

LES TENDANCES charcuterie 2016



INTRODUCTION



Le retour aux sources... nouvelle génération.

Depuis toujours plébiscitées par les Français à la recherche de produits savoureux, faciles à déguster et propices aux moments de convivialité, les charcuteries incarnent parfaitement la tendance actuelle du retour aux fondamentaux et aux choses simples, dans un mode vie contemporain totalement assumé.

Cette nouvelle tendance remet à l'honneur trois moments de consommation incontournables : l'apéritif, le barbecue et le pique-nique.

Ainsi l'art de vivre à la française se redessine. Il nous ressemble, ses usages évoluent avec nous, sans jamais se trahir. Et les charcuteries sont toujours là !

Issues d'un savoir-faire ancestral, elles n'hésitent pas à se réinventer et suivre les modes de consommation qui, eux aussi, évoluent ! Ainsi, dés ou râpés de jambon côtoient désormais les saucissons secs en format pocket : pour les cuisiniers en herbe ou les jeunes pressés... il y en a pour tous les goûts !

La trêve estivale est l'occasion idéale de célébrer le riche patrimoine des charcuteries françaises. Chaque région a ses vedettes, au total 450 spécialités s'offrent à nous. La découverte de ces produits et de leurs savoir-faire n'a pas de limite !

Quelques chiffres¹



LE JAMBON BLANC, LE SAUCISSON SEC ET LE JAMBON SEC SONT LES CHARCUTERIES PRÉFÉRÉES DES FRANÇAIS.

1 Selon le récent sondage OpinionWay réalisé pour la Fédération Française des Industriels, Charcutiers, Traiteurs, Transformateurs de Viandes (FICT), réalisé auprès d'un échantillon de 1010 personnes, représentatif de la population française âgée de 18 et plus. L'échantillon a été interrogé par questionnaire auto-administré en ligne sur système CAWI (Computer Assisted Web Interview). Les interviews ont été réalisées les 9 et 10 décembre 2015

LES TENDANCES charcuterie 2016



3 recettes originales by FeGH !

Retrouvez dans ce dossier de presse, 3 créations inédites élaborées par Frédéric e. Grasser Hermé pour la FICT, autour de 3 tendances estivales : l'apéritif, le barbecue et le pique-nique.





L'APÉRITIF

L'INSTANT DE TOUS LES POSSIBLES



Planche ou Cocktail

Depuis une décennie, l'apéritif connaît un **véritable renouveau**. L'apéritif n'est plus seulement l'introduction du repas (c'est bien son sens étymologique : « ouvrir l'appétit »), mais se redimensionne pour devenir **un temps social à part entière**. À l'image de l'aperitivo à l'italienne, le nouvel apéritif est dînatoire (voire déjeunatoire, alors proche du brunch) et réinvente l'équilibre entre mets et boissons. **Reine incontestée de la convivialité, la charcuterie en est devenue l'égérie !**

LES PLANCHES INVESTISSENT LES SOIRÉES !

On y trouve des saucissons que l'on tranchera à tour de rôle et des généreuses terrines à partager. C'est aussi le grand retour des pâtisseries charcutières. Bijoux de raffinement au fort caractère ! Cet été, on adore la petite brioche parisienne au cœur pâté de campagne.

LES COCKTAILS REMIXENT L'UNIVERS DES CHARCUTERIES

Osé ? Non.

C'est une des tendances très actuelles : les bars à cocktails, en pleine expansion, ont dû élaborer des cartes sur-mesure pour un public français friand d'associations avec des produits gourmands. Il en résulte de très beaux accords à déguster dans les bars ou à faire chez soi.

Quelques principes : à un saucisson de caractère, on associera par exemple un Alphonso XIII, ce cocktail très simple à base de vermouth et d'un vin de Xérès. Certaines charcuteries incorporent des spiritueux dans leur préparation.

Elles offrent alors des accords évidents avec les alcools correspondants, comme le cognac en Charente. Plus généralement, l'infinie variété des ingrédients susceptibles d'entrer dans la fabrication des saucissons (épices, aromates, fruits, fromages...), et qui font de certains d'entre eux de véritables « cocktails solides », offre un champ d'expérimentation très riche aux barmen professionnels ou amateurs.

Mais cela va encore plus loin, beaucoup plus loin... Dans la mouvance du foodtail, contraction de food et de cocktail, les barmen revisitent les frontières entre liquides et solides.

