



Les saucisses à griller

Plus d'informations

Une spécialité d'origine méditerranéenne

Comme de nombreuses charcuteries, **les saucisses à griller nous viennent de l'Empire romain. La saucisse était la ration en viande que recevait le légionnaire. La mise sous boyau était le moyen d'une distribution équitable et facilitait le transport des vivres en campagne.**

Cette spécialité se répand dans l'ensemble de l'Empire, au point de devenir une véritable spécialité méditerranéenne.

C'est de là que nous viennent les saucisses à gros hachage que l'on fait griller, notamment les chipolatas et les merguez. Les premières sont filles d'Italie. Leur nom provient de cipollata, un confit d'oignon, typique de la région de Toscane, accommodé de ces saucisses. Les merguez sont, quant à elles, originaires du Maghreb. C'est par le biais de la présence française dans cette région qu'elles ont pénétré la gastronomie française au cours du XXe siècle.

Des saucisses, mais pas n'importe lesquelles !

Les saucisses à griller, saucisses à gros hachage auxquelles appartiennent la chipolata, la saucisse de Toulouse ou la merguez, constituent une des quatre familles de saucisses, à côté des trois autres ensembles :

- les **saucisses crues fumées**, comme la Montbéliard ou la Morteau,
- les **saucisses cuites**, telle la knack d'Alsace, la Francfort, le cervelas alsacien ou la saucisse viennoise,
- les **saucisses à tartiner**, comme la tartinette alsacienne ou la soubressade.