

DOSSIER DE PRESSE



Les charcuteries, beaucoup + que du plaisir...



avec les

spécialités
charcutières
locales



Itinéraire de saveurs...



Balade gourmande sur le chemin des spécialités charcutières

Elles peuvent nous être enviées.

Les spécialités charcutières se comptent sur plusieurs centaines de doigts de la main, plus de 400. Incalculable. Vertigineux.

Ce sont autant d'escapades gourmandes envisageables, d'occasions de découvrir des terroirs, de rencontrer des producteurs dont l'œuvre se perpétue depuis plusieurs siècles. Une richesse.



Avec les spécialités charcutières, la notion de partage prend tout son sens. Partager le savoir-faire, partager la fierté régionale, ou encore partager une belle tranche de vie avec des amis.

À travers leurs saveurs, les gastronomes foulent des sentiers parfois inconnus. Guidés par des papilles curieuses de parfums singuliers, ils explorent, grâce à ces spécialités, des lieux où s'expriment un tempérament, une histoire... Elles offrent des allers immédiats vers des destinations telles que **Vire, Paris, Le Mans, Lyon, Bayonne**, sans oublier **l'Auvergne tout entière, la Bretagne, l'Alsace, l'Ardèche, la Corse...**

Elles créent ainsi des souvenirs aux voyageurs, puis, à leur retour, **de bons moments, simples, conviviaux et authentiques.**

C'est parti !



Les
charcuteries,
beaucoup + que du plaisir...





Pratique !

Les meilleures conditions, pour les puristes, pour découper de belles tranches de jambon de Bayonne? Sans nul doute, posé sur une griffe, à température ambiante, armé d'un couteau finement aiguisé.

Vous retrouverez également de belles tranches de jambon de Bayonne à la coupe et au rayon libre-service !

Le jambon de Bayonne en chiffres :

2 097 tonnes
ont été vendues en 2013.

15 à 20 :
c'est le nombre de porcs
au km² élevés
dans le Sud-Ouest.

1 245 :
c'est le nombre d'éleveurs
dans la région.

Source: INPAQ

Le Jambon de Bayonne

Sourcé de chaleur reconnue dès le Moyen Âge

La fêria lui a emprunté sa ferveur et ses couleurs

À son évocation, le jambon de Bayonne est une véritable invitation à la fête, à la convivialité. Il déclenche une immersion directe en plein cœur du Sud-Ouest, où il est élaboré dans le plus grand respect des traditions séculaires. **Pour garantir sa qualité et son goût, il bénéficie d'une Indication Géographique Protégée (IGP).** Ses couleurs singulières – rouge foncé et blanc – laissent aux papilles peu de chance de lui résister. Qu'importe, ses saveurs si raffinées de noisette et de châtaigne exaltent à chaque dégustation.

Le talent charcutier

Le jambon de Bayonne sait se faire attendre pour dévoiler tout son fondant et tous ses parfums en bouche. **Il faut de la patience, durant de longs mois, au minimum 9, avant de pouvoir le trancher.** Une fois prélevées de l'animal, les deux cuisses postérieures du porc sont salées avec du sel local issu des salines du Bassin de l'Adour. Elles se reposent ensuite dans des conditions hivernales avant d'être séchées et affinées paisiblement. Lors de cette ultime et délicate étape, elles révèlent leurs qualités gustatives.

Seuls certains élevages de porcs peuvent prétendre fournir le prestigieux jambon de Bayonne. Autre impératif, la saison des jambons (au moins 9,5 kg) doit absolument se dérouler dans le Bassin de l'Adour pour qu'ils puissent être marqués de la "Lauburu", sceau de Bayonne apposé au feu, qui signe leur authenticité.

Comment est-il meilleur ?

Le jambon de Bayonne a cette faculté de se marier très facilement avec les autres terroirs. Il sait flirter avec un Melon de Cavaillon l'été ou accompagner l'hiver un plat plus riche, une raclette par exemple. Il brille également au printemps, sur une planche de bois en terrasse, au sein d'une sélection de tapas.

Plus de spécialités régionales

En balade dans le Sud-Ouest, les occasions sont nombreuses pour découvrir et déguster des spécialités locales et notamment : les Grattons du côté de Bordeaux, les Fritttons, plus périgourdins, ou encore les Chichons et les Graisserons landais, sans oublier le boudin basque.

Histoire sans faim

Tous les fermiers du Sud-Ouest en préparaient à l'aube de l'hiver, au Moyen Âge, en prévision des longs et rudes mois à venir. On l'appelait alors couramment "jambon basque". Il occupait une place tellement importante dans les foyers qu'il fût sculpté et mis à l'honneur sur la cathédrale Sainte-Marie D'Oloron. Plus tard, le jambon de Bayonne change progressivement d'univers. Dès la Renaissance, Rabelais en fait manger à Grandgousier. À partir du XV^e siècle, les tables de palais lui font une place de choix, et cela se poursuit sous le règne d'Henri IV qui avait un petit faible pour lui. Le jambon de Bayonne a commencé ensuite à apparaître dans les grandes villes dès le XVII^e siècle. À cette époque, il était devenu un produit de spéculation que les grossistes achetaient directement dans les fermes.

C'est en octobre 1998 que le jambon de Bayonne a obtenu, auprès de la communauté européenne,

l'Indication Géographique Protégée (IGP).

En bref

C'est sûr, le jambon de Bayonne a du caractère. Il peut même parfois voir rouge, pour une bonne cause : pour relever davantage son goût. En effet, certains fabricants le parfument au piment d'Espelette.



