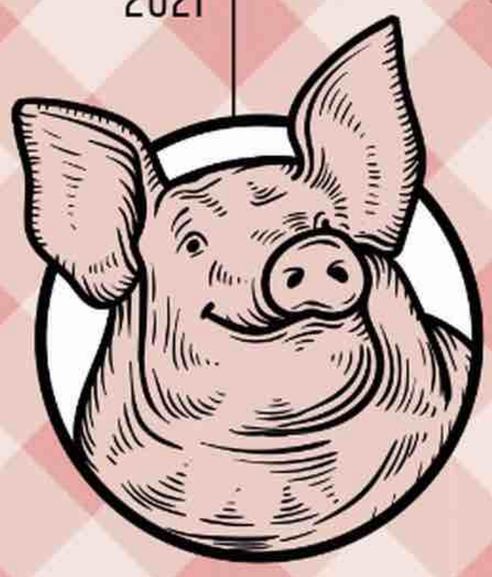
FOU DE CUISINE

HORS-SÉRIE
OCTOBRE-DÉCEMBRE
2021

FOU DE CUISINE

CULTURE CHEF·FE
OPUS #02





- ANDOUILLETTE
- BOUDIN
- CARRÉ DE PORC
- CHAR SIU
- CHIPOLATA
- CHORIZO
- CÔTE DE COCHON
- CROQUETTE
- ÉCHINE
- FILET MIGNON
- JAMBON
- JOUE DE COCHON
- PÂTÉ
- PÂTÉ EN CROÛTE
- PAUPIETTE
- PLUMA
- POITRINE
- PORCHETTA
- PORC LAQUÉ
- RIBS
- SAUCISSE

100% COCHON

NOS 50 RECETTES DE CHEFS
À CUISINER MAISON

PRESSMAKER
L 12561 - 2 H - F: 9,90 € - RD

TÊTE DE MOINE AOP

FROMAGE DE BELLELAY

Pain d'épices

Tomates cerise

Carpaccio de betteraves

Pensées

Shimeji

Guacamole à la grenade

Radis

Chutney de mangue

Jambon cru

Groseilles
Graines de lin
Piments

Avec la Tête de Moine AOP, réinventez l'instant apéritif !

tetedemoine.ch

Retrouvez nos idées recettes sur **www.fromagesdesuisse.fr**

Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse.
www.fromagesdesuisse.fr

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR
www.mangerbouger.fr

ROSSI CONSEIL _ RCS PARIS B 422 496018. Octobre 2021

IL ÉTAIT UNE FOIS LE COCHON

« L'histoire du cochon c'est la nôtre ! »
C'est ce que nous apprend Erik Orsenna dans son passionnant livre sur le cochon, écrit l'année dernière, et qui m'a donné l'envie de consacrer un numéro entier à cet animal gourmand par excellence.

Notre histoire commune avec le cochon commence il y a près de 65 millions d'années. Après les dinosaures est venu le temps des nouveaux animaux, et entre 100 000 et 60 000 ans avant notre ère, voici qu'apparaît, quelque part au fond des forêts entre l'Europe et l'Asie, l'ancêtre du porc, appelé à un formidable destin. Cette famille animale s'est à nouveau divisée en quatre tribus, et l'une d'entre elles a perduré, en Europe et Asie. Ce sont les *Sus,* d'où naîtra le *Sus scrofa* : le sanglier tutélaire. C'est de lui que vont descendre nos sangliers et nos porcs de ferme domestiqués, appelés à devenir les cochons de nos assiettes.

On le sait, l'homme a noué, à travers les siècles, une histoire commune particulière avec cet animal si proche de lui. En France en particulier, le cochon est entré dans notre quotidien, et tient une place prépondérante au sein du patrimoine gastronomique, mais c'est aussi le cas dans de nombreux pays du monde. Car comme chacun le sait, « tout est bon dans le cochon » ! D'un bout à l'autre, tout se mange : le groin, les oreilles, la gorge, l'épaule, la poitrine, le plat de côtes, le travers, la longe, la cuisse et même la queue.
Au cours des siècles, aux quatre coins du monde, dans tant de cuisines et de cultures, le cochon a été et reste une source d'inspiration pour les cuisiniers et les cuisinières. Saucissons, pâtés, jambons, andouillettes, boudins, croquettes, chorizo, *pulled pork, porchetta,* paupiettes, *char siu, larb moo* ou *tonkatsu*... La liste est infinie et le talent des chef.fes inépuisable pour sublimer cet animal si précieux, indispensable à la grande histoire de la gastronomie et de l'humanité. Respectons-le, cuisinons-le (si on le souhaite), dans tous les cas, aimons-le comme il le mérite.

Julie Mathieu
rédactrice en cheffe



Photographie
Thomas Dhellemmes

Recette
Échine de porc en croûte de sel, nage de carottes, cardamome et cumin, par Grégory Marchand (Frenchie, Paris 2e)

SOMMAIRE

6 – MISCELLANÉES

9 – TOUT SUR LE COCHON **– TA RACE !**

12 – VIS MA VIE DE COCHON **– SUR CAILLEBOTIS, SUR LITIÈRE OU EN PLEIN AIR**

19 – LES MOTS COCHONS

20 – L'INTERVIEW TRÈS COCHONNE **– FRÉDÉRICK E. GRASSER HERMÉ**

23 – NO RECIPE **– COCHON GRILLÉ, BIEN CONDIMENTÉ !**

24 – POÉSIE **– NATACHA II LA COCHONNE**

26 – SUR LA ROUTE **– COCHON INDÉPENDANT**

34 – COCHON TRENDY **– LES NÉO-CHARCUTIERS**

44 – PAPIVORE **– LA BIBLIOTHÈQUE ROSE**

LES CHEFS

46 – LA TÊTE DANS LE PÂTÉ **– LA FRANCE, PAYS DU PÂTÉ-CROÛTE**

56 – LA TÊTE DANS LE PÂTÉ **– TERRE DE TERRINES**

60 – LE ROI DE LA BISTRONOMIE **– COCHON IS BACK**

70 – SUR LE GRIL **– BARBECUE : L'AMOUR COCHON**

78 – PASSION JAMBON **– JAMÓN, JAMÓN**

89 – HAUTES SAUCISSES **– HO HISSE !**

93 – COCHONNERIES CLASSIQUES **– LA GRANDE TRADITION**

100 – A STAR IS BORN **– LE COCHON DANS LES ÉTOILES**

104 – COCHON ON THE STREET **– TAKE AWAY**

108 – IT'S A COCHON WORLD **– LE GRAND VOYAGEUR / LE PORC CHAR SIU DE GROS BAO**

119 – IN VINO VERITAS **– LE TIRE-BOUCHON**

120 – USTENSILES **– L'ART DU COCHON**

122 – ADDRESS BOOK

CAHIER TECHNIQUE

124 – FICHES PROS **– LES SECRETS DE LA MAISON VEROT : FAÇONNER UNE TOURTE / LE PÂTÉ LORRAIN**

126 – CAHIER DE RECETTES

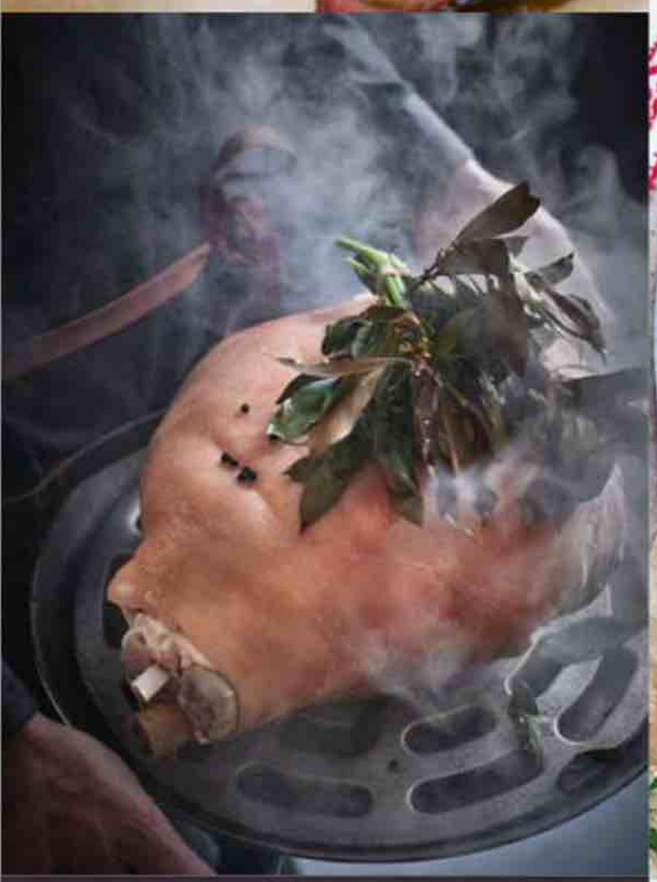
146 – INDEX



CW-
485-XA







FRENCH
Greg Mar








GOOD VIBES

Voici une bien jolie ligne aux couleurs pop pour cuisiner au mieux votre cochon et voir la vie en rose. Un four électrique à chaleur tournante idéal pour réaliser un *pulled pork* hyper-fondant, tout en douceur.
Four Feeling's SCEO23R, Schneider, 99,99 €

SWEAT COCHON

Parce que le crocodile n'a pas le monopole du chic, cette jeune marque 100 % normande propose une ligne de textile ornée de jolis petits cochons brodés. Comble du chic, elle propose même de personnaliser son cochon sur une gamme acidulée de tee-shirts.
Pull à col rond, La Porce-Laine, 59 €



UN TEMPS DE COCHON

Afin de réussir vos cuissons, comptez sur ce minuteur mignon pour vous alerter dès que c'est prêt!
Pig Timer, Nikou, 10,50 €





FINE LAME

Pour vos prochains pique-niques ou apéros, ce petit couteau multi-usage est muni d'une lame de grande qualité. Il vous permettra de trancher finement vos saucissons ou jambons secs, sans aucun effort.
Couteau d'office, Opinel, 7,50 €



DORÉ SERRÉ

Cet adorable toaster à l'allure vintage permet de réaliser des tartines bien croustillantes, à recouvrir d'excellentes charcuteries et terrines de porc!
Grille-pain Feeling's SCTO4R, Schneider, 59,99 €

ROSÉ COCHON

Ce monocépage 100 % syrah du sud de la France, aux accents de fleurs blanches et d'agrumes, sera le compagnon idéal de vos grillades ou de vos planches de cochonnailles.
Vin rosé « Cochon Rose », Domaines Montariol Degroote, 6,90 €



RADIO GRUIK

Profitez des ondes FM diffusées par le groin de ce cochon très rigolo. Changez les stations via les oreilles et augmentez ou baissez le son grâce à sa petite queue en tire-bouchon.
Radio cochon USB portable, Satzuma, 20 €



BEAU COMME UN COCHON

On aime ce tablier de cuisine pour rester stylé en toute circonstance lors de la préparation de vos plus belles recettes… de cochon bien sûr!
Tablier de cuisine personnalisable, Shirtcity, 19,95 €



COCHON MERINGUÉ

Craquage total pour ces adorables petites meringues que vous pourrez déguster en fin de repas avec votre café dans le très iconique restaurant des Halles à Paris, Au Pied de Cochon!
Au Pied de Cochon, 6 rue Coquillière, 75001 Paris





ACCESSOIRE COCHON

Rolls des râpes plébiscitée par les plus grands chefs, elle est indispensable pour zester et râper épices et condiments dans les préparations cochonnes les plus savoureuses.
Râpe Microplane, 21,95 €



CHOUCHON

Croquants en bouche, ces délicieux pickles de chou et de betterave bio donneront du peps à tous vos pâtés ou à un délicieux jambon-beurre traditionnel.
Chou betterave, Ferments, 3,50 € le bocal de 180 g

HOLLYWOOD COCHON

Découvrez ou redécouvrez en famille les merveilleuses aventures du cochon Babe, réalisées par le grand réalisateur australien George Miller *(Mad Max, Happy Feet).* *Babe, le cochon dans la ville,* Universal en DVD ou en streaming



UN FRIAND À LA SAUCISSE ÉTOILÉ

Pour la rentrée, la Boucherie Grégoire, reprise par le chef étoilé du Quinsou, Antonin Bonnet, nous offre une vraie cochonnerie friable. Cette boucherie du 6e arrondissement devenue institution est toujours à la recherche d'un équilibre parfait entre le meilleur sourcing, l'innovation et la tradition d'antan. Leur nouveau friand se compose d'une pâte feuilletée dorée à souhait, faite maison avec les farines bio de Rolland Feuillas, au cœur de laquelle se trouve la signature du chef : une saucisse maison de porc et de bœuf au zaatar, ce mélange d'épices proche-oriental qui parfume délicatement la chair avec des saveurs levantines. Pour finir sur une note de fraîcheur, le friand est parsemé de graines de carvi qui dévoilent un léger goût anisé.
Boucherie Grégoire, 29 rue de l'Abbé-Grégoire, 75006 Paris





QUELS CORNICHONS!

Sur la table de l'apéro, cochonnaille et cochon riment forcément avec cornichon. La marque Jardin d'Orante se démarque par une démarche écoresponsable inédite : 80 % des cornichons sont issus du commerce équitable indien. Loin de ses concurrents de grande distribution, Jardin d'Orante travaille avec quatre coopératives labellisées du sud de l'Inde afin d'assurer un prix plus juste pour le consommateur et de meilleures conditions de travail pour les agriculteurs. Des bocaux classiques à ceux spécial apéro (olives au romarin, épicées ou au balsamique), voilà de quoi accompagner son pâté sans culpabiliser.
***Grands bocaux de 72 cl à 2,90 €, petits bocaux de 37 cl à 1,95 €* sur jardindorante.fr**

PÂTÉ À TARTINER

Bienvenue au pâté à tartiner! Coupable Tartinable s'invite à votre table aussi bien pour un goûter salé que pour l'apéritif. Derrière cette marque de conserverie artisanale : un jeune duo, Morgane Le Rat et Quentin Prévoteau (chef cuisinier). Ils ont à cœur de sélectionner avec soin leurs partenaires en privilégiant autant que possible les circuits courts et les modes de production respectueux de l'environnement. Terrine de porc au thym et paprika fumé, estragon et poivre Sarawak ou encore piment d'Espelette et poivre Malabar – sans additifs, sans colorants et sans conservateurs –, de quoi tartiner gaiement!



***À partir de 5,50 € et 6,50 € les 100 g sur* coupable-tartinable.fr**

TOUT FEU, TOUT FLAMME

Fini la prise de tête pour allumer la braise grâce aux nouveau-nés de la marque Aluvy : Marcel (à gaz) et Lulu (au charbon de bois). Lorsque les cofondateurs, Paul Marino et Hugo Texier, ont appris qu'en France, 80 % des personnes ayant une maison possédaient un appareil de cuisson extérieure, ils ont décidé de donner coup de peps à cet élément devenu central. Ces barbecues polyvalents (adaptés aussi bien pour les grillades que les planchas), simples d'utilisation et design, raviront les passionnés comme les amateurs. Disponible en divers coloris, de forme originale, enfin un barbecue qui ne sera pas caché au fond du jardin!
Marcel, à partir de 1050 €; Lulu, à partir de 1250 €
***sur* aluvy-design.com**





MAISON DUBERNET MET LE COCHON EN BOCAL

Un petit bout du Sud-Ouest en bocal, ça vous tente? Depuis 1864, la Maison Dubernet sélectionne les meilleurs produits régionaux des fermes du Sud-Ouest pour créer des recettes livrées partout en France. Parmi leurs nouveautés, le traditionnel petit salé aux lentilles, à base de délicieuses croustilles de porc maison, de saucisse artisanale, de ventrèche et de jambon cru des Landes, le tout dans un mijoté de lentilles vertes bien moelleuses. Pour les plus gourmands, la daube landaise se met aussi en bocal : une préparation traditionnelle et familiale à base de bœuf mariné dans un vin rouge de Bordeaux associé à un jambon de Bayonne plein de caractère. À la Maison Dubernet tout est bon dans le cochon !
Petit salé, 18,40 € ; daube landaise, 19 €
***sur* lahalledesgourmets.com**

Texte : **Philippe Toinard**

TA RACE !

En France, elles sont classées en deux catégories, les classiques et les locales (ou rustiques). Les premières sont présentes en croisement dans la plupart des élevages quand les secondes sont d'anciennes races régionales pour lesquelles des programmes ont été mis en place afin d'éviter leur disparition.

Les classiques



LE LARGE WHITE

Originaire du Royaume-Uni, le Large White est le cochon le plus populaire et le plus répandu au monde. Rustique, vivant en plein air, il a fait son apparition en France à la fin du XIXe siècle. Pour sa bonne capacité d'adaptation à la vie en bâtiment, il est le symbole du cochon d'élevage intensif. Cependant, certains éleveurs l'élèvent comme autrefois, en pleine nature, dans des pâturages. Repérable à sa robe claire et à ses oreilles dressées, il peut atteindre 300 kilos.



LE LANDRACE

Si sa robe est claire comme celle du Large White, il a en revanche les oreilles tombantes. Originaire du Danemark et de Suède, il aurait été introduit en France dans les années 1930. Il est aujourd'hui sur le podium de l'élevage porcin français intensif. Cette race est prolifique : les mères sont d'excellentes laitières, ce qui permet aux porcelets de grandir plus vite.



LE DUROC

Certains historiens estiment que ce porc aurait été introduit aux États-Unis par des navires venant de Nouvelle-Guinée, quand d'autres pensent que de grands navigateurs auraient débarqué sur le continent américain avec des cochons qui ne portaient pas encore ce nom. Il est arrivé en Europe dans les années 1960. Cette race considérée comme classique devrait être catégorisée dans les rustiques pour sa robustesse et son adaptation à la vie en plein air.



LE PIÉTRAIN

C'est à Piétrain, en Belgique, que le premier spécimen à la robe claire tachetée de noir aurait été aperçu en 1920. Issu d'un croisement – les débats ne sont pas clos à ce sujet –, ce cochon est doté d'une musculature spectaculaire, ce qui signifie beaucoup de viande et un taux de graisse relativement bas. Cette particularité lui a valu le surnom de « porc aux 4 jambons ».

Les locales ou rustiques



LE PIE NOIR DU PAYS BASQUE OU KINTOA

Le Pie noir du Pays basque a vu sa population fondre dans les années 1950, en raison de la raréfaction des chênes et donc des glands puisqu'il fallait déboiser afin de libérer des terres pour le pâturage des brebis. Un programme de conservation a permis de relancer la filière de ce cochon déclaré en voie de disparition en 1981. Il vit par petits groupes en zones de montagne dans des parcs non clôturés. L'abnégation des éleveurs à sauver une partie de leur patrimoine a été récompensée en 2016 par deux AOC.



LE GASCON OU NOIR DE BIGORRE

Originaire des Pyrénées, ce porc noir est l'une des plus anciennes races connues en France. Inadapté à l'élevage intensif imposé à la sortie de la Seconde Guerre mondiale, il a failli disparaître. Sauvé par une poignée d'éleveurs, il est de nouveau très présent dans les Hautes-Pyrénées, où il est élevé au minimum 12 mois dans des prairies naturelles ou semées de graminées et de légumineuses. Il complète son alimentation en fouillant le sol à la recherche de glands et de châtaignes.



LE CUL NOIR LIMOUSIN

Issu du croisement des races Périgourdine et Limousine dans les années 1980, reconnaissable à son arrière-train noir, sa tête noire et ses oreilles semi-tombantes, le Cul noir Limousin est un porc à croissance lente qui fait du gras. Élevé en plein air, à hauteur de 40 porcs par hectare, dans des parcours de bois et de prairies, il se nourrit d'herbes, de racines, de tubercules, de glands et de châtaignes. Son jambon cru séché pendant 18 mois est un mets prisé des amateurs.



LE PORC BLANC DE L'OUEST

Après la Seconde Guerre mondiale, les races à croissance lente ont été mises de côté : le porc blanc de l'Ouest en fait partie, et ses effectifs vont en diminuant. Principalement élevé dans des petites structures, il se nourrit d'herbe complétée par des fourrages, des céréales et des sous-produits laitiers. Commercialisé en circuit court, il est apprécié pour sa viande savoureuse et pour la transformation de celle-ci en charcuterie cuite.



LE COCHON DE BAYEUX

Le porc de Bayeux est né au milieu du XIXe siècle d'un croisement entre un porc Normand et un porc Berkshire (race anglaise). Quelques décennies après la Seconde Guerre mondiale, une poignée d'inconditionnels a tenté de relancer la race, mais sans grand succès, le nombre de spécimens n'étant pas suffisant. Aujourd'hui, ce cochon de plein air dont le péché mignon est d'absorber de grandes quantités de sous-produits laitiers est préservé par quelques passionnés.



PORC DE CORSE OU NUSTRALE

Élevé selon la tradition sylvo-pastorale, le Nustrale peut monter dans les estives en transhumance à des altitudes pouvant dépasser les 1500 mètres. Menés par des mères allaitantes, les porcelets découvrent des parcours riches en racines, fougères et herbes. La finition de l'engraissement, en automne et en hiver, se déroule sur cinq semaines : les cochons se nourrissent de glands et de châtaignes.

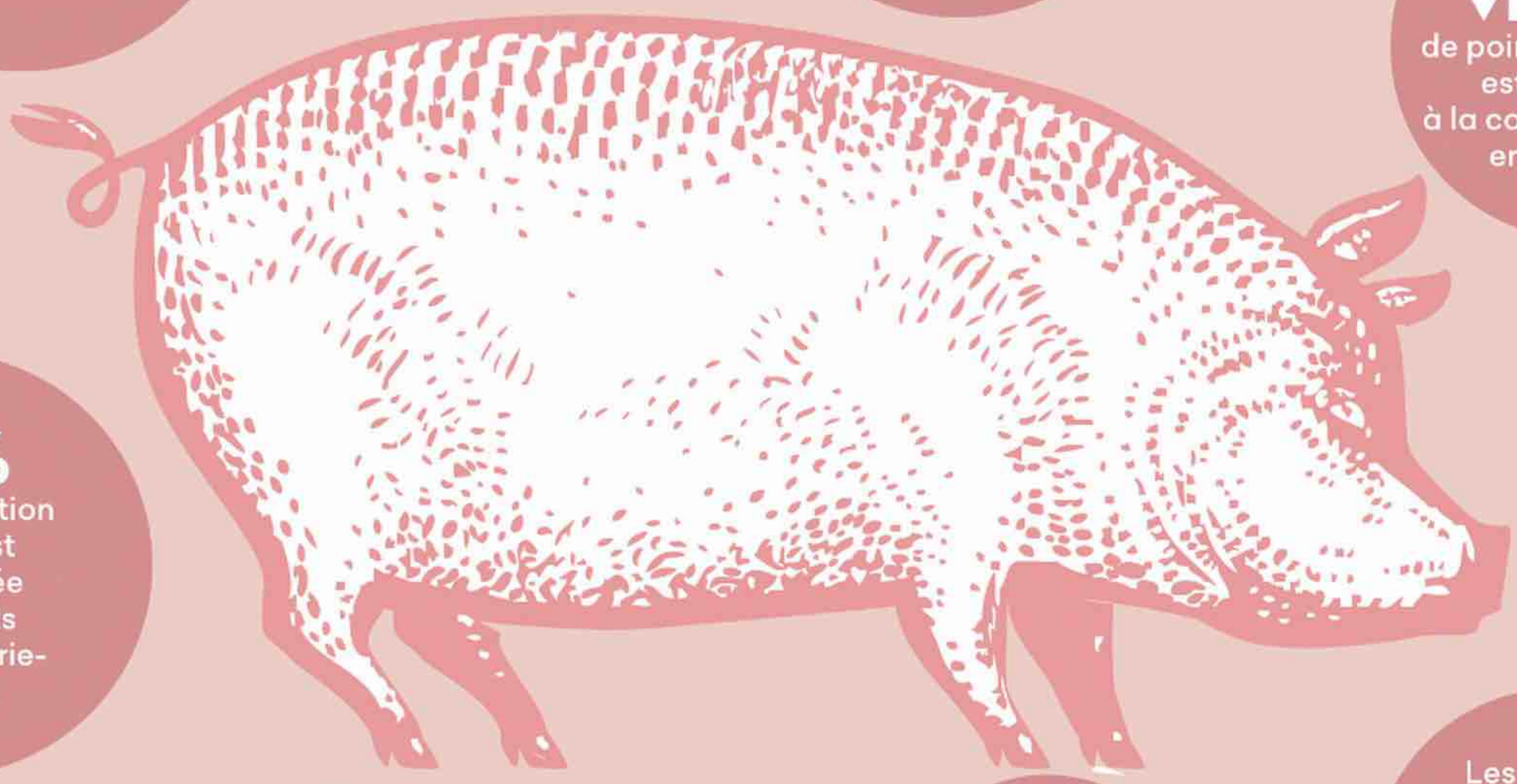
Vous vous demandez encore quelle est la différence entre le porc et le cochon ? Le mot porc fait référence avant tout à la viande, alors que le cochon désigne l'animal en général.

12
c'est le nombre moyen de porcelets qui naissent à chaque portée.

Les cochons
peuvent mesurer entre 90 et 180 cm. Leur poids moyen est de 150 kg, mais ils pèsent parfois jusqu'à 300 kg.

Le verrat
le plus lourd du monde était français et s'appelait Bango. Il pesait 660 kg.

La vitesse
de pointe d'un cochon est de 18 km/h à la course, soit 1,5 km en 5 minutes.



75 %
de la production porcine est transformée en produits de charcuterie-salaison.

Il y a
14 000
élevages pour 23,8 millions de porcs élevés par an en France.

Leur espérance de vie est d'environ
25 ans.

Les cochons ont un odorat aussi développé que celui des chiens. Leur portée olfactive se compte en centaines de mètres.

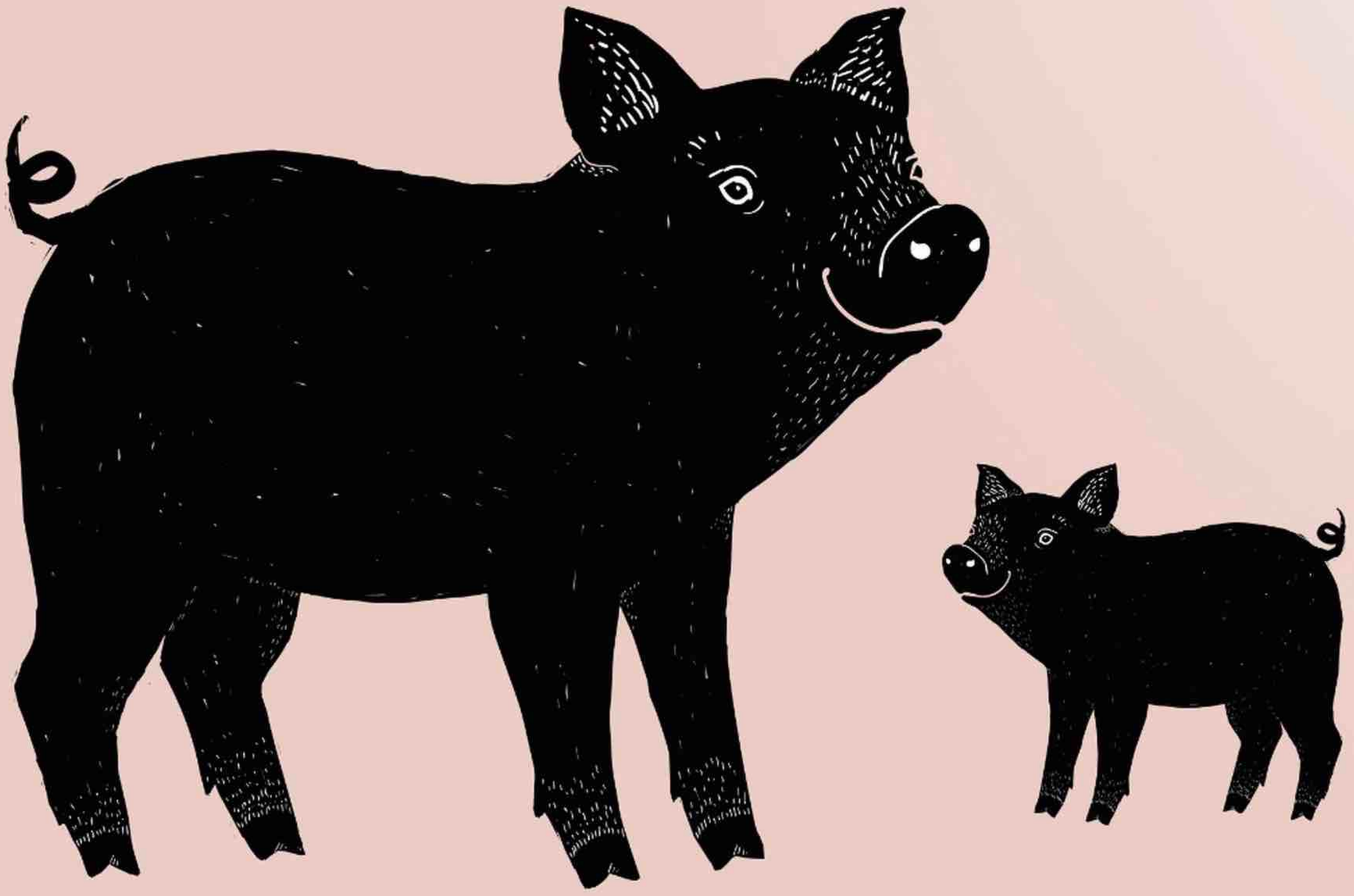
Un Français consomme en moyenne
33 kg
de cochon par an.

Il existe en France **15 000** boucheries artisanales et **6 000** charcuteries artisanales.

La France est le
3e
producteur européen de porcs charcutiers.

Les 5 produits charcutiers préférés des Français sont :

le jambon cuit : **188 000** tonnes achetées / an
les saucisses type Morteau : **100 000** tonnes achetées / an
les lardons : **96 000** tonnes achetées / an
les saucissons secs : **78 000** tonnes achetées / an
les saucisses type Francfort : **55 000** tonnes achetées / an





Texte **Philippe TOINARD**

VIS MA VIE DE COCHON

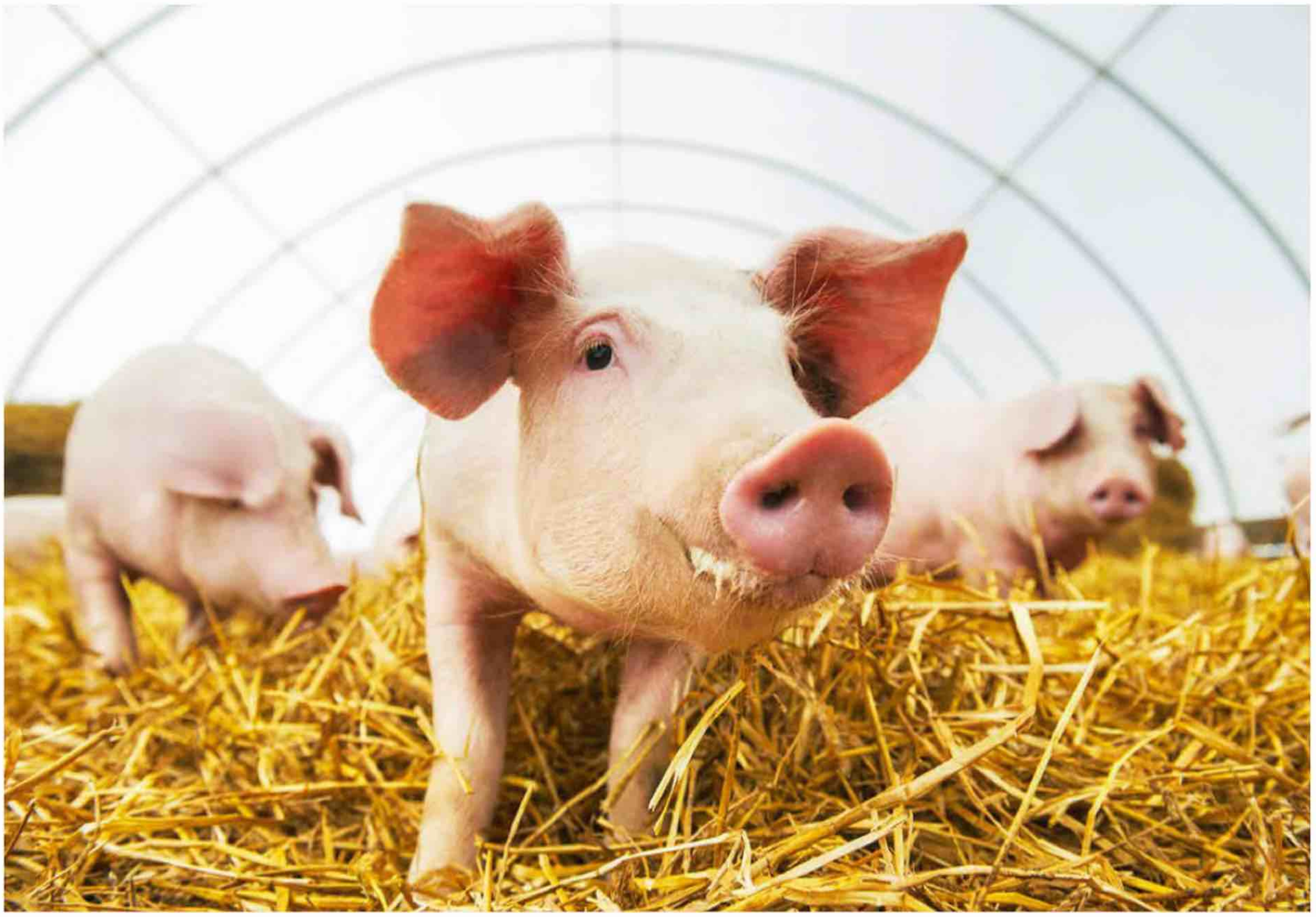
C'est l'histoire de trois petits cochons élevés selon les systèmes en vigueur : le premier en bâtiment sur caillebotis, le deuxième en bâtiment sur litière et le troisième en plein air. La vie n'est pas toujours rose, surtout pour l'un d'entre eux.