Ainsi, rien de surprenant à retrouver sur les comptoirs des bars, un cocktail infusé au bacon ou agrémenté d'une chips de chorizo. A tester et déguster !

L'apéritif, un succès qui ne se dément pas

91% DES FRANÇAIS AIMENT LA CHARCUTERIE LORS D'UN APÉRITIF¹.

47% DES FRANÇAIS DÉCLARENT PRENDRE L'APÉRITIF AU MOINS UNE FOIS PAR SEMAINE².

79% DES FRANÇAIS RECHERCHENT DANS L'APÉRITIF LA VARIÉTÉ PLUS QUE LE RITUEL IMMuable³.

68% DES FRANÇAIS PENSENT QUE L'APÉRITIF, S'IL EST VRAIMENT CONSISTANT, PEUT REMPLACER UN REPAS².

37 millions C'EST LE NOMBRE D'APÉRITIFS PRIS À DOMICILE CHAQUE SEMAINE EN FRANCE, SOIT 32 % DES FRANÇAIS (1,9 FOIS PAR SEMAINE)³.

Les saucissons secs

Le saucisson : l'icône

Le saucisson sec fait partie d'un folklore "typically French" dont les étrangers s'imaginent qu'il est notre quotidien. Ils n'ont pas tout à fait tort. **Le saucisson symbole de notre patrimoine culinaire est comme la madeleine de Proust, un rappel de souvenirs joyeux et de partage par excellence. Ni tout à fait le même, ni tout à fait un autre...**

A travers les siècles, la recette a peu varié : un saucisson, c'est un mélange de viandes maigres et de gras hachés plus ou moins finement, salés, mis sous boyaux, puis séchés.

Du jésus à la rosette de Lyon, en passant par le saucisson d'Arles et la saucisse sèche d'Auvergne, de nombreuses régions françaises ont leurs recettes de saucissons.

A l'apéritif, on est fidèle au saucisson traditionnel et on craque aussi pour ses variantes succulentes, qui se sont multipliées ces dernières années : aux noix, au fromage, aux herbes, au piment d'Espelette, au sel de Guérande, etc.

Le saucisson incarne la praticité par excellence : on peut se le procurer entier, déjà tranché et même en format mini. D'ailleurs, parmi les dernières tendances, on retiendra le bocal à mini saucissons que l'on offre désormais à ses hôtes.

Avant la dégustation, une dernière règle à laquelle il ne faut jamais déroger. Un saucisson se sort du réfrigérateur ½ heure avant d'être dégusté ! C'est à température que sa texture est fondante et qu'il développe tous ses arômes.



Idées gourmandes ...

Pour l'apéritif, les nouvelles idées ne manquent pas. Si les puristes dégusteront leur saucisson sobrement, accompagné d'une tranche de pain, de campagne par exemple, et sans beurre, **la tendance de cet été sera placée sous le signe de la fraîcheur.** Les salades (roquette, mesclun ou pourpier assaisonnés à l'orange) et les fruits (figues, pruneaux) sont à l'honneur : équilibre garanti. Des mini-brochettes où le saucisson sera accompagné de concombre et de gros grains de raisin feront le régal des amateurs de sensations fraîches.



SAUCISSON PARTY



SAUCISSE SÈCHE ET BROCHETTES DE LÉGUMES

La terrine et le pâté

Des accents sucrés-salés

Si le pain est le complice naturel des pâtés et terrines, il existe bien d'autres manières de l'accompagner. **En 2016, l'art de déguster ces spécialités se réinvente, on expérimente le sucré-salé...**

La brioche fait son apparition dans nos apéritifs !

Délicate, aérienne, douce et sucrée, elle se marie parfaitement avec des terrines et pâtés de caractère. Délicieuse et très simple à réaliser, **on adore la recette de la petite brioche parisienne au cœur pâté de campagne, une toute nouvelle création de Frédéric e. Grasser Hermé** (à retrouver plus bas).

Confitures et confits exaltent l'expérience

La rencontre d'une terrine et d'une confiture invite les sens à un beau voyage gustatif, les arômes se libèrent. Tout est possible, en fonction de son humeur et de sa personnalité chacun composera.

L'accord se fait naturellement, tant en termes de goût que de textures : cerise, abricot, pêche ou poire. On savoure, par exemple, un pâté forestier avec une confiture de cerise ou un pâté de foie avec une confiture de figues que l'on pourra éventuellement déposer sur une feuille d'endive, un support délicat et croquant.



