

## | GASTRONOMIE |

# Du boudin qui vaut de l'argent

La Charcuterie de la Thur, basée à Bitschwiller-lès-Thann et à Cernay, a gagné une médaille d'argent au Concours international de boudin noir, à Mortagne-au-Perche, en Normandie. Une belle récompense pour cette charcuterie qui veut mettre en avant la qualité et la gastronomie alsacienne.

## Vincent Voegtlin

Au concours international de boudin noir de Mortagne-au-Perche, l'histoire n'a pas fini pas en eau de boudin, pour la Charcuterie de la Thur ! Elle est en effet revenue avec une médaille d'argent.

La Charcuterie de la Thur mise sur la qualité en revendiquant le label Artisan alsacien depuis la reprise par Emmanuel Prevel et Francis Grunenwald en 2010. Ils ont ainsi pris la direction de l'entreprise dont ils étaient employés, en renforçant le choix de la qualité, notamment en développant la transformation de porcs issus de la filière Bleu-blanc-cœur. Aujourd'hui, ils fournissent essentiellement la grande distribution dans le Grand Est de la

France. La charcuterie emploie 40 salariés, répartis sur deux sites de production, à Bitschwiller-lès-Thann et Cernay. C'est avant tout avec l'envie de promouvoir la gastronomie alsacienne qu'ils ont participé au concours international de Mortagne-au-Perche, dans le département de l'Orne, le 2 avril dernier. Ils ont ainsi remporté la médaille d'argent devant de nombreux prétendants issus de France, mais aussi d'Angleterre, d'Allemagne et même du Japon !

**Emmanuel Prevel, six ans après avoir repris l'enseigne, vous venez de remporter cette médaille d'argent. Cela représente une belle vitrine pour la charcuterie. Comment expliquez-vous cette réussite ?**

Cette récompense est le fruit du travail quotidien de toute une équipe et de la recherche de la qualité constante de nos produits. Elle démontre aux consommateurs que la grande distribution propose également des produits de qualité artisanale.

## Quel est le secret de votre recette de boudin noir ?

Il n'y a pas spécialement de secret... Il s'agit tout simplement de préserver une recette traditionnelle ainsi qu'un savoir-faire régional. Bien entendu, je peux vous dire qu'il y a du sang de porc, des oignons frais développant ainsi davantage de goût et comme nous sommes en Alsace, du pain et du lait ainsi qu'une bonne dose de passion bien sûr ! Dans chaque région et pays, il existe de nombreuses recettes de boudin, celui de Bretagne ne ressemble pas à celui d'Alsace. Et celui de l'Alsace ne ressemble à aucun autre.

## Vous attendiez-vous à remporter un tel prix ?

Pas du tout ! Mais c'est très bien, cela nous conforte dans l'authenticité de nos recettes et nous offre la possibilité de communiquer davantage sur notre démarche qualitative auprès de nos clients. D'ailleurs, à cet effet, nous avons prévu des étiquettes que nous apposerons sur le produit dès la saison prochaine.



L'étape de l'emballage de saucisses sous vide.

Photo L'Alsace



Francis Grunenwald, Francis Meline et Emmanuel Prevel (de gauche à droite) présentent le diplôme qu'ils ont décroché lors du concours du meilleur boudin 2016.

Photos L'Alsace/V.V.

## En quoi consiste ce type de concours ?

Il est totalement anonyme, les produits sont identifiés par numéro. Ensuite les membres de la Confrérie des chevaliers du goûte-boudin, après dégustation et avis du jury, décernent les médailles aux participants.

## Pourquoi avoir décidé de participer à un concours qui se déroule dans l'Orne ?

Tout simplement car il n'existe qu'un seul véritable concours du boudin noir, et c'est là-bas. Francis et moi-même sommes très attachés aux valeurs de notre métier et souhaitons en préserver la tradition.

## Pensez-vous que le boudin deviendra le produit phare de votre enseigne ?

Ce n'est pas le but, notre démarche de qualité est identique pour cha-

cun de nos produits. Nous participerons donc prochainement à d'autres concours !

## Quand pourra-t-on déguster à nouveau votre boudin ?

Le boudin étant un produit plus largement consommé l'hiver, nous le proposons chaque année à la clientèle entre le début octobre et la fin du mois de mars.