Au niveau mondial, la Chine est le premier pays producteur de porcs. En Europe, la production est dominée par l'Allemagne, talonnée par l'Espagne. Puis viennent la France, la Pologne et le Danemark. En France, environ 25 millions de porcs sont produits chaque année, dont 70 % dans l'Ouest. Sur ces 25 millions, 90 % sont élevés sur caillebotis, 5 % sur litière et 5 % en plein air. C'est ici que commence l'histoire de nos trois petits cochons.

MA VIE **SUR CAILLEBOTIS**

Ma mère a mis bas chez celui qui va m'élever, ce qui sous-entend qu'il est naisseur-engraisseur, mais j'aurais pu me pointer sur cette Terre chez un naisseur et, une fois sevré, j'aurais été envoyé chez un engraisseur. Pour le moment, je profite d'elle. Comme toute mère, en moyenne, elle a donné naissance, après une insémination artificielle, à une douzaine de frères et sœurs ; et potentiellement, elle pourra avoir deux portées par an car la gestation dure 3 mois, 3 semaines et 3 jours. C'est très précis ! Dans cette portée, nous pesons tous en moyenne 1,5 kg, notre mère un peu plus de 200, et nous nous nourrissons exclusivement de son lait, à hauteur de 1 litre par jour, dans une maternité où nous bénéficions de tapis chauffants qui assurent une température entre 28 et 30 °C. Trois à quatre semaines après notre naissance, nous sommes séparés de notre mère et nous pesons désormais entre 6 et 8 kilos. J'ai été placé dans un bâtiment de post-sevrage, avec d'autres porcelets qui ne sont pas forcément mes frères et sœurs, et je vais y rester jusqu'à ce que j'atteigne 30 kilos. Je vis sur des caillebotis. Selon les engraisseurs, ils peuvent être en béton, en plastique ou en métal, et sont tous ajourés pour permettre une évacuation des déjections et me laisser un espace de vie propre. À ce stade, je vais changer de nourriture pour passer du lait maternel à une alimentation solide sous forme de farine, qui est un mélange de céréales (blé, orge…), la plupart du temps produites sur l'exploitation par mon engraisseur – mais rien ne l'empêche d'en acheter auprès d'un fournisseur d'aliments pour bétail. Après cinq semaines environ dans le bâtiment de post-sevrage, je vais une fois encore déménager pour rejoindre le bâtiment d'engraissement, où je vais devoir atteindre environ 120 kilos. Pour cela, on va me servir, trois fois par jour, une sorte de soupe composée de céréales enrichies cette fois de maïs, soit environ 61 % de céréales, 35 % d'oléoprotéagineux et 4 % de minéraux. Comme dans le bâtiment de post-sevrage, je partage cet espace avec d'autres cochons, ce qui me laisse environ 1,5 m². Mais surtout, je partage les auges avec eux, et quand les repas sont servis, il ne s'agit pas de traîner, sinon ma ration me passe sous le groin. Je ne vous cache pas qu'il y a régulièrement quelques frictions. Avant mon départ pour l'abattoir, je suis tatoué pour assurer une bonne traçabilité. Dans le camion qui me transporte, je vais voir le jour pour la première fois car pour le moment, je n'ai connu que les lampes chauffantes et les néons. Ainsi va la vie d'un cochon élevé sur caillebotis, même si récemment, de nouvelles propositions de bâtiments plus modernes, plus adaptés au bien-être, ont été imaginées avec une lumière naturelle et le système de cases remplacé par un « *open space* » avec des zones de vie distinctes appelées zone de confort, zone d'alimentation, zone





L'élevage sur paille permet à l'engraisseur de gagner un peu mieux sa vie, mais sa mise en place est plus coûteuse.

de jeu et zone de plein air. La densité y est moindre et la place plus conséquente pour chacun d'entre nous.

MA VIE SUR LITIÈRE (OU SUR PAILLE)

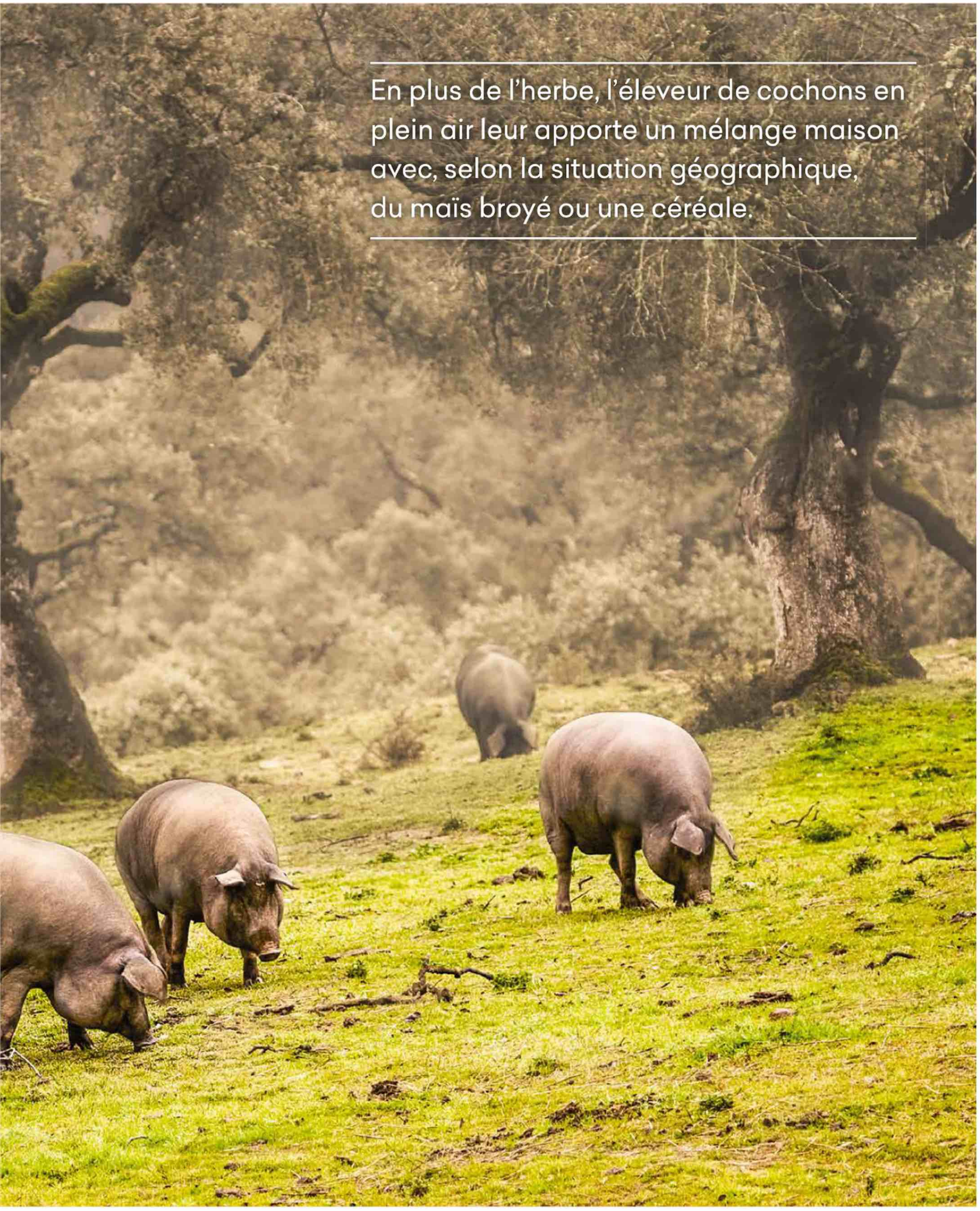
Le début de ma vie est semblable à celle de mon camarade élevé sur caillebotis. Comme lui, ma mère est arrivée en salle de maternité chauffée à 24 °C une semaine avant de mettre bas – jusque-là, elle vivait dans des bâtiments paillés. Elle se retrouve enfermée à l'intérieur d'une case dans laquelle elle ne peut pas se tourner pour éviter qu'elle ne m'écrase. En restant debout, elle me facilite l'accès aux tétines et au lait riche en colostrum indispensable pour développer mes défenses naturelles. En revanche, quand nous nous réfugions sous la lampe chauffante, avec mes frères et sœurs, elle en profite pour se coucher, se reposer ou se nourrir d'une ration distribuée manuellement, ce qui permet à l'engraisseur de passer du temps avec elle et de s'assurer que nous nous portons bien. Après quatre semaines, je rejoins le bâtiment de post-sevrage, mais je n'ai pas encore forcément accès à la litière, cela dépend de la volonté de mon engraisseur. Je reste donc parfois – mais c'est de plus en plus rare – sur caillebotis avec mes frères et sœurs et en compagnie de la portée d'une autre truie gestante. Notre alimentation, enrichie en poudre de lait, nous est distribuée mécaniquement, puis c'est le grand départ vers le bâtiment paillé. Ici, nous avons plus d'espace – le double par rapport au caillebotis –, nous voyons le jour à travers des fenêtres ou par le biais de volets électriques qui se lèvent pour laisser passer la lumière. Ce principe de pailler un sol en béton n'est pas nouveau. C'était la norme dans les années 1960. Ce n'est qu'à partir des années 1970 que les techniques d'élevage ont évolué pour donner naissance à des bâtiments certes plus modernes et rendant le travail de l'engraisseur moins pénible, mais au détriment des conditions de vie des animaux, qui se sont détériorées : le bien-être n'était plus au cœur des débats. Même si c'est loin d'être la norme, l'élevage sur paille ou sur sciure permet surtout à l'engraisseur de gagner un peu mieux sa vie, mais sa mise en place est plus coûteuse et le travail plus contraignant.
Outre le côté douillet, je passe quand même 80 % de mon temps couché : dans de la paille, c'est plus agréable !
Le reste du temps, je gambade, je joue et retrouve mon instinct naturel, qui est de retourner cette litière pour chercher une potentielle nourriture. D'ailleurs,

je peux manger la paille, ce qui permet un apport en fibres. Et comme elle est changée régulièrement pour donner naissance à un fumier et non à un lisier, j'en profite. Celui qui est heureux également, c'est le boucher, car il reçoit une viande plus musclée et bénéficiant généralement du Label Rouge.

MA VIE EN **PLEIN AIR**

Évidemment, ma vie n'a strictement rien à voir avec celle de mes congénères. Pensez donc, je vis dehors et je grandis à mon rythme. Certes, les méthodes d'élevage peuvent différer en fonction notamment du type de terrain, des températures ressenties ou des engagements écologiques ou biologiques de mon éleveur, mais globalement, ma vie est incomparable. Il se peut que mon éleveur ait opté pour la monte classique et pas l'insémination. Je suis donc né naturellement et majoritairement issu d'une race rustique dans un bâtiment ouvert sur la nature et entièrement paillé – pas dans une maternité où ma mère vit cloîtrée dans une case. Cependant, je peux aussi arriver sur l'exploitation après avoir vu le jour chez un naisseur. Les deux premiers mois – contre trois à quatre semaines pour l'élevage intensif –, je reste avec ma mère pour téter, et comme elle peut aller à l'extérieur quand elle le souhaite, je l'accompagne avec mes frères et sœurs et je découvre très tôt mon futur terrain de jeu. Mes dents ne sont pas meulées et ma queue n'est pas coupée, contrairement à mes compagnons d'infortune des caillebotis puisqu'en étant dehors, je suis moins stressé – donc pas agressif –, et je n'ai nullement envie de me bagarrer. La base de mon alimentation, souvent en bio, est une céréale garantie sans OGM, principalement de l'orge, complétée avec des pois, des betteraves fourragères, des drêches de brasserie et parfois des aliments destinés aux humains qui partiraient à la poubelle, comme des biscuits, du pain, des fruits et des légumes invendus ou invendables.
En toute saison, je vais dehors quand bon me semble pour retourner les cailloux et la terre, mais comme je suis sensible aux variations de température, je peux à tout moment rejoindre une des cabanes mises à disposition et paillées. J'y trouve de la chaleur en hiver et de la fraîcheur en été. Mais ce que j'attends avec impatience, c'est le printemps, pour avoir accès aux pâtures et aux bois quand il y en a. J'engraisse moins vite, d'une part parce que je me dépense plus (mais je me muscle), et d'autre part parce que l'herbe nourrit moins que la traditionnelle ration, même si en général, en plus de l'herbe, mon éleveur m'apporte un mélange maison avec, selon ma situation géographique, du maïs broyé ou une céréale principalement issus de l'exploitation. En revanche, en plein air, je fais le plein de calcium, de phosphore et de carotène. Je finis évidemment comme les autres, en pâté, en saucisse, en boudin, en filet mignon, en côte ou en rôti, mais j'ai vécu bien plus longtemps, presque un an (contre six mois pour mes congénères en caillebotis). Mon éleveur se rémunère mieux, mais surtout, qui dit cochon en plein air dit fréquemment vente à la ferme. Après l'abattoir, je suis transformé sur l'exploitation et vendu sur place ou sur les marchés. Et tous les consommateurs disent de ma viande qu'elle est plus tendre, plus savoureuse, parfois même plus parfumée.





En plus de l'herbe, l'éleveur de cochons en plein air leur apporte un mélange maison avec, selon la situation géographique, du maïs broyé ou une céréale.

FOU DE CUISINE

SEPTEMBRE
OCTOBRE
NOVEMBRE
2021

FOU DE CUISINE

CULTURE CHEF·FE #25

LE BŒUF WELLINGTON SUPERSTAR



Pascal Barbot
Édouard Beaufils
Pierre Sang Boyer
Michel & Sébastien Bras
Amandine Chaignot
Galien Emery
Lucas Felzine
Adrien Ferrand
Éric Frechon
Adeline Grattard
Nathan Helo
Simon Horwitz
Khánh-Ly Huynh
Kei Kobayashi
Sarah Mainguy
Alessandra Montagne
Christophe Pelé
Céline Pham
Morgane Raimbaud
Mory Sacko
Jean Sévègnes
Claire Vallée
Oliver Woodhead

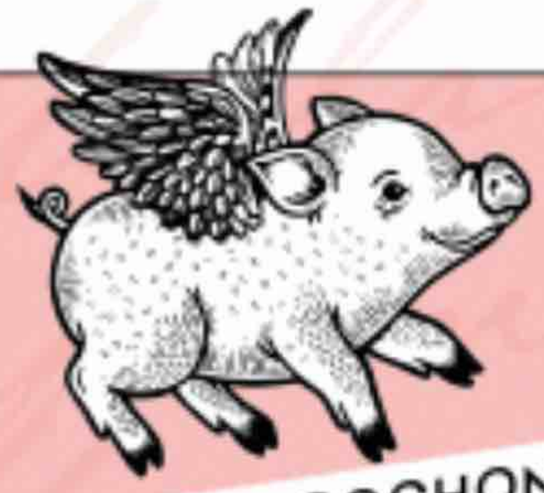
PRESSMAKER
BELGIQUE/LUXEMBOURG : 8 € - CANADA : 12,99 $ CAN - ESPAGNE/ITALIE/PORTUGAL : 8,20 €
MAROC : 75.00 MAD - SUISSE : 13.50 CHF
L 15662 - 25 - F: 7,50 € - RD

MASTERCLASS
PASCAL BARBOT
L'ASTRANCE AU CŒUR

BIOPIC
MICHEL & SÉBASTIEN BRAS
CUISINE ET CONFIDENCES

OMAKASE
MORY SACKO
DE LA MER À LA TERRE

EN VENTE CHEZ VOTRE MARCHAND DE JOURNAUX
POUR LE TROUVER CONSULTEZ : WWW.TROUVERLAPRESSE.COM



QUAND LES COCHONS SAURONT VOLER, LES POULES AURONT DES DENTS

TEMPS DE COCHON



TÊTE DE COCHON

FAIRE UN TOUR DE COCHON



ESPÈCE DE VIEUX COCHON !



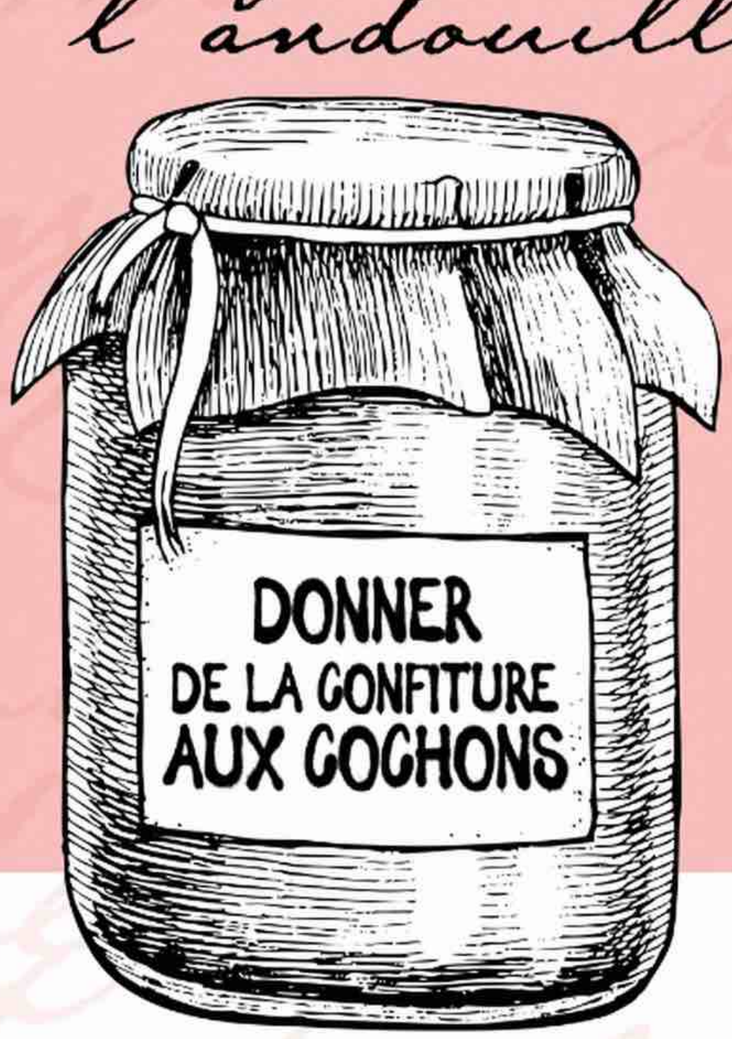
TU ME PRENDS POUR UN JAMBON ?

ON N'A PAS ÉLEVÉ LES COCHONS ENSEMBLE

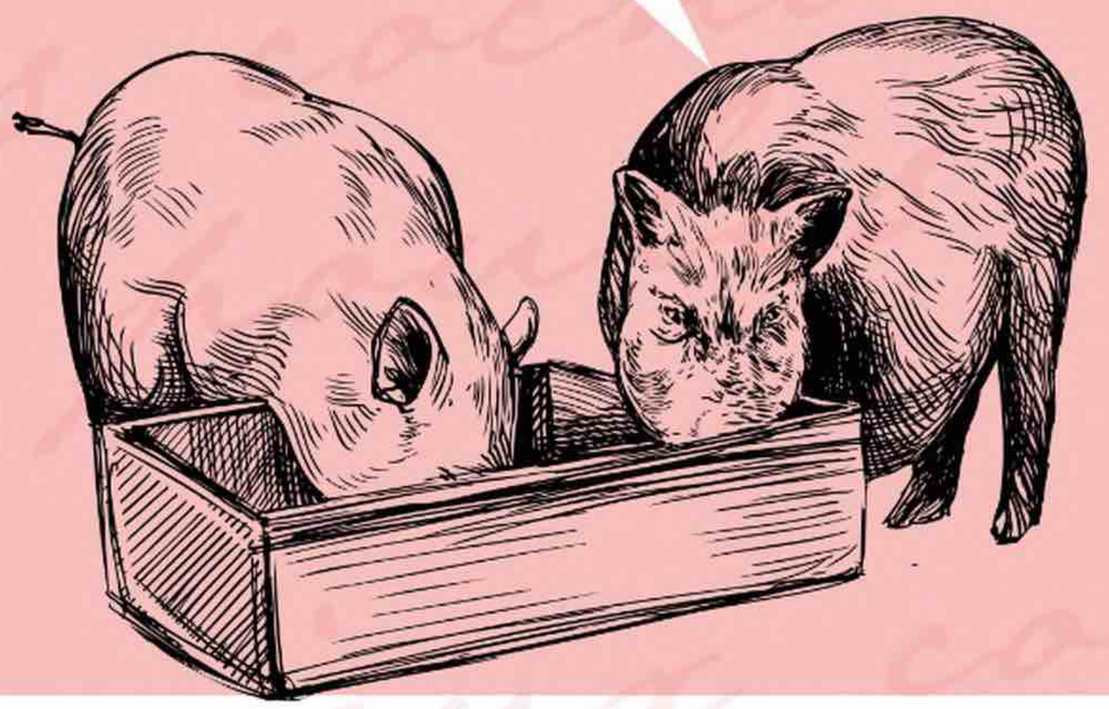
MANGER COMME UN COCHON

Arrête de faire l'andouille

COPAINS COMME COCHON



C'EST DU LARD OU DU COCHON ?



FRÉDÉRICK E.



Texte : **Raphaële Marchal**
Photographie : **Stéphane Bahic**

GRASSER HERMÉ

Chevalier de l'Ordre national du Mérite et de la légion d'honneur, Frédérick E. Grasser Hermé, fondatrice de l'Amicale du Gras, a publié plus de trente livres dont *Que ceux qui aiment le cochon me suivent.* Elle n'a pas fini de parler cochon…

Un plat qui se mange très très chaud ?
Avec les premiers frimas, il n'y a pas meilleur qu'un pot-au-feu de cochon, mais avec tout ce qui est interdit dedans ! Le museau, la queue, la joue, la tête : on y met tout ! Le bouillon, dans lequel les parties du cochon ont bien infusé avec du fenouil, de la badiane, du safran et beaucoup d'aneth, est merveilleux. C'est même une curiosité culinaire qui peut se servir à part.

La saucisse, vous l'aimez comment ?
La saucisse, c'est tout un art. Je l'aime comme celle des Arlots, c'est-à-dire quand elle recrache bien le gras et le bon jus bien « viandeux ». J'adore aussi la chipolata façon Alain Chapel, entourée de nouilles puis roulée sur elle-même comme un escargot géant, et revenue avec délicatesse dans de la crème, des échalotes et de la truffe : c'est incroyable.

Qu'est-ce qu'on cuisine pour un premier rendez-vous ?
J'annonce la couleur tout de suite : du vulgaire ! Donc ce sera une queue de cochon, une vulve bien grassouillette, des couilles bien moelleuses et des petites pommes de terre pour que ça soit soigné quand même ! Et c'est promis, triomphe orgasmique garanti !

Et comment on les prépare, les couilles de cochon ?
Il ne faut pas les agresser, il faut que ce soit une caresse, les testicules. Mais trêve de cochonneries, c'est très simple : soit en persillade, avec tendresse, soit simplement rissolées dans la poêle avec du beurre salé, comme des ris de veau.

Parlons cochon fourré : une recette vous vient ?
Ceux qui savent bien faire le cochon farci, ce sont les Niçois et les Liguriens. Je pense tout de suite à la *porchetta,* un plat absolument merveilleux. Le cochon de lait est désossé manuellement par le ventre, farci avec sa chair et de l'ail, du poivre, du romarin et des blettes, puis cuit au four ou à la broche. C'est divin.

Un truc à manger avec les doigts ?
Les petites saucisses de cochon, c'est toujours un grand moment. Et aussi le morceau le plus noble et le plus grassouillet : le secreto ! Il est situé près de l'épaule et du cou du cochon. Je recommande d'en manger 20 grammes minimum par jour. Et ça, c'est comme l'amour, ça se déguste à la lumière tamisée, il faut faire gaffe à pas le brusquer, on le lèche doucement… C'est très persillé, comme le *toro* japonais ou la ventrèche, et le manger avec les doigts est obligatoire.

Une anecdote croustillante autour du cochon ?
Je cuisine le cochon sur les belles bécanes ! J'ai déjà cuit du secreto sur des Harley, Ducati et Triumph, c'est très simple : je mets du papier triple renfort sur le carter arrière, avec mon cochon dedans. Avec le pot d'échappement, ça monte vite à 250 °C, je fais un tour de 12 kilomètres, et c'est cuit ! Après, on mange ça avec les doigts, « à la roots », et y a pas mieux.

Le truc le plus cochon que vous ayez jamais mangé ?
En fait, contre toute attente, c'est un dessert ! La tarte à la crème et à la chantilly de Benoît Castel, au lard grillé. C'est délicat, magnifique. Le lard apporte juste la pointe de sel et le côté grillé/fumé qu'il faut pour la gourmandise, sans tomber dans le trop lourd. C'est épatant.

« C'est cochon ça » : ça vous fait penser à quel plat ?
Ça me rappelle tout ce qui se passe autour de la tue-cochon, une pratique à laquelle j'ai eu la chance de participer quelques fois. Il faut que ce soit propre, même si c'est barbare, et pour ça, il faut un saigneur. On sort le cochon de la soue, lorsqu'il est à bon poids ; ensuite, c'est tout un art d'attraper ses pattes et de le suspendre, d'agir avec le saigneur qui va saigner l'animal proprement et tout de suite. On récolte le sang dans une bassine, avec ça on fait de la sanquette, comme une brouillade, du boudin, plus ferme, et de la bouillie, c'est-à-dire un bouillon de cochon dilué dans du concentré de tomates, avec des cheveux d'ange et du pain rassis, c'est une petite merveille.

Votre meilleur dérapage très cochon ?
Moi, je n'aime que les interdits, alors des dérapages, j'en ai fait ! Le plus flagrant je pense, c'est mon couscous de cochon, même si ce n'est pas tant interdit que ça : en Israël, beaucoup de juifs mangent du cochon ! Pas par provocation mais par coutume. On trouve du cochon sur les marchés et dans certains magasins. Par exemple, au *shuk* de Tel-Aviv, on peut acheter du cochon vendu par des juifs israéliens. C'est donc une recette scandaleuse… mais pas complètement.

ABONNEZ-VOUS À **FOU DE CUISINE**
CULTURE CHEF·FE



+ EN CADEAU : LE MAGAZINE EN VERSION NUMÉRIQUE ET LES FRAIS DE PORT OFFERTS !

OFFRE D'ABONNEMENT DÉCOUVERTE
1 AN-4 NUMÉROS + LA VERSION NUMÉRIQUE

29,90 € seulement au lieu de ~~**68,94 €**~~*

soit **39,04 €** d'économie (Tarif France metropolitaine)

pour la Belgique, le Luxembourg, les États Unis, le Canada et les Dom : **55 €**

pour les autres pays et les TOM : **59 €**

* Calculé sur le prix de vente au numéro des versions papier et numérique

DEUX FAÇONS SIMPLES DE COMMANDER

PAR INTERNET
en quelques clics sur
www.foudecuisine.fr

PAR COURRIER
en renvoyant le bulletin à
l'adresse ci-dessous

Coupon à découper, photocopier ou recopier et à nous retourner par courrier accompagné de votre règlement à :

ABONN'ESCIENT/FOU DE CUISINE
56, rue du rocher - 75008 Paris

❒ OUI, je m'abonne à FOU DE CUISINE :

❒ **1 AN /4 N° + LES VERSIONS NUMÉRIQUES :**

- ❒ **29,90 €** pour la France métropolitaine
- ❒ **55 €** pour la Belgique, le Luxembourg, les États-Unis, le Canada et les DOM
- ❒ **59 €** pour les autres pays et les TOM

MES COORDONNÉES :

NOM ..... PRÉNOMS .....
SOCIÉTÉ .....
ADRESSE .....
CODE POSTAL |_|_|_|_|_|
VILLE .....
PAYS .....
.....
ADRESSE MAIL .....
TÉLÉPHONE |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|

JE RÈGLE PAR:

- ❒ CHÈQUE À L'ORDRE DE PRESSMAKER
- ❒ CARTE BANCAIRE

N°CB _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
DATE D'EXPIRATION _ _/_ _
N°CRYPTOGRAMME _ _ _ (3 DERNIERS CHIFFRES AU DOS DE VOTRE CB)

- ❒ SIGNATURE OBLIGATOIRE :

Les abonnements seront pris en compte dans un délai d'un mois après réception du règlement. Conformément à la loi informatique et liberté du 06/01/78, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification. Pour cela, vous pouvez adresser un courrier à ABONN'ESCIENT / FOU DE PÂTISSERIE 56, rue du Rocher 75008 PARIS
Les informations ci-dessus sont indispensables au traitement de votre commande et sont communiquées au destinataire les traitant. Si vous n'acceptez pas que ces données soient utilisées ultérieurement, cochez la case ci-contre ❒

Texte : **Claire Pichon**

COCHON GRILLÉ, BIEN CONDIMENTÉ !

Un délicieux morceau de porc croustillant et fondant mérite les meilleurs assaisonnements. Soyez au top de la sensation cochonne.

MARINADES : CHANGEZ DE BRAQUET

STOP : à la marinade huileuse lambda qui ne sert… à rien. Les viandes, naturellement gorgées d'humidité, repoussent les matières grasses, et votre préparation reste en surface, même si vous la laissez mariner toute la nuit.



SOLUTION 1

Les marinades sèches de type *dry rub* à l'américaine. Ces mélanges d'épices et de condiments secs sont à frotter sur la chair pour l'imprégner de leurs parfums. Ils contiennent souvent du sel, qui est un véritable exhausteur de goût.

- **Une recette :** paprika fumé + cumin + sel de céleri + thym
- **Déjà prêt :** Coffee rub bio des Épices Shira, à partir de 5,50 € les 40 g



SOLUTION 2

Les marinades après cuisson. Une fois cuite, la viande est beaucoup plus perméable et laissera pénétrer votre assaisonnement en terrain conquis. Profitez du temps de repos de la viande, vous nous remercierez.

- **Une recette :** huile d'olive + vinaigre de cidre + oignons rouges + coriandre moulue + piment jalapeño
- **Un ingrédient :** piments jalapeños en escabèche, environ 5 € la boîte en épiceries du monde



ACIIIIIIIIIDE !

C'est pour son gras qu'on aime le cochon. Mais pour éviter l'écœurement, il est essentiel de le relever avec une pointe d'acidité. La solution : les pickles ! Cela tombe bien, ils sont en pleine montée de hype, abusez-en, d'autant plus qu'ils aident à la digestion.

Pour des pickles maison, lisez Fermentations, *de Rachel de Thample (éd. Ulmer).*

LES MEILLEURES SAUCES COCHONNES

NOTRE PORC RÔTI MÉRITE DE VOYAGER AVEC DES SAUCES BIEN ENLEVÉES.



LA BLUFFANTE :
la sauce de haricots noirs chinois. Son goût plein d'umami donne profondeur et gourmandise. À détendre avec un autre liquide (bouillon, vin…) pour badigeonner le porc qui grille (attention, elle est trop salée pour être utilisée pure).
Sauce haricots noirs et ail, Lee Kum Kee : une référence industrielle mais sans additifs



LA RÉCONFORTANTE :
la sauce saté. Originaire d'Asie du Sud-Est, préparée à base de cacahuètes, elle est totalement addictive, par exemple avec un trait de citron vert. À utiliser dans une mayonnaise.
Asian Home Gourmet : une base pour marinade et sauce saté sans ingrédients indésirables



LA SO TRENDY :
la sauce chipotle. À base de piments du Mexique fumés, cette sauce dégage d'irrésistibles arômes de chocolat et de barbecue.
Purée de chipotle, Hellicious : fabriquée en France, sans additifs



LA DÉCALÉE :
pas franchement prévue pour accompagner le cochon, la harissa lui va pourtant si bien. À utiliser pure ou mélangée à une sauce tomate.
Harissa Tava Hada Pilpeta : artisanale et fabriquée à Marseille.

Texte : **Ryôko Sekiguchi**

Natacha II
LA COCHONNE

J'ai eu une cochonne dans ma vie. Je devais avoir onze ou douze ans, et mon frère trois ans de moins que moi. Je me souviens assez bien de la scène : c'était la fin de l'après-midi, mon frère et moi étions rentrés à la maison avant ma mère, et nous regardions la télévision en prenant notre goûter. Ma mère, une fois de retour, est entrée dans le salon et, tout excitée, nous a annoncé d'emblée : « *Écoutez les enfants ! Nous avons désormais une cochonne !* »
« *Quoi ? Une cochonne ? Chez nous, à la maison ?* » nous sommes-nous ébahis jusqu'à ce qu'elle nous explique : il s'agissait d'une sorte d'élevage à distance, l'éleveur se chargeait de tout, nous avions juste à contribuer aux frais pour le cochon, ce qui nous donnait droit à sa viande. *Nous sommes une sorte de tuteurs pour elle,* ai-je pensé. J'imaginais que notre cochonne allait nous envoyer des lettres telles que « *Je vais bien, grâce à vous, j'ai eu des crayons et des cahiers, et je vais à l'école tous les jours* », avec une photo d'elle tout sourire ! Cette idée m'amusait beaucoup.
Elle nous a aussi expliqué que la viande serait nettement meilleure, car chez cet éleveur, les petits pouvaient rester plus longtemps auprès de leur maman, qu'ils étaient aimés et gâtés « *comme chez nous* » (elle n'avait pas oublié de le préciser, bien entendu)...
Avoir une cochonne. Aussi étrange que cela puisse paraître, cette initiative ne nous surprenait pas plus que cela.
À l'époque, ma mère s'occupait d'une sorte d'AMAP avant l'heure, se faisant livrer des cageots de poissons en provenance de la ville de Furubira, sur l'île de Hokkaidô. Les pêches du jour étaient mélangées dans ces caisses, où nous découvrions des poissons méconnus qu'on ne savait pas trop comment cuisiner. Ma mère sollicitait nos voisins, leur demandant de participer à l'achat de ces cageots, et nous nous amusions à regarder les têtes étranges des créatures de la mer du Nord que nous ne connaissions pas.
Ma mère passait également des commandes groupées de légumes bio à l'un des agriculteurs qui se révoltaient contre la construction de l'aéroport de Narita (lors de la lutte des paysans et des étudiants d'extrême gauche, il y a cinquante ans de cela). Je me souviens d'avoir rencontré ce producteur avec mes parents, avant de prendre l'avion pour des vacances en famille. Ma mère se rendait également – en cachette de mon père – chez une historienne du féminisme, fondatrice de la Maison pour les femmes dans le nord du Japon, pour acheter (ce qu'elle fait encore aujourd'hui) les productions de femmes cultivatrices.