Le Jambon de Paris est magique



Un monument capital de la gastronomie

Si le jambon de Paris charme avec ses couleurs pastel, ses tons rose clair et blanc, il séduit aussi avec sa forme aujourd'hui généreuse. Son allure est bombée, similaire d'une pièce à l'autre, dont le poids varie peu, entre 5 et 5,5 kg. **Le jambon de Paris est le compagnon de toutes les tables, simple mais pas simpliste, qui marque à jamais les papilles dès l'enfance, à sa première dégustation.** Fidèles à leur tradition, les charcutiers se sont appliqués et s'appliquent encore aujourd'hui à le préparer à partir des morceaux de viande issus de la cuisse du porc séparés de son os.



Le talent charcutier

Le jambon de Paris confère en bouche une palette très variée de saveurs selon la façon dont il est préparé. **C'est le fruit d'un travail méticuleux où se succèdent les étapes du désossage, du parage, du saumurage, du moulage et de la cuisson.** Une fois l'os de l'animal ôté, un soin particulier va être porté à la tendreté et à la texture de la viande. Elle est ainsi dénervée, découennée et dégraissée. C'est ensuite au tour de son goût de s'élever lors du saumurage. Les morceaux sont plongés dans un bouillon salé, une recette souvent tenue secrète, dont on sait qu'elle se compose, entre autres, d'eau, de genièvre, de coriandre, de clous de girofle et d'un bouquet garni... Le jambon de Paris est enfin placé au contact de la chaleur pour sa cuisson. Il repose dans un moule grâce auquel il obtient cette forme remarquable immédiatement.

Comment est-il meilleur ?

Sur le pouce, au comptoir d'un chaleureux bistro, entre deux morceaux de baguette, on le pose sur une fine couche de beurre. **Le "jambon beurre" ou le "Parisien" est un vrai classique.** Ou encore, accompagné d'une purée de pommes de terre ou de coquillettes, mixé de préférence, par les puristes d'expériences régressives. Il a alors le pouvoir de faire voyager en enfance.

Il est chez lui partout, dans un gratin, une quiche, un croissant, une omelette, autour d'une endive, ou alors tout simplement avec un cornichon, en tranche plus ou moins fine. Affaire de goût.

Plus de spécialités régionales

Dans le domaine de la charcuterie, l'Île-de-France foisonne de trésors. Exemple, certes plus confidentiel que le jambon de Paris, le boudin noir de Paris est une autre institution locale dont les origines remontent au XIV^e siècle. À goûter également, le saucisson cuit de Paris !

Histoire sans faille

Les Gaulois avaient le goût pour la bonne chère, les grands rassemblements festifs et opulents. Pas étonnant donc que les premières traces du jambon leur soient associées. Élément incontournable de leur alimentation, c'est grâce à eux qu'il a pu traverser les époques et se diffuser dans toute l'Europe. En 1869, le jambon cuit associé à la ville de Paris, a été rendu célèbre et popularisé, par un cuisinier notoire, Jules Gouffé.

Pratique !

Un doute sur la durée de conservation du jambon cuit ? S'il est acheté à la coupe, il est conseillé de le consommer sous 48 heures. Dans un emballage jamais ouvert, il peut être gardé au réfrigérateur jusqu'à plusieurs semaines (se référer à la Date Limite de Consommation inscrite sur l'emballage) et sera consommé rapidement après l'ouverture.



En bref

Le jambon de Paris, tout comme l'ensemble des jambons cuits, possède de nombreux atouts nutritionnels. Il est riche en protéines, peu calorique, pauvre en lipides et source de vitamines (essentiellement B). Idéal !



Les charcuteries, beaucoup + que du plaisir...

Le jambon cuit* en chiffres :

259 764 tonnes
ont été produites en 2014.

Source : FICT
Ministère de l'Agriculture SSP

20%, c'est la proportion que représente la production de jambon cuit sur l'ensemble des charcuteries.

Plus de 100, c'est le nombre de tranches que l'on peut couper dans un seul jambon de Paris entier.

207 630 tonnes
de jambon cuit ont été achetées en 2014.

Source : Kantar WorldPanel
FranceAgriMer 2014

*précision: la dénomination "jambon cuit" correspond à la famille de produits dans laquelle on retrouve, entre autres, le jambon de Paris.



Pratique !

Est-il imaginable que sa recette puisse disparaître un jour ? Impossible. Les Virois l'ont confiée, sous Louis-Philippe, au Syndicat de défense de l'andouille de Vire qui depuis, la protège précieusement.

L'andouille de Vire en chiffres :

3 kg,
c'est le poids initial des ingrédients pour la préparer.

600 g,
c'est le poids final qu'elle va peser une fois fabriquée.

Entre 25 et 30 cm,
c'est la taille qu'elle atteint après avoir été embossée.

L'Andouille de Vire, identique depuis près de 200 ans

Sur les routes des bocages normands

Contrairement à ce que son nom pourrait laisser entendre, l'andouille de Vire ne plaisante pas. **Authentique chef-d'œuvre, elle se dévoile à travers la couleur de sa robe, un brun sombre et profond, identique à celui des peintures de Rembrandt.** Lorsqu'elle passe à table, à travers son goût, elle se confie. Elle raconte les époques dont elle a été témoin. Et elle en a traversé depuis le Moyen Âge. Il y a deux siècles, elle semble néanmoins vouloir arrêter le temps : **sa recette alors se fige pour ne plus jamais changer.**



Le talent charcutier

Elle est faite à partir de chaudiens et d'estomacs de porc, nettoyés, salés, poivrés, auxquels on peut également ajouter des herbes aromatiques. Elle restera à macérer au frais pendant 4 à 5 jours. Puis, une fois embossée dans un boyau naturel, la véritable andouille de Vire va rejoindre le fumoir. Elle y passera au minimum 3 semaines et sera ensuite mise à dessaler dans l'eau pendant 2 jours avant d'être cuite au bouillon. À l'ultime instant de la dégustation, elle quitte le palais en laissant sur la langue le souvenir de sa texture moelleuse et fondante.

Comment est-elle meilleure ?