Idées gourmandes ...

Grand classique de l'apéritif, symbole de la convivialité de nos terroirs, le pâté est la charcuterie par excellence que l'on va déguster simplement, juste accompagné de pain. Et pourtant, il se révèle l'efficace complice d'apéritifs avant-gardistes. Quelques cubes de pâté de campagne apporteront la touche finale à une salade d'avocat et de maïs accompagnés de pamplemousse et de pignons de pain, le tout servi dans une verrine ou, au plus simple, dans un joli verre.



**BRIOCHES « PARISIENNES » AU PÂTÉ ET DATTES MEDJOUL
BY FeGH**



**CROQUETTES DE PÂTÉ AU PIMENT
D'ESPELETTE**



Cuits ou crus : les jambons pour emblèmes

Avec les beaux jours, nous voici pris d'une irrésistible envie d'évasion... et forcément de pique-niques.

Le pique-nique est le règne du sandwich. Et qui dit sandwich dit... jambon !

Tout naturellement, parce qu'il plaît à tous, qu'il est facile à marier, à conserver et à transporter dans sa lunch box.

Pique-nique is in the air !

Autrefois cantonnés aux dimanches ensoleillés à la campagne, les pique-niques investissent aujourd'hui tout autant les pause-déjeuner du bureau ou les dîners des urbains. Il suffit de choisir un parc et de lancer une invitation à ses amis et collègues via les réseaux sociaux.

Le dynamisme des concepts de gastronomie ambulante avec ses food trucks et ses paniers à emporter a accéléré le mouvement. Parce que le pique nique se cuisine aussi à la maison, les blogs et livres de recettes sur la thématique eux aussi sont très en vogue

A mesure que le pique-nique s'est imposé comme un mode de consommation à part entière, et non plus exceptionnel, l'approche du sandwich au jambon s'est affinée. C'est devenu un art subtil où le choix du pain, de l'épaisseur de la tranche de jambon –chiffonnade ou généreuse tranche–, des légumes, de l'assaisonnement, de la mise en scène prennent toute leur importance. On mange simple, mais on mange bien : beau et bon.

Sans en avoir l'air, le pique-nique est un des OVNI de la culture gastronomique à la française. C'est en effet le seul repas que l'on prend à même le sol, voire couché, qui est intégralement composé de mets froids et que l'on déguste avec les doigts. Une véritable forme d'expression, voire une affirmation de liberté !

Trois originalités qui tranchent avec le classicisme du repas à la française et qui en font **un moment unique en son genre, apprécié pour son caractère décontracté, voire agréablement transgressif et totalement cool.**

Le pique-nique : les Français en sont adeptes

64% DES FRANÇAIS PRATIQUENT LE PIQUE-NIQUE¹.

59% DES FRANÇAIS PRATIQUENT LE PIQUE-NIQUE EN FAMILLE ET 28 % ENTRE AMIS¹.

84% DES FRANÇAIS SONT ADEPTES DU PIQUE-NIQUE, QU'ILS CONSIDÈRENT COMME UN MOMENT DE PURE CONVIVIALITÉ².

80% DES FRANÇAIS ESTIMENT QUE LE PIQUE-NIQUE EST LE MEILLEUR MOMENT LORS D'UNE SORTIE².

¹ TNS Sofres / Observatoire Campingaz des loisirs en plein air, 2011
² OpinionWay / Campingaz, 2013

Le jambon cuit

Vivre une expérience multi-sensorielle

Le pique-nique est un moment idéal pour se déconnecter et revenir aux plaisirs simples. Le jambon cuit (jambon blanc, jambon de Paris...) s'inscrit parfaitement dans ce moment de consommation : **simple mais goûteux, il plaît à tous, petits et grands, et se marie volontiers à toutes sortes de mets, de l'encas au repas élaboré.**

Avec le jambon cuit, c'est une histoire d'amour qui dure depuis l'enfance : associé à des coquillettes, de la purée, de l'endive ou du pain, le célèbre « jambon-beurre », nul doute **qu'il représente un incontournable de notre alimentation!**

Mais, s'il se veut grand classique de la gastronomie française, **le jambon cuit sait se faire créatif. Ainsi, il s'associe à des sauces originales et peut être relevé par des sauces et vinaigrettes atypiques.** Frédéric e. Grasser Hermé l'a notamment expérimenté via sa recette de jambon cuit en chiffonnade dans son bun toasté et sa mayonnaise au jus de betterave (à retrouver plus bas).