Bref, ma mère était un peu la figure typique de la fervente militante écologiste – mais sans jamais être passée par la théorie –, qui mettait son nez dans les mouvements sociaux par intuition (et par gourmandise). Elle aurait tout à fait pu être une Parisienne écolo d'aujourd'hui, aurait pu fonder quelques associations et avoir sa propre ruche.
Mais revenons à notre cochonne.
Bien qu'habituée à ses gentilles folies, jamais je n'aurais imaginé qu'elle puisse un beau jour envisager de prendre « une cochonne » à nous. Tout comme pour un animal de compagnie, j'ai pensé que nous aurions le droit de lui donner un nom.
« *Comment on pourrait l'appeler ?* » ai-je demandé. Et à ma grande surprise, elle m'a répondu, comme si c'était une évidence : « *Natacha II.* »
Natacha II ? « *Oui, car sa maman s'appelait Natacha. Alors il est normal pour elle de s'appeler Natacha II, c'est comme ça pour les cochons.* »
Ce nom sonnait fort gracieusement à mes oreilles. Tandis que moi, Ryôko, je ne portais qu'un banal prénom japonais, cette cochonne, elle, avait un nom sacrément classe ! Très probablement par analogie avec d'autres prénoms russes comme Katioucha, notre cochonne a pour toujours été associée en moi, jeune Asiatique, à l'image d'une princesse russe.

Quelques mois plus tard, ma mère nous a tout aussi subitement annoncé qu'elle allait se rendre à l'abattoir, dans une région proche. « *Je vais revenir avec de la viande, attendez sagement mon retour !* » Si je vous dis que nous étions tout contents et excités, vous ne me croirez peut-être pas. On a tendance à penser que les enfants sont sensibles, qu'ils ont une âme pure. Mais je n'ai pas été traumatisée à l'idée de devoir nous séparer de notre Natacha II : c'était prévu depuis le début.
Ma mère est rentrée le lendemain après-midi avec des morceaux de viande, et c'est tout simplement en grillade, avec du sel et du poivre, que nous avons honoré Natacha. Si je devais résumer le sentiment de cette soirée en un mot, ce serait « fierté ». J'étais très fière de notre bête. J'ai sincèrement trouvé que sa chair n'avait rien à voir avec celle des porcs que nous avions mangés jusqu'alors. Les saucisses étaient également un délice. Depuis, la viande de porc est devenue ma préférée.
Ce soir-là, j'ai compris, sans forcément pouvoir le verbaliser ainsi, que non seulement j'avais eu une cochonne dans ma vie, mais qu'elle faisait désormais partie de moi.
Dans l'acte de manger, il y a quelque chose qui est proche de l'accouchement, mais en sens inverse. Ce qui faisait partie du monde extérieur entre en nous et nous fait vivre. Surtout lorsqu'on voit un être vivant grandir, même à distance comme pour Natacha II, qu'il soit plante ou animal, on ressent plus fortement ce cycle entre l'extérieur et l'intérieur, avec notre propre corps.
Aujourd'hui encore, cette petite cochonne est toujours en moi dans le sens où, depuis quarante ans, j'ai raconté cette histoire à pas mal d'amis, toujours avec une certaine émotion et beaucoup d'affection pour ma Natacha II.



Mais ce récit a une suite. Avant d'écrire ce texte, j'ai voulu appeler ma mère pour lui demander plus de précisions. Quelle ne fut pas ma surprise : elle ne se souvenait pas de Natacha II ! Mon histoire est presque vraie (en tout cas selon sa version), sauf pour le nom de la cochonne. À l'époque, elle s'occupait d'acheter des porcs « entiers », partagés ensuite entre une vingtaine de souscripteurs. Chaque mois, les différentes parties du porc étaient expédiées par un éleveur artisan de la région du nord, et celui qui avait acheté le filet mignon, par exemple, devait accepter le mois suivant les travers, afin que tout le monde puisse tour à tour profiter des différentes parties de l'animal. Ma mère regroupait les commandes, notait les rotations et distribuait sa part à chaque acheteur. Quand on y pense, c'est plus logique : les frais d'élevage d'un cochon seraient inabordables pour un foyer seul qui, en plus, ne pourrait jamais consommer un porc de 100 kilogrammes.

Ce que je ne savais pas, c'est que ma mère avait été intéressée par cet éleveur car il nourrissait ses cochons avec du riz local de culture biologique, ne leur faisait pas avaler d'antibiotiques et que la durée d'élevage était plus longue. Il faisait également du compost avec les excréments de ses bêtes, qu'il livrait comme engrais aux agriculteurs locaux. L'histoire de la charcuterie artisanale est donc vraie, la visite de l'abattoir aussi, d'ailleurs elle y est allée avec d'autres acheteurs, m'a-t-elle précisé. Elle est bien rentrée avec de la viande, mais pour elle, c'était de la viande de porc sans nom. Elle se souvenait vaguement de Natacha, la mère de tous nos cochons *(« Ah, il y avait bien une cochonne qui avait un chouette nom, qu'est-ce que c'était, déjà… »)* et des newsletters envoyées non pas par la cochonne, mais par l'éleveur. Mais elle n'a aucun souvenir de Natacha II, la fille de Natacha.

Natacha II a-t-elle jamais existé ? Oui et non. Car c'étaient bien les enfants de Natacha que nous achetions, et ma fierté d'avoir eu une cochonne était réelle. Mon émerveillement, lors de la première dégustation de viande de porc de cet éleveur artisan, d'une qualité nettement supérieure, m'a certainement marquée.

Sans doute que le jour où ma mère nous a annoncé qu'on allait avoir notre « Natacha II », dans mon histoire, était celui où elle avait en réalité décidé de s'engager pour l'achat d'un porc entier. Et c'est son excitation qui m'a été transmise. Car elle m'a assuré qu'acheter régulièrement un cochon entier, c'était tout de même une sacrée aventure.

Peut-être que cette tendance à « raconter une histoire », propre aux écrivains, existait déjà en moi à l'époque (bien que j'aie moi-même cru en ce « mythe familial » jusqu'à il y a peu !). Je ne vous cache pas que j'ai été déçue d'apprendre la « vérité », ou le « fait réel ». Mais peu importe, l'essentiel est là : nous avons toujours eu des cochons mis au monde par une cochonne qui portait le nom de Natacha, et depuis que j'ai appris qu'une cochonne pouvait avoir un prénom, tous les cochons et cochonnes du monde que j'ai assimilés dans mon corps jusqu'à aujourd'hui portaient le nom de Natacha II. Sauf ceux qui n'étaient pas dignes de ce nom, ceux négligés par l'élevage industriel, où personne ne donne de prénom à un cochon.

Là où il y a un nom existe la vie. Et nous dégustons des aliments qui étaient vivants et qui portaient un nom. Aujourd'hui encore, lorsque je mange un délicieux plat de viande dans un restaurant de luxe, j'ai envie de demander au maître d'hôtel : *« Comment s'appelait-il ? »* J'attends le jour où l'on me répondra : *« Natacha II, Madame. »*

Texte : **Philippe Toinard**
Photographies : **Éric Fénot**

COCHON IND

Dans les années 1980, le porc de race Basque n'avait plus son destin en main. Son extinction était prévue, ses jours comptés. Une poignée d'irréductibles en décidèrent autrement. Le porc basque ne mourra pas, et Kintoa sera son nom.



ÉPENDANT



9 heures du matin sur les hauteurs de Banca, dans la vallée des Aldudes. Jean-Marie Oçafrain s'apprête à casser la croûte. Au menu : café, œufs, jambon et un morceau de fromage. Il faut bien cela pour attaquer la longue journée de travail qui attend cet éleveur de brebis, vaches et cochons. Dans un premier temps, Jean-Marie montera à 1 100 mètres d'altitude saluer son troupeau de 240 brebis Manex Tête Noire qui attendent novembre pour redescendre dans la vallée. De mai à fin juin, il s'y rend deux fois par jour pour la traite en plein air. À Banca, sur une quarantaine de paysans, ils ne sont plus que deux à pratiquer cette traite ancestrale. Une fois les brebis taries, Jean-Marie s'en occupe moins, mais il va toujours jeter un œil. Les vautours ne sont jamais très loin, et les animaux, des proies faciles. Il ira également s'assurer que ses 20 vaches, des Blondes d'Aquitaine et des Pirenaica, qui furent elles aussi en danger d'extinction, ne manquent de rien. Comme son grand-père, Benat, un temps berger dans le Nevada et le Wyoming, aux États-Unis – à l'instar de nombreux Basques –, et comme son père, Gratien, Jean-Marie a perpétué cette tradition du double élevage. Mais en 2000, six ans après avoir repris la ferme familiale, il fait entrer un petit nouveau – ou plutôt une trentaine de petits nouveaux – sur l'exploitation : le porc de race Basque, appelé également Pie noir du Pays basque, Euskal Xerria ou porc Kintoa, du nom de l'impôt que les souverains du royaume de Navarre prélevaient sur les porcs qui venaient en transhumance sur leurs terres. C'était une autre époque. À partir du XIXe siècle, la brebis va s'imposer sur ce territoire. Les hommes se mettent à déboiser les collines pour créer des pâturages. Les porcs, privés de châtaigniers, de hêtres et de chênes (et donc de nourriture) rejoignent la vallée. Parallèlement, les paysans comprennent qu'élever des porcs blancs type Large White ou Landrace est beaucoup plus rentable ; en 1981, le porc de race Basque, qui fait partie des races locales rustiques françaises répertoriées, est officiellement déclaré en voie de disparition. Une poignée d'irréductibles se met en ordre de bataille et tente de le sauvegarder. Parmi eux, un homme va compter : Pierre Oteiza, salaisonnier de la vallée, qui s'engage à produire ses charcuteries à partir de viande de porc de race Basque. Avec seulement 25 truies recensées en 1982, le pari est risqué. Aujourd'hui, avec 400 mères, la race n'est pas officiellement sauvée, mais elle est en passe de le devenir, et l'obtention d'une AOC (appellation d'origine contrôlée) en août 2017 a été un fabuleux coup de pouce qui a rassuré la filière.

CENT SOIXANTE KILOS SUR LA BALANCE

Lorsque l'on quitte la ferme de Jean-Marie Oçafrain, on ne s'attend pas à tomber nez à groin avec un mâle de plus de 100 kilos. Contrairement aux troupeaux de brebis que l'on aperçoit au loin dans les pâturages, les cochons se font discrets. Il faut s'enfoncer dans de petites aires boisées pour enfin apercevoir ce qui fait la fierté des éleveurs basques des deux côtés de la frontière, le Kintoa : un beau bébé de 160 kilos en moyenne quand il atteint 14 mois. Rustique, court sur pattes,

À partir du XIXe siècle, les hommes se sont mis à déboiser les collines pour créer des pâturages.





il se distingue par sa peau bicolore, noire sur le cul et la tête, blanche sur le reste du corps. Sans oublier ses fameuses oreilles qui se croisent sur le groin. Sur son parcours doté d'un abri, il se nourrit essentiellement de châtaignes, de glands et de faines, le fruit du hêtre, le tout complété quotidiennement par 2 kilos de maïs, blé, son et tourteau de colza ou de tournesol garanti sans OGM, cahier des charges oblige. Livrés à la ferme par les naisseurs à l'âge de 3 mois, ils pèsent alors 35 kilos en moyenne et restent en troupeau de 30 à 40 maximum, évoluant dans les landes, les prairies et les sous-bois jusqu'à l'âge de 12 mois. Des éleveurs comme Jean-Marie poussent l'engraissement jusqu'à 14 voire 15 mois – contre 6 pour un porc industriel – et n'hésitent pas à préférer des mâles considérés comme moins nerveux et produisant moins de gras.

UNE FILIÈRE QUI PREND SES MARQUES

Dans les années 1990, ils n'étaient qu'une dizaine d'éleveurs à aller à contre-courant de ce qui se pratiquait dans la vallée. Culturellement dans les Aldudes, les paysans sont des bergers dans l'âme, ils conduisent des troupeaux de vaches et de brebis, mais le porc n'y a plus sa place depuis des lustres. L'objectif affiché de chaque éleveur engagé dans le plan de sauvegarde de la race est de convaincre, un voisin, un cousin, un copain. Antton Oçafrain, frère de Gratien, et son fils Michel font partie des premiers qui ont osé. Ils en parlent à l'époque à Jean-Marie et sortent l'argument massue : le porc ne nécessite pas de main-d'œuvre, il vit sur des surfaces délaissées par les brebis, mais participe pleinement à l'entretien des parcelles montagneuses et permet de dégager un revenu complémentaire non négligeable. Jean-Marie s'est donc laissé convaincre et a pris un premier lot de 30 porcelets vendus sur pied. En 2005, il est passé à deux lots par an et s'est tourné vers la transformation fermière. Heureusement pour la race, il ne fut pas le seul à suivre le mouvement. Aujourd'hui de Saint-Martin-d'Arberoue à Banca en passant par Urepel et Itxassou, la filière a pris forme. Une vingtaine de naisseurs fournissent des porcelets à une soixantaine d'éleveurs installés en France et en Espagne, dont

L'objectif affiché de chaque éleveur engagé dans le plan de sauvegarde de la race est de convaincre, un voisin, un cousin, un copain.

quinze sont aussi transformateurs. Et personne ne perçoit d'aide de la politique agricole commune. Ils ne sont pas peu fiers de cette indépendance financière. Parallèlement, Jean-Marie et une poignée de paysans ont investi de fortes sommes pour créer Belaun, rassemblant une coopérative et une SARL. L'une est un collectif de la vallée des Aldudes mobilisé autour de la valorisation des produits fermiers à travers un magasin où se côtoient charcuterie et salaison de porc, jambon et viande fraîche mais aussi fromage de brebis ossau-iraty, fromages de vache, vins d'Irouleguy, piment d'Espelette, plats cuisinés, conserves de canard et foie gras, chocolats et quelques confitures, miels et autres jus de fruits. L'autre fait de la prestation de service pour la transformation. Car si les porcs sont abattus à Saint-Jean-Pied-de-Port, cette transformation est faite maison, et c'est un peu à la carte. Chaque éleveur, qu'il soit ou non membre de la coopérative, demande aux bouchers de traiter la carcasse en fonction de ses besoins : des saucisses, du chorizo, de la viande fraîche, de la ventrèche, des terrines, de la bardière séchée. Les bouchers, Jacky en tête, font ce qu'on leur demande. Il y a même des restaurateurs de la région qui viennent pour que Jacky et ses collègues leur préparent des pâtés, ou des bouchers qui leur livrent de quoi fabriquer du chorizo. En revanche, si l'éleveur est membre de la coopérative, il se doit d'être présent dans le laboratoire à côté des bouchers le jour de la transformation.

DES JAMBONS EXCEPTIONNELS

Quant aux éleveurs qui ne misent que sur le jambon, la découpe et le parage sont réalisés à l'abattoir et le séchage et l'affinage, dans le séchoir collectif de la vallée des Aldudes de l'incontournable Pierre Oteiza. Un séchoir ouvert aux particuliers, aux restaurateurs et aux fermiers de la région. Une cathédrale où patientent 40 000 jambons dont 6 000 Kintoa bercés par les vents chauds du sud et les courants d'air marin de l'océan pendant 16 mois minimum, dont 10 à l'air libre selon le poids de chaque jambon au salage. Jean-Marie Oçafrain, un poil plus pointilleux, pousse cette ultime étape avant la dégustation jusqu'à 24 mois. Son objectif : concurrencer les jambons espagnols et quelques jambons français dont celui de porc noir de Bigorre, qui lui aussi a la faveur des amateurs. Jean-Marie en est convaincu, le Kintoa, même avec seulement 6 000 jambons par an, a de quoi séduire les palais avec sa chair rouge intense, son gras blanc brillant et ses notes de sous-bois. Inlassablement, ses confrères et lui font goûter jambons, viande fraîche et autres produits transformés sur les marchés locaux, dans les salons et auprès des chefs et des bouchers. Ils ne comptent pas les kilomètres parcourus pour présenter ce qui fait leur fierté. Terroirs d'Avenir à Paris, fournisseur pour les chefs et pour les particuliers, l'a bien compris. Voilà déjà plusieurs années que ce Kintoa y est référencé parce qu'il a le goût de son terroir, le goût de l'indépendance, le goût du Pays basque. Et si, par le plus grand des hasards, vous croisiez Jean-Marie dans les rues de Paris avec un sac à dos sur les épaules, jetez un œil dedans, il y a forcément du saucisson ; et l'éleveur a toujours un couteau sur lui pour la dégustation parce que son travail, comme celui de tous ses voisins, mérite d'être goûté, apprécié, approuvé et sauvegardé.















Le magnifique cochon en patte,
une réalisation de la maison Verot.
Cette famille d'artisans exigeants
et créatifs fait partie des têtes de file
de la charcuterie moderne.

© Lucie Sassiat

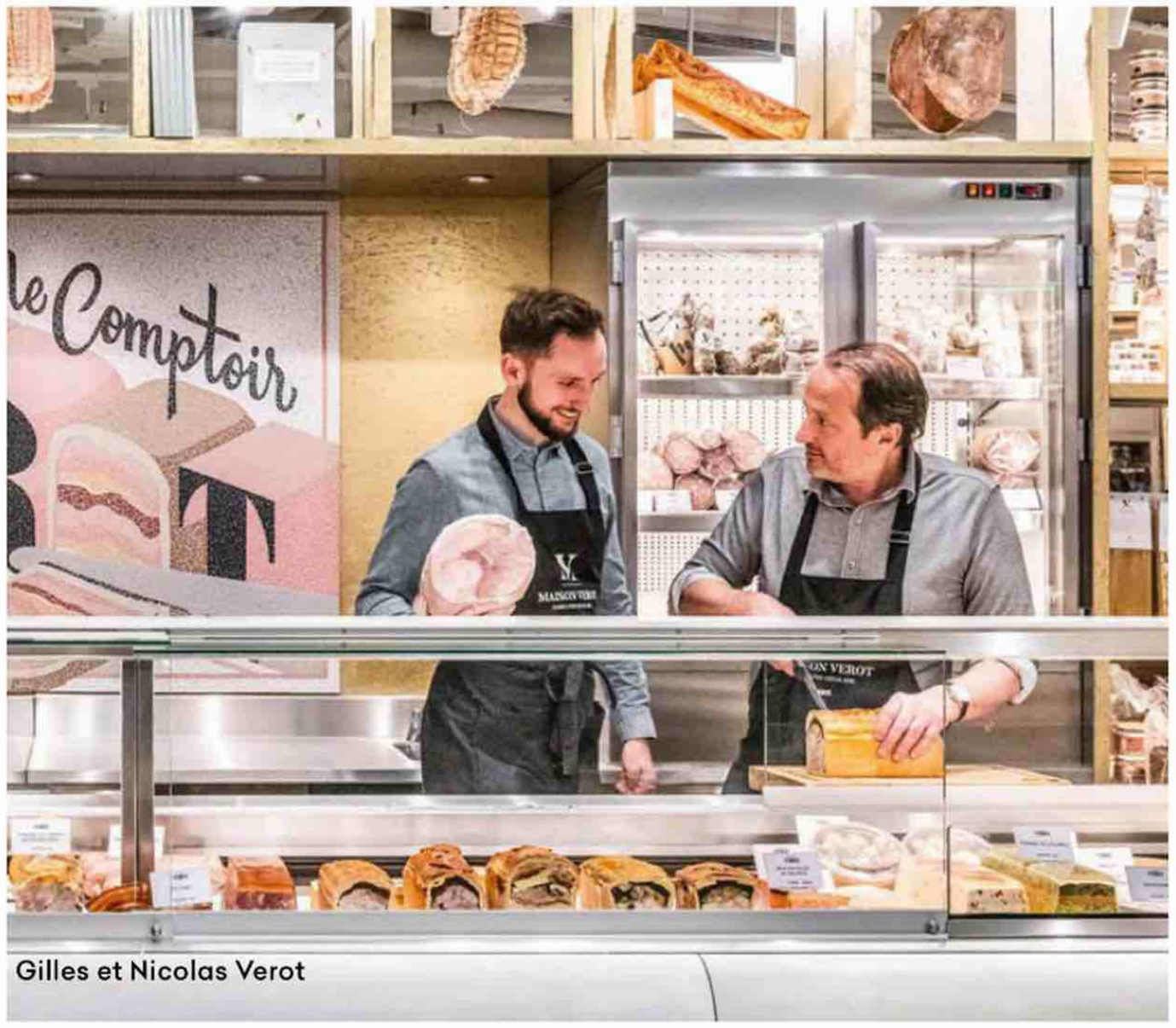
Texte : **François Blanc**

LES NÉO CHARCUTIERS

Depuis le milieu des années 2010, le milieu de la charcuterie bouge : les terrines font recette, les saucisses au couteau s'exhibent, les jambons moins rosés séduisent. Et les chefs de file de cette tendance, comme Gilles et Nicolas Verot, Arnaud Nicolas ou Yohan Lastre, jouissent même d'une belle médiatisation. Et si les charcutiers étaient devenus sexy ?

NOUVELLE ÉTHIQUE

Pour comprendre ce qui change, il faut d'abord faire le constat de ce qui n'allait pas. La charcuterie est un métier difficile, fastidieux, qui demande du temps, une masse salariale importante et des connaissances techniques étendues. Cela explique probablement l'abandon de la charcuterie artisanale par beaucoup de commerçants au profit d'entreprises privilégiant le volume, qui ont parfois massacré ses valeurs à coups d'additifs. « *Quand un charcutier-traiteur travaille pour une réception de 200 personnes, c'est un gros enjeu économique et une masse de travail folle,* reconnaît Arnaud Nicolas. *Faire du jambon ou du pâté en croûte sera plus coûteux, plus long et rapportera donc moins. Le calcul est rapide, et beaucoup ont externalisé la partie charcuterie à des industriels.* » Sacré meilleur ouvrier de France (MOF) à 25 ans, il a banni le mot traiteur de ses enseignes (une boutique dans le 18e arrondissement de Paris et un restaurant-boutique dans le 7e arrondissement), même si les plats cuisinés et salades sont bien là. L'image du « traiteur », qui a par le passé phagocyté le métier de charcutier, aurait desservi la branche. « *Je suis un amoureux de mon métier, mais je dois avouer qu'en externalisant la production charcutière à des industriels, on a renforcé leur place et leur domination sur toute une filière,* confirme Sébastien Zozaya, un autre MOF d'à peine 40 ans installé depuis 2012 à Biarritz, puis à Bayonne. *Les charcutiers avaient l'obsession du volume, de la rentabilité. Quand j'ai commencé, la quasi-totalité du pâté en croûte était produite en par des industriels. Désormais, c'est le symbole du retour à l'artisanat.* » Cette passion du métier est née par hasard chez le Biarrot, comme pour beaucoup de jeunes sauvés par la cuisine. À 14 ans, il perd son père et se désintéresse de l'école. Sa grand-mère espagnole, qui constate avec quelle assiduité il pratique l'école buissonnière, l'envoie en apprentissage chez son charcutier, près de Pau. « *Je suis d'abord tombé amoureux de l'entreprise, familiale, du cadre, j'ai trouvé des figures paternelles.*



Gilles et Nicolas Verot

© Lucie Sassiat



Arnaud Nicolas réalise des pâtés en croûte de forme plate, élégants et sobres, ultra-gourmands.

© Anne-Emmanuelle Thion

Puis j'ai pris goût à la charcuterie, à la transformation des matières. »

Pour ces charcutiers au talent fou, se réapproprier ces savoir-faire charcutiers devait aller de pair avec un nouveau système de valeurs. Et l'éthique charcutière commence par l'achat des cochons. « *Le "sourcing", c'est un mot récent,* explique Gilles Verot, à la tête de cinq boutiques avec son fils Nicolas et véritable parrain de cette nouvelle génération. *Quand je me suis lancé en 1997, il n'existait pas. Et les charcutiers ne recherchaient pas les meilleures matières premières. Ma sensibilité cuisinière m'a fait prendre exemple sur les chefs. J'ai voulu choisir un éleveur plutôt qu'un autre, le meilleur cochon pour mes produits. Il était plus cher, moins rentable, mon comptable m'a dit que c'était n'importe quoi. J'ai préféré changer de comptable que d'avis* (rires) *!* » Les cuisiniers eux-mêmes veulent avoir accès à une charcuterie « propre » pour leurs restaurants. Pour Antonin Bonnet, chef étoilé du restaurant Quinsou (Paris 6e), qui a grandi dans les Cévennes entouré de bêtes, c'était une telle évidence qu'il a ouvert en 2019 sa propre boucherie-charcuterie (la Boucherie Grégoire). *« Quand on grandit dans ce cadre-là, on approfondit sa relation à la vie mais aussi à la mort, c'est une expérience unique qui montre l'importance d'utiliser tout l'animal. Avoir cette boucherie-charcuterie, c'est le prolongement de cette prise de conscience. Avec un cochon, j'enverrai les belles pièces au restaurant, je ferai du boudin avec le sang, des rillettes avec la poitrine… »* Respecter l'animal est l'un des maîtres mots de tous ces artisans.

CHARCUTERIE PROPRE

La charcuterie redore également son blason en « assainissant » ses recettes, même si Sébastien Zozaya note que « *les charcutiers ont été les derniers à prendre le train en marche* ». L'attention s'est focalisée depuis quelques années sur le démoniaque sel nitrité, omniprésent dans les produits industriels, mais aussi adopté par de nombreux « petits ». Ce mélange de sel et de nitrite de sodium permet notamment aux charcuteries d'être d'un rose soutenu, mais aussi de conserver les produits bien plus longtemps. Pourtant, le nitrite est aujourd'hui largement soupçonné d'être dangereusement cancérigène. « *Ce canon de beauté de la charcuterie rose, il faut le démystifier,* reprend Antonin Bonnet. *Au bout de trois jours, mes saucisses s'oxydent, ça me prouve qu'elles sont vivantes.* » Les charcuteries se conservent moins longtemps, la production se renouvelle constamment et les méthodes sont plus saines. Ce nitrite, presque entièrement supprimé des gammes de ces charcutiers, n'était pas le seul mal à combattre. « *Le taux de sel était auparavant de 20 grammes par kilo. Aujourd'hui, chez moi, nous sommes autour de 14* », confie Arnaud Nicolas. Un taux de sel inférieur nécessite ici aussi un travail plus fastidieux, une mise au sel plus longue *(NdlR : le temps que passe la viande en contact avec le sel et les épices).* « *Et c'est pareil pour le gras,* renchérit Sébastien Zozaya. *On peut faire de belles choses avec une quantité de gras plus raisonnable.* »

L'INFLUENCE DE LA CUISINE

Si cette nouvelle génération de charcutiers change les codes du métier, c'est parce qu'elle a su aller voir ailleurs, élargir son horizon. Sébastien Zozaya a passé de longues années en cuisine, de la table basque mythique les frères Ibarboure, à Bidart, au Louis XV d'Alain



La charcuterie d'Arnaud Nicolas

© Anne Fashauer



Planche de charcuterie cuisinée chez Arnaud Nicolas

© Anne-Emmanuelle Thion



© David Duchon-Doris

Ducasse à Monaco, en passant par le Shangri-La à Abu Dhabi. En rentrant chez lui, au Pays basque, il songeait plutôt à ouvrir un bistrot aux accents canailles qu'à monter une charcuterie. Arnaud Nicolas, après un début de parcours chez des MOF charcutiers, s'est beaucoup amusé en cuisine, chez des traiteurs ou même au Louis XV de Monaco avec Franck Cerutti, lieutenant d'Alain Ducasse. Il possède aujourd'hui un restaurant-charcuterie, où les mondes se croisent. Quant à Yohan Lastre, autre star parisienne du pâté en croûte, il a été cuisinier au Ritz et à La Tour d'Argent avant de remporter le titre de champion du monde de pâté-croûte et d'ouvrir sa propre enseigne de charcutier-traiteur, Lastre sans Apostrophe.



© David Duchon-Doris

Tous ont fait entrer leur métier dans son époque. « *Je me prive de la tomate farcie pendant au moins huit mois par an,* explique Arnaud Nicolas, *alors qu'avant, on la réalisait toute l'année, avec des talons de jambon mixés. À l'inverse, je casse certains codes : on m'a appris que le boudin blanc était un produit de fêtes de fin d'année, mais j'aime aussi en proposer en plein été, avec du chorizo et plein d'herbes estivales. Grillé au barbecue, c'est aussi bon qu'une saucisse.* » Moins de sel et de gras, c'est aussi l'occasion d'aller chercher le goût ailleurs. « *On va utiliser des infusions, des décoctions, des herbes fraîches,* raconte Sébastien Zozaya. *C'est le plaisir du cuisinier, sans limites, rapporté à un métier qui, comme celui des pâtissiers, était particulièrement cadré, où tout est pesé, moulé.* » À la Boucherie Grégoire, la saucisse phare est au kimchi ; chez les Verot, les rillettes croisent l'assaisonnement d'un *bánh mì* ; et chez Manu Chavassieux, ancien légionnaire reconverti dans la charcuterie et dont les excellents produits se retrouvent dans les meilleures épiceries fines, la saucisse s'assaisonne aux algues, au fenouil ou encore aux câpres.

COMMUNIQUER POUR CHANGER

Si les charcutiers commencent à faire évoluer l'image de leur milieu, c'est aussi parce qu'ils ont accepté de communiquer. La famille Verot est à ce titre la première à avoir dépoussiéré l'image du charcutier. Collections saisonnières, collaborations éphémères avec des chefs, fusions atypiques… la maison a beaucoup misé sur l'image, en gardant en tête que quand elle est au service de l'artisanat et de la qualité, la communication peut faire beaucoup. C'est en 2005 qu'ils ont décidé de faire bouger les lignes. « *Quelques mois plus tôt, nous avions rencontré Daniel Boulud* (NdlR : chef français star aux États-Unis) *pour qu'il propose nos produits dans ses restaurants. Le 14 février 2005, nous étions chez lui à New York pour une opération de presse. À la même époque, nous ouvrions notre deuxième boutique, rue Lecourbe, en pensant être les rois du monde dans le quartier. Mais les premières années ont été difficiles. Pour évoluer, il fallait faire parler de nous, alors on a communiqué en s'inspirant de Daniel, pendant que la profession nous montrait du doigt en nous accusant de payer les articles.* » Aujourd'hui, la maison est prestigieuse, à la fois médiatique et respectée, et Gilles Verot est conscient de l'importance de ce choix opéré quinze ans plus tôt. La création, la vérité du produit restent évidemment sa chasse gardée. Mais pour le shooting de la collection printemps/été quelques semaines plus tard, les Verot seront bien entourés, avec une agence de direction artistique, une agence de presse et une styliste culinaire. Nicolas est depuis trois ans l'autre visage de la maison, s'adressant à une clientèle potentielle plus jeune. À Lyon, Bruno Bluntzer, qui a repris les commandes de la magnifique maison Sibilia, fait désormais appel aux services de l'agence Camille Carlier pour promouvoir ses nouvelles recettes ou l'ouverture de ses nouvelles adresses. L'idée est de présenter les choses autrement au client. À la Boucherie Grégoire, tout est fait pour offrir un service plus personnel et



© Virginie Garnier

précis à une clientèle parfois perdue, voire angoissée, quand elle achète des produits onéreux – comme le sont tous les produits carnés bien faits. Les acheteurs repartent avec des conseils, fiches techniques, une forme d'aide culinaire adaptée. Sébastien Zozaya a lui travaillé le packaging – du joli kraft –, changé la présentation en boutique en remisant au placard les terrines vieillottes pour des montages en cercle, en utilisant de beaux bois et du marbre. Il a même rhabillé les vendeurs avec des tabliers en cuir : « *Gilles Verot et sa femme ont amené une élégance nouvelle. Les gens n'ont plus forcément envie de voir un charcutier de 130 kilos transpirant.* » Chez Arnaud Nicolas, la gamme charcutière est très courte, mais les produits sont impeccablement nets et les découpes alléchantes. Lui se méfie des produits trop beaux, notamment des pâtés en croûte vus sur Instagram aux montages très géométriques qui cachent souvent « *des gelées avec des choses pas saines ou des montages cuits avant d'être mis en croûte* ».

Dans sa Boucherie Grégoire, le chef étoilé Antonin Bonnet propose des viandes savamment sourcées mais aussi des préparations de charcuterie cuisinée, comme ses saucisses au kimchi ou au zaatar.