En mer, sur un voilier à quelques encablures de Chausey, une bolée de cidre dans une main, une tranche d'andouille de Vire dans l'autre.

Coupée en tranches fines, sur du pain de campagne grillé ou revenue à la poêle avec une salade verte.

Histoire sans faim

Son existence remonte au Moyen Âge. À partir de 1713, sous la plume de J-P Porquet, elle ancre définitivement ses racines à Vire. On la retrouve plus tard, en 1830 : un certain Richard Seguin lui consacre un paragraphe intitulé, "L'art de faire l'andouille", dans son *Essai sur l'histoire du Bocage et de la ville de Vire en particulier*.

Il raconte qu'à cette époque, on l'exportait à Rouen, Paris, Orléans. Elle posait ainsi les premières pierres de sa renommée au-delà des bocages.

Fleuron de la gastronomie normande, la véritable andouille de Vire est célébrée chaque année lors de sa foire, où plusieurs milliers d'amateurs se donnent rendez-vous.

Plus de spécialités régionales

À une centaine de kilomètres à vol d'oiseau de Vire, sur la route du Parc National du Perche, on peut goûter le Cervelas aiglon.

Il s'agit de la spécialité, séchée et fumée, de la ville de l'Aigle. Nous ne résisterons pas non plus au fumet des tripes à la mode de Caen.



En bref

La spécialité de Vire a aussi sa propre confrérie - "La Confrérie de la véritable andouille de Vire" - laquelle existe depuis près de 20 ans.

Le Pâté de Campagne breton, à la fois rustique et globe-trotter



Une portion de campagne à emporter partout

Compagnon de tous les voyages, le pâté de campagne breton est "le globe-trotter" de la charcuterie. **A travers les époques, il a déjà sillonné mille fois les chemins, puis les routes pour apporter encore et toujours, force et plaisir, au moment de faire une pause.** De même qu'on l'emportait durant de prestigieuses parties de chasse seigneuriales, on l'emmène aujourd'hui sur les itinéraires de vacances. Il régale les yeux avant même d'avoir été porté en bouche, avec les couleurs dégradées de ses grains de viande et sa croûte brune à la surface irrégulière.

Le talent charcutier

L'une des originalités du pâté de campagne breton tient dans **son hachage dit "gros grains"**. Il lui donne ce caractère rustique. On doit cette forme granitique au mélange d'ingrédients frais que sont les gorges, couennes, foies, viandes maigres et gras de porc, auxquels on ajoute des oignons crus. Son goût relevé est obtenu après plusieurs heures de mélange, de pochage, de cuisson, toujours dans un four très chaud à découvert (dans sa graisse), puis de refroidissement porté à basse température.

Pratique !

Le pâté de campagne breton reste au réfrigérateur entre chaque balade (entre 0 et +4 °C).



Histoire sans faim

L'existence de la grande famille des pâtés remonte au Moyen Âge. Il fallait être un brin courageux ou très prudent pour les déguster. **En effet, ils étaient alors recouverts d'une pâte – d'où le nom – à la croûte particulièrement épaisse et dure qui n'était pas comestible à cette époque, elle faisait uniquement office de contenant.** Invités aux tables des seigneurs, ils se faisaient appeler par un nom utilisé aujourd'hui en d'autres circonstances: "pâtisserie". Au fil du temps, la manière de cuisiner et les modes de conservation évoluèrent, la croûte disparut et on donna aux pâtés et au pâté de campagne breton de belles lettres de noblesse. Ainsi Alexandre Bouët, en 1935, voyait à travers lui et les charcuteries de Bretagne "le trésor des chaumières".



Plus de spécialités régionales

Une escale en Bretagne doit mener directement à rencontrer l'andouille de Guémené.

En bref

En 2013, Le pâté de campagne breton a rejoint la liste très fermée des charcuteries françaises reconnues en tant qu'Indication Géographique Protégée (IGP). Pour être autorisé à porter ce nom, il doit impérativement être fabriqué dans l'un des départements de la Bretagne historique (Côtes-d'Armor, Finistère, Ille-et-Vilaine, Loire-Atlantique et Morbihan).

Les
charcuteries,
beaucoup + que du plaisir...

Comment est-il meilleur ?

Partout sur du pain de campagne. Rien ne sert de le tartiner, il faut juste le déposer à point, accompagné ou non d'un cornichon.

En petits cubes dans une salade composée d'avocat, de maïs, d'un peu de pamplemousse et de pignons de pin.

Le pâté de campagne breton en chiffres :

Près de **14 000 tonnes** de pâté de campagne sont produites chaque année en Bretagne.

Source : FICT
Ministère de l'Agriculture SSP



Comment sont-elles meilleures ?

En les faisant voyager. Direction la Provence par exemple, il suffit de les allonger sur une tranche d'aubergine grillée au four. Simple et délicieux. Ou au-delà, vers l'Espagne, en tapas, tartinées sur des croûtons de pain grillés aux céréales, avec un peu de poivrons confits.

Pratique !

Servir les rillettes sur un pain grillé et encore chaud pour apprécier leur moelleux et leurs arômes.

Les rillettes en chiffres :

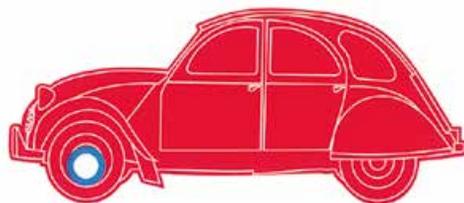
Plus de 28 000 tonnes de rillettes sont produites chaque année.

