# C'EST DE SAISON!

LA SÉLECTION D'HIVER

Saison après saison, on redécouvre les charcuteries, leur art de bien vivre et de bien manger...

Cet hiver, entre petits plats mijotés de nos grand-mères, équilibrés et réconfortants, ou entrées savoureuses pour réchauffer les papilles, les gourmands pourront varier les saveurs et les occasions de cuisiner! Saucisses crues fumées, boudin noir ou encore andouillettes seront de vrais alliés pour tous les repas de la saison. Ces produits de caractère, ancrés dans notre patrimoine gastronomique, permettront de passer l'hiver tout en douceur...





dénominations de qualité, histoire, fabrication, conservation, recettes.

chiffres clés,...



Spécialités régionales,

TÉLÉCHARGEZ LES DOSSIERS DE PRESSE!

**Service de presse :** VFC Relations Publics

14 rue Carnot - 92309 Levallois Perret Cedex - Tél. 01 47 57 67 77 - Fax : 01 47 57 30 03

Contact: Élodie Lambert - elambert@vfcrp.fr

# LES SAUCISSES CRUES, FUMÉES



Elles n'échappent à aucun recueil de cuisine régionale : elles sont savoureuses, intemporelles, et elles réchaufferont les repas de cet hiver! Et oui, c'est qu'elles ont du savoir-vivre, ces véritables amies de la famille!



## Une famille de bonnes vivantes !

La Saucisse de Motieau est élaborée à base de viande de porc. La matière première provient d'élevages identifiés répondant aux cahiers des charges, qui imposent notamment une alimentation des porcs à base de lactosérum. Pour obtenir en bouche une consistance ferme et juteuse, on embosse deux types de viandes : l'une maigre et l'autre plus grasse, hachée « gros ». Elle est embossée dans un boyau naturel et non coloré de porc, fermé à une extrémité par une cheville de bois et à l'autre extrémité par une ficelle en fibre naturelle.

Elle est fumée de manière traditionnelle à la sciure de bois de résineux et de genévrier. La saucisse de Morteau est fabriquée dans les quatre départements de Franche-Comté que sont le Doubs, le Jura, la Haute-Saône et le territoire de Belfort.

Droite, de forme cylindrique, régulière et de minimum 40mm de diamètre, c'est la saucisse fétiche de tous ceux qui aiment se réunir autour d'un vrai plat chaleureux et généreux! Elle rassemble les générations dans la célébration des plats du terroir. L'appellation Saucisse de Morteau bénéficie du signe officiel de qualité IGP (Indication Géographique Protégée) depuis août 2010.

La saucisse de Montbéliard est obtenue par un fumage lent et maîtrisé qui lui confère notamment une couleur légèrement ambrée. Son fumage est réalisé à partir de bois et sciures de résineux, très présents dans la forêt franc-comtoise, qui confèrent à la saucisse de Montbéliard un arôme fumé caractéristique. En bouche, cet arôme est équilibré et persistant, sans être acide ni âcre. Cette saucisse se caractérise également par son goût de viande légèrement relevé par des épices ou des aromates, avec systématiquement la présence de cumin ou de poivre.

Sa forme est courbée. Elle est plus petite (25 mm environ) que sa cousine la saucisse de Morteau. Elle est fermée par torsion de son boyau naturel de porc. La saucisse de Montbéliard est fabriquée dans les quatre départements de Franche-Comté : le Doubs, le Jura, la Haute-Saône et le territoire de Belfort. Elle bénéficie d'une Indication Géographique Protégée(IGP) depuis juin 2013 .

Le jésus de Motteau est une présentation particulière de la saucisse de Morteau. Plus irrégulière et de diamètre plus important (65 mm minimum), il peut ne pas être fermé de la fameuse cheville de bois car embossé dans un boyau naturellement fermé à l'une de ses extrémités (le cæcum).

La saucisse au chou, une sœur de la Morteau, additionne le chou à sa chair pour encore plus de suavité et de fondant.

Le saucisson lyonnais à cuire pistaché, un ami de la famille originaire de la région Rhône-Alpes voisine, qui se déguste avec une salade de pommes de terre et de crudités ou enrobé d'une délicate pâte briochée.

#### CHIFFRES CLÉS

- Près de **92 000 tonnes de saucisses à gros hachage** ont été fabriquées en 2014<sup>1</sup> dont :
- > 4 600 tonnes de saucisses de Morteau
- > 6 400 tonnes de saucisses de Montbéliard
- Les saucisses à gros hachage attirent toujours plus de consommateurs, et plus particulièrement les familles avec de grands enfants. Les achats des ménages français s'élèvent à 84 300 tonnes en 2014, soit 760 millions d'euros².
- <sup>1</sup> Source FICT Ministère de l'Agriculture SSP
- <sup>2</sup> Source: Kantar WorldPanel France AgriMer 2014

#### LA PETITE HISTOIRE

Au départ, la saucisse, c'est la ration du légionnaire en viande salée. La mise sous boyaux permet une distribution équitable et le transport des vivres en campagne. C'est ainsi que la saucisse, originaire de la Cité de Lucania et célébrée par Apicius, va faire le tour du bassin méditerranéen au gré des conquêtes romaines.