TOUS CHARCUTIERS

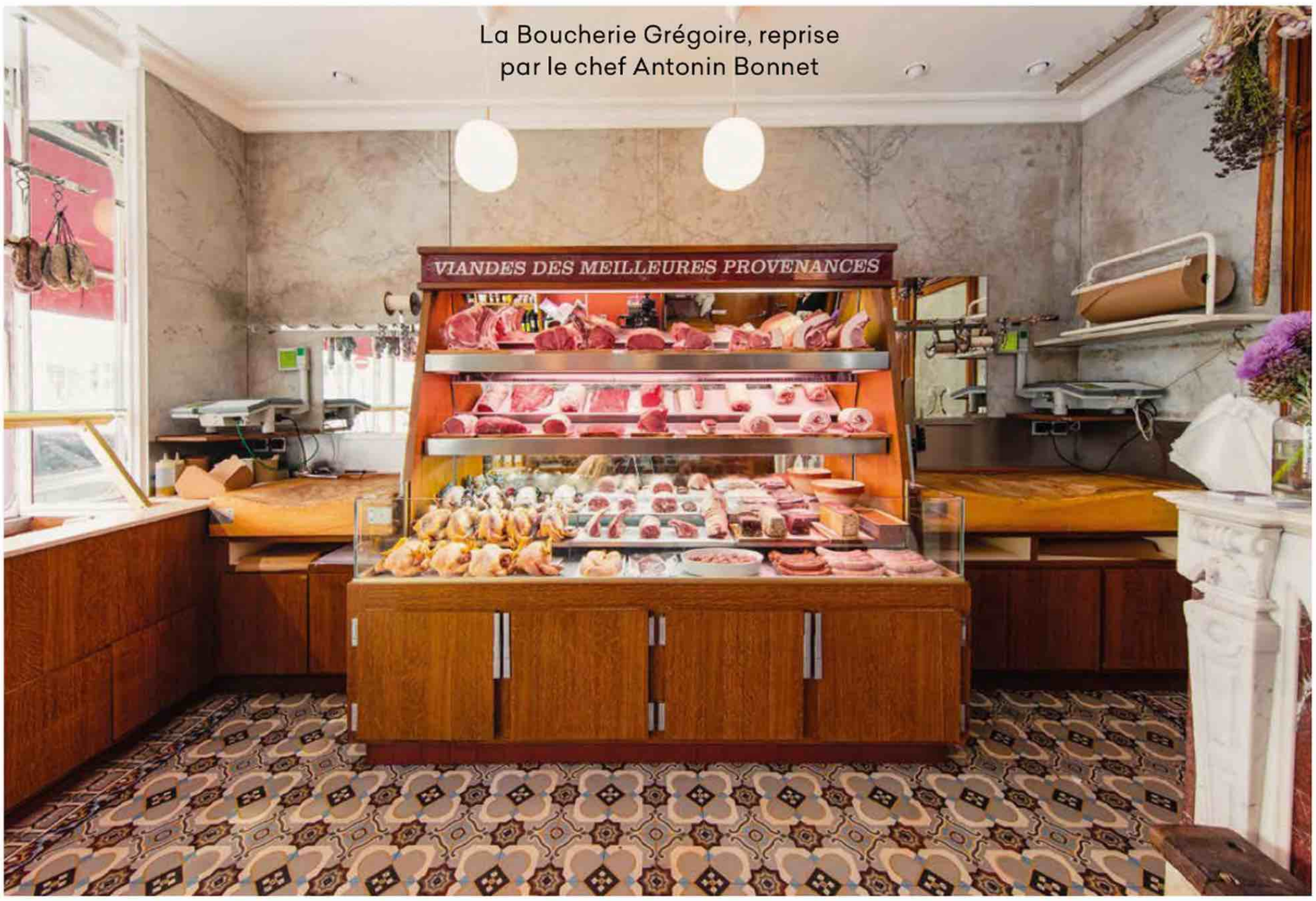
Le monde de la charcuterie retrouve peu à peu ses lettres de noblesse, et exerce un attrait qui va au-delà de ses professionnels. Les restaurants, qui avaient longtemps externalisé toutes les préparations charcutières pour des raisons de main-d'œuvre et de temps, ont repris le train en marche. Les chefs de cuisine déclinent des terrines et pâtés en croûte toute l'année, réalisent parfois même leurs propres saucisses. Les éleveurs aussi sont de plus en plus nombreux à transformer eux-mêmes leurs porcs et à les commercialiser en direct. Dans la région de Tréguier, Henriette, propriétaire d'un élevage de porcs sur paille, propose ses excellentes saucisses, terrines et andouilles maison sur les marchés. De son côté, Pierre Louis-Peltre n'a que 28 ans, il a grandi dans la ferme de ses parents à Assenoncourt, entre Metz et Strasbourg ; les bêtes y étaient vendues à des industriels par l'intermédiaire d'une coopérative. Il a pris conscience de tous les problèmes de la filière. « *J'ai travaillé en abattoir, en boucherie, en champ d'agriculture, chez l'éleveur,* dit-il. *Je voulais avoir une vision complète du producteur au consommateur, parce que je trouvais ce système déficient.* » Après des études d'agronomie et même un CAP de boucher, il donne des cours dans un lycée agricole, où il loue aussi un laboratoire pour transformer les bêtes de ses parents. La ferme finit par s'arrêter, peinant à retrouver la rentabilité avec la hausse du prix des céréales et la baisse du prix de vente de ses cochons. Il la reprend, la transforme en bio avec l'aide d'un financement participatif en ligne et s'occupe d'un petit élevage de 25 truies, « *dix fois moins qu'un élevage breton* ». Il a depuis son propre laboratoire de transformation. « *Faire ma propre charcuterie, c'est ne plus être dépendant du marché du porc infernal, les yeux rivés sur la cote du cochon, au centime près, produit par des structures énormes. Je transforme et commercialise, je suis le plus indépendant possible. Mon élevage se fait en bio, avec des céréales de voisins agriculteurs. Pas de produits chimiques, pas d'hormones pour raccourcir les cycles d'élevage, des animaux qui connaissent l'air frais et le soleil. Et une charcuterie fermière, sans additifs. Avec une bête, je fais des côtelettes, des escalopes, des rôtis, des saucisses fumées, des salaisons, des knacks, du jambon, du lard...* » Des produits simples, emballés en famille, mis en vente sous le nom Le Wéré par l'intermédiaire de structures types AMAP.

Il y a chez cet éleveur charcutier, comme chez les néo-charcutiers populaires, un souci de bien faire, proprement, mais aussi de se réapproprier des savoirs et de les faire perdurer. « *Il y a cinquante ans, dans nos campagnes, tout le monde faisait et consommait sa propre charcuterie. Avec la disparition des éleveurs et des grands-mères, qui étaient détentrices des recettes, c'est tout une tradition qui décline.* » La nouvelle charcuterie, c'est peut-être, finalement, un retour à l'artisanat et à la simplicité, sans renier les apports réels d'une vision plus moderne.



© Virginie Garnier

La Boucherie Grégoire, reprise
par le chef Antonin Bonnet



© Virginie Garnier

LA BIBLIOTHÈQUE ROSE

appétit
librairie culinaire pas ordinaire

TEXTE L'équipe de la librairie Appétit

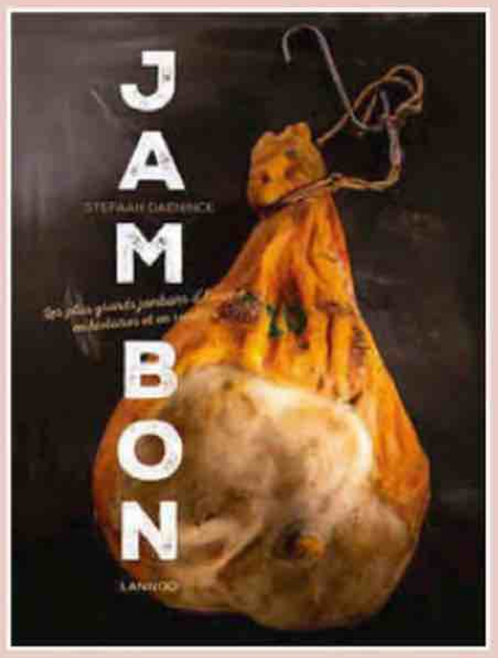
Au cœur de Paris, la librairie Appétit est une caverne d'Ali Baba pour les amateurs d'objets culturels liés à l'univers gourmand. Livres, photos, déco, ustensiles, peintures… tout ce qui touche au beau et au bon y a sa place. Les équipes de cette librairie en liberté vous proposent leur sélection à dévorer…



CHARCUTERIE MAISON

La Maison Verot est une histoire de famille. Quatre générations se sont succédé pour perpétuer le savoir-faire et les valeurs de qualité, chères à cette charcuterie emblématique. Impossible de résister aux terrines, pâtés-croûte et autres rillettes qui font sa réputation. Jusqu'ici, l'idée de les faire n'avait pas effleuré la plupart d'entre nous ! C'était avant de découvrir ce nouveau livre : pas de matériel spécifique ni d'ingrédients compliqués à se procurer ; et voilà qu'avec Gilles et Nicolas, on taille, on tranche, on effiloche, on mélange, pour assembler une tourte digne des meilleurs artisans. Un très beau livre père-fils de transmission, de partage et de passion.

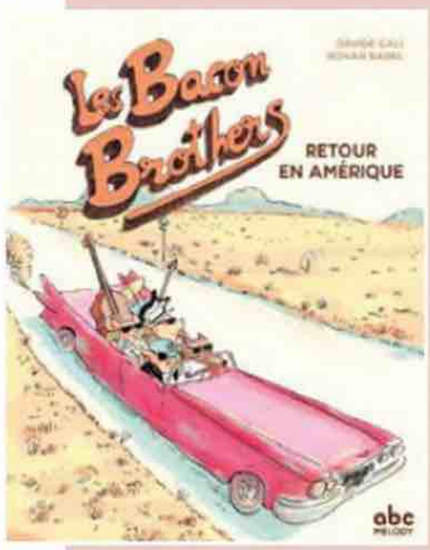
***Terrines, rillettes, saucisses & pâtés croûte*, de Gilles et Nicolas Verot, photographies de David Japy, illustrations d'Éliane Cheung, éd. du Chêne, 29,90 €**



JAMBONS ET MERVEILLES

Le jambon est un joyau européen : du *pata negra* espagnol au jambon de Bayonne français en passant par le *prosciutto di Parma* italien et le *Schwarzwälder Schinken* (jambon de la Forêt-Noire) allemand, il fait la fierté des régions et des producteurs. Un passionnant voyage qui détaille les techniques de production et d'affinage, les parfums et les textures ; le tout illustré de recettes de Massimo Bottura et de Geert Van Hecke. À grands jambons, grands chefs !

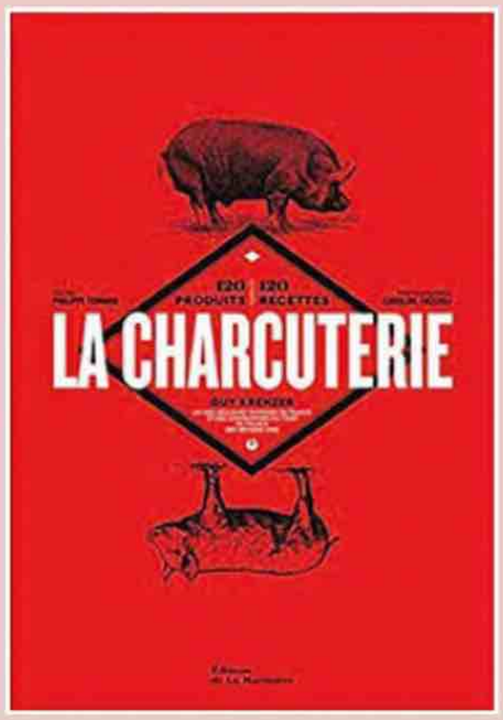
***Jambon*, de Stefaan Daeninck, éd. Lannoo, 29,99 €**



CADILLAC, BACON & ROCK'N'ROLL

Ils sont trois, ils sont roses, avec une queue en tire-bouchon… une idée ? Voici le remake pétillant et rock'n'roll des *Trois Petits Cochons* ! Après avoir rencontré le succès dans leur jeunesse, les Bacon Brothers mènent maintenant une existence paisible chacun de leur côté… jusqu'au jour où l'un de leurs vieux tubes fait le buzz sur Internet ! Wolf, leur imprésario, décide alors de reformer le groupe. En Cadillac rose, les membres du groupe entament alors une tournée triomphale aux États-Unis ponctuée de quelques rencontres inoubliables. Un album hilarant, truffé de références culturelles, musicales et américaines.

***Les Bacon Brothers : retour en Amérique*, de Davide Cali, illustrations de Ronan Badel, éd. ABC Melody, 14 €**



LARD CULINAIRE

Guy Krenzer, meilleur ouvrier de France et directeur de la création de la Maison Lenôtre, livre son savoir-faire dans un ouvrage de référence. Saucisses, pâtés et terrines, jambons, foies gras, charcuteries tripières ou cuisinées… une centaine de produits sont détaillés, dont on savoure l'histoire autant que les recettes. Une généreuse exploration du patrimoine culinaire qui insiste sur le rôle de transmission des gestes. Les photos soignées, signées Caroline Faccioli, et la plume bien rodée de Philippe Toinard ajoutent à la qualité de ce bel ouvrage. Déjà un grand classique.

***La Charcuterie, 120 produits, 120 recettes*, de Guy Krenzer et Philippe Toinard, photographies de Caroline Faccioli, éd. de La Martinière, 49 €**

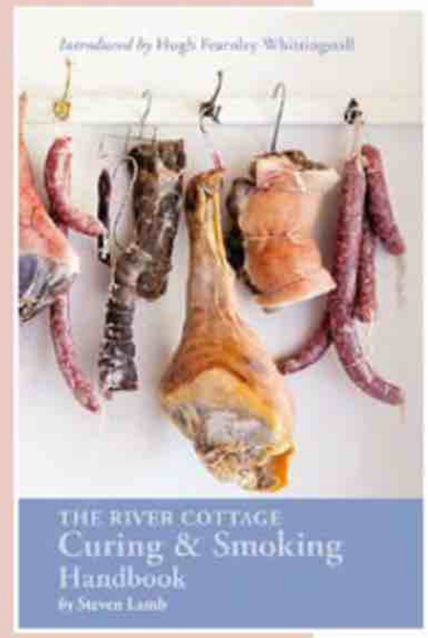
TOUT SUR LES SAUCISSES...

Avis aux amoureux de saucisses et aux curieux, le livre d'Emilie Greenberg est unique ! La couverture annonce fièrement la couleur et attire le regard autant qu'elle ouvre l'appétit. Un premier ouvrage – ou le premier, devrait-on dire – sur les saucisses du monde entier. Secrets de fabrication, origines, anecdotes, textes pleins d'humour et recettes sont rassemblés. Instructif et décalé.

***J'aime la saucisse !*, d'Emilie Greenberg, éd. Emigreen, 28 €**

FUMOIR, MON BEAU FUMOIR

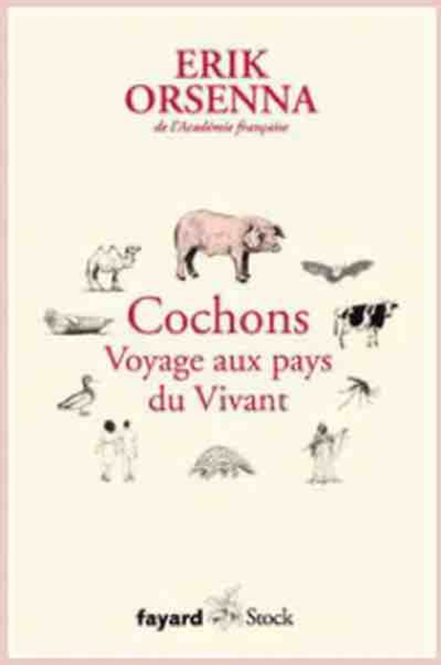
Qui n'a pas rêvé un jour de faire son propre jambon ? Steven Lamb, charcutier renommé outre-Manche, présente les méthodes traditionnelles de salaison et de fumage sous leur forme la plus simple : un peu de sel, de poivre et de sucre, cela suffit à transformer des produits de bonne qualité en aliments extraordinaires. Un guide original qui regorge d'informations essentielles pour le séchage et le fumage du porc, les processus de conservation et les techniques de coupe.



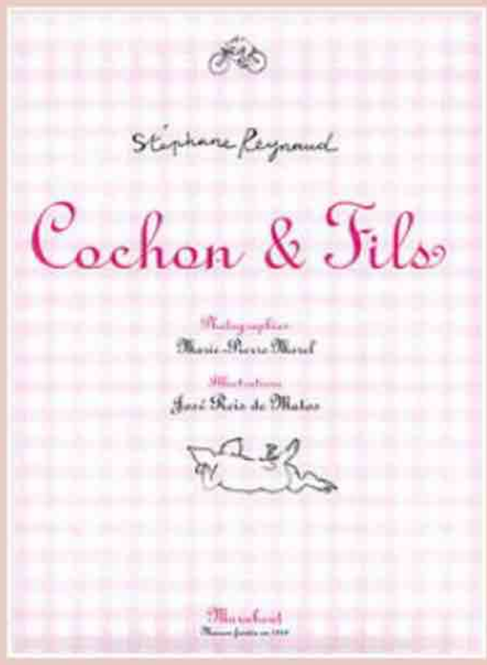
***The River Cottage Curing & Smoking Handbook*, de Steven Lamb, éd. Ten Speed Press, 18 €**

À BON PORC

Le cochon est le héros du nouveau livre d'Erik Orsenna. L'académicien poursuit son voyage au pays de la mondialisation et raconte cet animal avec lequel nous partageons 95 % de nos gènes à travers l'Histoire, les sciences et la littérature. Mais tout n'est pas rose, et la plume alerte de l'écrivain-voyageur questionne aussi nos dysfonctionnements : l'élevage industriel, la maltraitance, les pollutions...



***Cochons : voyage aux pays du Vivant*, d'Erik Orsenna, éd. Fayard, 22 €**



ESPRIT DE FAMILLE

Avec sa couverture en vichy rose comme le papier des artisans bouchers, *Cochon & Fils* est le premier livre du chef Stéphane Reynaud, – qui en a signé beaucoup d'autres depuis –, mais il n'a pas pris une ride. Petit-fils de bouchers-charcutiers ardéchois, il partage dans cet ouvrage ses meilleures assiettes ; 150 recettes simples et généreuses, ponctuées de rencontres avec des personnages insolites : Marcou, Bibi, Pépé Barbe, Jackie, et des croquis rigolos pour découvrir l'anatomie du bestiau ! Une invitation à faire ripaille et un *must have* pour les amateurs de cochonnailles.

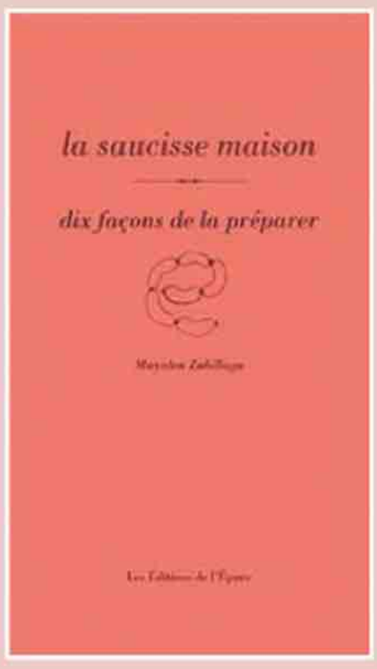
***Cochon & Fils*, de Stéphane Reynaud, photographies de Marie-Pierre Morel, illustrations de José Reis de Matos, éd. Marabout, 25,90 €**



CHEFFE DE FILE

Frédérick e. Grasser Hermé défend la cause du gras ! À la tête de l'Amicale du Gras, qui réunit les amateurs de gras, le vrai, le bon, aucun cochon ne résiste à sa curiosité : Cul noir du Limousin, porc gascon, Pie noir du Pays basque, porc de Bayeux ou porc blanc de l'Ouest. Un ouvrage décomplexé qui parle de ceux qui font le cochon ici et là, des bons ustensiles, des morceaux de la tête aux pieds. Bref, tout sur le cochon dans lequel, comme chacun sait, tout est bon.

***Que ceux qui aiment le cochon me suivent*, de Frédérick e. Grasser Hermé, éd. Hachette Cuisine, 34,95 €**



C'EST SI BON !

Il suffit parfois d'un cadeau insolite pour écrire un livre. C'est le cas de Mayalen Zubillaga, qui a reçu pour une belle occasion... un poussoir à saucisse ! Elle en a fait un livre avec la complicité des éditions de l'Épure. Avec un sens du verbe unique, l'auteur décline une palette de « *do-it-yourself* » de la saucisse : à vous les merguez collectivistes, la mise en abyme d'une saucisse de veau ou l'action de grasse, entendez les petits chorizos frais en chapelet... De quoi hacher, assaisonner, et embosser pour déguster des merveilles *home made* !

***La Saucisse maison : 10 façons de la préparer*, de Mayalen Zubillaga, éd. de l'Épure, 8 €**

LES CHEFS

TRÈS COCHON

Par Yohan Lastre et Marion Sonier (Lastre sans Apostrophe, Paris)

(Recette extraite du livre Pâté en croûte, *de Yohan Lastre et Marion Sonier, éd. Marabout)*

RETROUVEZ LA RECETTE P. 126

© David Japy

Texte : **Stéphane Méjanès**

LA FRANCE, PAYS DU PÂTÉ-CROÛTE

Il n'existe peut-être pas
en France autant de recettes
de pâtés-croûte que de fromages, mais
de nombreuses régions
ont leur spécialité porte-étendard.
Embarquement immédiat.

Avant toute chose, tranchons un débat digne de la querelle entre le pain au chocolat et la chocolatine : doit-on dire pâté en croûte ou pâté-croûte ? Nicolas Verot, qui a rejoint son père Gilles au sein de la charcuterie familiale, est formel : « *On dit ce qu'on veut mais, surtout, on le mange !* » En région lyonnaise, où l'on revendique l'invention du genre, on dit « pâté-croûte », ailleurs on dit « pâté en croûte ». Au Moyen Âge, la croûte ne servait qu'à la conservation de la viande, on ne la consommait pas. La Renaissance a apporté la croûte beurrée, gourmande et décorée, pour les papilles et les yeux. Considéré comme « *has been* » à la fin du XX^e^ siècle, le pâté en croûte est revenu en grâce : on le trouve désormais aussi bien dans les palaces que dans les bistrots. On le doit beaucoup à Audrey Merle, Arnaud Bernollin, Gilles Demange et Christophe Marguin, créateurs du championnat du monde de pâté-croûte en 2009. Ils ont lancé une tendance mondiale : le tenant du titre, sacré en 2019, est un Japonais, Osamu Tsukamoto, chef au Cerulean Tower Tokyu Hotel de Tokyo. Mais revenons dans l'Hexagone et partons sur les routes des charcuteries pâtissières.

LE PÂTÉ DE STRASBOURG (OU PÂTÉ DE FOIE GRAS À LA CONTADES)

C'est l'un des plus vieux pâtés en croûte de l'Histoire. On le doit au marquis Louis Georges Érasme de Contades (1704-1795), maréchal de France, commandant militaire de la province d'Alsace entre 1762 et 1788. Sa gourmandise était à la hauteur de sa longévité, et son cuisinier normand, un certain Close, rivalisait de créativité pour la satisfaire. Ainsi, celui-ci imagina, un jour de 1778, un pâté en croûte composé d'une fine farce de veau (une « douillette », comme on disait à l'époque) au cœur de laquelle il glissa un foie gras d'oie entier, le tout agrémenté de truffe du Périgord.
Le succès fut tel qu'on retrouva sa création commercialisée à Paris dès 1784 et, un siècle plus tard jusqu'à Ruffec, en Charente, où la Maison Deschandeliers en industrialisa la production, envoyant partout en France, dans des boîtes hermétiques, des pâtés « *garantis pour les voyages au long cours* ». À noter qu'il existe un autre pâté alsacien, celui-ci à la viande de porc assaisonnée et marinée dans du vin blanc (riesling ou gewurztraminer), mélangée à des œufs et de la mie de pain, cuit au four dans une pâte feuilletée.

LE PÂTÉ LORRAIN

Dans la région voisine et parfois rivale de l'Alsace, on trouve une charcuterie pâtissière encore plus ancienne. On la mentionne sous le nom de « *petits pâtés lorrains* » dans le premier livre de cuisine de l'Histoire, *Le Viandier*, de Guillaume Tirel (1310-1395), dit Taillevent, maître des garnisons de cuisine du roi Charles VI. Le pâté lorrain est originaire de la ville de Baccarat, mondialement connue pour sa cristallerie implantée depuis le XVIII^e^ siècle. Il est composé principalement d'une viande grasse – de l'échine de porc – et d'une viande blanche – de la noix de veau – entourées de pâte feuilletée. Son goût distinctif vient des arômes utilisés dans la marinade de la viande, faite de vin rouge ou blanc, d'échalote, de persil, de thym et de laurier. Les Lorrains aiment à le déguster tôt le matin, tiède ou froid, en remplacement du croissant ou du pain au chocolat du petit déjeuner. Une fête du Pâté lorrain se tient tous les ans début septembre à Baccarat. On y désigne le plus gros mangeur de cette spécialité. Les inscriptions sont ouvertes !

LE PÂTÉ ARDENNAIS

Dans les Ardennes s'est longtemps perpétuée une tradition de charcutiers itinérants qui se rendaient dans les fermes pour tuer le cochon et préparer certaines spécialités du cru. Parmi elles, le pâté ardennais en croûte, généralement vendu en terrine, reconnaissable à sa tranche rose clair piquetée de gras blanc. On le trouvait également chez les boulangers, qui cuisaient dans leur four la farce étalée entre deux plaques de pâte feuilletée. La base de cette farce consiste en un mélange de viande de porc – maigre, abats et gras – hachée pour obtenir à la fois des grains fins ou gros, et complétée d'épices et d'œufs. Il se déguste chaud ou froid, accompagné d'une salade, de cornichons et de petits oignons grelots au vinaigre.

LE PÂTÉ DE REIMS

On est ici dans ce que l'on considère comme une variante du pâté en croûte, désignée sous le terme générique de « pâté pantin », de forme rectangulaire ou oblongue, cuite au four sans moule. Dans le pâté de Reims, que l'on trouve aussi sous le nom de pâté champenois, la farce est roulée dans une pâte feuilletée puis surmontée d'une couche supplémentaire de pâte pour lui donner un aspect géométrique. Le veau des prés, de race limousine, est l'une des bases de la recette, mais on y mélange surtout différentes viandes : du porc, du lapin et de la volaille. Le tout est mariné dans du champagne ou du marc de champagne, voire du vin blanc, et rehaussé d'aromates. Il peut constituer un plat unique, servi tiède ou chaud avec une salade verte.

LE PÂTÉ RICHELIEU

Le pâté de Strasbourg précédemment mentionné, avec son foie gras d'oie, peut être rangé dans la catégorie des pâtés Richelieu. Sous ce vocable, on regroupe en effet tous les pâtés en croûte comportant une mousse de foie de volaille ou de foie gras en leur centre. Petite différence avec la majorité des pâtés en croûte, le pâté Richelieu est plutôt préparé avec une pâte brisée. On y trouve traditionnellement de la noix de veau et de porc, de la gorge de porc, du lard salé, des échalotes hachées, de la crème, du beurre, des baies de genièvre, des gousses d'ail, du sel, du poivre, du 4-épices, du thym, du cognac et du vin blanc. Il est particulièrement présent en Auvergne, par exemple chez Éric Muzeaud (Le Mayet de Montagne). Mais on le déniche aussi à Lyon où Bruno Bluntzer (Maison Sibilia) en livre une interprétation très gourmande.

PÂTÉ EN CROÛTE CHAMPION DU MONDE

Par Éric Métivier (Maison Lenôtre, Paris)

(Recette extraite du livre La Charcuterie, *de Guy Krenzer, éd. de La Martinière)*

RETROUVEZ LA RECETTE P. 127



© CarolineFaccioli



PÂTÉ EN CROÛTE DES GONES

Par Bruno Bluntzer (Maison Sibilia, Lyon)

(Recette extraite du livre La Charcuterie lyonnaise : 80 recettes pour la cuisiner, de la Maison Sibilia, *éd. Hachette Cuisine)*

RETROUVEZ LA RECETTE P. 127

© FrédéricLucano

En région lyonnaise, où l'on revendique l'invention du genre, on dit « pâté-croûte », ailleurs on dit « pâté en croûte ».

Sa farce est composée de noisettes, de trompettes-de-la-mort séchées, de maigre et de gorge de porc, d'escalopes de foie gras crues, de foies de volaille, de filet mignon, d'un gros oignon, de thym, de sel rose, de poivre, de sucre, de 4-épices, de noix de muscade, d'un œuf, d'armagnac et de Noilly Prat. Attention, on vous voit saliver !

LE PÂTÉ AU BIQUION

Le « biquion », c'est le chevreau en patois poitevin. La ville de Beaumont-Saint-Cyr (Vienne) lui consacre une foire annuelle. Le pâté au biquion, que l'on rencontre fréquemment en Touraine et dans le Berry, est un pâté de Pâques, à l'intérieur duquel on trouve une farce composée de trois viandes différentes : chevreau donc, porc et veau. Le tout est agrémenté de quelques feuilles de persil et de dés d'oignon, parfois d'œufs durs pour les chrétiens les plus fervents, car qui dit Pâques dit œufs. Dans la même zone géographique, on citera aussi le pâté poitevin, une sorte de tourte à la pâte brisée ou feuilletée, farcie d'un mélange de viandes (porc, veau, lapin, pigeon), d'œufs frais et durs, d'épices, de fines herbes et de cognac, servi chaud ou froid avec une salade verte ou de pissenlits.

LE PÂTÉ BERRICHON

Dans la série des pâtés de Pâques, outre le pâté au biquion, les Berrichons aiment à se régaler d'un pâté tout simple à base de porc, de veau (parfois remplacé par de l'agneau), et d'œufs que l'on doit bien identifier sur la tranche à la découpe. On l'appelle aussi goguenion ou goguenioche. On le décore généralement avec des fleurs et des rubans en découpes de pâte et on le déguste chaud ou froid en famille, de préférence le dimanche de Pâques. Mais certains assurent que si l'on consomme un pâté avec des œufs pondus le Vendredi saint, on est protégé des morsures de serpent. Tous les stratagèmes sont permis dès qu'il s'agit de gourmandise.

LE PÂTÉ DE CHARTRES

« *Un pâté de Chartres qui seul ferait aimer la patrie.* » On doit ces mots à Anatole France, dans son roman *Le Crime de Sylvestre Bonnard* (1881). De tout temps, le pâté de Chartres a suscité les passions. Certains affirment qu'on en a servi au banquet du sacre d'Henri IV, le 27 février 1594. Au XVII^e^ siècle, la rivalité entre deux cuisiniers, un maître et son élève, installés place du Cygne, à Chartres, l'a mis sur le devant de la scène. L'un et l'autre ont appointé un poète pour vanter la supériorité de leur pâté de Chartres sur celui du concurrent. Mais c'est en 1885 que ce pur pâté de retour de chasse fut vraiment distingué, grâce à Marcel Voisin, pâtissier primé à l'occasion d'un concours culinaire parisien d'une « *médaille d'or de première classe, à titre exceptionnel, pour l'excellence de ses pâtés de Chartres* ». Il était à l'origine composé de pluvier guignard, un oiseau migrateur répandu en Beauce, remplacé désormais par du perdreau, du faisan, de la perdrix, de l'alouette ou du canard de Barbarie, avec du foie gras, de la truffe et des épices. On peut aussi le préparer avec du filet de cochon et de la noix de veau, hachés et mouillés au fumet de gibier. Le pâté de Chartres traditionnel est en croûte, servi tiède ; son descendant est cuit en terrine et mangé froid. Il est défendu par la Confrérie de l'authentique pâté de Chartres et par la Confrérie des fins gourmets euréliens, qui organise un concours chaque année en octobre. On le sert notamment au Grand Monarque, hôtel-restaurant historique au cœur de Chartres.

LE PÂTÉ D'AMIENS

Sans l'appétit de vivre d'Antoine Degand, le pâté d'Amiens n'aurait peut-être jamais existé. On promit la liberté à cet homme emprisonné s'il séduisait le roi Louis XIII et le cardinal de Richelieu avec un plat. Pari tenu grâce à un canard entier, farci et cuit au four dans sa croûte dorée, plébiscité plus tard par Madame de Sévigné. On cuisine aujourd'hui un canard désossé dont les morceaux sont mélangés avec une farce, le plus souvent à base de viandes blanches et de porc auxquels on ajoute des œufs, du pain de mie, du cognac, des épices et une compotée de pommes reinettes. Pour les jours de fête, on agrémente le tout de foie gras. On le sert en entrée, avec une tranche de pain de campagne et une salade verte.

L'OREILLER DE LA BELLE AURORE

C'est le pâté en croûte ultime, mesurant 60 cm de côté et pesant 30 kg dans sa version originelle ou fantasmée. En effet, il n'existe pas vraiment de recette de ce chef-d'œuvre originaire du Bugey, seulement une description faite par Lucien Tendret (1829-1896), avocat et neveu de Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), auteur de *La Physiologie du goût*, lui-même fils de Claudine Aurore Récamier, créatrice dudit oreiller. Il s'agit d'un pâté de chasse comportant une quinzaine de gibiers à plumes et à poils. La recette la plus complète évoque perdrix rouge, bécassine, caille, pivert, râble de lièvre, poulet, canard, chair de veau, de porc, foies blonds de poulet et de poularde de Bresse, ris de veau, moelle de bœuf, champignons, pistaches, panade, porto et truffes noires. Celui de la Maison Reynon, à Lyon, que l'on peut réserver et recevoir par la poste en décembre, est probablement le plus authentique.

Texte : **Stéphane Méjanès**
Photographies : **Thomas Dhellemmes**

QUI VIVRA VEROT !

PAR

On doit à Gilles Verot d'avoir rendu la charcuterie sexy dans les années 2000. Avec Catherine et leur fils Nicolas, il perpétue un savoir-faire ancestral en le portant à un niveau d'excellence rarement atteint. Le tout sans perdre un gramme d'humilité.

