

La saison des barbecues (4/5)

## Azoulay, la merguez de Strasbourg



Olivier Schmoll, gérant de la Maison Azoulay, dont les merguez sont exclusivement fabriquées avec de la viande de boeuf.

**Depuis plus d'un demi-siècle, la Maison Azoulay propose, à Strasbourg, des merguez préparées sur la base d'une recette traditionnelle rapportée d'Algérie. Elle en vend plus d'1,2 million par an.**

En quittant l'Algérie, les pieds-noirs emportent dans leurs valises la méthode de fabrication des merguez. Encore inexistante, la saucisse se fait rapidement une place sur les tables hexagonales. Dans l'agglomération strasbourgeoise, elle est introduite en 1964 par Elie Azoulay qui lance ses affaires à Lingolsheim, avant de s'installer à la Krutenau, puis à Neudorf. « Nous utilisons toujours sa recette qu'il tenait lui-même de son père et de son grand-père », raconte Olivier Schmoll, l'actuel gérant de la Maison Azoulay. Les principaux ingrédients de ses merguez : de la viande de boeuf (et non du minerai de découpe comme on peut en trouver parfois ailleurs), des boyaux naturels de mouton et une batterie d'épices.

Des goûts diversifiés

Depuis quelques années, l'entreprise a élargi sa gamme pour « permettre aux clients, venant plusieurs fois par semaine durant l'été, de diversifier les goûts durant leurs barbecues. Nous avons gardé notre recette classique en ajoutant juste dans certaines merguez un peu plus de piquant, du boeuf, de la menthe, des olives noires ou du comté », précise Olivier Schmoll.

Pour autant, la merguez traditionnelle reste son best-seller. Elle représente environ 90 % de sa production totale qui oscille entre 50 et 60 tonnes par an, c'est-à-dire plus d'1,2 million d'unités. La « très grande majorité » d'entre elles sortent de son atelier entre avril et septembre.

De la vente à distance

En juin, ce sont 800 kilogrammes, voire plus, qui ont été préparés certains jours. « La merguez plaît parce qu'elle est conviviale, présente une texture agréable et un côté piquant qui la différencie des autres saucisses, analyse le gérant d'Azoulay. Enfin, elle est populaire parce qu'elle ne contient pas de porc, ce qui permet de conquérir plus de marchés ».

Les merguez Azoulay sont commercialisées quasi uniquement dans le Bas-Rhin (43 points de vente) et, fournies à des restaurants, dont un à Paris. « En moyenne, on expédie aussi deux colis par semaine à des particuliers partout en France », se réjouit Olivier Schmoll en soulignant vouloir développer la vente à distance. Et gagner le Haut-Rhin où ses productions n'ont été proposées pour l'heure que dans un restaurant de Colmar ? « On verra. Le problème, c'est le coût de livraison à appliquer qui nous a pour l'instant retenus », glisse-t-il.

Autre projet : développer le commerce de viande maturée haut de gamme dans lequel il s'est lancé. Ses saucisses vont néanmoins rester son produit star. « Nous ne sommes pas des bouchers qui faisons quelques merguez, mais des fabricants de merguez qui font aussi de la boucherie artisanale ».

*Philippe WENDLING*

---

© Dna, Vendredi le 02 Aout 2019 - Tous droits de reproduction réservés

---