## Le saviez-vous ?

Le nom de saucisse vient du vieux français saussiche dérivé du mot latin salsus signifiant salé. Si Homère parlait déjà d'elle dans l'Odyssée, il y a près de trois mille ans, ce sont effectivement les Romains qui l'ont popularisée au point de lui consacrer la fête des Lupercales.

#### LA MORTEAU : QUELLE TEXTURE!

Son hachage gros et lié est garant d'une chair ferme et juteuse. Lentement fumée à la sciure et au bois de résineux, la Morteau, une fois cuite, offre une flaveur fumée équilibrée et persistante sans jamais être acide ni âcre. Son goût se caractérise également par un goût de viande ni trop sec ni trop gras. Facile à préparer, elle se consomme après avoir été plongée, sans être piquée, dans l'eau froide et cuite 25 minutes dans l'eau frémissante.

FICHE TÉLÉCHARGEABLE EN PDF

# LES SAUCISSES CRUES, FUMÉES : LES RECETTES !









# LE BOUDIN NOIR

Vedette des plats canailles, cette spécialité charcutière assume son côté rustique mais sait faire preuve d'une créativité à toute épreuve. De l'entrée au plat de résistance en passant par l'apéritif, le boudin noir se prête à tout avec une souriante bonne humeur! Il lui arrive même de jouer les invités surprises dans bon nombre de recettes des cuisines du monde.





## Le saviez-vous ?

Il fait son entrée dans l'histoire et dans la littérature dans l'Odyssée! La légende veut que le boudin noir ait été inventé par un certain Aphtonite cuisinier de la Grèce Antique.

## Les grands classiques

#### Les purs sangs

Ce sont des amoureux de la recette traditionnelle dans laquelle seuls sang, gras et oignons, constituent l'essentiel de la mêlée. Leur mot d'ordre: finesse et moelleux!

> On y retrouve : le boudin de Paris, de Nancy, lorrain, coutançais, marseillais.

#### Les sangs chauds forts en épices

> On y retrouve : le boudin créole ou antillais et le boudin Basque au piment d'Espelette.

#### Les sangs mêlés fruits et légumes

Ils jouent la carte d'une recette tout en subtilité dans laquelle divers légumes ou fruits apportent une douceur et un parfum qui fait toute la différence sous les palais gourmets.

> On y retrouve : le boudin de Bourgogne, de Lyon, du Poitou, nancéen aux pommes et les boudins aux champignons, aux noix, aux châtaignes et au raisin.

#### Les mi-sang mi-viande

À côté du sang, à peu près 35 %, ils incluent aussi dans leur recette une quantité non négligeable de viande de porc. Selon les spécialités, la finesse de hachage, le rissolage préalable ou non des viandes et la présence visible ou non de gras, on obtient des boudins de caractères très différents.

> On y retrouve : le boudin dit « classique », le boudin d'Auvergne, de langue d'Alsace, audois, du sud-ouest, de Saint Romain, périgourdin, landais et le Galabar.

#### Les recettes fumées

> On y retrouve : le saucisson noir Schwarwurst et le boudin de Strasbourg.

#### PRATIQUE!

Les fabricants ont su parfaitement s'adapter aux attentes des consommateurs. Les formats familiaux cohabitent astucieusement avec les formats mini / individuels pour les célibataires ou apéritifs entre amis.

#### **CHIFFRES CLÉS**

- Près de 7 300 tonnes de boudins noirs ont été fabriquées en 2014¹.
- Les consommateurs ont acheté 28 000 tonnes de boudins en 2014, soit 244 millions d'euros<sup>2</sup>.

## Fabrication

#### > Pur porc

La recette du boudin noir a une constante : le sang et les gras utilisés doivent exclusivement provenir du porc, à l'exclusion de toute autre espèce.

#### > Des oignons

Les oignons sont le plus généralement cuits avant d'être introduits dans la mêlée, mais peuvent parfois être placés crus dans le mélange.

#### > Aromates, épices, bouillon, condiments

Il existe autant de boudins noirs qu'il existe de fabricants qui l'assaisonnent différemment et peuvent ajouter des aromates, épices, condiments, vins.

#### > Des fruits et des légumes

Les pommes constituent le végétal entrant le plus classiquement dans la composition.