Source: FICT
Ministère de l'Agriculture SSP

De rillés aux Rillettes du Mans

Douces et raffinées

Avec leur texture souple, onctueuse et facile à tartiner, les rillettes du Mans échauffent la gourmandise. Et cela, on le doit à quelques charcutiers sarthois, regroupés autour de Connerré, une bourgade située à quelques kilomètres à l'est du Mans. Leur travail et leur passion ont donné véritablement naissance à une belle aventure gastronomique. **Monument de la culture locale, les rillettes du Mans sont aujourd'hui les plus vendues en France.**



Le talent charcutier

Un teint frais, à peine rosé, les rillettes du Mans révèlent en bouche beaucoup de douceur. Elles s'obtiennent après une très longue et très lente cuisson. Une fois en morceaux, la viande de porc connaît une première phase de rissolage. Étape qui peut durer de 45 minutes à 3 heures. Elle est ensuite confite à plus de 90 °C pendant 4 à 5 heures. Une fois la viande cuite, on peut alors séparer et isoler le gras et le jus. Ils sont réintroduits en partie lors d'une nouvelle étape, durant laquelle la viande est battue. **Une demande d'enregistrement d'Indication Géographique Protégée (IGP) est en cours.**

Histoire sans faim

Et dire qu'à l'origine, les rillettes étaient cuisinées dans le seul but de conserver, dès l'automne, la viande jusqu'à la fin de l'hiver... Bien vite on les a appréciées à leur juste valeur. Autour du XVIII^e siècle, on s'est mis à les offrir à ses invités ou ses hôtes, à les partager avec ses voisins en tant que friandise. À cette époque, elles s'appelaient encore "rillés".

Les rillettes se sont répandues dans un premier temps en région parisienne, grâce à la ligne de chemin de fer Paris - Le Mans. Elles commencent alors à acquérir de la notoriété et conquièrent marchands forains, bouchers, charcutiers et restaurants parisiens.

Plus de spécialités régionales

Impossible de quitter la Sarthe sans goûter également l'andouille fumée Sarthoise, une belle surprise. Une fois sur la route vers les plages de La Baule, il faut offrir à ses papilles un morceau de Langouille à Saint-Malo de Guersac. Une spécialité exclusivement produite en Loire-Atlantique, composée de langue de porc fumée. Un bonheur sur une pizza !



En bref

Amateurs de rillettes, tous à Mamers ! Cette ville est le lieu idéal pour déguster les meilleures. Chaque année en février, la Confrérie des Rillettes Sarthoises y organise le Concours National des Meilleures Rillettes. Prenez date !

La Caillette, précieuse fierté de la Drôme et de l'Ardèche

Le goût au sommet

Délicieuse boule de chair marbrée, la caillette est – au-delà d'une recette composée de gorges et de poitrine de porc, mélangées à un légume qui est la bette – une véritable expérience d'authenticité, une leçon de modestie. On la déguste au cœur de son berceau montagneux. Ce paysage majestueux participe à enrichir davantage le goût de la caillette, grâce à son sol rocailleux. Avec les effets de la chaleur sur son manteau de crépine, elle expose à la sortie du four, une enveloppe resplendissante parsemée d'éclats dorés.



Histoire sans faim

Les racines de la caillette sont étroitement attachées à la culture de la terre. Dès le XVI^e siècle, les agriculteurs s'emploient à la préparer. **Tradition dans toutes les fermes, elle est un moyen de transformer rapidement la viande et ainsi de la conserver** lorsque l'époque de la "tuade des cochons" arrive.



Le talent charcutier

La réussite d'une bonne caillette tient tout d'abord dans la sélection des matières premières qui vont être ensuite patiemment mélangées. Après avoir été roulée, la caillette est enfin habillée d'un voile de crépine avant d'être placée dans un four chaud. La cuisson doit être longue et douce.



Pratique !

Une idée de vin pour accompagner ses caillettes ? Un vin rouge de pays des collines rhodaniennes par exemple. **La caillette se consomme aussi bien froide que chaude.** Elle est excellente avec un coulis de tomate ou une crème moutarde. Certains osent même l'émettre sur de bonnes pâtes, façon lasagnes ou bolognaise, c'est un régal !

Plus de spécialités régionales

Une fois dans la Drôme, il est absolument indispensable de goûter une autre spécialité : la saucisse d'herbes.



En bref

La caillette est l'un des rares produits qui peut se vanter d'avoir sa propre chanson. Voici un court extrait des paroles :
"Ah ! Cochon belle bête ; Que fera-t-on de toi ;
De la bonne caillette ; C'est un dîner de Roi."



Comment est-elle meilleure ?

Pour les lève-tôt, elle constitue un excellent "casse-croûte" de 10 heures !
En toutes circonstances et à tout moment de la journée, tranchée, déposée sur de belles grosses feuilles de sucrine et une sauce forestière aux morilles.
Dans un pur esprit régional, avec un gratin dauphinois, c'est un vrai délice.

La caillette en chiffres :

250,
c'est environ son poids en grammes.

12,
c'est en moyenne son diamètre en centimètres.

Saucisse Sèche, trésor d'Auvergne



Produit des volcans

Les paysages vallonnés du Massif Central et ses plateaux mythiques font de l'Auvergne un cadre idéal pour l'élevage porcin et la salaison. **Des conditions parfaites qui expliquent la richesse des odeurs de la saucisse, son goût allié si caractéristique et les belles couleurs vives de ses tranches.** En tout temps, elle a fait couler beaucoup d'encre, sous des plumes élogieuses. Les célèbres auteurs culinaires Curnonsky et Croze notamment, l'évoquaient en 1933 dans leur ouvrage intitulé *Trésors Gastronomiques de la France*.

Histoire sans faim

Les premières salaisons d'Auvergne ont fait leur apparition autour du XIII^e siècle. Construites par les paysans, elles ont longtemps servi de lieu de préparation de viande de sanglier. L'histoire raconte qu'elles ont été utilisées dans la précipitation, le 16 septembre 1269, sous les ordres du frère du roi Saint Louis, pour nourrir les soldats qui partaient en croisade. Si l'existence de la saucisse sèche d'Auvergne a été initiée dans les fermes, elle a pris son essor au lendemain de la révolution agricole du XIX^e siècle. L'amélioration des techniques de salaison, l'arrivée du chemin de fer, l'émigration de familles auvergnates vers la région parisienne et au-delà, lui ont ouvert de nouvelles perspectives de développement et donné une belle notoriété.

