



Des racines

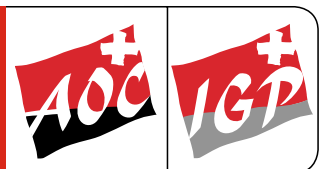


un savoir-faire



du caractère

Suisse. Naturellement.



Appellation d'origine contrôlée / Indication géographique protégée



www.aoc-igp.ch

Longeole IGP

Matières premières: Cette saucisse dont la production principale a lieu pendant la période hivernale, se compose de viande de porc, de lard de bajoue et/ou de pétri, de couenne crue ainsi que de graines de fenouil.

Méthode de production: Le mélange de viande, de lard et de couenne crue est haché de manière à ce que le grain final varie de 5 à 8 mm, puis il est assaisonné et pétri. La masse est embossée dans un boyau de porc (chaudin) d'un calibre compris entre 40 et 60 mm ou dans un boyau droit de bœuf d'un calibre compris entre 40 et 60 mm ou dans un boyau courbe de bœuf d'un calibre compris entre 35 et 45 mm. Les épices de base sont le sel de cuisine, les graines de fenouil non-médicinales entières et le poivre blanc moulu. De manière facultative, on peut ajouter du vin blanc, de l'ail, de l'échalote, de la coriandre, de la muscade, sans pour autant que ces ingrédients ne dominent les arômes caractéristiques de fenouil de la Longeole IGP. Les boyaux sont fermés au moyen de ficelles aux couleurs genevoises (rouge et jaune) ou de clips. Dans ce dernier cas, une des extrémités porte une ficelle aux couleurs genevoises. La Longeole IGP s'égoutte et rubéfie suspendue à une ficelle au minimum 12 heures à température ambiante et non dans un réfrigérateur. La durée minimale pour l'ensemble des étapes de fabrication, c'est-à-dire du hachage à la vente au magasin, est de 36 heures.

Apparence et qualités gustatives: La Longeole IGP est un produit de charcuterie cru, non fumé, à maturation interrompue, préparé exclusivement à base de viande de porc et contenant des graines de fenouil. Elle est embossée dans des boyaux de porc ou de bœuf. Elle est de

forme allongée. Son poids à la vente est de 250 à 650 g. La chair onctueuse de la Longeole IGP dégage un fumet au goût aromatique de viande, d'épices et de fenouil. Toutes les Longeoles IGP sont munies du signe distinctif du groupement et du logo IGP de l'Association suisse des AOC-IGP.

Zone d'origine: La zone géographique de transformation et d'élaboration de la Longeole IGP est le canton de Genève. La naissance, l'engraissement, l'abattage et la découpe des porcs ont lieu exclusivement en Suisse.

Histoire: L'arrivée de la longeole dans le périmètre genevois pourrait remonter au Second Refuge, époque durant laquelle Genève accueillit de nombreux réfugiés pour cause de religion en provenance du Dauphiné. La tradition orale parle d'une longeole inventée par un moine de l'Abbaye de Pommier dénommé le Père Longeot, qui aurait eu l'idée d'ajouter à une pâte à saucisson normale une poignée de fenouil noir du pays et quelques couennes. L'arrivée plus tardive de la longeole dans les livres de recettes genevoises occulte donc une présence plus ancienne. Le Glossaire genevois, publié en 1820 par Aimé-Jean Gaudy-Lefort, mentionne notamment la longeole. Vers les années 1930, la longeole apparaît nettement comme produit phare dans l'ouvrage «Le bien-manger à Genève. Quelques renseignements sur les produits alimentaires du canton. Recettes de plats genevois». A la même époque, les maraîchers genevois organisent en collaboration avec la Société des charcutiers genevois des expositions sous le nom de «Journées» ou de «Foire aux longeoles», manifestations qui attirent souvent entre 15 et 20'000 visiteurs, aussi bien sur la rive gauche que la rive droite du Rhône.

Aspects culinaires: La Longeole IGP est une saucisse onctueuse et aromatique qui, outre les graines de fenouil caractéristiques, est épicée avec un goût typique porcine. La cuisson est unique pour une saucisse: la Longeole IGP doit être pochée entre 2h30 et 3 heures dans de l'eau frémissante pour que sa chair s'attendrisse et s'imprègne des sucres gélatineux de la couenne.

Conditionnement: La Longeole IGP est vendue par pièce.

Organisation de référence:

Communauté Interprofessionnelle de la Longeole
p/a AgriGenève
15 rue des Sablières
1217 Meyrin
Tél. 022 939 03 10
Fax 022 939 03 01
erard@agrigenève.ch

Liens: www.opage.ch / www.aoc-igp.ch

Association suisse des AOC-IGP

Belpstrasse 26 3007 Bern

Tél. 031 381 49 53

Fax 031 381 49 54

info@aoc-igp.ch

www.aoc-igp.ch