Fils de charcutier stéphanois, Gilles Verot s'est formé à Lyon, au sein de la mythique Maison Reynon, puis à Paris, chez les parents de sa future femme, Catherine. Avec celle-ci, il a repris la boutique familiale à Saint-Étienne, en 1990, avant de revenir à Paris, en 1997. Associé au chef franco-américain multi-étoilé Daniel Boulud dans les « Bars Boulud » (avant que la pandémie ne les fasse fermer, provisoirement on l'espère), il est le héraut de la tradition charcutière française à New York, Londres, Toronto et Boston. Engagé depuis des années dans une sélection rigoureuse d'ingrédients issus d'une agriculture durable et la réduction du sel nitrité, il ressuscite aussi les grands classiques, oreiller de la Belle Aurore ou pâté de Houdan. Depuis trois ans, Nicolas, fils de Catherine et Gilles, les a rejoints avec un solide bagage en droit des affaires et une appétence pour le métier de charcutier digne de ses origines. Avec leur chef, Gaël Radigon, l'un des meilleurs ouvriers de France 2018, ils proposent des collections de créations de saison, dont un étonnant pâté en poulpe qui a demandé à Nicolas presque deux ans de mise au point. Mais le best-seller des Verot reste le vice-champion du monde de pâté-croûte 2011, subtil équilibre entre foie gras de canard et belles volailles liés par du cochon dans une pâte brisée. Dans leur dernier livre, *Terrines, rillettes, saucisses & pâtés croûte* (éd. du Chêne), ils réussissent l'exploit de rendre la charcuterie accessible à toutes et tous. La preuve avec le « Rustique » expliqué pour nous en pas à pas.

PÂTÉ EN CROÛTE RUSTIQUE

Par la Maison Verot (Paris)

RETROUVEZ LA RECETTE EN PAGE SUIVANTE



PÂTÉ EN CROÛTE RUSTIQUE

Par la Maison Verot (Paris)

Pour	Préparation	Repos	Cuisson
6 personnes	1 heure	1 nuit + 1 heure	1 h 10

- 450 g de poitrine de cochon entière ou 300 g de poitrine hachée
- 200 g de foies de volaille
- 300 g d'échine de cochon hachée
- 6 brins de persil
- 50 g d'échalotes (ou 2 échalotes)
- 50 g de pain
- 10 cl (100 g) de crème fleurette
- 3 c. à c. rases de sel
- 3 pincées de poivre moulu
- 4 œufs
- 500 g de pâte brisée
- QS d'œuf battu pour la dorure
- 550 g de gelée
- QS de beurre



1. Hachez la poitrine de cochon en petits cubes d'environ 7 mm de côté.



2. Hachez les foies de volaille en petits cubes d'environ 7 mm de côté.



3. Ciselez finement les feuilles de persil et les échalotes. Faites-les revenir dans un peu de beurre sans les laisser brûler.



4. Faites infuser le pain dans la crème à feu moyen pendant 2 min. Hachez grossièrement le pain infusé.



5. Dans un saladier, ajoutez le sel et le poivre à l'échine. Mélangez à la main ou au robot mélangeur à faible vitesse.



6. Incorporez les œufs à l'échine assaisonnée et mélangez jusqu'à ce que la préparation soit homogène.



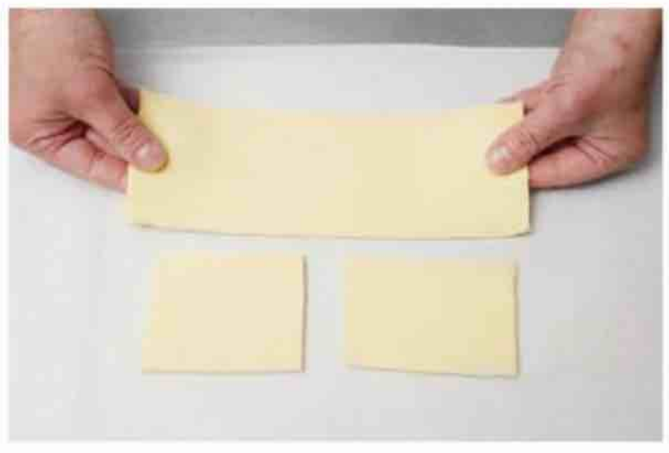
7. Ajoutez les foies de volaille et la poitrine de cochon, le persil et l'échalote revenus et enfin le pain infusé.



8. Mélangez énergiquement à la main ou au robot à faible vitesse pendant 5 min. Placez au frais.



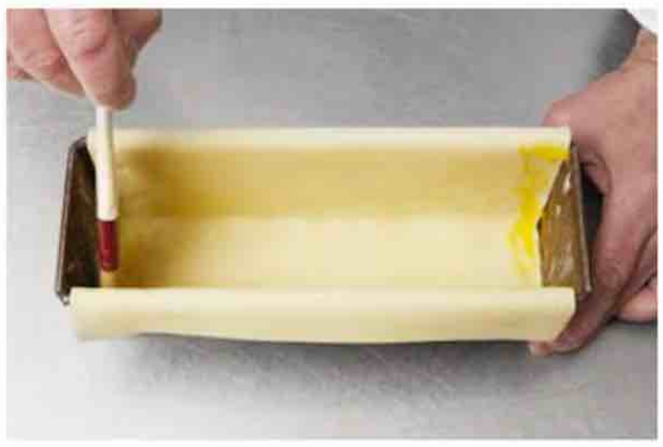
9. Prenez une première plaque de pâte brisée.



10. Dans une seconde plaque de pâte, détaillez une bande qui permettra de recouvrir le dessus du pâté et deux carrés pour les côtés du moule.



11. Beurrez le moule. Placez la première plaque de pâte dans le moule. Appuyez avec la main pour bien la plaquer contre les rebords.



12. À l'aide d'un pinceau, dorez les extrémités de la pâte principale avec une fine couche d'œuf battu.



13. Ajoutez les carrés de pâte et pressez bien pour les souder et former les côtés du pâté.



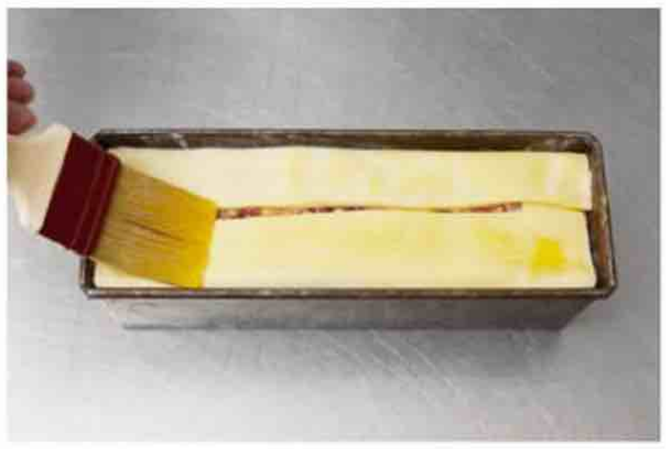
14. Déposez la farce à l'intérieur de la pâte. Tassez bien le dessus du pâté.



15. Coupez le surplus de pâte et rabattez la pâte sur les petits côtés.



16. Dorez les côtés avec une fine couche d'œuf battu.



17. Rabattez la pâte sur les grands côtés. Dorez le dessus avec une fine couche d'œuf battu.



18. Posez la dernière bande de pâte sur le dessus du pâté. Pressez sur les rebords de manière à souder les pâtes.



19. Chiquetez la pâte sur les côtés avec la pointe d'un couteau.



20. Dorez à nouveau avec une fine couche d'œuf battu.



21. Décorez le couvercle délicatement avec le dos de la lame d'un couteau. À l'aide de la pointe d'un couteau, incisez une cheminée dans le couvercle.



22. Déposez le moule dans le four froid. Programmez le thermostat à 180 °C pendant 1 h 10. Laisser ensuite reposer 30 min à température ambiante, puis une nuit au réfrigérateur. Le lendemain, versez la gelée. Remettez au frais pendant 1 heure avant la dégustation.



LE PERSILLÉ DE BOURGOGNE

Recette extraite du Grand Livre de la charcuterie, *d'Arnaud Nicolas, Fabien Pairon et Christian Segui (Ducasse Édition)*

RETROUVEZ LA RECETTE P. 128

Texte : **Stéphane Méjanès**
Photographies : **Aimery Chemin**

TERRE DE TERRINES

Si le pâté-croûte est la nouvelle star de la charcuterie *made in France,* les terrines résistent bien, sans faire de bruit. Amies fidèles de nos apéros, elles sont bien vivantes : pour elles, ça ne sent pas le pâté.

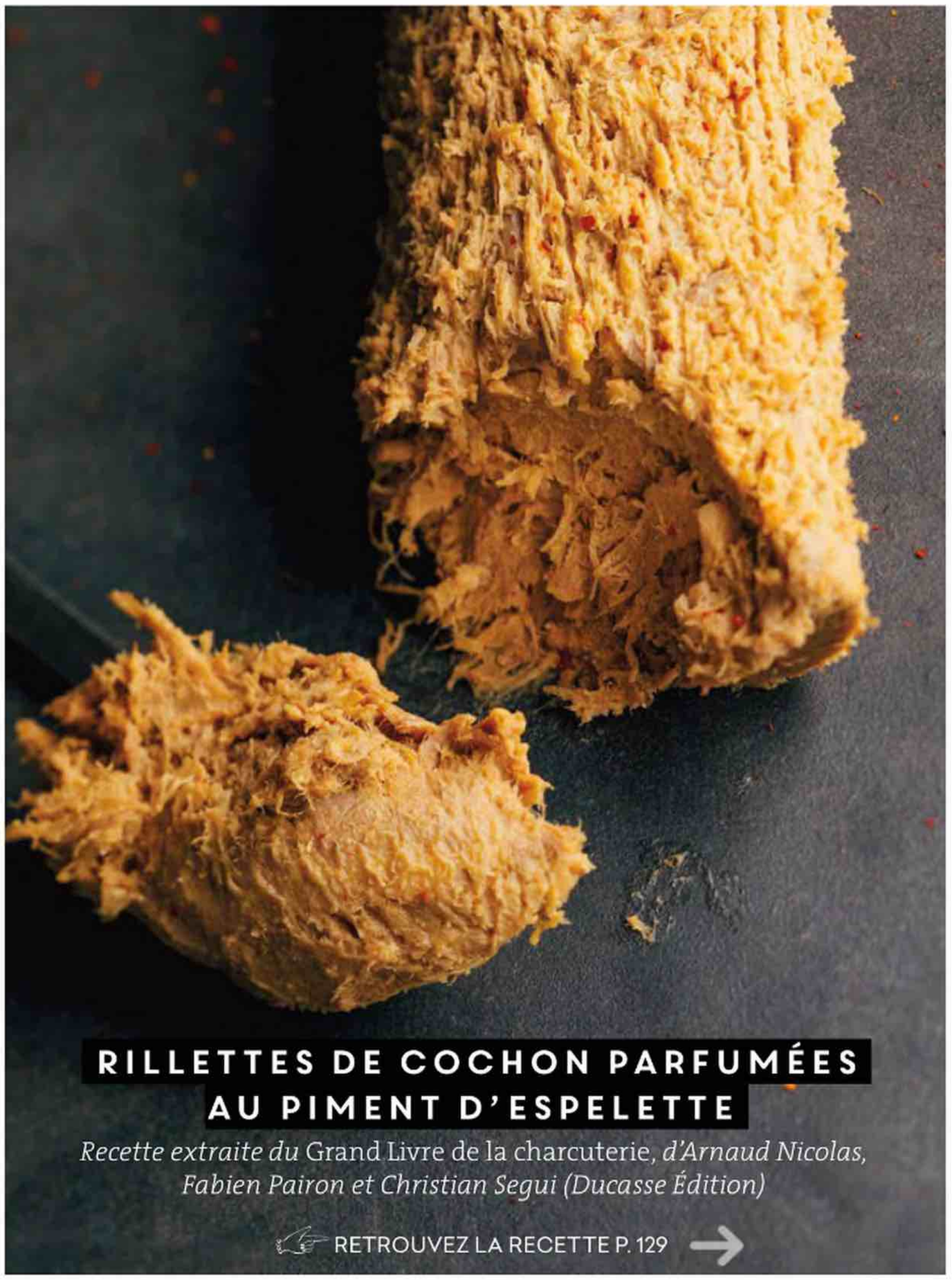
La complexité de la langue française s'immisce aussi dans la charcuterie. Ce que l'on appelle « pâté » doit en principe, comme son nom l'indique, comporter une pâte. Sans, on a affaire à une « terrine ». Or ce mot désigne aussi bien le contenant que le contenu. Il y a de quoi perdre la tête et finir dans le pâté… Mais puisqu'on ne parle pas la bouche pleine, ne nous payons pas de mots, ce qui compte, c'est le plaisir, la perpétuation d'un art bien français, celui du charcutier (de « chair cuite »). Côté terrines, on aime la diversité. En « pâté », donc, mais aussi en mousse, en ballottine, en galantine, en rillettes, en crépine façon caillette (provençale) ou fagot (charentais), et en gelée, il y en a pour tous les goûts. Chaque coin de France a sa ou ses spécialité(s), en fonction de son terroir et de ses traditions. Dans les zones de chasse, on affectionne les terrines de gibier, perdrix ou bécassine (Picardie), alouette ou colvert (Sologne), lièvre… Au canard dans le Sud-Ouest ou à l'agneau de pré-salé dans la baie du Mont-Saint-Michel, tout fait ventre. La preuve par quelques préparations patrimoniales, défendues par de nombreuses confréries.

TERRINE DE CAMPAGNE

On s'en doute, il y a autant de terrines de campagne qu'il y a de campagnes. C'est la charcuterie originelle, la farce composée de tout ce que l'on avait sous la main, ce qui restait quand on jetait la croûte ne servant alors que pour la cuisson. Le très sérieux *Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes* est formel : seule la viande de porc est autorisée, dont au moins 10 % de foie (15 % pour la mention « supérieure »). On utilise aussi bien de la gorge entière découennée (20 % pour la « supérieure »), de la couenne (non déshydratée en version « supérieure »), de la poitrine, du cœur, des rognons et de la viande de tête, de la barde et de la crépine pour la couverture. Si certains s'autorisent à y ajouter du veau ou de la volaille, il faut surtout veiller à pratiquer un hachage de type « gros grains » (grille de 4 mm minimum) et à cuire au four, en terrine, surtout pas dans du plastique. Côté aromates, on trouve généralement de l'ail, des oignons, des carottes, du thym, du laurier, du mélange quatre-épices et une eau-de-vie comme le cognac.

RILLETTES

Avec les rillettes, on avance en terrain miné. Au risque de froisser nos lecteurs manceaux, elles sont en effet originaires de Touraine – du patois tourangeau *rille* (« lanière »). Né à Tours, Honoré de Balzac leur consacre un passage de son roman *Le Lys dans la vallée,* par la voix du narrateur : « *[…] si j'en entendis parler avant d'être mis en pension, je n'avais jamais eu le bonheur de voir étendre pour moi cette brune confiture sur une tartine de pain ; […] elle était devenue comme une idée fixe, semblable au désir qu'inspiraient à l'une des plus élégantes duchesses de Paris les ragoûts cuisinés par les portières, et qu'en sa qualité de femme, elle satisfit.* » Si l'on connaît aujourd'hui davantage les rillettes du Mans, c'est parce que les Sarthois en ont industrialisé la production. La recette demeure, elle, quasi immuable. À Tours, le porc est coupé en lanières puis cuit à découvert entre 6 et 12 heures, parfois



RILLETTES DE COCHON PARFUMÉES AU PIMENT D'ESPELETTE

Recette extraite du Grand Livre de la charcuterie, *d'Arnaud Nicolas, Fabien Pairon et Christian Segui (Ducasse Édition)*

RETROUVEZ LA RECETTE P. 129

aromatisé de vin blanc. Au Mans, le porc en morceaux est assaisonné de sel et de poivre puis cuit à l'étouffée pendant 5 heures.

JAMBON PERSILLÉ

Ici, pas de querelle de clochers, le jambon persillé est sans conteste une spécialité bourguignonne. Les historiens s'accordent à situer sa naissance précisément entre Dijon et Chalon-sur-Saône. Au Moyen Âge, les cochons locaux s'ébrouaient dans les forêts de chênes. Tués à la ferme en hiver, on conservait leurs jambons au saloir jusqu'à Pâques. Avec quelques ingrédients de base des terroirs bourguignons – persil, ail, vinaigre et vin blanc –, on préparait le jambon persillé pour les ripailles commémorant la résurrection du Christ.

La recette n'a que peu évolué, même si l'on ajoute parfois de l'épaule. Le jambon dessalé est cuit dans un bouillon de vin blanc, moutarde, vinaigre de vin, agrémenté de carottes et d'un bouquet garni au choix : ail, oignon, échalote, laurier, thym, estragon et cerfeuil. L'ajout de pieds de cochon ou de veau, à la gélatine naturelle, permet de réaliser la gelée persillée avec le bouillon, versé chaud sur la viande hachée en lanières ou en cubes. Mis sous presse et au frais, idéalement pendant 24 ou 48 heures, le jambon persillé prend sa forme, sa texture et ses arômes.

FROMAGE DE TÊTE

Huit mois avant sa disparition, Jean-Pierre Coffe lançait dans *Paris Match* un énième coup de gueule contre une menace d'extinction du fromage de tête « *qui se trouve en péril un peu partout dans le monde* ». Avec son nom étrange – on dit aussi pâté de tête, tête pressée ou civier, entre autres –, il est certes peu ragoûtant. Le renouveau de la charcuterie lui permet pour l'instant d'échapper à la prophétie coffienne. On le prépare encore, selon une recette qui n'a pas trop changé depuis que Louis XV s'en délectait (on l'appelait alors « terrine de gruin »). Que les âmes sensibles sautent les lignes suivantes. Autrefois, on jetait en effet sans manières dans le bouillon la hure simplement coupée en deux, juste débarrassée de la cervelle, des oreilles et des yeux. Aujourd'hui, on se contente le plus souvent des parties charnues, joues, groin et langue, mijotées avec des carottes, du persil, des échalotes ou des oignons, parfois des cornichons et du vin blanc. On écume régulièrement puis on désosse, on hache grossièrement et l'on moule en gelée avant d'assaisonner, selon son goût – ail, poivre, thym, baies de genièvre, clous de girofle, voire pistaches.

MOUSSE DE FOIE

Sous ce terme sont regroupées différentes préparations, indifféremment au foie de veau, de volaille (essentiellement du canard) et de cochon. À ne pas confondre avec le foie gras, issu des organes de canard ou d'oie gavés, juste assaisonné de sel et de poivre, éventuellement aromatisé avec des épices et de l'alcool. Dans la mousse de foie, on peut trouver, en plus de tout ça, des œufs, de la crème fraîche, de la farine ou de la gelée. Le tout est émulsionné à chaud, c'est ainsi que l'on obtient cette texture si particulière, onctueuse et tartinable. Si la mousse de foie a parfois mauvaise presse, assimilée à un sous-foie gras et rappelant de mauvais souvenirs de pâtés industriels servis à la cantine, c'est bien souvent lorsqu'elle ne respecte ni le *Code des usages* ni les dispositions relatives aux produits Label Rouge. Deux critères sont notamment essentiels : la présence d'au moins 22 % de foie et d'au maximum 50 % de gras. À ces conditions, n'ayez aucun scrupule à vous régaler d'une mousse de foie, de cochon de préférence, puisque c'est le héros de ce numéro.



PÂTÉ DE CAMPAGNE

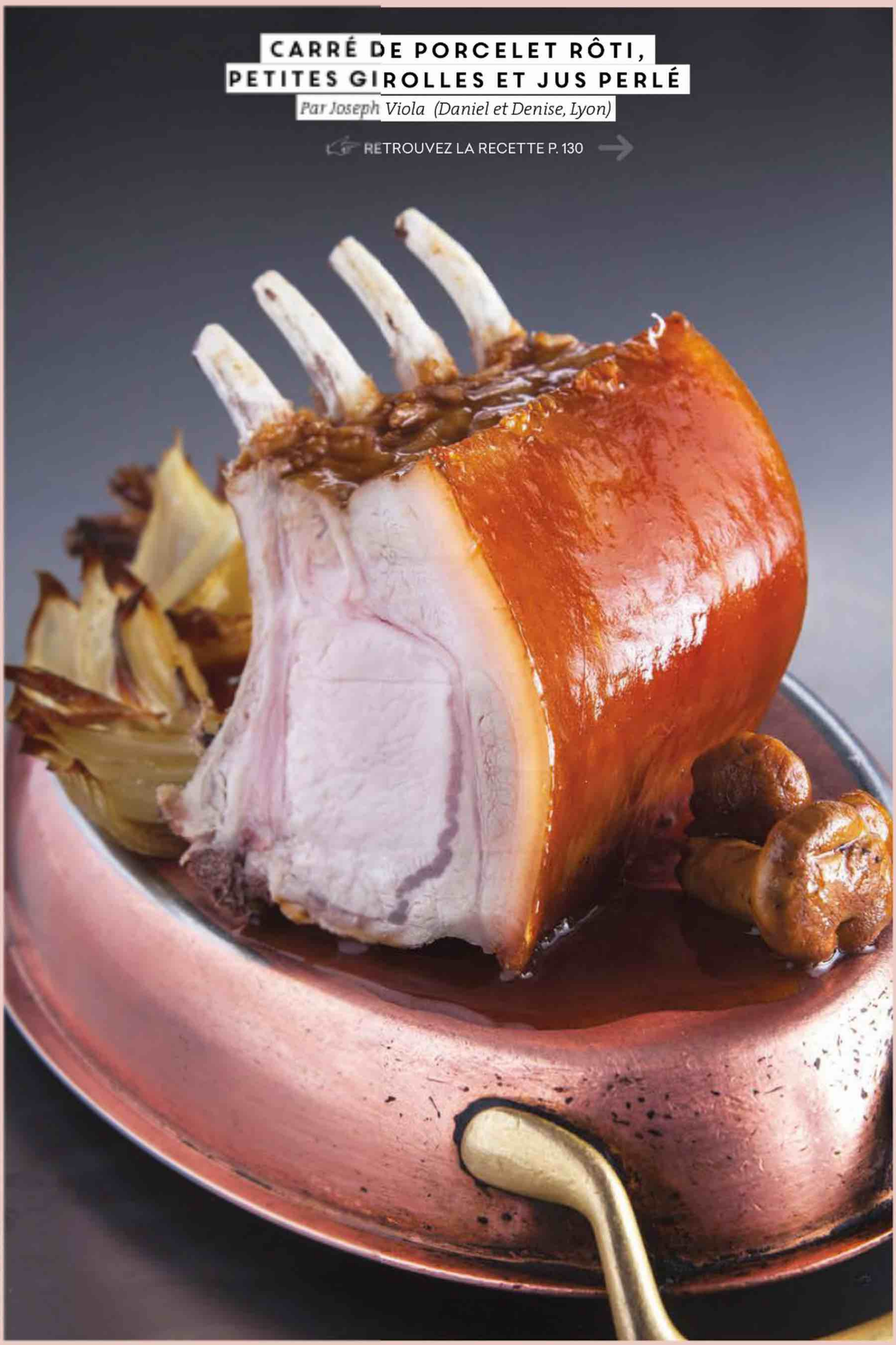
Recette extraite du Grand Livre de la charcuterie, *d'Arnaud Nicolas, Fabien Pairon et Christian Segui (Ducasse Édition)*

RETROUVEZ LA RECETTE P. 129

CARRÉ DE PORCELET RÔTI, PETITES GIROLLES ET JUS PERLÉ

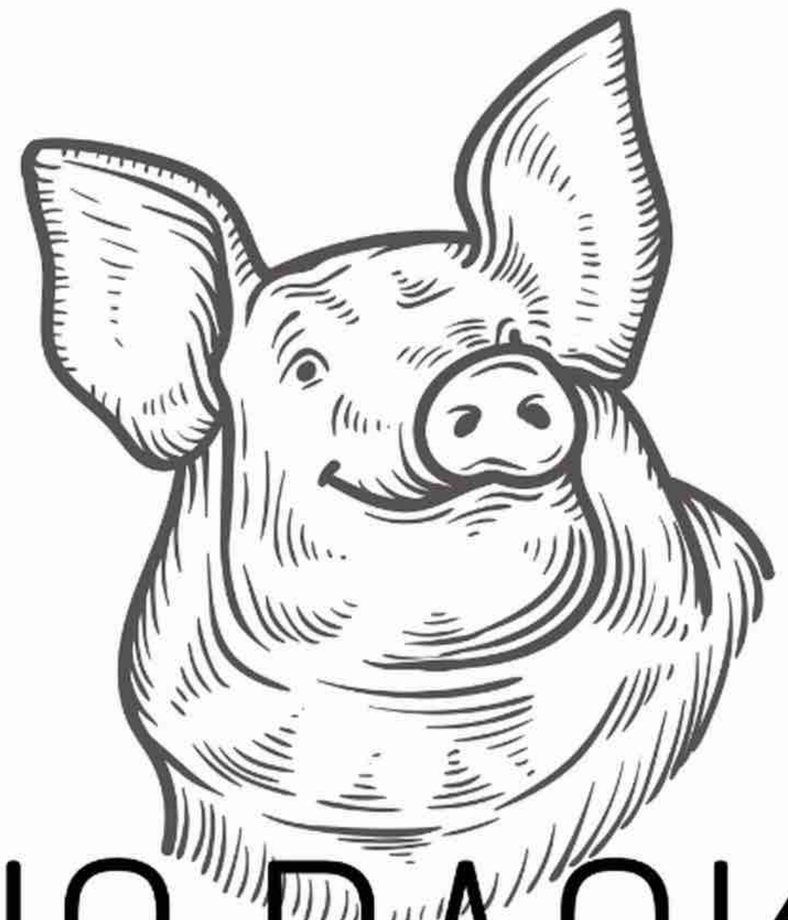
Par Joseph Viola (Daniel et Denise, Lyon)

RETROUVEZ LA RECETTE P. 130



©Matthieu Cellard

Texte : **Stéphane Méjanès**



IS BACK !

Longtemps considérée comme ignoble, au sens propre du terme, la viande de cochon a retrouvé le chemin de nos assiettes grâce une bande de joyeux bistronomes. Histoire d'un retour en grâce.

Auguste Escoffier (1846-1935) a projeté la gastronomie française dans la modernité. Il a créé des recettes qui lui ont survécu, en a codifié des milliers d'autres. Il a révolutionné l'organisation du travail en cuisine et inventé la figure du cuisinier chef d'orchestre de plusieurs restaurants. Un visionnaire. En revanche, s'il est une chose qu'il ne semble pas avoir anticipée, c'est la place du cochon dans nos assiettes du XXIe siècle. Et pour cause, on lui prête cette citation sans appel : « *Dans le cochon, seul le jambon est digne du gourmet.* » Le premier critique gastronomique de l'histoire, Alexandre Balthazar Laurent Grimod de La Reynière (1758-1837), ne montrait pas beaucoup plus d'entrain. Il aurait un jour lâché sur le sujet : « *C'est le roi des animaux immondes* », ajoutant néanmoins que « *sans lui, point de lard donc point de cuisine, point de jambon, de saucisson ni d'andouilles, donc point de charcuterie* ».

Il faut dire que dans l'imaginaire collectif, le porc est une bête répugnante. Il a perdu toute noblesse depuis qu'il a quitté sa condition sauvage. « *Le sanglier passe pour un animal vigoureux, courageux, que l'on a plaisir à chasser et à affronter, parfois au corps à corps,* rappelle l'historien Michel Pastoureau dans *Le roi tué par un cochon* (éd. du Seuil). *Le porc, au contraire, est une bête vile et impure, symbole de saleté et de gloutonnerie.* »
« Cochon » est d'ailleurs une insulte qui apparaît au Moyen Âge.
« Cochon qui s'en dédit » désigne même, depuis le XIIIe siècle, celui qui n'est pas capable de tenir ses engagements.
Dans son roman, *Le Procès du cochon* (éd. Grasset), Oscar Coop-Phane construit une fable sur une autre réalité édifiante : entre le XIIe et le XVIIIe siècle, les animaux pouvaient être traînés devant les tribunaux, une truie infanticide en l'occurrence. Aujourd'hui encore, à l'ère du mouvement #MeToo, le mot-dièse #balancetonporc se passe de commentaire.

NOTRE COUSIN MAL-AIMÉ

Pourtant, réduire *Sus scrofa domesticus* (son nom latin) à cette seule représentation peu glorieuse fait de nous des ingrats (de cochon).
En se laissant domestiquer il y a 10 000 ans, il est en effet devenu notre bon copain. Pas une ferme sans lui, pour se débarrasser des reliefs des repas comme pour en faire son casse-croûte après la tue-cochon, sacrifice ultime et cérémonie populaire pratiquée en hiver depuis la nuit des temps.
Et si Michel Pastoureau le désigne comme notre « *cousin mal-aimé* », ce n'est pas par hasard. En 2012, une étude américaine a révélé après dix ans de recherches que l'homme et le cochon ont 95 % d'ADN commun (97 % avec le chimpanzé).
Malgré cette proximité, le cochon a longtemps été relégué dans les





© Guillaume Czerw

DOUBLE CÔTE DE COCHON AU POTIRON ET GRAINES DE TOURNESOL

Par Florent Ladeyn (Auberge du Vert-Mont, Boeschepe)

RETROUVEZ LA RECETTE P. 130

restaurants gastronomiques au rang de faire-valoir. Tout juste était-il bon à agrémenter une farce avec ses parties maigres ou grasses, à parfumer un bouillon de ses os, sa couenne ou ses bas morceaux, pied, museau, oreille. Si *« tout est bon dans le cochon »*, rien ne semblait suffisamment chic pour en faire le roi de l'assiette. Impossible pour lui de rivaliser avec le bœuf, le veau ou l'agneau. Il n'y eut guère que Joël Robuchon pour transmettre à ses élèves, tel Francis Bonfillou au Marsangy (Paris 11e), sa passion immodérée pour la côte de cochon aux haricots beurre. Christian Constant lui-même, l'un des hérauts d'un terroir authentiquement paysan depuis qu'il est redevenu aubergiste, a longtemps paru le bouder. Lors de son passage au restaurant Les Ambassadeurs de l'hôtel de Crillon, au tournant des années 1990, on cherchait en vain le mot « cochon » sur la carte. On se souvient essentiellement de sa crème glacée de haricots blancs tarbais au romarin, doublée d'un flan de foies de volaille, de son turbot à la tomate verte, semoule à la menthe et au coriandre, ou encore de son aiguillette de canard challandais et Parmentier de cuisses en salade d'herbes.

SAUVÉ PAR LA BISTRONOMIE

Sauf que. Dans les coulisses du palace de la place de la Concorde, une révolution couvait. C'est en effet au sein de la brigade du chef natif de Montauban qu'a germé le mouvement qui allait représenter le cochon en majesté. Aux côtés de Christian Constant, outre Éric Frechon et Emmanuel Renaut, aujourd'hui triplement étoilés au Guide Michelin, mais aussi Jean-François Piège, qui arbore deux étoiles, on trouvait en effet de jeunes cuisiniers prometteurs et canailles : Thierry Breton, Yves Camdeborde, Thierry Faucher et Christian Etchebest. Encouragés par leur mentor, quittant les ors et les moulures, ils ont contribué à fonder la bistronomie, mot-valise dont la paternité revient au regretté Sébastien Demorand. Les savoir-faire de la cuisine gastronomique, des lieux à l'ambiance décomplexée, des tarifs accessibles, des produits de qualité mais réputés moins prestigieux, des vins vivants, le décor et les valeurs idéales pour que le cochon remonte dans l'estime des mangeurs.

« Je me souviens que mon premier papier dans Régal, *après que j'ai repris La Régalade d'Yves Camdeborde en 2004, c'était une recette tout cochon »*, raconte Bruno Doucet, autre parrain putatif de la bistronomie. *« En plus de la cuisine, j'ai fait une formation de charcutier,* ajoute-t-il. *Dans toutes les terrines que je pose depuis toujours sur*

la table de mes convives, il y a au moins un morceau de poitrine ou de gorge de porc. » Mais à l'instar du maquereau ou de la sardine, que ces chefs ont sublimés au même titre que des poissons mieux en cour, comme le cabillaud ou le turbot, le cochon est aussi revenu pour lui-même dans les restaurants de cette joyeuse bande libre et frondeuse. « *Un jour, en 2005 ou en 2006, un fournisseur m'appelle pour me dire qu'il a trois poitrines à passer,* raconte Bruno Doucet. *Je dis OK, elles arrivent, brutes, avec la couenne et l'os. On les cuit lentement dans un court-bouillon, on les poêle côté couenne, on les fait caraméliser, on ajoute un peu de truffe, on sert avec une purée moutardée et une salade. On a passé trois fois quarante portions en deux jours. Un mois plus tard, des Américains poussent la porte et s'exclament : "On veut la poitrine !" J'ai compris plus tard qu'un critique était venu s'attabler l'un des jours dits et avait écrit un article dithyrambique sur ce plat dans le* New York Times. » Dans La Nouvelle Régalade (Paris 1er), rien n'a changé, même en temps de Covid-19. « *À la réouverture après le premier confinement, on a passé un train de côtes de cochon par semaine* », se réjouit Bruno Doucet.