Dans sa version naturelle, le jambon cuit se prend avec les doigts, **pour le plier, le rouler, sentir sa texture et ses aspérités.** Pour s'adapter à toutes les envies, il a su évoluer avec son temps : il est désormais disponible en dés, en allumettes ou en râpé... autant de format qui permettent de varier les plaisirs pour un pique-nique multiple !



Idées gourmandes ...

Jambon cuit et pique-nique, plus qu'une tradition, un mariage d'amour. On mangera le jambon tout simplement sur du pain, avec ou sans beurre, selon ses goûts. Pour ajouter un petit plus tout simple à préparer, il suffit d'ajouter une tranche d'ananas sur son pain, si possible un pain de mie, carré. Le contraste sucré-salé sera un plaisir pour les papilles et le contraste géométrique entre le carré du pain et la rondeur de l'ananas une joie pour les yeux.



SANDWICHES « NEW LOOK » AU JAMBON CUIT
BY FeGH



CHOUFLOTTO AU JAMBON CUIT ET
AUX PETITS LÉGUMES

Le jambon sec

Et si on osait jambons secs et champagne ?

Rustique et élégant. C'est ainsi que l'on pourrait définir le jambon sec. Ou plutôt les jambons secs, car nombreuses sont les régions de France à avoir leur spécialité de jambon sec. Leur petit côté « terroir » ne doit pas faire oublier leur finesse tout en puissance. Ils ont la cote, en particulier à l'occasion des pique-niques, dont ils sont les alliés traditionnels.

Les bons vivants savent qu'un déjeuner sur l'herbe peut être un grand moment de dégustation.

Il faut de bons produits, présentés dans de bonnes conditions, et prévoir les bons accords entre eux.

À cet égard, une des tendances de cette année réside dans **les associations entre les jambons secs et les vins de Champagne.**

Rien de tel qu'un bon champagne en effet pour sublimer quelques belles tranches de jambon de Bayonne ou de Noir de Bigorre par exemple, et donner du chic à un pique-nique.

Selon les goûts et les humeurs, on recherchera ou non le gras du jambon sec, qu'apprécient généralement les puristes. On en savourera en bouche sa douceur et ses parfums qui s'accorderont à merveille à un rosé ou un blanc. De quoi faire rimer pique-nique et gastronomie !



Idées gourmandes ...

Aux amateurs de traditions régionales on ne peut que recommander un pique-nique aux couleurs du Pays basque : jambon de Bayonne, poivrons en marinade, tortilla de pommes de terre, le tout sur une jolie nappe rayée. De son côté, le Jambon de Noir de Bigorre se dégustera volontiers autour d'un vin blanc sec.

Les vrais gourmets conseillent de faire jouer l'accord de ses saveurs douces avec le moelleux d'un Pacherenc du Vic-Bilh. Les Corses, quant à eux, recommanderaient la plus grande simplicité : un prisuttu, sur une belle tranche de pain. N'oublions pas ce bel accord régional entre le jambon de Luxeuil, cette spécialité macérée au vin rouge d'Arbois, et son compatriote, un vin jaune du Jura.



SUCETTE DE RISOTTO AU JAMBON SEC



NEMS DE JAMBON SEC, JULIENNE DE LÉGUMES EN ANCHOÏADE



LE BARBECUE

LA CUISINE HORS LES MURS



Sur le grill

Le succès du barbecue ne se dément pas. On l'avait cru un temps en perte de vitesse, mais **il renaît de ses cendres avec un taux de pratique très élevé chez les Français, qui réalisent près de seize barbecues par an.**

Le barbecue évolue et tend de plus en plus vers une cuisine raffinée, plus originale. Désormais, même les grands chefs s'en inspire et en font une cuisine « gastronomique ».

Pour autant, il n'en perd pas sa dimension conviviale et accessible. **Les charcuteries demeurent les pièces de choix de cette pratique typiquement estivale, les saucisses en tête.**

Les légumes qui accompagnent les saucisses ne sont plus simplement des crudités. **Le wok et la semoule végétale ont le vent en poupe. Du côté de la sauce et des condiments, là aussi les frontières de la célèbre « barbecue » ont été repoussées.**

En 2016, on opte pour une harissa à la framboise, une moutarde-miel, un pesto de betteraves et des pickles. A découvrir, les brochettes de merguez à la semoule de chou-fleur de Frédérick e. Grasser Hermé (à retrouver plus bas).

