

# INFORMATION A LA PRESSE



## Plusieurs fois récompensé, le Maurer Speck ouvre désormais son propre magasin

Ernst Maurer lance son propre Maurer-Shop sur le site de production de Flüh. Dans nos sites de production petits par la taille mais grands par la qualité, ce sont notamment les amateurs de speck qui vont être ravis.

Dans ce petit faubourg de Bâle, qui appartient encore au canton de Soleure, la maison de Maurer Speck à Flüh ne paye pas de mine à première vue. Une enclave. Une niche. Il s'agit d'un cas unique, à l'image des produits qu'Ernst Maurer et ses collaborateurs élaborent à la main. Voilà près de 50 ans que le célèbre Maurer Speck est commercialisé; depuis ce week-end, ce produit du terroir d'Ernst Maurer bénéficie d'un magasin dédié, directement sur le site de production de Flüh. «C'est un moment très spécial», s'est confié avec émotion Ernst Maurer alors qu'il entamait son discours d'ouverture. «C'est une période aussi captivante qu'intense et fatigante qui s'achève. Mais je suis comblé de fierté de me retrouver ici dans notre nouveau magasin et de voir nos produits.»

### ESTIME ET AMOUR DES PRODUITS

Depuis un demi-siècle, les spécialités de speck de la famille Maurer sont réputées pour leur finesse, bien au-delà des frontières du canton. Fondée en 1968 par Ernst Maurer Senior, Ernst Maurer Junior est la deuxième génération à gérer la société, intégrée au groupe Micarna depuis deux ans. Au cours de ses 40 années passées en tant que chef d'entreprise, Ernst Maurer a non seulement façonné l'entreprise familiale, mais il a également laissé une empreinte au sein de Migros. A l'occasion de la célébration de l'ouverture du magasin, on retrouve donc de nombreux représentants du groupe Micarna et des autorités locales, avec Albin Oeschger et Bruno Imfeld, ainsi que deux responsables des coopératives Migros Bâle et Lucerne à Flüh. Pour Albert Baumann, le directeur du groupe Micarna, il s'agit aussi d'un signe d'estime envers un compagnon de longue route. «Avec ses spécialités de speck, Ernst Maurer est l'un des pionniers des lignes de produits Migros «Dans cette région. Pour la région.» Sa passion pour le produit, le cœur à l'ouvrage qu'il met à la fabrication de ces délicatesses, son attachement à la provenance des produits et la tradition du boucher sont uniques.»

### RAFFINÉS PAR LE PATRON EN PERSONNE

A la rencontre des traditions conservées et de la nouveauté, le magasin Maurer-Speck est directement accolé au site de production de Maurer-Speck: les amateurs de spécialités trouveront, en plus du célèbre Maurer Speck, d'autres classiques suisses de viande sèche, achalandés selon les normes industrielles en vigueur, avec un grand souci du détail et de l'origine des produits, à l'instar de viande des Grisons Natura de Tinizong ou des spécialités valaisannes de Gabriel Fleury. Aller visiter le magasin Maurer, c'est aussi plonger dans un autre monde: loin de la transformation industrielle de viande, ici, chaque morceau de speck est encore enrobé à la main de sel de mer et d'un mélange d'épices secret, fumé avant d'être stocké pendant plusieurs semaines. Pas de machine: les produits sont raffinés directement par Ernst Maurer en personne. «Ernst Maurer est un patron qui met la main à la pâte.» Et Albert Baumann d'insister: «Il travaille lui-même les produits avec beaucoup de passion, de cœur à l'ouvrage et de fierté.» Les amateurs de speck pourront se laisser convaincre de cette passion dès ce week-end, dans le nouveau magasin Maurer de la Talstrasse 55 à Flüh.

#### Maurer Speck, Flüh

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 près 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 et fait désormais partie du groupe Micarna.

Flüh, 16.10.2017

Images: <https://boxx.migros.net/index.php/s/CMqjMyCmEBTgvn5>

#### Informations complémentaires

Service de presse du groupe Micarna | Roland Pfister | +41 (0)58 571 46 30 | [media@micarna.ch](mailto:media@micarna.ch)