Le talent de ces chefs, chaînons manquants entre le bistrot et le gastro, c'est aussi de savoir respecter cette viande pas si simple à travailler. « *Le cochon est souvent surcuit,* note Bruno Doucet. *Nous, on sait le cuisiner sans l'agresser, même quand il est très gras, à la poêle, en cocotte, au four ou même sous-vide.* » Ils prennent également un soin tout particulier à trier le bon cochon du mauvais verrat. La réputation du porc a souffert des épidémies de peste porcine, la première ayant frappé la France en 1993, conduisant à l'abattage de 4 000 têtes. Une conséquence assez directe des dérives de l'élevage industriel. « *Ils font du cochon comme ils feraient des godasses !* » s'indignait en son temps Jean Bardet, mythique chef tourangeau. Un discours que pourrait tenir Rodolphe Paquin, autre figure tutélaire de cette nouvelle garde de rôtisseurs en son Repaire de Cartouche (Paris 11e). Fils de paysan de la région de Fécamp, il a toujours côtoyé le cochon, dans la cour et dans l'assiette. On ne la lui fait pas. « *Depuis que j'ai ouvert mon restaurant,*

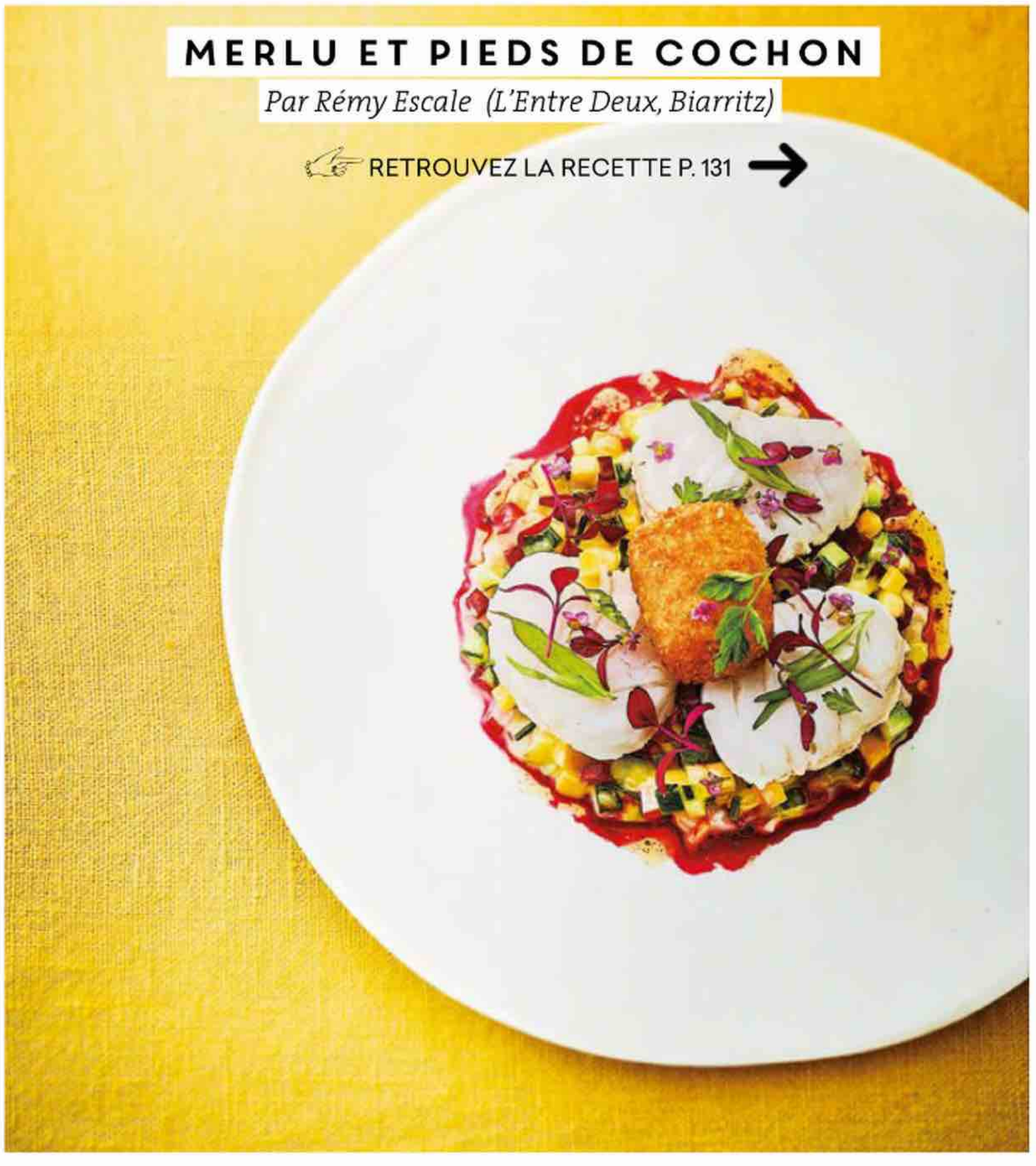


JOUE DE COCHON RÔTIE, CARBONARA DE SALSIFIS ET TROMPETTES

Par Alban Drevet (Les Chouettes, Paris 3e)

RETROUVEZ LA RECETTE P. 130

© DR



MERLU ET PIEDS DE COCHON

Par Rémy Escale (L'Entre Deux, Biarritz)

RETROUVEZ LA RECETTE P. 131

© Valery Guedes



POITRINE DE COCHON FERMIER CONFITE, JEUNE OIGNON ET RHUBARBE

Par Bertrand Grébaut (Septime, Paris 11e)

RETROUVEZ LA RECETTE P. 131

© Guillaume Czerw

j'ai trouvé des éleveurs qui travaillent correctement, insiste-t-il. *Des cochons de qualité pas gavés en quatre à cinq mois mais élevés sur paille, nourris au petit-lait et aux céréales. Ils sont bien traités. J'ai vu des Noirs de Bigorre au Pays basque, ils sont plus propres que propres, le poil luisant ; pas besoin de les brosser, ils le font eux-mêmes.* » Maître ès terrine et pâté-croûte, le géant truculent attire dans son restaurant tous les amateurs, parfois avec des côtes de cochon de la taille de côtes de bœuf.

DU PERCHE ET DE MAYENNE

Même credo chez Pierre Négrevergne, à l'Auberge Pyrénées Cévennes (Paris 11e). « *Je cuisine depuis plus de trente ans, il y a toujours eu du cochon chez moi,* clame-t-il. *Je n'ai jamais changé de cuisine, je suis un dinosaure, têtu, obtus. Je mets du saindoux dans mon pâté-croûte, il y a du travers de porc et de la saucisse dans mon cassoulet. Dans ma famille, on se fournissait sous le manteau, hors circuit, parce qu'il y a cochon et cochon. Aujourd'hui, j'ai un éleveur formidable dans le Perche, les Cochonnailles du Haut-Bois.* » Quant à Stéphane Jégo, grande gueule au grand cœur de L'Ami Jean (Paris 7e), le cochon, c'est dans son ADN. « *Mon père travaillait pour les bouchers Bigard,* rappelle-t-il. *En décembre, le vendredi soir, il parcourait les fermes pour aller tuer le cochon. Je l'ai accompagné dès l'âge de 5 ans. C'est pour moi l'un des animaux les plus nobles, du museau à la queue et au pied. Tout est consommable et même recyclable, autrefois on fabriquait des pinceaux avec des poils de cochon.* » Il suffit de lâcher le mot magique pour qu'il raconte ses souvenirs gourmands, comme celui lié aux cochons de lait de son éleveur mayennais, Mickaël Meignan, qu'il a un jour décidé de faire saumurer. « *C'était une tuerie !* s'enthousiasme-t-il. *Sur la longe, la couenne garde une humidité qui lui donne du croquant quand on la cuit, et la viande reste rosée. Il y a un incroyable côté salin, je pose un maquereau fumé par-dessus, c'est dingue.* »



Bertrand Grébaut, chef du Septime

© Guillaume Czerw

Bonne nouvelle, les plus jeunes continuent d'œuvrer pour le renouveau du cochon. Le génial avant-gardiste Florent Ladeyn en fait le personnage central d'un plat de fête, habillé d'une croûte de graines de tournesol torréfiées, comme un manteau précieux. À l'ouverture de Septime (Paris 11e), le 23 avril 2011, Bertrand Grébaut proposait une côte de cochon noir, mousse d'aubergines, courgettes et mizuna rouge. Au fil des années, on a goûté chez lui une poitrine de cochon, coques et jus de cidre, mais aussi un étonnant cochon ibérique, pieds bleus, échalote et moutarde. Ça ne l'a pas empêché de décrocher une étoile. Pas plus que les emblématiques chips de peau de cochon ou les tortellinis au persil et genévrier dans un bouillon de cochon de Bayeux n'ont bridé David Toutain (Paris 7e) dans sa quête des deux étoiles. Et quand un autre chef doublement étoilé, Christophe Pelé (Le Clarence, Paris 8e), glisse une oreille de cochon pour accompagner une huître pochée dans son eau avec des œufs de brochet, un beurre blanc et du riz noir japonais, ça confine au génie. Cochon qui s'en dédit.

Texte : **Stéphane Méjanès**
Photographies : **Thomas Dhellemmes**

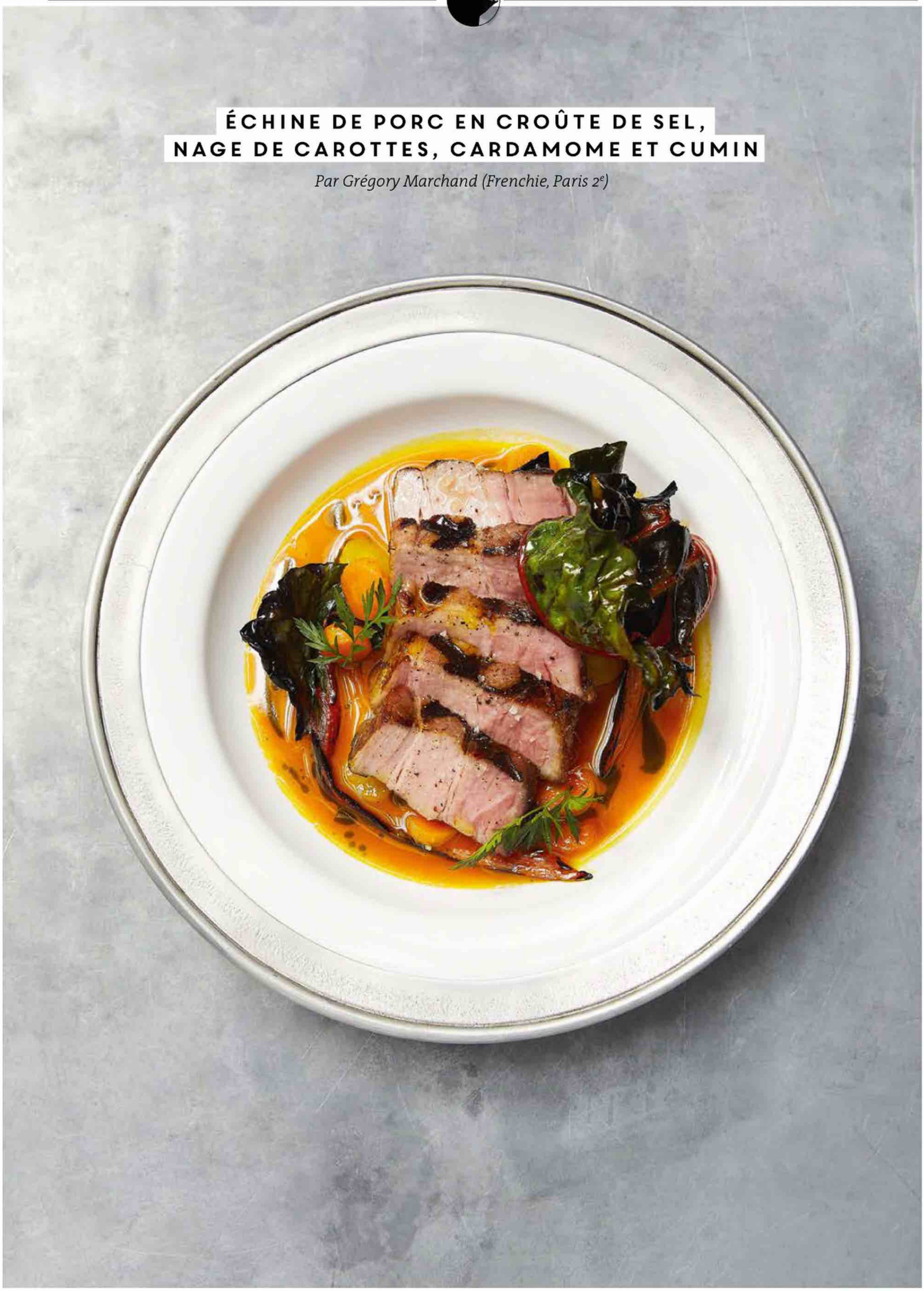
MARCHAND DE COCHON

Cuisinier étoilé et entrepreneur à succès, Grégory Marchand aime par-dessus tout cuisiner le cochon sous toutes ses formes. La technique en croûte de sel, il l'a découverte avec Jamie Oliver, à Londres. Il vous en dévoile les secrets dans une recette aux couleurs d'un automne d'or et de feu.

Grégory Marchand appartient à cette génération de cuisiniers héritiers du mouvement bistronomique initié par Yves Camdeborde, pour qui le cochon est une viande aussi noble que le bœuf ou l'agneau. Fils de maraîchers du Val Nantais, Grégory a découvert la cuisine lors d'un banal stage de 3e, avant d'aller chercher son surnom de « Frenchie » à Londres, chez Jamie Oliver. Il a aussi fait un détour par New York, chez deux grands restaurateurs, Danny Meyer (Gramercy Tavern) et Nick Jones (Soho House), qui lui ont donné le goût de l'entrepreneuriat. C'est au gré de ce parcours vagabond qu'il a aussi appris à aimer le cochon, dans un monde anglo-saxon où il est roi, ne serait-ce qu'à travers l'emblématique bacon. Avec Marie, sa femme, ce père de deux enfants a ouvert son Frenchie en 2009, dans la rue du Nil devenue le temple du bien-manger. Son petit empire s'est agrandi depuis avec un Frenchie Wine Bar, un Frenchie To Go, et une cave. Le restaurant gastronomique, étoilé au Guide Michelin depuis 2019, s'est lui dédoublé outre-Manche en Frenchie Covent Garden. Partout, un grand soin est accordé à la sélection des produits. L'échine de cochon de sa recette en croûte de sel vient de la ferme de La Gruzardière, à Vasles, dans les Deux-Sèvres, où l'on élève aussi des vaches et où on pratique le maraîchage. Ce sont des animaux d'une race bretonne et normande, le porc blanc de l'Ouest, élevés un an en plein air, nourris de ce qu'ils trouvent dans la terre mais aussi des légumes abîmés et des céréales produits sur la ferme labellisée bio.

ÉCHINE DE PORC EN CROÛTE DE SEL, NAGE DE CAROTTES, CARDAMOME ET CUMIN

Par Grégory Marchand (Frenchie, Paris 2e)



ÉCHINE DE PORC EN CROÛTE DE SEL, NAGE DE CAROTTES, CARDAMOME ET CUMIN

Par Grégory Marchand (Frenchie, Paris 2e)

Pour	Préparation	Repos	Cuisson
4 personnes	1 heure	30 min	8 h 25

Pour la croûte de sel
- 1 kg de farine
- 400 g de gros sel
- 150 g de sucre
- 450 g d'eau
- 1 jaune d'œuf

Pour l'échine
- 2 kg d'échine de porc
- 5 g de piment d'Espelette
- QS de feuilles de laurier

Pour le jus de carotte
- 5 kg de carottes des sables
- 1 c. à c. de graines de cumin
- 2 graines de cardamome verte
- 50 cl de jus d'orange

Pour la nage de carottes
- 4 bottes de carottes jaunes et orange
- QS de beurre
- 1 graine de cardamome
- 1 c. à s. de moutarde de Dijon
- QS de jus de citron
- sel

Pour l'huile de fanes de carotte
- QS de fanes de carottes
- huile de pépins de raisin

Pour la finition
- QS de blettes arc-en-ciel

L'ÉCHINE DE COCHON



1. Demandez une belle échine désossée à votre boucher.

LA CROÛTE DE SEL



1. Versez la farine, le sel et le sucre dans un saladier. Ajoutez l'eau et malaxez vigoureusement jusqu'à obtention d'une première pâte compacte.



2. Farinez votre plan de travail puis déposez votre mélange pour le pétrir jusqu'à homogénéité, au besoin en rajoutant de l'eau. Formez une boule et séparez-la en deux pâtons.

LA MISE EN CROÛTE



3. Abaissez chaque demi-pâton sur 5 mm, puis réservez au réfrigérateur pendant au moins 30 min.



1. Saupoudrez et massez l'échine de piment d'Espelette.



2. Déposez 2 feuilles de laurier sur la pâte, puis l'échine au centre.



3. Placez 2 feuilles de laurier sur l'échine et recouvrez avec la seconde couche de pâte, à l'aide du rouleau à pâtisserie.



4. Pressez la pâte pour sceller hermétiquement les deux couches autour de l'échine.



5. Parez le surplus de pâte en laissant une bordure de 2 cm. Battez le jaune d'œuf, puis badigeonnez-en la croûte de sel au pinceau.

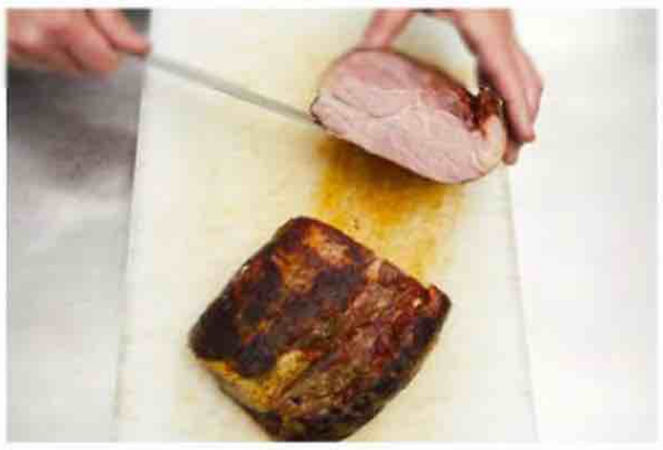


6. Après 25 min de cuisson au four préchauffé à 200 °C, puis 8 heures à 60 °C, la croûte de sel doit avoir pris une belle teinte dorée.



7. Pratiquez une découpe au couteau sur le côté de la croûte. Découvrez l'échine de cochon en soulevant le couvercle de croûte.

LES GARNITURES



8. La cuisson est parfaite si l'intérieur de l'échine arbore une belle teinte rosée uniforme. Couvrez d'aluminium et gardez au chaud jusqu'au service.



1. Faites réduire à feu doux le jus des carottes centrifugées entières et non pelées avec les graines de cumin, la cardamome et le jus d'orange, sans écumer.



2. Taillez les carottes lavées, sans les fanes mais non épluchées, en rondelles d'environ 4 mm d'épaisseur.



3. Faites suer les carottes dans le beurre avec une graine de cardamome. Versez le jus de carottes assaisonné, puis la moutarde.



4. Assaisonnez avec le jus de citron et le sel. Ajoutez du beurre et laissez cuire à frémissement jusqu'à ce que les carottes soient fondantes. Rectifiez à nouveau l'assaisonnement.

LA FINITION



1. Découpez dans l'échine des tranches d'environ 4-5 cm d'épaisseur. Ferrez les tranches de cochon au barbecue.



2. Faites griller les feuilles de blette au barbecue.



2. Déposez harmonieusement le cochon et les feuilles de blette sur la nage de carottes. Versez quelques gouttes d'une huile de fanes réalisée en hachant grossièrement les fanes lavées puis en les mixant avec l'huile de pépins de raisin, avant de garder cette huile au frais dans un récipient hermétique pendant 24 heures et de la passer au chinois étamine avec un linge propre. Disposez quelques feuilles de fanes fraîches.

LE DRESSAGE



1. Versez la nage de carotte au fond d'une assiette creuse.

CÔTE DE COCHON ET JUS DE SOUPE À L'OIGNON

Par Victor Mercier (Fief, Paris 11e)

« Chez Fief, il y a peu de viande en termes de diversité. Nous préférons une viande éthique et de haute qualité [...]. Nous recherchons les animaux élevés dans les meilleures conditions possible, parfois nourris au gland pour le porc, et en soutenant les agriculteurs qui cherchent à réintroduire des races anciennes, disparues à cause de l'agriculture intensive, moins productives. »

RETROUVEZ LA RECETTE P. 132

© David Japy

Texte : **Claire Pichon**

BARBECUE, L'AMOUR COCHON

Entre la viande de porc et la grillade, l'histoire est fusionnelle. Que cela soit sous forme de morceaux divers, de boudins, d'andouilles ou de saucisses, la viande de porc grillée est un plaisir charnel dont les carnivores connaissent l'intensité. Au top de la gril-mania, deux méthodes sont reines : le barbecue « bien de chez nous » ou le gril texan, enfin reconnu en France, et qui offre une viande fumée et fondante, incomparable. Nous sommes allés voir deux spécialistes de la cuisson sur braises, Simon Horwitz, du restaurant Elmer, et Éric Sulger, fondateur du Rhino Rouge. Ils nous donnent aujourd'hui les clés de leurs cuissons cochonnes. Tous à vos barbecues !



LE BARBECUE CLASSIQUE

Il a hissé l'art de la grillade aux sommets de la bistronomie : Simon Horwitz, chef et fondateur du restaurant Elmer, nous accueille dans sa cuisine équipée de barbecues, planchas et autres rôtissoires. Il partage avec nous ses conseils pour sublimer le cochon grillé.

LES MORCEAUX

Simon se fournit principalement en porcs du Ventoux, dont les femelles sont issues de croisements Landrace / Large White. Il achète plutôt des grosses pièces, des reins ou encore des longes (morceaux d'environ 20 kg qui vont du haut du dos jusqu'au cuissot). Pour la grillade, il garde les côtes, mais en retire parfois les os avant cuisson, pour préparer des jus. Il choisit souvent la viande à griller du côté de l'échine, bien persillée. *« Pour les cuire, je déconseille de couper des parts individuelles. Il vaut mieux préparer des beaux morceaux pour au moins deux ou trois personnes, cela permet d'avoir une meilleure cuisson et un joli rosé bien "tiré".* » Et le travers ? *« On se le garde souvent pour le personnel, c'est notre petit plaisir* (rires) *!* » Simon cuisine aussi de temps en temps des cochons de lait venant de la Sarthe.

LA CUISSON

Pour le cochon de lait, Simon privilégie la rôtissoire. Il y place la bête entière après l'avoir cependant passée au four vapeur. *« Quand on incorpore un peu d'eau, on arrive à obtenir une couenne très croustillante après cuisson. »*

Pour les côtes de porc au barbecue, autre technique : *« Notre méthode, c'est de les saisir modérément, trois ou quatre fois de suite, en respectant des temps de pause entre chaque passage au chaud. Cela permet de laisser monter en température sans agresser la chair, et d'avoir au final une belle caramélisation à l'extérieur. À la coupe, on obtient une viande rosée très uniforme ; si on a bien fait notre boulot, il ne doit pas y avoir un côté plus cuit que l'autre. »* Les travers sont cuits d'une façon encore différente : *« On les suspend au-dessus du barbecue, où la température est modérée, autour de 60 °C. On les laisse cuire doucement pendant une heure et demie, et on les nourrit tout le temps. »*

LA MATIÈRE GRASSE

Simon évite le beurre et l'huile, il leur préfère la graisse de canard car elle ne « tient » pas sur la viande. *« Elle s'échappe à la chaleur et cela nous permet d'obtenir un résultat qui n'est pas gras. »* Au restaurant, il prépare lui-même sa graisse de canard en faisant radiner longuement des carcasses et des herbes.

LES ASSAISONNEMENTS ET LES CONDIMENTS

Simon conseille de relever le côté gras du cochon grillé par quelque chose d'un peu acide, aigre. *« Bien sûr, nous préparons des pickles, ils font partie de l'identité d'Elmer. Mais cela peut aussi être un condiment à base de citron confit, de quelques câpres ; et, pourquoi pas, de poudre de saté. On mélange tout cela au mortier, et ça fait mouche avec les notes de fumée du barbecue. »*

UN SOUVENIR DE COCHON GRILLÉ ?

« À Bangkok, avec le père de la cheffe Tatiana Levah. Il nous a emmenés manger un cochon de lait dans un minuscule restaurant, carrément dans la rue. Le cochon était dressé sur des piques. Le chef le cuisait dans un grand bac creusé dans la terre, et il le faisait rouler autour d'un bâton, sans jamais s'arrêter. La coloration était parfaite, il était comme confit, un peu relevé, je l'ai encore sur la langue ! C'était le repas dont je me rappellerai toute ma vie. J'ai appris que le restaurant n'existait plus et je suis triste de me dire que je ne pourrai plus manger cette merveille. »



LE BARBECUE TEXAN

La culture du barbecue, venue des cow-boys qui faisaient griller leur viande à la flamme le soir dans les plaines, est une véritable religion dans le sud des États-Unis. La méthode américaine est différente de la nôtre : la viande est cuite lentement, sur du charbon ou des braises de bois, et souvent mise à l'étouffée pour obtenir un résultat fondant et fumé au goût addictif. Chez Rhino Rouge, le très passionné Éric Sulger, qui prépare quelques-unes des meilleures viandes grillées « à la texane » de la capitale, nous a donné ses conseils.

COMMENT SE PRÉSENTE L'APPAREIL?

Le barbecue texan se divise en deux parties : au fond, le foyer. Sur le devant, une rôtissoire, c'est-à-dire un ensemble de grilles qui tournent. Entre les deux, une plaque métallique percée d'un trou ne laisse passer que l'air chaud et la fumée : *« Comme cela, la viande n'a pas de contact direct avec le rayonnement. »*

QUEL EST LE PRINCIPE?

Le Texas était à l'origine un état très pauvre. *« Ça, c'était il y a longtemps* (rires) *! Les bas morceaux de bœuf étaient une viande peu chère, le but de cette cuisson était de les attendrir par ces méthodes longues et basse température. »*

ET LE COCHON?

Les gourmands connaissent bien les recettes américaines emblématiques de porc au barbecue. *« Il y a d'abord le* pulled pork, *de la palette de porc servie effilochée. »* On la retrouve souvent en sandwich ou en burger. Et puis, bien sûr, il y a les travers de porc, les ribs et enfin la poitrine, un morceau très gras mais vraiment délicieux.

QUEL BOIS CHOISIR?

Éric Sulger utilise plutôt du chêne, et précise que les Américains privilégient le mesquite. *« Ce sont des bois qui vont se consumer très lentement ; l'intérêt, c'est de produire de la fumée. »*

LES CUISSONS

Selon Éric, il y a autant de façons de faire qu'il y a de cuisiniers et de barbecues. Il nous présente la sienne. *« Pour le* pulled pork, *je fais mariner ma palette dans du jus de pomme pendant 24 heures, ce qui n'est pas du tout texan* (rires) *! J'applique ensuite un mélange de sel et de poivre (ou d'épices), et je la place dans le fumoir. Elle va cuire de longues heures, il faut que la température à cœur atteigne 96 °C. »* Le travers de porc et la poitrine sont plus rapides à cuire – 6 heures –, après avoir mariné dans des mélanges maison.

LES ASSAISONNEMENTS.

Les sauces sont des éléments constitutifs du barbecue texan, à commencer par la plus célèbre d'entre elles, la bien nommée « sauce barbecue ». On retrouve aussi couramment des sauces à base de moutarde, ou encore assez pimentées. *« J'aime le mélange sucré-salé, les sauces que je prépare au restaurant contiennent donc toujours un peu de sucre. Je propose en général une sauce barbecue et café, une sauce inspirée des cinq parfums chinois, et une sauce moutarde que je renforce avec du piment. »* À partir de là, à vous de jouer...

CÔTE DE COCHON DU VENTOUX GRILLÉE AU BARBECUE, RAVIOLES DE RICOTTA, CHAMPIGNONS & LIVÈCHE

Par Simon Horwitz (Elmer, Paris 3e)

RETROUVEZ LA RECETTE P. 132



TRAVERS DE PORC AU BARBECUE

Recette extraite du livre Ibrik, *d'Ecaterina Paraschiv-Poirson (éd. Marabout)*

Pour relever cette recette de grillade venue des Balkans, une marinade aigre-douce à la grenade et au paprika, et quelques quartiers de citron vert.

Pour
6 personnes

Pour le condiment
- 2 oignons rouges
- 2 échalotes
- 4 carottes
- 1 piment oiseau rouge
- 6 gousses d'ail
- 150 g de paprika
- 1 c. à s. de sucre muscovado
- 70 g de concentré de tomates
- les graines de ½ grenade
- 50 cl de bouillon de viande
- 2 c. à s. d'huile de tournesol

Pour le travers de porc
- 1,3 kg de travers de porc (charnus)
- 2 c. à s. de fleur de sel

Pour les brocolis
- 3 brocolis
- 150 g de sel d'ail (un mélange maison de sel et d'ail, déshydraté au four puis mixé)
- 150 g d'huile de tournesol

Pour le service
- ½ botte de persil
- ½ botte de coriandre
- 200 g d'amandes salées
- 3 citrons verts

LE CONDIMENT

1 Épluchez et émincez les oignons rouges, les échalotes, les carottes, le piment et l'ail.

2 Dans une casserole, versez un filet d'huile et mettez-y à suer les oignons et les échalotes pendant 4 min. Ajoutez les carottes et poursuivez la cuisson 4 min supplémentaires. Incorporez ensuite, l'ail, le piment, le paprika, le sucre et le concentré de tomates, puis faites cuire 2 min avant d'ajouter les graines de grenade et le bouillon de viande. Laissez mijoter le condiment à feu doux pendant 30 min. À l'aide d'un blender, mixez la sauce jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse.

LE TRAVERS DE PORC

3 Répartissez la moitié de la sauce sur les travers de porc préalablement salés, puis faites-les cuire 3 heures environ, à chaleur indirecte faible (120 °C), sur un barbecue muni d'un couvercle. À mi-cuisson, répartissez le reste de sauce de chaque côté des travers (réservez-en juste un peu pour badigeonner la viande au moment de servir). Laissez-les reposer 10 min avant de les servir.

LES BROCOLIS

4 Préchauffez le four à 180 °C. Détaillez les brocolis et conservez uniquement les têtes. Disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Assaisonnez avec le sel d'ail et l'huile de tournesol, puis enfournez-les pour 20 min à 180 °C.

LE SERVICE

5 Hachez le persil et la coriandre ensemble. Hachez grossièrement les amandes. Coupez les citrons verts en quatre. Réservez sur une assiette, au frais.



© Émilie Franzo

6 Tranchez les travers de porc puis, à l'aide d'un pinceau, badigeonnez-les avec la sauce réservée.

7 Sur un plat, disposez les travers de porc ; parsemez d'amandes et du mélange persil-coriandre. Répartissez les quartiers de citron sur le plat pour que chacun puisse se servir. Servez avec les brocolis.

ROUELLE DE PORC AU BARBECUE

Recette extraite du livre Super Barbecue, *de Raphaël Guillot (éd. Mango)*

« C'est l'une des recettes les plus recherchées sur le Net, car la rouelle de porc est vraiment très bon marché. De plus, le gras fond et humidifie naturellement la viande. Dans cette recette, les épices vont créer une couche naturelle qui va permettre de garder tous les jus à l'intérieur. Couplé à une cuisson juste et maîtrisée, vous aurez un plat économique et 3 étoiles ! »

Pour	Préparation	Cuisson	Température interne	Type de cuisson
4 personnes	5 min	35 min	65 °C	semi-directe

- 1 rouelle de porc
- QS d'huile d'olive
- QS de rub SOPASCO

- **Pour le rub SOPASCO**

(C'est MA touche personnelle, c'est très simple à retenir, car c'est l'acronyme de S = Sel ; O = Oignon en poudre ; P = Paprika ; A = Ail en poudre ; S = Sucre ; C = Cassonade ; O = Origan.)

- 40 g de sel
- 40 g de d'oignon en poudre
- 40 g de paprika
- 40 g de d'ail en poudre
- 80 g de sucre
- 80 g de cassonade
- 20 g d'origan

LE RUB SOPASCO

1 Mélangez le tout dans un récipient hermétique et secouez bien. C'est un rub 4 x 4 ; si vous le souhaitez plus piquant, ajoutez 1 c. à s. de piment de Cayenne ; si vous le souhaitez plus « oriental », ajoutez 2 c. à s. de cumin ; si vous le souhaitez plus épicé, ajoutez 2 c. à s. de curry… C'est une bonne base pour le faire selon votre goût.

LE PORC

2 Prenez une belle rouelle de porc et badigeonnez-la d'huile d'olive. Saupoudrez-la de rub SOPASCO en bonne quantité et massez-la avec. Mettez la rouelle sur le barbecue en cuisson directe pendant 5 min (les épices vont permettre de créer la croûte autour de la viande) des deux côtés. Puis terminez la cuisson en écartant les braises pour faire une cuisson indirecte jusqu'à ce que la température atteigne 65 °C (température interne). Sortez la viande du barbecue et laissez-la reposer environ 5-10 min pour que les jus de la viande puissent revenir vers le cœur. Servez-la en coupant des tranches.

VARIANTES

Vous pouvez badigeonner la rouelle de porc avec ce que vous voulez pour bien faire tenir les épices : de la moutarde pour donner un petit coup de peps piquant, du vinaigre de cidre pour ajouter de l'acidité, du ketchup ou de la sauce soja pour un côté sucré… Ensuite, il est possible de la masser avec différents rubs.

© Claire Payen

SPARE RIBS SAINT LOUIS

Par Éric Sulger (Rhino Rouge, Paris 12e)

Pour	Préparation	Cuisson	Repos
8 personnes	15 min	6 heures	12 heures + 20 min

- 4 *spare ribs* (travers de porc) entiers d'environ 1 kg chacun

Pour la marinade

- 500 g de cassonade
- 500 g de sauce soja
- 500 g de ketchup
- 250 g de xérès sec
- 4 c. à s. de gingembre en poudre
- 4 c. à s. d'ail en poudre

LA MARINADE (LA VEILLE)

1 Préparez la marinade en mélangeant tous les ingrédients dans un grand bol.

LES RIBS (LA VEILLE)

2 Disposez les *spare ribs* dans un grand bac ou dans un plat de cuisson. Couvrez-les de marinade en veillant à bien les enrober. Laissez mariner toute une nuit en chambre froide ou au réfrigérateur. Sortez les ribs de la chambre froide et laissez-les reposer une vingtaine de minutes à température ambiante.

3 Faites chauffer un fumoir ou un barbecue à couvercle à 120 °C. Placez les ribs en mode cuisson indirecte (il ne doit pas y avoir de contact direct entre la flamme et la viande). Fermez et faites fumer les *spare ribs* pendant 2 heures. Retirez-les et badigeonnez-les entièrement de marinade. Enveloppez-les dans des feuilles de papier aluminium et poursuivez la cuisson pendant 4 heures.



USTENSILES

MON BARBECUE FUME !

Si les énormes barbecues texans professionnels peuvent remplir une pièce entière, il existe désormais de nombreux modèles domestiques permettant de reproduire (ou d'approcher) chez soi leur fameuse cuisson « étouffée fumée ».



