# Braise-moi

**Auteur :** Emmanuel Dosda

**Date :** 1 avril 2014

**Le printemps débarque et avec lui le temps des barbecues, la fumée des saucisses et l'odeur des épices. L'occasion de rencontrer le maître incontesté de la merguez strasbourgeoise, Thierry Azoulay, dans sa boucherie artisanale où l'on célèbre l'« *amour du travail bien fait* ».**

**L'aventure Azoulay a débuté en 1964…**

Bien avant, car mes arrières grands-parents étaient déjà marchands de bestiaux et bouchers en Algérie et mon père a suivi cette voie en arrivant en France au moment de l'indépendance. Installé à l'origine à Lingolsheim, son entreprise proposait de la viande, de la charcuterie, plus les merguez qu'il a apportées.

**Les secrets de fabrication se transmettent de père en fils ?**

Oui, mon papa m'a transmis un savoir-faire et la recette de la composition des épices. Ce sont elles qui apportent ses caractéristiques au produit.

**Faut-il obligatoirement que ça arrache ?**

À l'origine, il ne s'agit pas forcément d'un produit noble, mais ma famille a décidé de miser sur la qualité : toute la viande est commandée exclusivement pour la fabrication des merguez et nous n'utilisons pas de sous-produits, une pratique pourtant courante… Dans ce cas-là, le piment sert de cache-misère ! Ceci dit, pour ceux qui, comme moi, aiment que ça soit fort, nous proposons une recette au cumin, plus épicée.

**Vous proposez des variétés à l'anis, 50 / 50 (bœuf et agneau) ou à la menthe… Il ne s'agit pas d'un mets figé dans la tradition ?**

À partir de notre héritage culturel, notamment ce mélange d'épices que nous gardons secret, nous créons des variantes et séries limitées… mais sans jamais s'égarer.

**Les affaires vont reprendre avec le soleil… Est-ce fiable économiquement d'être tributaire de la météo ?**

Pour tenter de se détacher de cette dépendance, nous avons développé une activité de traiteur, pour les entreprises ou les particuliers, et également diversifié notre offre : saucisses de veau, chipolatas, viandes bovines…

**Et une curry wurst "version Azoulay" ! Une manière de vous attaquer au marché germanique ?**

Pas du tout car il s’agit d’une saucisse de veau au curry, rien à voir avec la spécialité allemande. J’espère qu’elle plaira. Comme on dit dans *La Vérité si je mens !*, « *il faut laisser sa chance au produit* ».

**Merguez Azoulay, 16 rue de la Kurvau à Strasbourg (liste des autres points de vente sur le site)**

**03 88 44 09 70**

www.merguez-azoulay.fr