

Ernst Maurer: Un pionnier du lard conquiert la Suisse

Chef d'entreprise, chef de famille, amateur de lard: Ernst Maurer est un patron qui met la main à la pâte, fabrique lui-même chaque produit et passe chaque jour plusieurs heures dans la production. Cette année, la manufacture de lard à Flüh fête ses 50 ans et le pionnier du lard du canton de Soleure revient sur une génération influencée par l'artisanat et la passion de cette région.

La première chose qui frappe est la taille, ou plutôt la cohérence. La deuxième chose est l'arôme fumé qui accroche tout-de-suite notre nez lorsque l'on visite Maurer Speck. Une fumée agréable mêlée d'épices, de sel et d'une prise de tradition suisse. C'est cette partie de l'histoire suisse du lard que la petite manufacture fête cette année: 50 années de tradition familiale, de ferveur et de passion. «Je suis fier de ce que nous avons accompli ensemble en tant que famille et qu'entreprise pendant ce demi-siècle», souligne Ernst Maurer dans le cadre de son discours anniversaire et avec tant d'enthousiasme et de joie qu'il n'y a aucun doute que le pionnier du lard gardera cette passion à l'avenir.

UN PATRON MET LA MAIN À LA PÂTE

L'avenir a une origine: Ce qui nous a marqué auparavant fait de nous ce que nous sommes aujourd'hui. Et ce sont ces caractéristiques qui mèneront une entreprise vers le succès à l'avenir, le pionnier du lard en est convaincu. «Nos racines, l'artisanat traditionnel et la passion que nous mettons dans nos produits sont de plus en plus importants aujourd'hui.» À une époque où tout doit toujours aller plus vite, tout doit être plus grand et moins cher, les clients apprécient le calme, le caractère régional et l'histoire derrière les produits qu'ils consomment. «Un bon lard a besoin de temps et d'énergie. On peut de nos jours naturellement faire beaucoup avec des machines, mais pas chez nous: les produits Maurer sont tous faits main.» Un tour de force qui incombe à la direction chez Maurer-Speck. Aujourd'hui encore, l'homme de 58 ans est présent chaque jour dans la production, traite environ 500 morceaux de lard, 360 jambons, 120 carrés et 180 cous de porc. Chaque année, ce sont 300 tonnes de viande finalisées à la main, salées et fumées, qu'il voit passer.

UNE GÉNÉRATION DE TRAVAILLEURS

Une performance physique, mais aussi un lien avec le métier qu'il a appris, qui impressionne ses compagnons et partenaires. «C'est justement cette activité corporelle qui conserve ta jeunesse physique et mentale», résume Albert Baumann, le responsable du segment 1 de l'industrie M. «Ce sont la joie palpable au travail, l'amour du produit et l'enthousiasme sans bornes avec lequel Ernst Maurer effectue son travail chaque jour qui distinguent les produits Maurer. Cette passion se reflète dans leur goût», continue le responsable de segment. Et même si beaucoup de choses ont changé depuis l'ouverture de la boucherie en 1968 par Ernst Maurer senior dans le petit faubourg de Flüh, il y a 50 ans, l'amour de l'artisanat et du produit est resté le même à travers toutes ces décennies. Selon Ernst Maurer, qui décrit les débuts de la manufacture, c'est une question de génération. «De nombreux ateliers artisanaux fêtent leur jubilé cette année. Les signes précurseurs étaient là il y a 50 ans et ce dynamisme a été transmis de génération en génération. Il ne tient maintenant qu'à nous de conserver cette passion dans les prochaines générations», affirme le patron. Toute personne qui visite la petite entreprise à Flüh, qui accueille sa clientèle depuis 2017 dans un charmant petit magasin d'usine, ne peut douter que des artisans passionnés comme Ernst Maurer perpétueront leur tradition à l'avenir. Un avenir qui, grâce à des manufactures telles que Maurer-Speck, continueront à porter une touche d'histoire au lard suisse.

Images: <http://bit.ly/maurer-speck>

Maurer Speck en bref

L'entreprise Maurer Speck fabrique du lard et du jambon du pays fumé dans une enclave soleuroise située au cœur du canton de Bâle-Campagne. Ernst Maurer fournit depuis de cinquante ans ses produits d'exception aux coopératives Migros. Il utilise de la viande de porc provenant exclusivement de la région et la prépare de manière traditionnelle, n'ayant recours qu'aux meilleurs ingrédients pour la salaison et le fumage. Le lard de la maison Maurer est ensuite soumis à une fabrication artisanale et assaisonné avec un mélange d'épices maison. Pendant que son épouse, Sylvia, se charge de la comptabilité, Ernst Maurer et ses collaborateurs produisent jusqu'à une tonne de lard par jour. Au cours des dernières années, l'entreprise familiale a été récompensée à plusieurs reprises par le très convoité «Prix des Meilleurs», une distinction décernée par la Société Allemande d'Agriculture (DLG). Dans le cadre d'un règlement de la succession, Maurer Speck a rejoint la division Charcuterie de Micarna SA en 2015.

www.maurerspeck.ch

Flüh, le 5 décembre 2018

Informations complémentaires | Service de presse de Micarna
Roland Pfister et Deborah Rutz, +41 (0)58 571 46 30, media@micarna.ch