UN BARBECUE À CUISSON FERMÉE.
Assez proche de notre barbecue traditionnel, il possède un couvercle hermétique et une option de cuisson « indirecte », ce qui permet également d'obtenir des cuissons tendres et au goût fumé.
Barbecue Air F50 Charbon Rösle, à partir de 299 €



UN FUMOIR À CHAUD.
Un appareil qui trouvera facilement sa place dans le jardin et sera le compagnon idéal pour préparer *pulled pork* (porc effiloché) ou *ribs* fondants.
Smokey Mountain Cooker Weber, à partir de 366 €

UN KAMADO
Ces barbecues japonais traditionnels font des merveilles : ils permettent de multiples modes de cuissons, y compris le fumage à l'étouffée.
Big Green Egg, à partir de 690 €

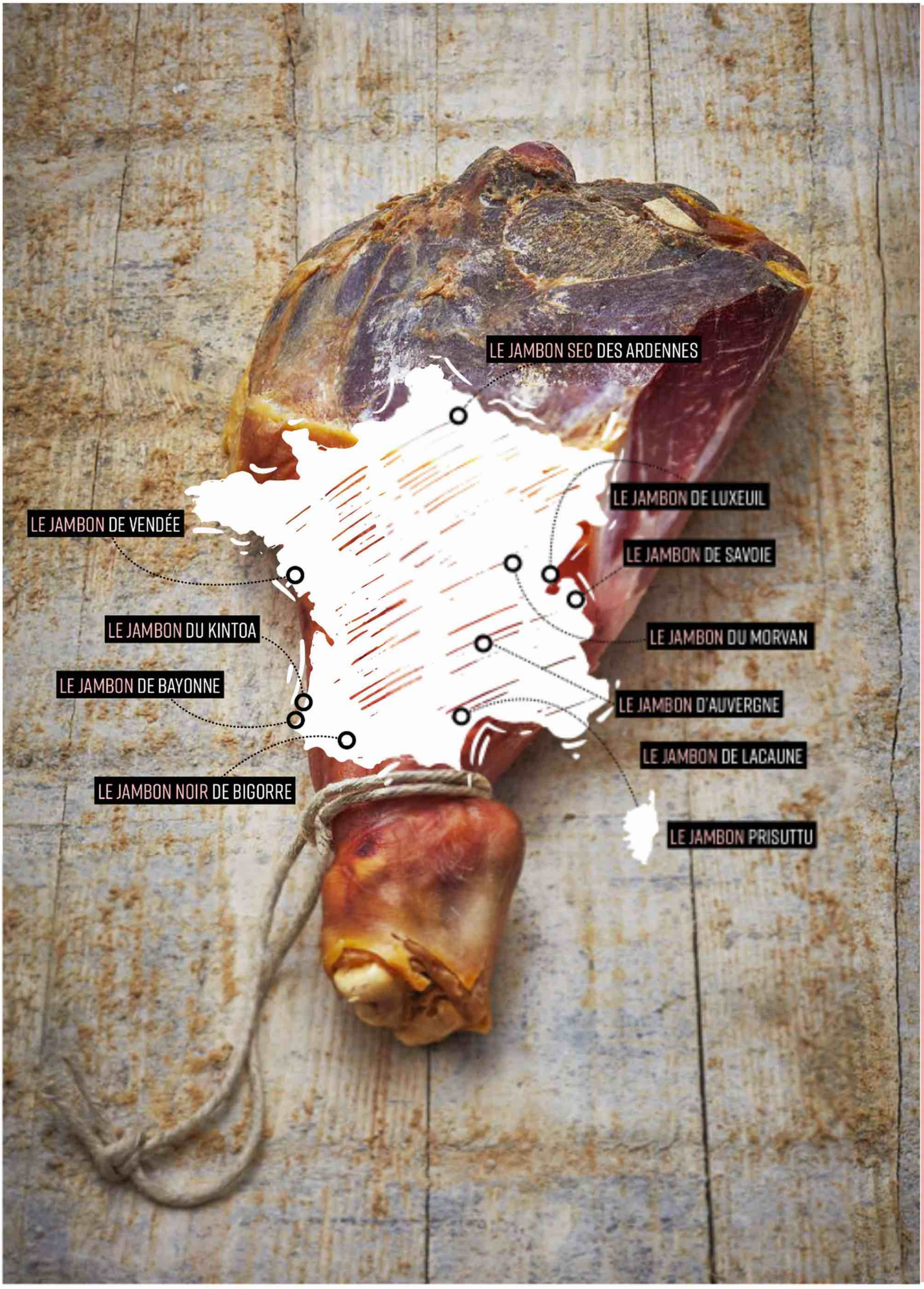


© Caroline Faccioli

Texte : **Philippe Toinard**

JAMÓN, JAMÓN

C'est le morceau de choix, qui fait le grand écart entre le produit de pur luxe (les grands jambons crus aux tarifs élitistes) et la gourmandise réconfortante du quotidien (les jambons blancs à croquer en sandwich). On parle cochon : on pense jambon !



© FICT/LesCharcutieres.fr

Cartographie des jambons secs, crus et cuits

Si tous les consommateurs sont familiers des jambons cuits, il n'en est pas forcément de même concernant les jambons secs et les jambons crus. La principale différence se fait sur la durée du séchage et d'affinage : un jambon cru a été mis en séchage moins de 4 mois quand un jambon sec l'a été au-delà de 4 mois.

LES JAMBONS SECS OU CRUS

LE JAMBON DE LACAUNE (IGP) : issu de porcs bénéficiant d'une alimentation contenant 60 % minimum de céréales et de légumineuses, le jambon de Lacaune est assaisonné au sel sec de mer. Recouvert d'une panne seulement à partir du 7e mois de séchage, il poursuit son affinage jusqu'au 9e mois, et parfois au-delà.

LE JAMBON NOIR DE BIGORRE (AOP) : préparés à partir de porcs noirs nés et engraissés dans un périmètre défini par un cahier des charges sur les Hautes-Pyrénées, le Gers et la Haute-Garonne, les jambons sont salés avec du sel des salines du bassin de l'Adour puis affinés à l'air libre de 20 à 24 mois.

LE JAMBON DE BAYONNE (IGP) : sans doute le plus connu des jambons français et l'un des plus anciens puisque Rabelais comme Henri IV s'en délectaient. Frottés avec du sel des salines du bassin de l'Adour, les jambons, issus de porcs nés, élevés et préparés dans le Sud-Ouest, sont séchés à basse température durant 7 à 12 mois.

LE JAMBON D'AUVERGNE (IGP) : produit en Auvergne (sauf dans le nord de l'Allier) et dans quelques communes de Corrèze et du Lot, le jambon d'Auvergne est issu d'une cuisse de porc charcutier. La durée de séchage et d'affinage est de 8 mois minimum.

LE JAMBON DE VENDÉE (IGP) : frotté à l'eau-de-vie et aux herbes avant d'être salé au sel sec puis pressé entre des planches en fin de salage, le jambon de Vendée est considéré comme un jambon cru. Consommé cru, il s'apprécie aussi cuit, taillé en tranches épaisses.

LE JAMBON DU MORVAN : tombé dans l'oubli pendant des décennies, le jambon du Morvan opère un retour remarqué dans le monde des jambons. Issus de porcs élevés en plein air, les jambons sont frottés d'un mélange de gros sel, d'épices et de poivre. Après 3 à 4 semaines dans le saloir, ils sont séchés à l'air libre entre 6 et 11 mois, et parfois plus.

LE JAMBON DE LUXEUIL : production confidentielle, le jambon de Luxeuil est fabriqué à partir de porcs IGP Franche-Comté ou de porcs de Haute-Saône. Frottés à la main au sel, aromatisés au vin rouge d'Arbois, aux baies de genièvre et aux aromates, les jambons peuvent être légèrement fumés avant d'être mis au repos et de sécher entre 9 et 11 mois.

LE JAMBON DU HAUT-DOUBS : cru ou cuit, le jambon est salé au sel sec pendant au moins 2 mois puis fumé dans un tuyé et séché entre 3 et 6 six mois. Le cuit suit les mêmes étapes de fabrication, mais il n'est cuit qu'après 100 jours de séchage.

LE JAMBON SEC DES ARDENNES : fleurons de la gastronomie Ardennaise, les jambons sont salés manuellement et à plusieurs reprises par frottage au sel sec avant d'être suspendus en séchoir climatisé pour une durée de 7 à 12 mois.

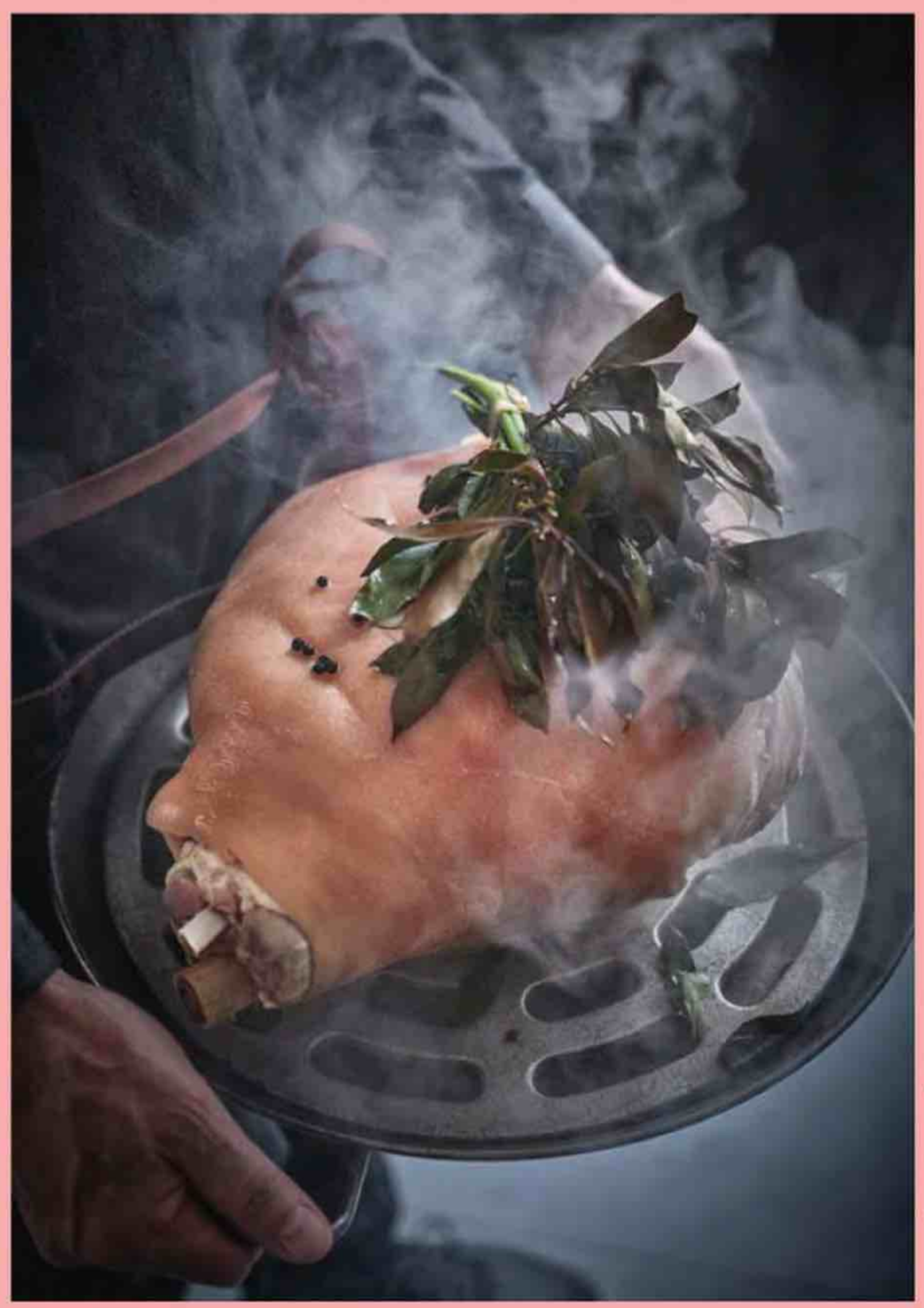
LE JAMBON DE SAVOIE : élaboré à partir d'un jambon frais pesant 9,5 kg minimum après parage, le jambon de Savoie est salé au sel sec marin pendant 10 jours. La durée totale de fabrication, à partir de la mise au sel, est de 240 jours minimum pour un jambon de 9,5 kg, et de 300 jours pour un jambon supérieur à 11 kg. Il peut être éventuellement fumé à la fumée de bois de hêtre.

LE JAMBON DU KINTOA (AOC) : issu de porcs basques élevés en plein air sur des parcours de landes, de prairies et de bois situés sur une aire géographique englobant des communes du Pays basque, du Béarn et des Landes, le jambon est salé au sel de Salies-de-Béarn puis affiné à l'air libre dans des séchoirs qui profitent des vents chauds du Sud. Le séchage peut atteindre 24 mois.

LE JAMBON PRISUTTU (AOP) : issu du *Porcu nustrale*, un porc élevé en montagne, ce jambon est salé par enfouissage avec du sel sec de Porto-Vecchio. Dessalé, il est ensuite recouvert de poivre moulu et de piment sur la partie sans couenne puis séché entre 6 mois et 2 ans.



© Caroline Faccioli



© Caroline Faccioli

LES JAMBONS CUITS

LE JAMBON DE PARIS : un peu comme les champignons, il a perdu sa provenance géographique. Il est aujourd'hui le symbole du jambon vendu dans tous les rayons de la grande distribution. Selon le Code de la charcuterie, le jambon de Paris est *« de forme parallélépipédique, de couleur blanc/rose clair/rose plus foncée en alternance, son poids varie entre 5 et 5,5 kg. Il s'agit, en fait, d'une cuisse de porc désossée, salée, mise en moule rectangulaire et cuite dans un bouillon aromatisé ».*

LE JAMBON DE PRAGUE : catégorisé jambon cuit à l'os, ce jambon, malgré son nom, est aussi fabriqué en France. Reconnu spécialité traditionnelle garantie (STG) en 2018, le jambon, pour afficher le label, doit répondre à une recette précise et à une méthode de conception identifiée : il sera peu salé, légèrement fumé et cuit au feu de bois.

LE JAMBON AU FOIN D'AUVERGNE : il y aurait deux types de jambons. Le premier serait cuit dans un bouillon dans lequel du foin aurait été déposé dans le fond de la marmite. Le second serait cuit en croûte de pain. Certains professionnels mais aussi des particuliers ont poussé la fabrication jusqu'à mêler les deux techniques de cuisson. Dans un premier temps, le jambon est cuit à l'eau avec du foin puis recouvert d'une pâte à pain avec là encore un peu de foin, fermé hermétiquement et enfourné.

LE JAMBON DE REIMS : sa recette est presque un mystère. On sait que le jambon est cuit à l'état brut pendant 5 heures dans un bouillon aromatique avant d'être moulé. Les morceaux sont ensuite dégraissés à la main puis moulés comme un mille-feuille dans le sens de la fibre pour éviter une texture trop filandreuse. Ils sont ensuite cuits une seconde fois avant d'être démoulés et enrobés de chapelure.

LE JAMBON DE TONNEINS : très peu de charcutiers sont encore capables de reproduire la recette de ce jambon. On sait qu'elle se composerait de jambon, de jarret et de couenne cuits dans un bouillon composé de vin blanc, d'échalotes, d'ail, d'oignons, de thym, de romarin, de muscade, de sel et de poivre.

LE JAMBON À L'OS : à ne pas confondre avec le jambon cuisiné à l'os. Cuit et vendu avec ses os, il a un cousin, le jambon d'York, qui fut longtemps présenté braisé et servi avec une sauce madère.

Texte : **Philippe Toinard**
Photographies : **Valery Guedes**

LE PRINCE DE PARIS, UN JAMBON CAPITAL

À l'instar du champignon de Paris, le jambon éponyme n'a rien de parisien. Un irréductible entrepreneur a toutefois décidé de préserver la fabrication d'un jambon au cœur de la capitale.

Rue de Charonne, dans le 11e arrondissement de Paris. Derrière une porte cochère, une arrière-cour d'immeuble moderne dans laquelle la lumière du jour peine à atteindre le sol. Difficile d'imaginer qu'ici, au rez-de-chaussée, on fabrique des jambons. Nous serions tentés d'imaginer des camions garés en double file, charriant des dizaines de membres postérieurs de cochons, des hommes tout de blanc vêtus portant sur leurs épaules des carcasses et le bruit des machines broyant, malaxant, baratant de la viande pour sortir en bout de chaîne ce qui s'apparenterait à du jambon. Au lieu de cela, un silence à peine troublé par les habitants de l'immeuble qui se saluent dans la cour et se souhaitent une bonne journée. Parmi eux, Yves Le Guel, qui passe de son bureau rempli de diplômes et de récompenses pour son jambon à son atelier, en à peine dix enjambées.

UNE HISTOIRE ANCIENNE... ET NOUVELLE

Voilà maintenant quinze ans qu'Yves Le Guel a repris cette salaison de l'est parisien qui produit depuis le milieu des années 1970 le jambon de Paris, avec la couenne. Yves n'est pas le seul dans la capitale : certains artisans charcutiers fabriquent eux-mêmes leurs propres jambons, mais en petites quantités.



En revanche, il est bel et bien à la tête de la dernière salaison parisienne. La production de Doumbéa, nom de sa société, n'est pas pléthorique : 500 à 600 jambons par semaine, contre 2 000 à 3 000 par jour chez un industriel. C'est d'ailleurs l'un d'entre eux, Herta, qui a déposé le nom Jambon de Paris obligeant Yves Le Guel à baptiser le sien Prince de Paris. S'il a récemment délocalisé à Milly-la-Forêt une partie de sa production comme les jambonneaux, les rillons, les boudins blancs et noirs, la poitrine fumée et bien d'autres spécialités charcutières, il a conservé la production des jambons au cœur de Paris, dans un atelier modernisé où tout est fait manuellement. Et parole d'amateur de bonnes choses, ça n'est pas près de changer !

DANS LES RÈGLES DE L'ART

La fabrication du jambon de Paris répond-elle à un cahier des charges bien précis ? Pas vraiment car la mention jambon de Paris est en réalité un terme générique qui ne correspond pas à une indication de provenance, même si certains écrits soulignent que l'on fabriquait un jambon à Paris et aux alentours. L'une des premières mentions remonte à 1793 : elle indique que *« des jambons cuits sont vendus dans les environs de Paris »*. Il faudra attendre 1869 et une description plus précise faite par le cuisinier et pâtissier français Jules Gouffé, qui indiquait à l'époque que *« le jambon de Paris est un jambon salé, cuit à l'eau, désossé, mis en terrine couenne en dessous et refroidi sous presse »*. Poids et couleur diffèrent chez Yves Le Guel, qui fabrique bel et bien un jambon de Paris... à Paris. Tout commence par la livraison des cuisses du cochon d'environ 11,5 kilos chacune, immédiatement marquées au fer rouge avec le logo du Prince de Paris – une tour Eiffel. Pour garantir un poids identique et pour que tout le process qui en découle ne soit pas modifié, Yves Le Guel s'appuie sur des cochons d'élevage industriel en France. Il en convient, il préférerait se tourner vers du porc fermier ou du porc bio élevé en plein air. Il a d'ailleurs fait des essais, mais le poids des cuisses est trop irrégulier même sur un lot d'un seul éleveur. Or les temps de trempage et de cuisson

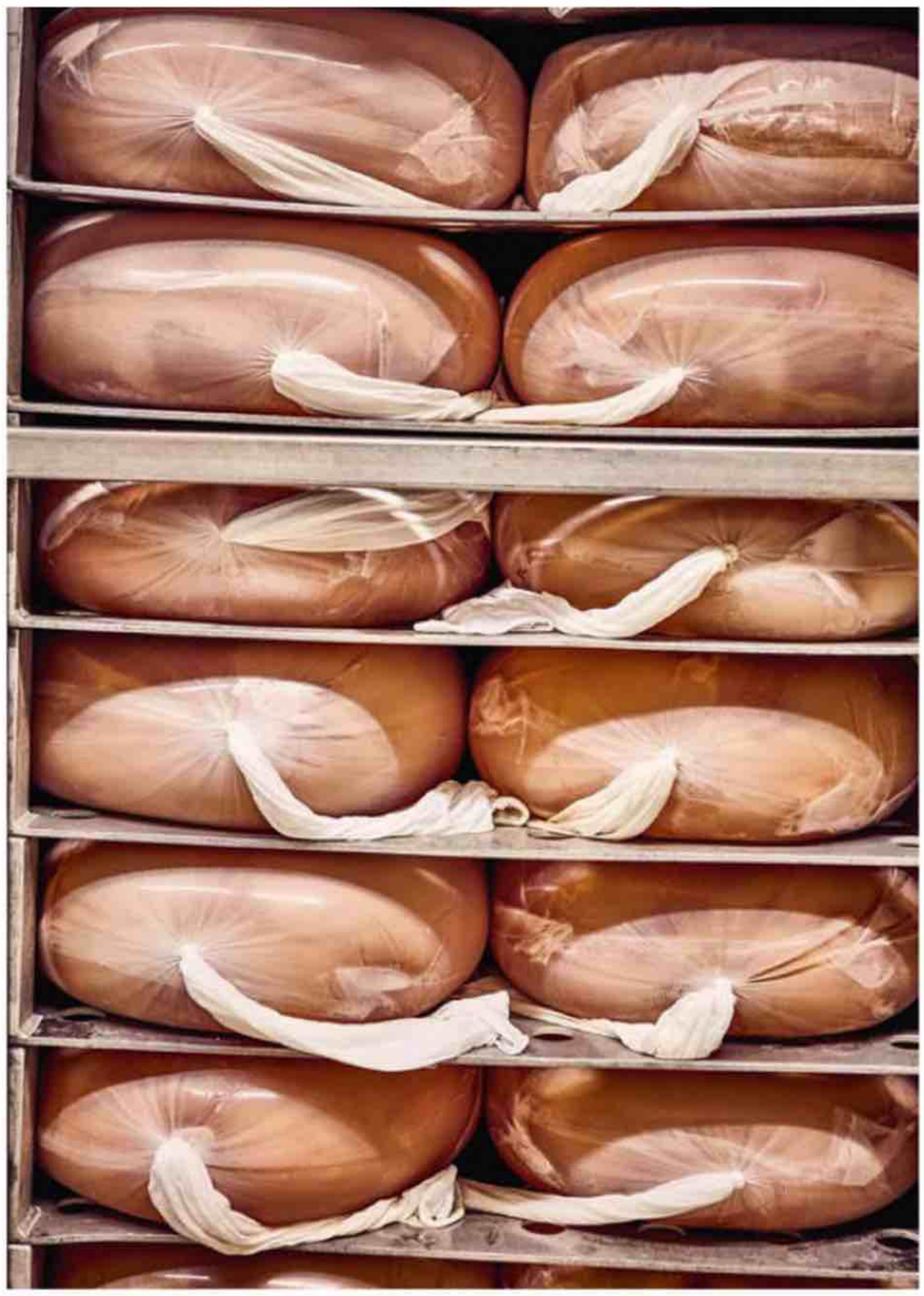


ne peuvent pas être identiques si les poids sont différents. Il a donc misé sur la régularité.
Une fois marquées, les cuisses passent entre les mains de Daniel, plus de trente ans de maison. Son rôle ? Injecter manuellement la saumure dans l'une des deux artères. Cette dernière est faite maison et la recette bien gardée. Tout juste sait-on qu'il s'agit d'une décoction de six heures à base de légumes, d'épices et de sel de Guérande. Daniel injecte alors une deuxième dose, dans la noix cette fois. Et la question des nitrites arrive naturellement. Yves souligne que la quantité est faible, autour de 120 mg par kilo Preuve en est, son jambon grise assez rapidement à la découpe. Il a fait des essais sans ajout de saumure. Après cuisson pendant plusieurs heures, il a obtenu l'équivalent d'un rôti de porc. Il se méfie d'ailleurs des effets d'annonce des industriels du jambon qui commencent à afficher des taux de sel moindres. Pour lui, il y a forcément autre chose dans le choix des légumes utilisés pour la saumure ou dans le salpêtre. Toujours est-il qu'il n'est pas contre la poursuite des essais dans son petit laboratoire, mais à condition d'avoir l'aval des services vétérinaires. Les cuisses passent ensuite dans la pièce suivante pour le désossage dit « à l'os coulé », qui consiste à tourner le couteau manuellement autour de l'os sans jamais entailler la viande. Les cuisses désossées – 24 à l'heure – sont ensuite délestées de leur jambonneau puis d'une partie du gras avant de rejoindre la saumure de trempage pour 24 heures, car l'idée est aussi de saler l'extérieur. À ce stade, chaque cuisse a perdu l'équivalent de 4 kilos.

UNE CUISSE, UN JAMBON, UN CLIENT

Chez Yves Le Guel, une cuisse qui entre dans l'atelier deviendra un jambon, contrairement à certaines méthodes industrielles qui consistent à baratter la viande, c'est-à-dire à mélanger les jambons dans de gros malaxeurs avant de les mouler. Pour le moulage, Yves utilise des « chaussettes » qui vont donner leur forme au jambon avant la mise sous vide puis la cuisson vapeur qui va durer 9 heures à 68 °C. Chaque jambon, dans son jus de cuisson, est ensuite mis au repos pendant huit jours avant d'être de nouveau mis sous vide pour l'expédition. Parmi les clients de Doumbéa, des restaurants de renom, des hôtels, des bouchers, des charcutiers, des sandwicheries et des épiceries fines dont la Maison Plisson ou Terroirs d'Avenir qui, dès 2010, ont aidé à accroître la notoriété du Prince de Paris. La maison de la rue de Charonne, labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant, n'était pas inconnue, sauf du grand public, qui ne peut pas acheter en direct. Mais la production restait confidentielle avec 200 jambons par semaine. Aujourd'hui, ce chiffre a été multiplié par trois pour répondre à la demande parisienne mais aussi celle de la province, notamment dans le Sud. Peut-on imaginer une production plus conséquente ? Oui et non car la date limite de consommation (DLC) est courte, 15 jours seulement sous vide après expédition. Plus les clients sont éloignés, plus les transports sont longs, et c'est autant de jours perdus sur la DLC. Et le roi du jambon parisien de conclure : « *Il faut deux jours pour fabriquer un bon jambon avec de la mâche et du goût, et huit jours de repos. Il faut savoir être patient pour le goûter parce que pour le moment, on ne peut pas pousser les murs et produire plus.* »















ENDIVES AU JAMBON

Par la Maison Sibilia, Lyon

(Recette extraite du livre La Charcuterie lyonnaise : 80 recettes pour la cuisiner, *de la Maison Sibilia, éd. Hachette Cuisine)*

RETROUVEZ LA RECETTE P. 133

© Frédéric Lucano

ŒUFS POCHÉS AUX CHAMPIGNONS DES BOIS, JAMBON IBÉRIQUE

Par Mathieu Viannay (La Mère Brazier, Lyon 1er)

RETROUVEZ LA RECETTE P. 133





© Frédéric Lucano

CROQUETAS AU JAMBON CRU

Par la Maison Sibilia, Lyon

(Recette extraite du livre La Charcuterie lyonnaise : 80 recettes pour la cuisiner, *de la Maison Sibilia, éd. Hachette Cuisine)*

RETROUVEZ LA RECETTE P. 133

Texte : **Philippe Toinard**

LE JAMBON N'EST PAS TOUT ROSE

Qu'ils soient cuits au torchon ou au bouillon, les jambons restent majoritairement roses. Mais face aux inquiétudes des consommateurs, les jambons sans nitrite ou sans sels nitrités gagnent du terrain, et une nouvelle couleur apparaît dans les rayons : le gris rose.

Les Français aiment le jambon cuit, et le débat, celui qui agite essentiellement le monde de la charcuterie est assurément l'utilisation des additifs nitrités dans le jambon. Même les parlementaires se sont emparés du sujet avec le dépôt d'une proposition de loi visant à les interdire d'ici 2025.

UN JAMBON BLANC... MAIS ROSE

Naturellement, le jambon cuit n'est pas rose. S'il le devient, c'est grâce au nitrite de sodium (E250), qui fixe le rose de la viande pendant la cuisson. Sans lui, après cuisson, la viande deviendrait grise ou brune. L'industrie charcutière procède ainsi depuis des décennies en s'appuyant notamment sur des arguments sanitaires qui soulignent que le nitrite est un conservateur qui empêche le développement de bactéries dangereuses pour l'homme. Un argument balayé par des spécialistes ou des associations de consommateurs, qui soulignent que le rose est une couleur attractive et que l'utilisation du nitrite permet surtout d'accélérer le processus de fabrication, et par des parlementaires qui estiment que les améliorations des conditions sanitaires et d'hygiène ont permis d'éradiquer aujourd'hui le risque de développement bactériologique.
Si les parlementaires se penchent sur ce problème, c'est qu'à plusieurs reprises des études ont souligné que nitrates et nitrites (E249, E250, E251 et E252), en se décomposant au contact de la viande, génèrent trois types de molécules cancérogènes. Dans leur rapport déposé à l'Assemblée nationale le 13 janvier 2021, les députés Barbara Bessot-Ballot, Michèle Crouzet et Richard Ramos indiquent *« qu'il est scientifiquement démontré que la consommation de charcuterie induit le cancer colorectal et est associée au cancer de l'estomac (...) et qu'il est possible de quantifier le nombre de cancers, résultant d'une consommation excessive de charcuterie, même si cette question fait l'objet d'un débat »*.



© FICT/LesCharcuteries.fr

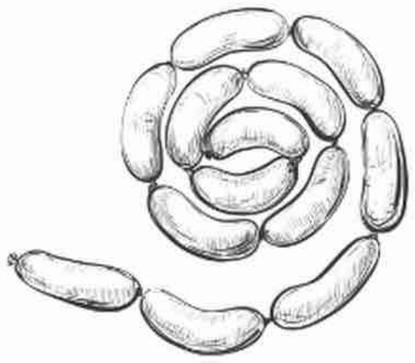
QUAND LE ROSE TOURNE AU GRIS

Depuis quelques années, les gammes de jambon se développent. Ainsi sont apparus des jambons à teneur réduite en sel, des jambons issus de porcs élevés sans antibiotiques dès la fin du sevrage, nourris sans OGM ou aux oméga-3 et des jambons bio. Une gamme agrandie avec l'arrivée des jambons sans nitrites ou sans sels nitrités. Si ces derniers ne sont qu'une niche, leur progression est constante malgré des prix plus élevés. Étonnamment, alors que les industriels du jambon sont vent debout contre le projet de loi des parlementaires, ceux-ci ont prouvé qu'il était possible de mettre sur le marché de nouvelles recettes pour donner naissance à des jambons sans nitrites ou sans sels nitrités, qui sont moins roses et parfois même gris, au goût légèrement différent et avec une date limite de consommation plus courte. Les associations de consommateurs sont dubitatives : elles soupçonnent certains fabricants d'utiliser du nitrate d'origine végétale qui, une fois fermenté, permet d'obtenir du nitrite. Ainsi, les additifs nitrités disparaissent de la liste des ingrédients, mais pas réellement les nitrites.
Parallèlement, et avant même que les consommateurs deviennent plus regardants sur la provenance et la composition des étiquettes de leurs tranches de jambon, quelques artisans ou de petits fabricants comme Rostain que l'on trouve chez Naturalia, ou SBV, chez Biocoop, ont réussi à mettre au point et à distribuer des jambons roses sans nitrates ni nitrites ajoutés et en bio. Il n'en fallait pas plus pour que les leaders du marché du jambon s'engouffrent dans ce potentiel nouvel eldorado du bio garanti sans sels nitrités, sans nitrites, sans nitrates et sans nitrites d'origine végétale. On se demande donc pourquoi ces leaders sont déjà contre ce projet de loi alors qu'ils sont capables de produire des jambons sans additifs controversés. Sans doute parce que le texte des trois députés engagés ne s'intéresse pas seulement aux jambons, mais à tous les produits de charcuterie.

Texte : **François Blanc**

HO HISSE !

Tout, tout, tout, vous saurez tout sur la saucisse, les grandes, **les petites, les sèches, les** « à cuire ». Focus sur le produit charcutier **le plus** populaire au monde.



Un monde sans saucisse ? Quelle perspective effroyable dont nous n'avons heureusement pas à souffrir depuis son invention supposée il y a 5 000 ans en Mésopotamie (actuels Irak et nord-est de la Syrie). La saucisse est partout, dans toutes les cultures ou presque. En France, entre 2015 et 2020, on a vendu 230 000 tonnes de saucisses, un chiffre qui donne le tournis !
Sa popularité ne se dément pas, peut-être parce que sa fabrication artisanale est relativement simple et rapide, comme nous le confirme Emmanuel Chavassieux. Coutelier réputé et photographe, il s'est lancé un jour dans la fabrication d'une saucisse pour ragaillardir les vignerons d'un salon du vin naturel qu'il organisait. Le succès de cet essai le poussera, quelques années plus tard, à installer son laboratoire de charcuterie en Auvergne, près d'Yssingeaux. Il fournit aujourd'hui de nombreux chefs, qui ne jurent que par ses produits. « *Il faut choisir sa viande et son gras, les couper, faire un mélange avec du sel et des aromates* (NdlR : le tout formera la mêlée), *puis mettre en boyau, tout simplement.* »
Tout simplement ou presque, puisque ce sont les subtilités qui feront les grandes saucisses. « *Le plus souvent, les viandes sont passées dans un hachoir, c'est-à-dire poussées à travers une grille. Cela les écrase, casse les fibres et parvient à tout broyer, même les nerfs. Un artisan préférera hacher plutôt gros, mais on peut aussi hacher très finement, comme les saucisses de type knacks. On peut alors y cacher tout ce que l'on veut, et le plus souvent, le moins de viande possible…* » C'est pour cela qu'Emmanuel Chavassieux s'est érigé en défenseur acharné de la saucisse au couteau, dont la viande est simplement coupée… au couteau. « *Manger une telle saucisse, c'est croquer dans de la viande, pas manger de la purée. On garde la texture, les fibres, les morceaux.* »
C'est évidemment un processus plus compliqué à réaliser en gros volumes. Le cutter, machine imposante, permet lui aussi de garder des morceaux et offre un résultat intermédiaire quand il est bien utilisé.