#### > Pour le moelleux

Certaines préparations incluent crème, lait, mie de pain ou riz pour adoucir le goût de la préparation et apporter encore plus d'onctuosité à la texture de la pâte.

#### TRUCS ET ASTUCES!

Contrairement aux idées reçues, le boudin noir doit être piqué avec une aiguille, avant sa cuisson, et non une fourchette.

FICHE TÉLÉCHARGEABLE EN PDF

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> FICT – Ministère de l'Agriculture SSP

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup> Kantar WorldPanel - FranceAgriMer - 2014

# LE BOUDIN NOIR : LES RECETTES!









## L'ANDOUILLETTE

Traditionnellement servie grillée avec une réduction de vin blanc et d'échalotes, l'andouillette anime nos repas d'hiver! Elle peut être servie en rondelle à l'apéritif, ou en plat principal. Elle peut également être braisée. L'andouillette est un véritable régal qui est notamment très apprécié en hiver.





### Le saviez-vous ?

L'andouillette fait partie des produits de charcuterie à faible teneur en lipides (16 g / 100 g). Elle est également une source intéressante de protéines.

L'andouillette présentent un autre avantage : elle est raisonnablement calorique (100g d'andouillette = 222 kcal).

## Une grande famille!

#### L'andouillette de Troyes

Généreuse, elle est issue de la plus pure tradition troyenne : les chaudins (gros intestins du porc) sont délicatement coupés dans le sens de la longueur; on incorpore les estomacs de porc et on dresse l'andouillette à la main dans une robe de boyaux naturels. Les proportions à respecter sont immuables, 2/3 de chaudins pour 1/3 d'abats (cette proportion de chaudins ne doit pas être inférieure à 50%). Traditionnellement, le tout est cuit pendant cinq heures dans un court-bouillon savamment aromatisé aux légumes.

#### L'andouillette de Jargeau

Elle se compose de chaudins de porc précuits et de maigre de porc.

#### L'andouillette Lyonnaise

Elle se compose traditionnellement de fraises de veau, ou d'un mélange de fraises de veau et d'estomacs de porcs. Cette recette très ancienne et jalousement conservée par les fabricants de la région lyonnaise, a été légèrement modifiée. L'association porc et veau a été conservée, la panse de veau ayant remplacé la fraise.

#### Sans oublier...

L'andouillette à la Rouennaise, l'andouillette Bourguignonne, l'andouillette provençale et l'andouillette du Périgord.

## Fabrication

Les andouillettes sont des préparations obtenues par assemblage ou mélange, embossage à la main ou à la machine sous boyau naturel, de la matière première et cuisson des éléments du tube digestif du porc ; sont éventuellement ajoutés du sel, des épices, des aromates et des condiments, les seuls ingrédients et additifs autorisés. Ces éléments doivent représenter 75 % de la masse nette du produit commercialisé.

Les andouillettes sont vendues en portions de 10 à 15 cm de long, parfois enrobées de chapelure ou de saindoux.

Etapes de fabrication :

- Préparation des viandes
- Mélange, découpe
- Embossage
- Cuisson
- Conditionnement

#### **CHIFFRES CLÉS**

- Près de **11 500 tonnes d'andouillettes** ont été produites en France en 2014<sup>1</sup>.
- Plus de 10 900 tonnes d'andouilles/ andouillettes ont été achetées en 2014<sup>2</sup>.
- <sup>1</sup> Source FICT Ministère de l'Agriculture SSP
- <sup>2</sup> Source: Kantar WorldPanel France AgriMer 2014

#### LA PETITE HISTOIRE

La première trace écrite de l'andouillette de Troyes remonte à 1560, alors que les hommes de l'armée royale tentèrent de reprendre Troyes aux Ligueurs.

Guidés par leur instinct de gourmandise, les soldats de l'armée royale profitèrent de ce séjour pour s'attarder dans les maisons des tripiers de la ville, en quête des fameuses andouillettes...

Ils furent alors surpris par les Ligueurs qui les boutèrent hors de leur ville. Ce jour-là, les andouillettes de Troyes entraient dans l'histoire.

#### LA DÉGUSTER ET L'ACCOMPAGNER!

Pour l'apprécier comme il se doit, l'andouillette requiert une cuisson attentive : grillée à l'extérieur, chaude à l'intérieur et sans ajout de matière grasse ! Il existe 1001 façons de l'accompagner ! Pommes de terre ou purée pour les plus gourmands, pommes fruits sautées, lentilles, purée de céleri, choux rouge, choucroute pour les afficionados de légumes, ou encore flambée au Calvados ou tout simplement accompagnée d'une salade de mâche.

FICHE TÉLÉCHARGEABLE EN PDF

# L'ANDOUILLETTE : LES RECETTES!









# DOSSIERS DE PRESSE