Le talent charcutier

Si la saucisse sèche peut avoir la forme d'un fer à cheval en "U" ou encore celle d'une perche, tout en longueur, son savoir-faire est bien évidemment unique. Il consiste à mêler viandes (grasse et maigre) de porc, dont le choix est strictement limité à la longe, l'épaule, le jambon, la poitrine ou la bardière. Elles sont ensuite mises en morceaux, puis hachées et mélangées à d'autres ingrédients tels que de l'ail, des aromates, du vin ou autres liqueurs. Après avoir été embossée dans un boyau de porc de faible diamètre, la saucisse repose au froid pendant quelque temps. La fabrication se poursuit par un passage en étuve, où elle sèche. Enfin arrive l'affinage qui peut durer 30 jours et lui assure son goût.

Pratique !

La conservation ? Une question de goût. Les amateurs de saucisses très sèches préféreront la pendre de façon traditionnelle, dans un endroit sec, frais et aéré. Sinon, il est recommandé de la conserver au réfrigérateur dans une boîte étanche qui va conserver toutes ses saveurs. Dans tous les cas entre chaque découpe, **il est nécessaire de protéger l'entame avec un linge ou un film transparent.**

Plus de spécialités régionales

Entre deux randonnées, si le bivouac est installé dans le Puy de Dôme, alors c'est la saucisse de choux d'Arconsat, une spécialité du village Arconsat qu'il faut goûter. À tomber ! Ou partout en Auvergne, les deux grands incontournables sont les tripoux et bien sûr le jambon d'Auvergne.

En bref

L'exigence portée à sa qualité, aux techniques pour les fabriquer et sa recette est en passe d'être définitivement et officiellement reconnue. **Une demande d'Indication Géographique Protégée (IGP) est en cours.**



La saucisse sèche en chiffres :

Près de **26 000 tonnes**
de saucisses sèches ont été
produites en 2014.

Source : FICT

Au minimum
21 jours

sont nécessaires pour fabriquer
une saucisse sèche d'Auvergne.

1845

est la date à laquelle a été attestée
la toute première salaison
à Clermont-Ferrand.

Comment est-elle meilleure ?

À la fin d'une journée
de randonnée, après
avoir franchi les montagnes,
les pieds plongés dans
une rivière, coupée en tranches
au canif... La vie est belle !
Une véritable merveille
en burger avec des fromages
locaux.



Le Saucisson Brioché de Lyon, la star des Mâchons



Sur les bords du Rhône...

En plein centre de Lyon, dans ses célèbres "Bouchons", sa popularité est impressionnante. Le saucisson brioché, posé seul dans une assiette, elle-même sur une nappe à carreaux rouge et blanc, emporte petits et grands dans le même courant de frénésie. **En bouche, il joue la carte de la dualité, où l'aérien de la brioche rencontre le cuir un peu plus ferme du saucisson. Il existe autant de recettes que d'habitants du Rhône.** En bons secrets de familles, elles se transmettent dans la plus grande discrétion. Au final, on partage le saucisson brioché lors de chaleureux instants où la générosité règne en maître.

Le talent charcutier

La réalisation d'un saucisson brioché est, il faut bien l'avouer, un petit challenge culinaire.

Outre le choix du saucisson, étape cruciale de sa réussite, il faut faire preuve de beaucoup de concentration lors de la préparation de la brioche. Laisser la pâte lever durant suffisamment de temps. Être ferme et énergique au moment de la pétrir. Une fois prête, elle pourra s'enrouler autour des saucissons à cuire. Composés de jambon maigre et de lard gras, tels que le saucisson de Lyon ou le cervelas lyonnais, ils peuvent revêtir différentes notes : nature, de pistache, de truffe ou d'olives.

Comment est-il meilleur ?

En entrée, à la campagne lors d'un repas familial, le jardin rempli d'enfants, tous enthousiastes, avec de la salade verte. S'il en reste le soir, il peut être servi en plat, accompagné de pommes de terre à la vapeur avec un peu de sauce gribiche... Succès. Et, pourquoi pas, se laisser tenter à le déguster en apéritif, en le picorant avec des tomates cerises, des carottes nouvelles et du chou-fleur.

Histoire sans faim

L'histoire du saucisson brioché est associée à celle de la cuisine lyonnaise, à la culture du bistrot, à la tradition des "Mâchons". Devenues plus tard "Bouchons", ces adresses accueilleraient les ouvriers, les tisserands de soie venus "mâchonner" à l'heure du casse-croûte. Dans ces lieux d'échanges conviviaux, le saucisson brioché y côtoyait les grattons, les quenelles, le gratin de cardon et les fromages locaux.

Plus de spécialités régionales

Le cervelas, sorte de saucisson à la peau lisse, est un classique lyonnais que vous pouvez déguster en salade. Autre plat traditionnel de la région lyonnaise, les grattons, à consommer pendant l'apéritif !



En bref

Pour l'accompagner, pas la peine de tourner autour du pot. Le choix est simple. Soit on le déguste avec du Beaujolais, soit on penche pour une bière brune lyonnaise.



Les charcuteries, beaucoup + que du plaisir...

Pratique !

Comment trancher esthétiquement son saucisson brioché ? En utilisant un couteau électrique. Soyez patient... S'il sort tout juste du four, il est préférable d'attendre quelques minutes qu'il refroidisse.

Le Saucisson Brioché de Lyon en chiffres :

Le pourcentage de brioche ne doit pas dépasser

40% de la masse nette totale du saucisson brioché, sinon, il porterait la dénomination "brioche fourrée au saucisson" !



