



Communiqué de presse

Bâle, le 5 mars 2014

Déjà 90 ans et toujours aussi croquante – la célèbre saucisse «Bell Würstli»

Tout a commencé il y a 90 ans, le jour du Morgenstraich pendant le carnaval de Bâle: le 10 mars 1924, la saucisse «Bell Würstli» faisait sa première apparition à table. Grâce à son mélange d'épices secret et à la bonne viande de bœuf régionale qui fait sa texture croquante, elle gagne le cœur des Bâlois avant de conquérir la Suisse tout entière. A l'occasion de ses 90 ans, la saucisse «Bell Würstli» est distribuée dans un paquet anniversaire. Bell n'est pas que l'inventeur de cette saucisse originale, il est également l'instigateur du Morgenstraich bâlois.

«Depuis le début, la saucisse «Bell Würstli» est l'ambassadrice des valeurs qui caractérisent Bell aujourd'hui encore: tradition, qualité et plaisir», nous déclare Davide Elia, responsable Corporate Marketing et Communication chez Bell. «Ce n'est pas qu'une simple saucisse, c'est un morceau de tradition suisse, presque une légende.»

Un moment fort de l'histoire de la saucisse

Samuel Bell-Löhrer, le grand-père du fondateur de Bell, révolutionne le carnaval bâlois avec l'introduction du Morgenstraich – aujourd'hui il fait pour ainsi dire partie de l'histoire de la ville. Quelques décennies plus tard, en 1924, la saucisse «Bell Würstli» fait sa première apparition au Morgenstraich. «Au fil des ans, la Würstli a su attirer l'attention du public – pendant des décennies à la Mustermesse ou encore en 1947 lorsque sa publicité décorait les trams et qu'elle partait à la conquête des transports publics», raconte Elia. «Lors des championnats du monde de hockey sur glace de 1946 en Suisse, on pouvait acheter des Würstli avec un ballon et de la moutarde pour un franc seulement à un éventaire.» Jusque dans les années 1980, de nombreux artistes conçoivent bien des réclames à la main pour présenter la Würstli sous son meilleur jour. Aujourd'hui comme il y a 90 ans, le Morgenstraich a lieu exactement le même jour – le 10 mars.

Une recette traditionnelle pour un régal de saucisse

La saucisse «Bell Würstli» est relevée grâce à un mélange d'épices secret, délicatement fumée au bois et améliorée grâce à de la bonne viande de bœuf suisse qui la rend si croquante. En plus d'une généreuse portion de viande de bœuf, elle contient également de la viande de porc, du lard, des couennes et des épices. Cela fait près de 90 ans que les Würstli sont préparées quasiment à l'identique: elles ne sont originales que lorsqu'elles portent le sceau en plomb unique et caractéristique accroché à chaque paire de Würstli en gage de qualité. Avant, les Würstli étaient également mises en conserve ou vendues dans des bocal, mais à l'occasion de ce 90^e anniversaire, elles sont distribuées dans un paquet anniversaire.

Ce communiqué de presse peut être téléchargé sur www.bellfoodgroup.com/fr/medias/communications-aux-medias.
Vous trouverez de plus amples informations sur le groupe Bell ainsi que des photos sur www.bellfoodgroup.com

A propos de Bell

Le groupe Bell compte parmi les principaux transformateurs de viande en Europe. L'offre comprend de la viande, de la volaille, de la charcuterie ainsi que des produits des gammes Seafood et Convenience. Les marques Bell, Abraham, ZIMBO, Hoppe et Mössieur Polette permettent au groupe de répondre à des attentes diversifiées. Le cercle de clients réunit des grossistes et le commerce de détail, l'hôtellerie-restauration et l'industrie alimentaire. Environ 6'500 collaboratrices et collaborateurs ont réalisé en 2013 un chiffre d'affaires consolidé de CHF 2,62 milliards. Le groupe Bell est coté à la Bourse suisse.

Pour tout renseignement complémentaire : Davide Elia, responsable Corporate Marketing/Communication
Tél. +41 58 326 2212; davide.elia@bellfoodgroup.com
Bell SA, case postale 2356, 4002 Bâle, Suisse