Barbecue : le complice de l'été

85% DES FRANÇAIS PRATIQUENT LE BARBECUE¹.

87% DES FRANÇAIS CONSOMMENT LES CHARCUTERIES EN PLAT PRINCIPAL².

56% DES FRANÇAIS ESTIMENT QUE LE BARBECUE PEUT ÊTRE GASTRONOMIQUE¹.



LE BARBECUE EST UNE ACTIVITÉ PRATIQUÉE PAR TOUS, QUEL QUE SOIT L'ÂGE OU LE REVENU³.

1 OpinionWay / Campingaz, 2015
2 OpinionWay / FICT, 2016
3 OpinionWay / Campingaz, 2013

Les saucisses à griller

Elles nous enflamment

On les appelle sobrement les saucisses à griller. Ce sont des saucisses à gros hachage. **Les merguez et les chipolatas en sont les reines.**

La chipolata, saucisse longue et fine d'environ 2 cm de diamètre, est constituée de chair maigre de porc, souvent choisie dans l'épaule. On y ajoute de la graisse du même animal, échaudée afin de conserver entiers les petits morceaux de graisse qui seront ensuite mélangés au maigre haché gros. En règle générale, elle est tout juste salée et poivrée mais peut également être aromatisée, de thym, de sauge ou de noix de muscade.

La merguez est composée exclusivement de viandes de bœuf et de mouton, épicées (poivre et cumin), pimentées (paprika) et glissées, comme la chipolata, dans un boyau de mouton. On la reconnaît à sa couleur rouge.

Les charcutiers ont plus d'une recette de saucisses ! Osons sortir des sentiers battus et découvrons les saucisses au fromage, au chou, aux herbes...

Côté accord vins et charcuteries, si on opte pour des saucisses relevées, on portera son choix sur des vins de caractère, tels un Côtes-du-Rhône Villages, un Minervois ou un Corbières.



Idées gourmandes ...

Pour un barbecue simple et de bon goût, on associera aux saucisses à griller des légumes mais aussi des fruits, une touche sucrée, très adaptée aux saucisses. Les uns comme les autres apporteront de la fraîcheur et de la gourmandise à ces incontournables de l'été.



SEMOULES VÉGÉTALES DE MIE DE PAIN AU FROMENT ET GRAINES DE GRENADE, BROCHETTES DE MERGUEZ, HARISSA À LA FRAMBOISE BY FeGH



CHIPOLATAS MARINÉES, GRILLÉES ET CROUSTILLE DE LÉGUMES

La Knack

Osons la Knack d'Alsace !

La knack d'Alsace est l'outsider du barbecue. La petite sœur de la saucisse de Strasbourg offre une alternative originale aux traditionnelles saucisses à griller. **Plutôt que de la faire bouillir, il suffit de la saisir sur le grill.** Lorsqu'elle craquèle, c'est qu'elle est prête à être dégustée.

C'est aussi l'occasion d'expérimenter **la tendance des accords mets et bières.** Rien de plus naturel pour ces deux grands classiques de la gastronomie alsacienne.

La bière apporte fraîcheur et légèreté ; sa pétillance répond parfaitement à la saveur des saucisses. Bien sûr, on pensera à une classique bière blonde assez légère, typique de cette région, mais rien n'empêchera de recourir à d'autres bières.

Les épices et aromates, comme les herbes de Provence, apporteront une puissance gustative à laquelle les bières blondes aromatiques donneront écho, voire des bières ambrées.



Idées gourmandes ...

Pour donner une touche d'originalité à vos barbecues, pourquoi ne pas opter pour une knack grillée dans un pain viennois façon hot-dog Alsacien ? A servir avec une bière d'Alsace bien fraîche. Et pour un retour dans le traditionnel barbecue on remplace, dans les célèbres brochettes, les saucisses à griller par des knacks coupées en morceaux.



HOT-DOG ALSACIEN

LES TENDANCES charcuterie 2016



CONTACT

Service de presse

VFC Relations Publics

Elodie Lambert – elambert@vfcrp.fr – 01 47 57 05 74

