

La légende de la saucisse celte

La légende raconte qu'en l'an -329 av. J.-C., à l'apogée de la société celte, un peuple celtique envahit une tribu d'Europe pour former le peuple que Jules César nomma plus tard les Gaulois.

La conquête se fit dans la paix et l'harmonie. Le peuple envahisseur et le peuple envahi s'entendant à merveille, une nouvelle tradition fut rapidement établie : un repas de groupe tous les samedis soir.

L'un de ces samedis festifs, tous les villageois étaient réunis autour d'un grand feu de camp sur lequel cuisait un sanglier à la broche. À la table du chef gaulois siégeait également un notable celte. Afin d'honorer la présence de cette noble personne, le druide du village s'approcha du feu. Sous le regard curieux des convives, il sortit de sa poche deux pincées d'une poudre secrète qu'il saupoudra sur le sanglier en cuisson.

Lorsque les assiettes furent servies, le dignitaire celte se délecta de cette viande mystérieusement goûteuse. La fin du repas venue, le noble celte demanda à rencontrer ce druide aux talents culinaires hors pair.

Malgré l'insistance du Celte, le druide refusa de dévoiler sa recette. Le Celte, craignant que cette délicieuse saveur ne soit perdue à jamais, fit promettre au druide de transmettre sa recette secrète aux prochaines générations. En l'honneur du noble celte, le druide donna à sa recette le nom d'assaisonnement celte.

Nous voilà à Rome, plusieurs siècles plus tard. Le grand guerrier Jules César eut ouï dire d'une recette secrète provenant d'une longue lignée de druides gaulois. Curieux de goûter à cette fabuleuse recette, César invita le druide **Bonus Saucissius Assaisonum** à se présenter à son prochain banquet.

Le jour venu, le druide BSA arriva au banquet avec une mystérieuse poudre celte qu'il ajouta au repas de César. Ce dernier fut immédiatement charmé et ordonna que la recette soit ajoutée à son livre de recettes : ***Les petits plats de Jules***. Ce livre fut ensuite stocké dans la bibliothèque d'Alexandrie.

Comme le veut l'histoire, la bibliothèque d'Alexandrie fut plus tard incendiée et tous les livres furent détruits. Mais, comme protégé par une puissante magie, ***Les petits plats de Jules*** survécut aux flammes, et une seule page demeura intacte : la recette de l'assaisonnement celte.

Par des circonstances inusitées, cette recette a fait son chemin jusqu'aux laboratoires de BSA. Après de longues heures de recherche, notre équipe a réussi à reproduire le goût de cette recette antique.

Nous vous présentons la saucisse celte, une saucisse au goût subtil et mystérieux. L'assaisonnement celte accompagne la saveur de la viande sans la masquer, au contraire des saucisses traditionnelles à saveur forte.