La Saucisse de Morteau, l'œuvre des Tuyés

La "belle de Morteau"

Elle se remarque par sa teinte ambrée et par son accessoire, une petite cheville de bois. Loin d'être une fantaisie, cette baguette lui permet de rester bien suspendue dans le fumoir et ainsi d'enrichir son bouquet. **À sa dégustation, la saucisse de Morteau avec ses traits rustiques nous ravit de son goût typique et fumé, à la saveur équilibrée.**

Histoire sans faim

L'histoire de la saucisse de Morteau est suspendue aux "Tuyés". Ce terme désigne le cœur des fermes, à la fois la pièce centrale et l'immense cheminée où elle est perchée et fumée. Plat du dimanche ou de fêtes elle était, chez les paysans, réservée aux grandes occasions. Au XVIII^e siècle, elle part sur les routes.

De nombreux voyageurs de passage n'hésitent pas à alourdir davantage leurs bagages avec elle.

Ils lui font vite sa réputation à travers toute la France et dans les restaurants.

Plus récemment, en 2010, elle obtient l'Indication Géographique Protégée (IGP).

Le talent charcutier

La saucisse de Morteau est un produit qui respire. Élevés au lactosérum dit "petit-lait", **les porcs qui fournissent sa chair doivent respecter des caractéristiques précises en termes d'élevage imposées par l'IGP.** Pour obtenir en bouche une consistance ferme et juteuse, les fabricants embossent deux types de viandes, l'une maigre et l'autre plus grasse, hachées "gros" (jambon, longe, épaule, poitrine, bardière) et de façon homogène. La saucisse de Morteau peut alors aller s'imprégner d'un mélange de fumée naturelle, de sciure de bois, de résineux ou de genévrier. Elle y reste de longues heures, 24 au minimum (l'opération peut même excéder 7 jours dans un fumoir traditionnel).

Pratique !

De quoi a-t-elle besoin pour être bien conservée ? Au réfrigérateur, au sec, à l'abri de la lumière. Si elle n'a pas d'emballage, il est possible de la consommer jusqu'à 3 semaines après son achat.



Plus de spécialités régionales

De passage dans la région, les gourmands goûteront aussi les rillettes comtoises et le jambon de Luxeuil sans oublier le jambon cru du Haut-Doubs.

La saucisse de Morteau en chiffres :

4 600 tonnes

ont été produites en 2014.

Source : FICT.

1,50 m,

c'est la distance minimum à laquelle une perche de saucisses est suspendue au-dessus du foyer d'un tuyé.

Comment est-elle meilleure ?

Typique, dans un chalet, coupé du monde, avec des amis et un panier rempli de quelques autres produits locaux : Vacherin Mont d'Or (passé au four), pommes de terre, salade verte. Plus légère, dans une soupe de légumes composée de carottes, navets, oignons, céleri et pommes de terre. Authentique, à "la Torrée", enfouie dans les braises (entourée de papier aluminium).

En bref

Étonnant. La température à l'intérieur du Tuyé est dite "froide", entre 20 °C et 25 °C, pas plus. Au-delà, la graisse fondrait.



Knack d'Alsace : A Güeter* !

Partout dans le monde,
un mot pour l'apprécier :
Knack

Ligne incurvée, régulière, forme intemporelle, profil arrondi, couleur rose à orange, texture ferme. Il ne s'agit pas d'une œuvre de designer, mais bien de l'œuvre signée du brillant savoir-faire alsacien. Un de ses délicieux joyaux qui doit son nom au bruit vif qu'elle laisse entendre lorsque sa peau et sa pâte succombent sous les dents: "Knacken!". Loin d'être une grande solitaire, la knack d'Alsace voyage généralement par paire indissociable et peut ainsi transporter les papilles deux fois plus loin.

Le talent charcutier

La knack d'Alsace dégage une note aromatique typique, un léger fumé. Elle s'en imprègne de manière lente et naturelle au contact du bois de hêtre, sous une brume de chaleur de 70 °C. Avant cela, sa pâte composée de viande de porc et de bœuf a été hachée, le plus finement possible. Tournant crucial de la fabrication, de la glace est incorporée progressivement à la chair. Sa texture prend ainsi sa dimension homogène. Son goût, la knack d'Alsace le doit également à un mélange d'épices: muscade, marjolaine, romarin, ail, cardamome, macis, carvi, etc. Elle obtient enfin sa forme, embossée dans un boyau de mouton tendu avec précaution et beaucoup de technique.

Comment est-elle meilleure ?

En garniture d'une succulente choucroute. Au milieu d'une foule emportée par une émotion sportive ou musicale, avec des frites et de la moutarde. En mode gourmand, fendue dans sa longueur avec de l'Emmental placé au centre, le tout entouré de tranches de lard très fines, puis mis au four. *'s isch güet des !* ** Ou tout simplement accompagnée d'une bonne purée de pommes de terre ou de légumes... les enfants en raffolent !

Histoire sans faim

Derrière son allure contemporaine, elle dissimule en réalité une histoire ancestrale. **Pas une ride et pourtant son origine remonte au XVI^e siècle.** Son ancêtre, la "Knackwurst" est déjà mentionnée en 1575, dans *Geschichtklitterung*, une traduction du livre de Rabelais, *Gargantua*. Au XVII^e siècle, avec le plaisir gustatif qu'elle éveille, elle s'impose naturellement dans toutes les fêtes populaires où elle s'amuse à régaler. Elle est ainsi distribuée en masse aux Strasbourgeois en 1744 lorsqu'on leur apprend la convalescence du Roi Louis XV. On la retrouve également à tous les coins de rues, en 1867, lors de l'Exposition Universelle de Paris.

Plus de spécialités régionales

Pas besoin de chercher très longtemps en Alsace pour goûter d'incroyables spécialités.

