriquer de nouvelles créations carnées: la tomme du charcutier et la saucisse des Moines. «Je suis parti de cette réflexion: pourquoi diable ne pourrait-on pas combiner le meilleur du

Jura?», explique-t-il pour justifier sa décision de lancer ces deux spécialités.

Tout est fait à la main

Un collaborateur est justement en train de verser les ingrédients nécessaires à la fabrication de la saucisse des Moines dans un grand chaudron, qui occupe le centre de la pièce: du fromage Tête de Moine, de la viande de porc, du sel, de l'ail et un mélange d'épices. «Sa composition est strictement secrète. C'est une recette familiale», précise-t-il en riant sous cape avant que nous n'ayons eu le temps de poser la question. Comme le fromage, la viande utilisée est locale, raison pour laquelle les produits Nyffeler arborent le label «De la région.». Une fois les ingrédients bien mélangés, on façonne la masse afin de lui donner la forme voulue. Les saucisses sont ensuite affinées dans un local spécial, séchées et, dernière étape, fumées. Mis à part le mélange d'épices, la liste des ingrédients de la tomme du charcutier est similaire: pour elle aussi, on utilise de la Tête de Moine. À la différence près que le processus de production est beaucoup plus physique! Un collaborateur appuie en effet de toutes ses forces sur le mélange

viande-fromage pour lui donner sa forme ronde typique. Il suffit de l'observer pour voir qu'ici, on continue de ne jurer que par le travail manuel. Passé cette étape, la tomme du charcutier est affinée pendant deux semaines et demie, pendant lesquelles elle perd jusqu'à un tiers de son poids, ses bords se recouvrant d'une mince pellicule de pourriture noble très aromatique.

De la ferveur et de l'enthousiasme

Dans le Jura, tant la tomme que la saucisse, en vente depuis un an, ont déjà leurs inconditionnels, séduits

par leur saveur ample et corsée. Leur commercialisation dans les cantons de Bâle-Ville et de Bâle-Campagne réjouit bien sûr André Nyffeler, qui dirige la boucherie aux mains de la famille depuis trois générations, soit septante ans. Lui et ses quinze collaborateurs produisent toute l'année ces deux spécialités ainsi qu'une huitantaine d'autres avec beaucoup de ferveur et d'enthousiasme. Un jour, son fils Bastian, qui travaille déjà au sein de l'entreprise familiale, reprendra sans doute l'affaire avec autant de plaisir et de créativité que ses prédécesseurs. **MM**

La tomme du charcutier et la saucisse des Moines sont les dernières spécialités en date de la boucherie Nyffeler.



Les JO dans le Jura

L'équipe du Boulevard romand viendra à Vicques présenter la comédie «**Spiridon Superstar**», du nom du premier champion olympique de marathon.

Texte: Jacqueline Parrat **Photo:** Edouard Curchod

Inspirée du roman historique de Philippe Jaenada, la pièce *Spiridon Superstar* a été écrite spécialement par l'humoriste française Virginie Lemoine pour les comédiens du Boulevard romand. La véracité de l'histoire du Grec Spyridon Louïs, premier champion olympique de marathon, s'annonce donc plutôt aléatoire mais réellement drôle! Fidèle à un style humoristique efficace, Virginie Lemoine a imaginé un spectacle avec des artistes suisses et français. Les premiers originaires d'un pays qui n'organisera pas les Jeux olympiques mais qui abrite le siège du CIO, et les seconds venant de la nation qui accueillera les Jeux d'été en 2024.

Un héros malgré lui

La comédie débute alors que les spectateurs sont censés assister à un hommage aux chansons légendaires des années 70. Mais lorsque le rideau s'ouvre, le public découvre un régisseur aux prises avec un projecteur récalcitrant. La panique s'installe entre le producteur, la vedette du spectacle, l'habilleuse et le concierge. La situation est d'autant plus délicate que le camion des décors est en panne et que le producteur n'a plus un sou vaillant pour payer une dépanneuse. Du coup, la troupe s'est mise en grève et n'arrivera pas avant d'avoir l'assurance d'être rémunérée. Les comédiens présents tentent, tant bien que mal, de faire patienter l'assistance. Et la conversation s'oriente vers les Jeux olympiques, sur leur déroulement dans l'Antiquité. Ils évoquent Pierre de Coubertin avant que le concierge n'affirme qu'il est le descendant – par alliance – de Spyridon Louïs. L'idée germe aussitôt: improviser un spectacle fantaisiste pour raconter l'histoire du champion grec. Avec Pierre Aucaigne, Vincent Kohler, Virginie Lemoine, Antony Mettler, Anne-France Tardiveau et Jacques Vassy. **MM**



La troupe loufoque et hétéroclite du Boulevard romand livre une comédie épique autour des Jeux olympiques.