Le Mett Wurscht (saucisse à tartiner) et la Flammekueche (pâte à pain fine et croustillante, nappée d'une fine couche de fromage blanc, de crème fraîche, de lardons fumés et d'oignons émincés) sont d'autres plaisirs mémorables.



En bref

Aussi festive qu'elle soit, la knack d'Alsace procède d'une fabrication rigoureuse, stricte même. Elle a même introduit une demande d'Indication Géographique Protégée (IGP) qui est en cours d'instruction européenne depuis juillet 2014.



Les
charcuteries,
beaucoup + que du plaisir...

Pratique !

Comment préparer des knacks sans qu'elles n'éclatent ? Il faut les pocher dans de l'eau frémissante mais surtout pas bouillante.

La knack d'Alsace en chiffres :

6 000 tonnes
sont environ produites chaque
année.

* bon appétit! (en alsacien)
** c'est bon ça ! (en alsacien)



Lonzo, une ode à l'Île de Beauté



De tradition pastorale

Avec sa mélodieuse sonorité, le lonzo entonne un doux chant insulaire. Il interprète la beauté des paysages d'où il est originaire. Il est l'un des fleurons de la tradition charcutière corse.

Histoire sans faim

L'histoire de la Corse est fondée sur le pastoralisme. Les bergers corses ont, entre autres, légué une succulente tradition, celle du *sputinu* où l'art de vivre du casse-croûte... Mode d'emploi : choisir un lieu avec une vue imprenable (c'est simple, chaque endroit est magnifique en Corse), puis partager en toute simplicité charcuteries, fromages, fruits et vins... les trésors de l'île !

Plus de spécialités régionales

Le Prisuttu est l'une des charcuteries corses incontournables de l'île. Ce jambon sec développe des saveurs incroyables. Certains Prisuttu sont affinés 3 ans. Impossible également de ne pas goûter au Figatellu grillé, saucisse fraîche composée de viande et de foie de porc.

En bref

Entre le début et la fin de sa fabrication, le lonzo peut perdre jusqu'à un quart de son poids initial. Ce phénomène apparaît au moment de son séchage dans le fumoir.



Pratique !

Comment prolonger le plaisir et le garder longtemps ? Dès la première découpe, il faut le poser debout sur sa tranche, à l'air ambiant. Il se conservera ainsi plusieurs semaines.

Le lonzo en chiffres :

De 0,5 à 1,1,
c'est en kg le poids
d'un lonzo entier.

30 cm,
c'est la taille que peut atteindre
un lonzo.

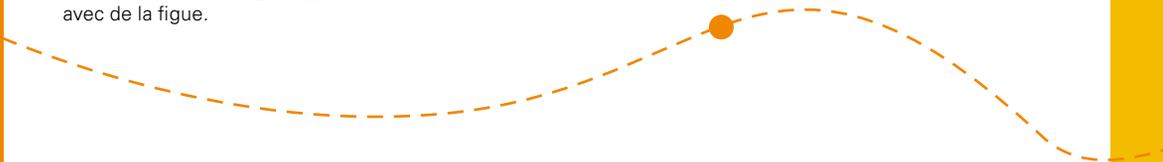
Le talent charcutier

Le lonzo, ou lonzu (au pluriel lonzi) désigne en langue corse la viande utilisée pour fabriquer cette spécialité. Il s'agit de quatre filets situés dans le dos de l'animal, une partie très noble, frottée au sel sec, puis séchée. S'y mêlent des morceaux gras, qui apportent le moelleux, et des morceaux maigres, fermes et souples. Ils sont glissés ensuite dans un boyau de porc, puis ficelés. Sous cette forme, le lonzo va passer 7 jours dans un fumoir, caressé par une fumée de bois de feuillus locaux. Il rejoindra ensuite une cave où il prendra le temps nécessaire de vieillir, un affinage de 5 mois minimum. Une fois découpées, ses tranches pourront alors présenter leur aspect plus ou moins huileux, cette couleur rosée à rouge, avec leur touche persillée.



Comment est-il meilleur ?

Dans l'une des criques cachées de l'Île de Beauté, au coucher du soleil. Le lonzo est excellent avec de la figue.



Le Code des Usages de la Charcuterie, garant des savoir-faire

En 1968, les charcutiers ont souhaité codifier leurs usages séculaires. Depuis, ce code a fait l'objet de nombreuses modifications afin de prendre en compte l'évolution des pratiques professionnelles et de la réglementation.

Il recense et codifie les usages de toute une profession, industriels et artisans qui permettent d'assurer la pérennité des dénominations traditionnelles tout en laissant le champ libre à l'innovation.

Le Code des Usages est la charte qualité de préservation du savoir-faire des charcutiers français et de défense des produits que le consommateur apprécie. Il concourt à maintenir un niveau élevé de qualité, y compris de qualité nutritionnelle.

Depuis 2 ans, afin de renforcer les caractéristiques des produits de qualité supérieure, une marque collective de conformité au Code des Usages "Savoir-Faire Charcutier Français" a été créée par les industriels et les artisans pour promouvoir en particulier les produits de qualité supérieure et les produits traditionnels.



Les
charcuteries,
beaucoup + que du plaisir...



Les charcuteries vedettes du Concours Général Agricole



Depuis 9 ans, les charcuteries participent au Concours Général Agricole du Salon International de l'Agriculture. En 2015, les charcuteries des entreprises adhérentes à la FICT (Fédération Française des Industriels Charcutiers Traiteurs Transformateurs de Viandes) ont été une nouvelle fois largement récompensées avec 54 médailles, dont 12 médailles d'or.

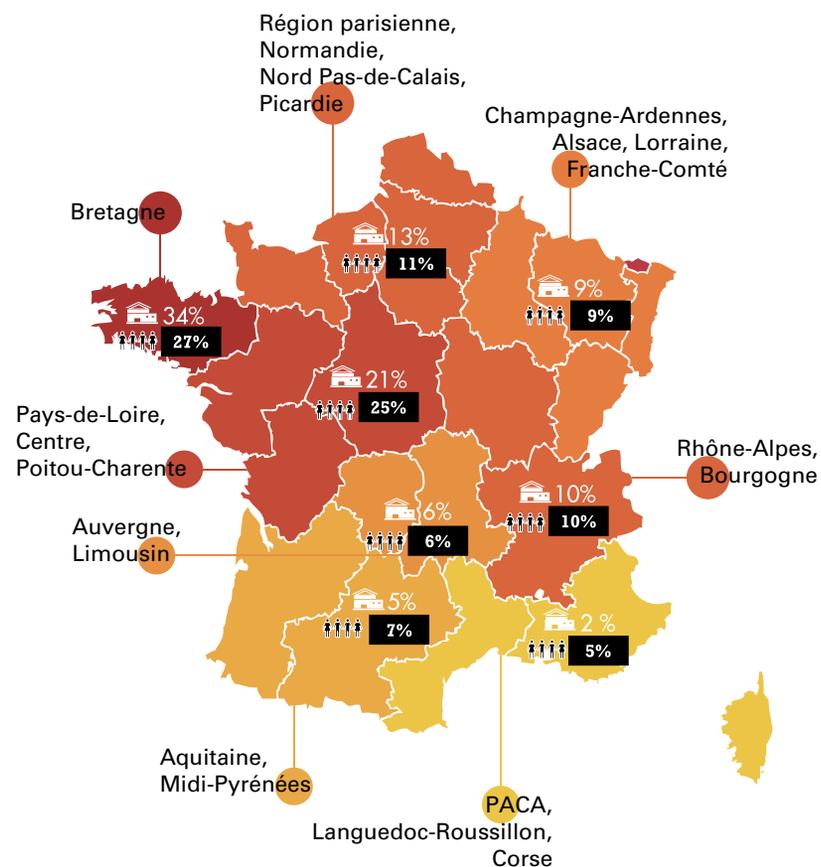
En 2015, le concours était ouvert à 11 catégories de produits :

- jambons secs
- saucissons secs
- pâtés supérieurs (pâtés et terrines de campagne, etc.)
- rillettes de porc et rillettes d'oie
- saucisses à cuire gros hachage (Morteau et Montbéliard)
- saucisses de Strasbourg
- pâté et fromage de tête
- charcuteries fermières
- andouille (de Vire et de Guémené)
- jambon persillé
- saucisson à l'ail

Sont admis à concourir les produits, conformes au Code des Usages de la Charcuterie, de la salaison et des Conserves de viande ou à un cahier des charges AOP, IGP ou STG (Spécialité Traditionnelle Garantie).



Les Charcuteries, forces vives de nos régions



Les
charcuteries,
beaucoup + que du plaisir...

 L'implantation des entreprises par région (en volume)

 Les effectifs du secteur par région. Enquête annuelle de production - FICT
Ministère de l'Agriculture SSP

Source : FICT

Créée en 1924, la FICT (Fédération Française des Industriels Charcutiers Traiteurs Transformateurs de Viandes) regroupe 295 établissements qui emploient plus de 33000 salariés et réalisent une production de 1,2 million de tonnes. L'industrie des charcuteries-salaisons occupe une place essentielle dans les industries alimentaires. Elle constitue le 4^e secteur d'activité en termes d'effectifs. 90% des entreprises sont des Très Petites Entreprises (TPE) et des Petites et Moyennes Entreprises (PME) qui emploient moins de 250 salariés.



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 6 à 8 minutes

Ingrédients

pour 4 personnes :

- 4 Knacks d'Alsace
- 1 oignon rose
- 100 g de choucroute cuite
- 1 cuil. à café d'huile d'olive
- Sel, poivre du moulin
- 4 baguettes viennoises
- De la Savora
- Quelques baies de genièvre
- Quelques graines de coriandre

Crédit photo: Infocharcuteries

Conditions d'utilisation: les droits sont exclusivement réservés à la presse; pour tout autre demande, merci de nous consulter.

La recette Hot-dog "alsacien"

Préparation

- 1 Épluchez l'oignon et coupez-le en fines lamelles.
- 2 Dans une poêle, faites chauffer l'huile et faites revenir les lamelles d'oignon jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Ajoutez la choucroute, quelques graines de genièvre et de coriandre et mélangez pendant quelques instants. Salez, poivrez.
- 3 Coupez les pains dans le sens de la longueur sans les couper complètement en deux. Enfournez-les le temps de les réchauffer.
- 4 Plongez les Knacks d'Alsace dans l'eau frémissante pendant 3-4 minutes.
- 5 Badigeonnez les pains de Savora et répartissez la choucroute. Posez une Knack d'Alsace par hot-dog. Assaisonnez selon votre goût.
- 6 Dégustez vos hot-dogs bien chauds avec une salade de jeunes pousses à l'huile de noix !

Idées gourmandes...



Cornet de Jambon de Paris
aux légumes grillés



Saucisse Sèche d'Auvergne
et sa brochette de légumes



Makis de concombre
et Rillettes du Mans au sésame noir



Nems de Jambon de Bayonne,
julienne de légumes en anchoïade



Saucisse de Morteau et lentilles corail
aux tomates confites



Sucette de risotto
au Jambon de Bayonne



Tartine de Pâté de Campagne breton,
roquette

DOSSIER DE PRESSE

Les charcuteries, beaucoup + que du plaisir...



avec les
**spécialités charcutières
locales**

Droits réservés exclusivement à la 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
Contacts : Élodie Lambert - elambert@vfcrcp.fr



Recettes, visuels et actualités
sur infocharcuteries.fr

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
Contacts : Élodie Lambert - elambert@vfcrcp.fr