DE LA MÊLÉE À L'EMBOSSAGE

Après l'étape du hachage ou cutterage, on passe à la fabrication de la mêlée avec du sel, des épices, herbes, alcools… C'est la patte du cuisinier qui fait son œuvre. Chez Emmanuel Chavassieux, on se régale par exemple de la chipo des oiseaux au piment langue d'oiseau, curcuma, menthe et tomate sèche, ou de la sèche aux câpres de Linosa au jambon, lard et câpres.
Au-delà de la qualité de la viande, le taux de sel a son importance. Les saucisses vendues en grande surface affichent environ 3 grammes de sel pour





TXISTORRA ET POMMES GRENAILLES À LA PLANCHA

Recette extraite du livre Sud-Ouest, *de Julien Duboué et Philippe Boé (Ducasse Édition)*

RETROUVEZ LA RECETTE P. 134

© Guillaume Czerw



SAUCISSE DE TOULOUSE LARDÉE FARCIE À LA FONDUE D'OIGNONS

Recette extraite du livre On a tué le cochon, *de Valéry Drouet et Pierre-Louis Viel (éd. du Gerfaut)*

RETROUVEZ LA RECETTE P. 134

© Pierre-Louis Viel

100 grammes, un chiffre qu'Emmanuel Chavassieux veut, en ce qui le concerne, garder secret, précisant : « *Mon taux de sel est bas, j'en mets le moins possible, mais il est indispensable car c'est un conservateur et un exhausteur de goût.* » L'autre grand sujet, c'est celui du pourcentage de gras : 20 % pour Emmanuel Chavassieux – des saucisses plutôt sèches quand on sait qu'elles sont composées traditionnellement de plus de 30 % de gras. « *Dans l'industrie, cela peut aller jusqu'à 70 % de gras,* précise-t-il. *Et encore, c'est quand il y reste de la viande !* »
Vient ensuite l'étape de l'embossage. Il existe des boyaux naturels de porc, de mouton ou de bœuf, privilégiés par les artisans. Mais pour les productions de volume, et donc industrielles, on privilégie le plus souvent des boyaux en plastique ou en collagène, synthétisés à partir de restes de derme bovin. « *Le boyau naturel est une science inexacte, imprécise, pas faite pour les gros rendements,* reconnaît Emmanuel Chavassieux. *C'est un choix de qualité. Certains boyaux sont neutres, sans goût, quand d'autres, comme le chaudin de porc de mes saucissons à cuire, apportent un vrai goût.* »

DES SAUCISSES, MAIS QUELLES SAUCISSES?

Parmi les grandes familles de saucisses, la principale est probablement celle des saucisses crues à griller, à poêler, à frire… On y trouve par exemple les plus connues comme la chipolata, saucisse de porc au hachage de gabarit moyen, dont l'origine serait française bien que son nom soit italien, ou encore la saucisse de Toulouse, d'un diamètre plus imposant et hachée moins finement, traditionnellement au couteau. La merguez, d'origine nord-africaine, est une autre star des saucisses à griller, mais ne contient pas de porc (remplacé par du bœuf, du mouton et des épices bien sûr). Citons également le diot, une saucisse savoyarde souvent cuite dans du vin blanc, servie avec des pommes de terre ou des crozets.
À Bordeaux et à Arcachon, on sert souvent la saucisse sans embossage, la chair étant enfermée dans une crépine, aplatie ; on l'accompagne parfois d'huîtres.
Autre famille à ne pas négliger, celle des saucisses crues à pocher, comme les saucisses de Morteau ou sa voisine de Montbéliard, et le cervelas, à farce très fine.
Il existe aussi des saucisses à tartiner, telles la *mettwurst* alsacienne, composée de porc et parfois aussi de bœuf, la soubressade espagnole *(sobrasada),* rendue rouge par le paprika, ou encore la *'nduja* calabraise, parfois particulièrement piquante.
Enfin, mentionnons les saucisses dites cuites à cœur : saucisse de Strasbourg, knack, saucisse viennoise. Le boudin noir est lui une saucisse de sang, alors que le boudin blanc est une préparation plus complexe, qui peut contenir du pain, de la farine, des œufs, de la crème, des épices… Quant à l'andouille et à l'andouillette, on vous laissera libre de les classer ou non parmi les saucisses. On les différencie par leur taille (l'andouille est plus grande) mais aussi par le fait que la première se mange plus souvent froide et est toujours fumée. L'andouille bretonne de Guéméné se reconnaît à son montage concentrique alors que celle de Vire (normande) affiche un aspect marbré. L'andouillette, elle, est une spécialité essentiellement troyenne, même si l'on en confectionne dans d'autres villes et régions (Lyon, Cambrai…). Les meilleures arborent le sigle « AAAAA », accordé par l'Association amicale des amateurs d'andouillettes authentiques.

UNE SAUCISSE, LE SAUCISSON?

Le saucisson est un dérivé de la saucisse, une salaison qui implique un étuvage de plusieurs jours dans un environnement chaud et humide, favorable au développement des parfums. Les produits sont ensuite séchés plusieurs semaines : c'est le moment où se

développe à la surface une « fleur » naturelle de teinte blanche (il s'agit d'un champignon, le *Penicillium*). Les industriels la remplacent en ajoutant du talc. Enfin, le saucisson subit un affinage. La saucisse sèche se différencie du saucisson principalement par sa forme, plus fine et courbée en « U ». Le *figatellu* corse est par exemple une saucisse (crue ou sèche), avec pour spécificité de contenir du foie de porc. En terres lyonnaises, vrai paradis du saucisson, on mange par exemple de la rosette, de beau gabarit, ou du Jésus en forme caractéristique de poire.

SAUCISSES DU MONDE

Même si la saucisse est internationale, c'est l'Europe qui, définitivement, détient la palme de la diversité.
À ce titre, l'Allemagne est un pays de fous de saucisse *(wurst).* La *currywurst* est l'emblème de Berlin, servie façon street food nappée de ketchup et de curry. Outre la fameuse saucisse de Francfort, on y déguste également la blanche de Bavière, accompagnée d'un bretzel à Munich. Dans la péninsule Ibérique, le chorizo est roi, en version sèche ou à cuire ; et en Espagne plus spécifiquement, le fouet catalan est une saucisse sèche très populaire. En Italie, on se régale, entre autres, de mortadelle, de *finocchiona* (sèche) toscane aux graines de fenouil ou de *salsiccia di Calabria,* bien relevée. Mais l'Angleterre aussi raffole de saucisses, comme les pays de l'Est, et notamment la Pologne avec ses *kielbasa.*
À l'autre bout du monde, en Australie et en Nouvelle-Zélande, on mange des *cabanossi,* proches du salami et inspirées des saucisses polonaises. Aux États-Unis on trouve bien sûr le pepperoni, variété de salami omniprésente en *topping* de pizza, indissociable des communautés italo-américaines. Au Pérou et dans tous les pays voisins, on déguste souvent les *salchipapas,* un plat composé de saucisse et de pommes de terre, casse-croûte prisé à toute heure du jour ou de la nuit. En Chine, on trouve le *lap cheong,* une saucisse sèche, fine et fumée, souvent cuite au wok. En Thaïlande, on mange des saucisses de Chiang Mai, qui se distinguent par leur parfum voyageur de galanga et de citronnelle.
Alors, maintenant que vous êtes incollable sur la saucisse, passons à table !



© Frédéric Lucano

SALADE DE LENTILLES DU PUY, LARD GRILLÉ ET SABODET INFUSÉ

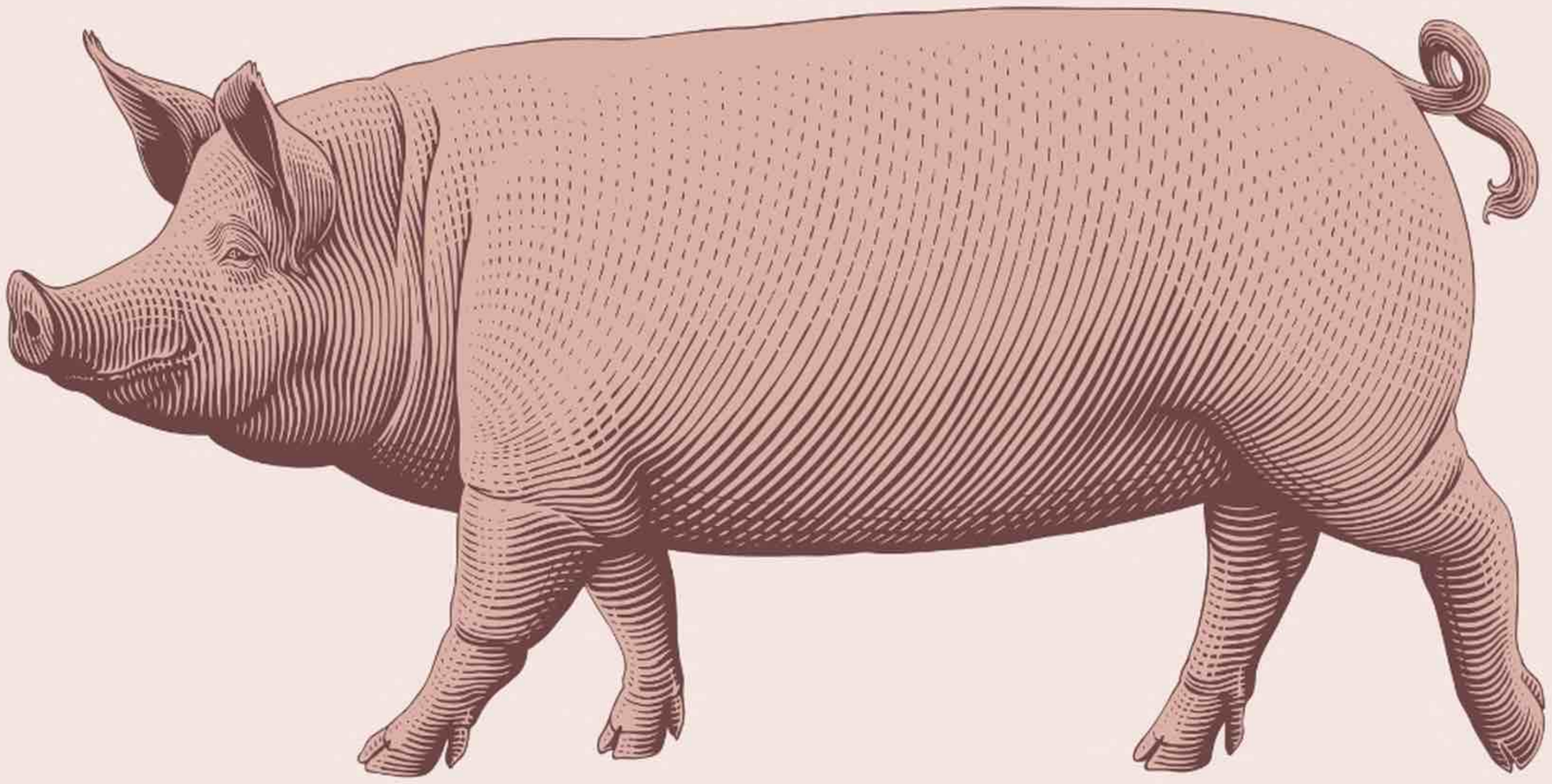
Par Bruno Bluntzer (Recette extraite du livre La Charcuterie lyonnaise : 80 recettes pour la cuisiner, *de la Maison Sibilia, éd. Hachette Cuisine)*

RETROUVEZ LA RECETTE P. 134

Texte : **Adeline Glibota**

LA GRANDE TRADITION

Les plus grands chefs et les plus belles maisons nous proposent leurs recettes hommage au grand répertoire français, classique et réconfortant.



SAUCISSE-PURÉE

Par Éric Frechon (Épicure au Bristol, Paris 8e ; Brasserie Lazare, Paris 8e)

RETROUVEZ LA RECETTE P. 135



© Valery Guedes

Éric Frechon, chef triplement étoilé et meilleur ouvrier de France, est l'un des rares cuisiniers à pouvoir passer sans ciller de la haute gastronomie à la cuisine de bistrot, de la table exigeante et raffinée d'Épicure, au Bristol, aux plats familiaux et réconfortants de sa brasserie Lazare. Étonnant ? Pas vraiment, quand on sait que le chef est issu d'une lignée de cultivateurs et de maraîchers, et que son attention va avant tout au produit. Cette attention, il l'applique bien sûr à son interprétation de la saucisse-purée : pour les deux ingrédients phares de la recette, le chef a bien entendu ses préférences. Il nous les livre, pour retrouver à la maison la « *meilleure saucisse-purée de Paris* » proposée habituellement au Lazare, aux côtés d'autres plats généreux et authentiques, dans la grande tradition française. Dans cette recette, le chef privilégie la saucisse de Toulouse. Sa particularité ? Présentée en spirale, elle s'achète au poids et non à la pièce. Privilégiez l'appellation « véritable saucisse de Toulouse », gage d'une fabrication à partir de porc fermier du Sud-Ouest. Autre point de vigilance, l'assaisonnement : uniquement du sel et du poivre, pas d'additifs. Et pour la purée de pommes de terre, Éric Frechon opte pour des rattes, l'une des plus anciennes variétés françaises, avec une traditionnelle cuisson à l'eau – départ à froid –, avant de les peler à chaud.

CHOUCROUTE AUX NEUF GARNITURES

Par Olivier Nasti (Le Chambard, Kaysersberg)

RETROUVEZ LA RECETTE P. 135



© Anne-Emmanuelle Thion

Plat incontournable de l'Alsace gourmande, la choucroute est le reflet d'une tradition locale très ancienne. Qui mieux qu'Olivier Nasti pouvait nous guider dans ce monument de la gastronomie ? Meilleur ouvrier de France et doublement étoilé à Kaysersberg, au cœur des vignobles alsaciens, le chef est garant de la tradition, mais il sait également transcender son terroir en mettant à l'honneur les plus beaux produits de sa région. Reconnaissance du savoir-faire spécifique de transformation du chou, la choucroute d'Alsace bénéficie depuis 2018 d'une indication géographique protégée (IGP). Envie d'aller plus loin ? Pourquoi ne pas vous lancer dans la préparation du chou. Le processus de fermentation demande un peu de patience mais est à la portée de tous les gourmands ! Après avoir retiré les feuilles abîmées et le trognon, conservez une feuille de chou intacte à part et émincez finement le reste. Faites dégorger dans du sel (environ 10 g pour 1 kg de chou) avec des épices et des aromates (le chef Nasti préconise du clou de girofle, des baies de genièvre, des graines de coriandre, du poivre, du cumin, du thym et du laurier) : l'eau qui en sort servira de saumure. Transvasez le chou humide et son eau dans un bocal, tassez le plus possible et recouvrez de la feuille de chou entière. Refermez hermétiquement. Trois à quatre semaines plus tard, votre chou est prêt (et il se conservera ainsi jusqu'à un an) : il ne vous reste plus qu'à suivre la recette d'Olivier Nasti pour déguster une délicieuse choucroute !

CHOU FARCI

Par Jean Sévègnes (Café des Ministères, Paris 7e)

RETROUVEZ LA RECETTE P. 136



© Pierre-Louis Viel

Le chou farci, une recette classique ? Assurément, mais issue d'une tradition qui a fait le tour du monde. Tour à tour mets de fête – il est servi à Pâques ou à Noël dans certains pays d'Europe centrale – ou plat populaire d'origine paysanne, il trouverait son origine dans la feuille de vigne farcie, remplacée progressivement par du chou. Feuilles garnies individuellement façon petits bonbons fondants ou chou entier farci de viande et de légumes, il se prête à toutes les variations.

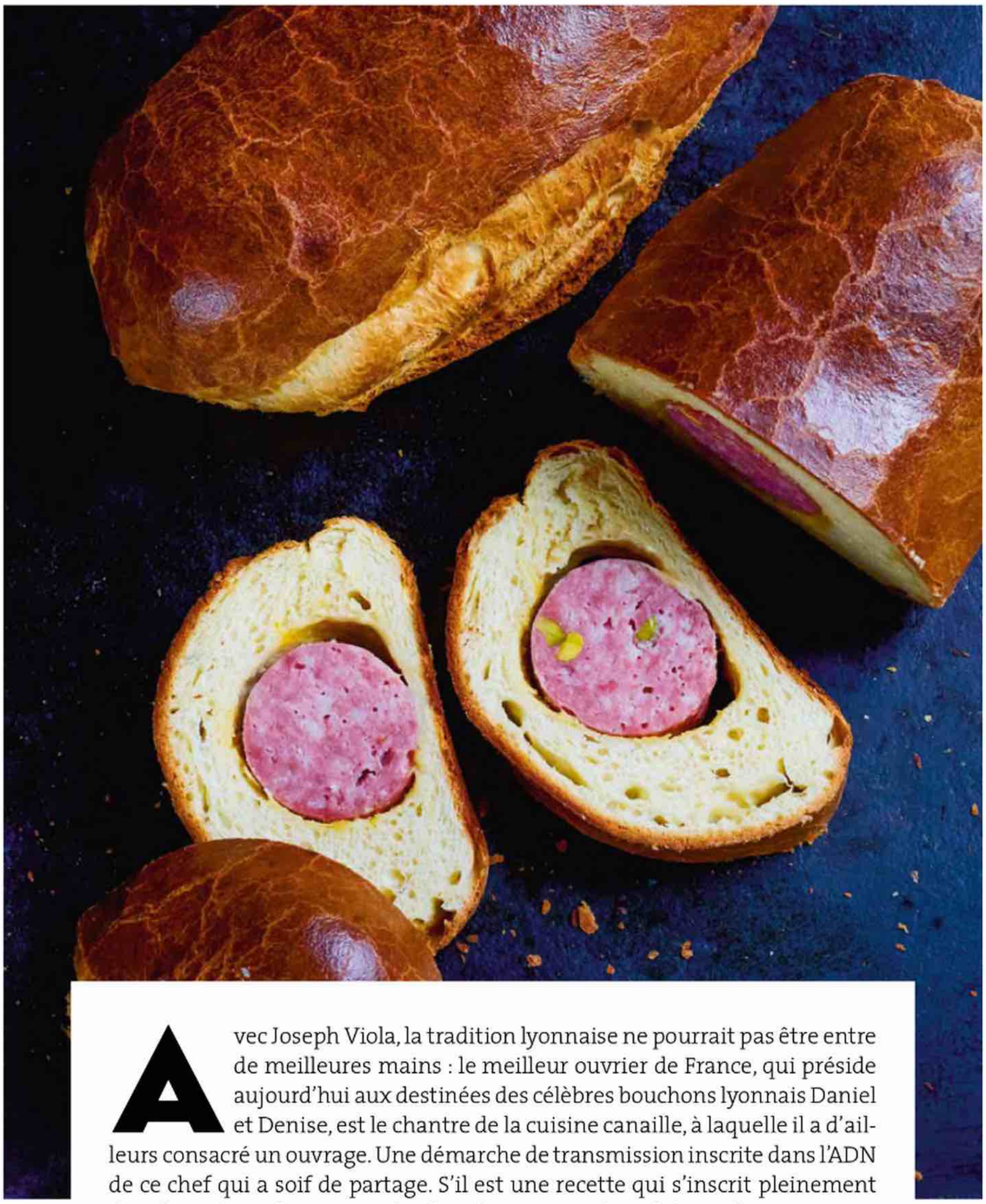
En France, à chaque région son chou farci : bardatte à la nantaise, farci poitevin ou *lou fassum* provençal, parfois agrémenté d'alcool local et à déguster chaud ou froid, selon les coutumes.

Au Café des Ministères, leur restaurant situé à deux pas de l'Assemblée Nationale, Jean et Roxane Sévègnes – lui en cuisine, elle en salle et à la sommellerie – proposent une cuisine qui magnifie la tradition française. En témoigne cette interprétation gastronomique du chou farci, qui reflète le parcours d'excellence de Jean, passé notamment par les cuisines d'Alain Ducasse et d'Hélène Darroze. Ce délicat mille-feuille de chou et de farce révèle une surprise à la découpe : un généreux cœur de foie gras, qui en fait un plat de fête. Pour le quotidien, Jean Sévègnes opte pour une farce mêlant chair de saucisse de Toulouse et de Morteau, déjà très gourmande.

CERVELAS EN MOUSSELINE DE BRIOCHE, SAUCE AU VIN ROUGE

Recette extraite du livre La Cuisine canaille, *de Joseph Viola (éd. Hachette Cuisine)*

RETROUVEZ LA RECETTE P. 136



© Jean-François Mallet

Avec Joseph Viola, la tradition lyonnaise ne pourrait pas être entre de meilleures mains : le meilleur ouvrier de France, qui préside aujourd'hui aux destinées des célèbres bouchons lyonnais Daniel et Denise, est le chantre de la cuisine canaille, à laquelle il a d'ailleurs consacré un ouvrage. Une démarche de transmission inscrite dans l'ADN de ce chef qui a soif de partage. S'il est une recette qui s'inscrit pleinement dans la tradition lyonnaise, c'est bien le saucisson brioché. Un plat qui permet la rencontre de deux savoir-faire artisanaux, la pâtisserie et la charcuterie. Dans sa version, Joseph Viola opte pour une brioche mousseline, qui s'accorde habituellement avec les mets salés. Si le résultat en bouche est aérien, c'est paradoxalement la brioche la plus riche en beurre, mais on ne transige pas avec la tradition ! Le saucisson ? Un cervelas lyonnais bien sûr, qui a la particularité d'être parfois truffé ou pistaché. À la dégustation, le moelleux de la pâte vient habilement contrebalancer la richesse de la saucisse, dont le jus et les arômes auront imbibé la brioche aérienne. Les meilleurs charcutiers lyonnais, comme Sibilia ou Reynon, livrent toute la France, pour retrouver le véritable goût lyonnais à la maison.

BOUDIN DE PORC KINTOA AUX POMMES

Par Guy Krenzer (directeur de la création de la Maison Lenôtre, Paris)
(Recette extraite du livre La Charcuterie, *de Guy Krenzer et Philippe Toinard, éd. de La Martinière)*

RETROUVEZ LA RECETTE P. 137



© Caroline Faccioli

Si, ces dernières années, le boudin noir fait son retour sur le devant de la scène culinaire, son savoir-faire reste le plus souvent réservé aux professionnels. Grâce à la recette de Guy Krenzer, meilleur ouvrier de France et directeur de la création de la Maison Lenôtre, elle est désormais à votre portée. Sa particularité ? Outre le tour de main incomparable et les conseils du double MOF – catégories charcuterie-traiteur et cuisine –, il y a bien entendu les produits choisis avec soin : il utilise exclusivement la viande du Kintoa, une race de porcs basque ancienne sauvée de l'extinction dans les années 1980 par quelques éleveurs passionnés et désormais protégée par une AOC. Pour fabriquer son boudin noir à la maison, l'une des principales difficultés réside dans le fait de trouver les ingrédients – le sang de porc notamment. Une étape qui nécessitera la complicité de votre charcutier préféré. L'alternative ? Commander en ligne du sang de porc déshydraté ou, pour les plus pressés, acheter du boudin noir déjà préparé, notamment auprès d'un des artisans de la filière Kintoa. On retrouve la patte du chef dans les assaisonnements, où il marie poivre de Kampot et piment d'Espelette, mais aussi dans la cuisson en deux étapes : pochage dans un bouillon aromatique, puis cuisson à la poêle, pour un jeu de textures entre fondant et croustillant. Et pour accompagner les boudins noirs, les pommes restent incontournables. La préférence du chef va à la variété 'Chanteclerc', à la fois sucrée et acidulée, qu'il fait caraméliser puis qu'il garnit de compote.

ANDOUILLETTE AUX ABRICOTS ET AU ROMARIN

Par Gilles Verot (Maison Verot, Paris)
(Recette extraite du livre Un charcutier dans ma cuisine, *de Gilles Verot, éd. Tana)*

RETROUVEZ LA RECETTE P. 137



© Lucie Sassiat

Elle a ses défenseurs passionnés et ses féroces détracteurs... qui est-elle ? L'andouillette bien sûr. Son parfum marqué et son goût prononcé séduisent les Français : nous sommes l'un des très rares pays à la consommer. Elle se prête à de multiples variations, comme dans cette recette aux abricots et au thym de la Maison Verot, institution charcutière parisienne. Mais revenons aux fondamentaux : composée principalement d'éléments issus du tube digestif du porc, l'andouillette est un produit charcutier qui revendique sa tradition et son terroir, qu'elle soit de Troyes, de Chablis, du Périgord, de Jargeau, provençale, ou encore bourguignonne, lyonnaise ou de Cambrai (ces trois dernières contenant du veau). Et les fameux « 5A » associés à l'andouillette ? Cette distinction est décernée par l'Association amicale des amateurs d'andouillette authentique (AAAAA), une organisation à but non lucratif regroupant des professionnels de la gastronomie, fins connaisseurs de l'univers charcutier. Sans être un label officiel, il constitue un gage de qualité, à la fois concernant la méthode d'élaboration du produit mais aussi son goût. Pour cela, le jury s'appuie sur les critères du *Code des usages de la charcuterie,* la bible du métier. Et, précision importante, il est décerné pour deux ans seulement, ce qui incite ses lauréats à maintenir la qualité de leurs produits pour conserver cette reconnaissance de leur savoir-faire.

LE COCHON DANS LES ÉTOILES

Longtemps considéré comme le prince des agapes populaires, plutôt servi au menu des auberges et bistrots de quartier, Monsieur Cochon a depuis été adoubé par les chefs des plus grandes tables gastronomiques, qui débordent d'imagination pour le sublimer et le présenter à leur carte.

Texte : **Eugénie Pont**

COCHON GRAS D'ALSACE, NAVETS, POLLEN ET FLEURS DE CHOU

Par Jérôme Jaegle (L'Alchemille, Kaysersberg)

Alsacien pure souche, fils de boucher et petit-fils de charcutier-traiteur, Jérôme Jaegle, chef étoilé de L'Alchemille, dans le Haut-Rhin, perpétue la tradition culinaire de sa région avec les belles choses que nous offre la nature. Il a fait de sa cuisine un mariage heureux du végétal et de la viande, forcément bien élevée. Son plat de cochon simplement grillé est majestueusement accompagné de légumes en saumure, caramélisés au beurre dans du miel et du pollen... local, bien entendu.

RETROUVEZ LA RECETTE P. 137



© Lucas Muller



© Marie-Pierre Morel

BARIGOULE D'ARTICHAUT ET SAUCISSON

Par la Maison Troisgros (La Colline du Colombier, Iguerande)

On ne présente plus cette maison familiale de haute gastronomie qui révolutionna la cuisine dans les années 1970, et où les gourmands du monde entier rêvent d'aller se régaler. Dans leur barigoule d'artichaut, recette d'origine provençale, le lard est remplacé par de fines tranches de saucisson, qui viennent encanailler ce plat végétal aux saveurs délicates.

RETROUVEZ LA RECETTE P. 138

COCHON DE LAIT, CHORIZO, PETIT POIS

Par Pascal Barbot (Astrance, Paris 16e)
(Recette extraite du livre Astrance, *de Pascal Barbot, Christophe Rohat et Chihiro Masui, éd. du Chêne)*

Pascal Barbot est incontestablement l'un des chefs majeurs de la gastronomie contemporaine, admiré par les plus grands à travers le monde. À la tête de son restaurant Astrance (qui a connu plusieurs adresses), il joue avec les beaux produits et les associations inédites, en y mettant beaucoup d'intelligence et même un peu de folie. Sa recette de cochon de lait au chorizo présentée ici est délicate et élégante. Couchée sur un lit de petits pois délicatement parfumés avec un mélange de thym, marjolaine et serpolet, la viande rôtie servie fondante est adroitement réveillée par la crème de chorizo. Olé !

RETROUVEZ LA RECETTE P. 138



© Richard Haughton



© Les Frères Ibarboure

COCHON KINTOA, POITRINE LAQUÉE, FILET MIGNON RÔTI AU CHORIZO

Par les frères Ibarboure (Les Frères Ibarboure, Bidart)

Situé à Bidart, entre Biarritz et Saint-Jean-de-Luz, l'hôtel-restaurant des Ibarboure est une étape incontournable pour découvrir de la plus belle des manières les spécialités de cette grande région gastronomique. Les deux frères sont de véritables ambassadeurs des beaux produits du coin, comme ce cochon de la race Kintoa, sauvée ces dernières années par des producteurs locaux. Ils le proposent ici travaillé de quatre façons : le filet mignon est rôti, la poitrine est confite, les oreilles sont en mille-feuille et les travers cuits dans une cocotte avec du vinaigre de framboise.

RETROUVEZ LA RECETTE P. 139

FEUILLE À FEUILLE DE COCHON, POMMES GRENAILLES CUITES EN BARDE, JUS DE COCHON AU MAÏS

Par Glenn Viel (L'Oustau de Baumanière, Les Baux-de-Provence)

Arrivé en 2015 à L'Oustau de Baumanière, Glenn Viel est parvenu, en 2020, à faire de nouveau briller les trois étoiles au fronton de cet établissement emblématique des Baux-de-Provence. Il y propose une table inventive et ultra-maîtrisée qui met en lumière son talent et son imagination débordante. Son feuille à feuille de cochon, hyper-technique, est une ode à cette viande si gourmande et savoureuse. Il y prépare les différentes parties avec noblesse tout en respectant l'histoire paysanne qui les caractérise.

RETROUVEZ LA RECETTE P. 139



© David Audema

SANDWICH TONKATSU

Par Hidefumi Kimura (Carré Pain de Mie, Paris 4e)

Puisque le meilleur pain fait les meilleurs sandwichs, le pouvoir addictif du sandwich façon tonkatsu de Carré Pain de Mie n'est pas une surprise ! La star de cette boulangerie importée du Japon et tenue par Naoto Shoji (le boulanger) et Hidefumi Kimura (le cuisinier), c'est le pain de mie carré d'un moelleux totalement inédit. Le chef fait quelques sandwichs bluffants où les ingrédients sont de choix : beurre d'Échiré, porc IGP du Sud-Ouest... On craque notamment pour celui-ci, façon *tonkatsu,* au porc pané et frit, mariage réussi du moelleux et du croustillant. Un régal.

RETROUVEZ LA RECETTE P. 140

© DR

Texte : **François Blanc**

TAKE AWAY

Le délicieux gras et l'intensité fumée et salée de nombreuses charcuteries font du cochon une star de la cuisine de rue, dans tout ce qu'elle a d'addictif et de viscéralement réconfortant. Des saucisses au *pulled pork* en passant par le jambon, tour d'horizon du meilleur de la street food au porc.

PORK BUN

Par Hero (Paris 2e)

L'incontournable bande de Quixotic Projects (Candelaria, Mary Celeste…) possède aussi ce lieu sur deux étages, entre bar à cocktails et cantine coréenne. On y vient pour deux choses : d'abord le poulet frit *yangnyeom*, ultra-croustillant et sa sauce aillée ou pimentée ; ensuite pour les buns, des petits sandwichs moelleux à gober en trois bouchées. À ce jeu-là, le roi des lieux est le *pork bun*, au porc mariné dans une intense sauce sucrée et pimentée. Quelques pickles de chou blanc, une sauce soja fermentée, un peu de mayonnaise, trois rondelles de piment frais et le tour est joué.

RETROUVEZ LA RECETTE P. 140



© Epicurious Stories



© Dumpling Queen

RICE BOX TAÏWANAISE À LA POITRINE DE PORC BRAISÉE

Par Dumpling Queen (Paris 10e)

Après Panda Panda, cantine asiatique délurée et attachante, André Tan et Lucas Sauquet ont ouvert Dumpling Queen dans un coin branché du 10e arrondissement, une petite cuisine spécialisée dans les *dumplings*, dispos uniquement à emporter ou en livraison. Mais on y trouve aussi de jolis bentos à la taïwanaise dans des boîtes en bois, avec par exemple cette poitrine de porc tellement fondante. À accompagner d'un peu de chou bok choy bien croquant, d'un œuf mollet coloré par la marinade du porc et de quelques éclats de cacahuètes.

RETROUVEZ LA RECETTE P. 141


© Stéphane Carrel

TACO COCHINITA PIBIL

Par Beatriz Gonzalez (Taco Mesa, Paris)

Nous étions déjà fans de la Mexicaine Beatriz Gonzalez et de ses bistrots Neva Cuisine et Coretta. La voilà de retour à ses racines, avec la création de Taco Mesa, sa propre *taquería*, d'où elle envoie en livraison et à emporter des tacos cuisinés avec authenticité et soin. Cette version au cochon ultra-fondant, attendri par une marinade aux agrumes bien balancée, est un modèle du genre. Ne passez pas non plus à côté du délicieux guacamole et des sauces piquantes, variées et classées par puissance.

RETROUVEZ LA RECETTE P. 141

FINGER CROÛTE

Par la Rôtisserie Gallopin (Paris 2e)

Gallopin, mythique brasserie parisienne du quartier de la Bourse, a ouvert récemment une rôtisserie qui s'est amusée à proposer une carte « à manger dans la rue ». La star de la maison ? Ce pâté en croûte revu non pas dans la composition mais dans le format, en lingot, facile à emporter et à dévorer partout. Avec en prime, une pâte délicieusement croustillante imaginée par le passionnant boulanger Benoît Castel. Le casting est bon, et le film hyper-savoureux.

RETROUVEZ LA RECETTE P. 141


© Tony S.Kay


© The Social Food

BÁNH MÌ DOG

Par Gramme (Paris 3e)

Fusion ultime particulièrement cochonne, ce *bánh mì dog* fascine tous les amateurs de sandwichs indécents. Un pain brioché façon hot dog, un assaisonnement et des crudités façon *bánh mì* vietnamien et un porc effiloché pour garniture principale. Une folle idée de Gramme, un coffee-shop du Haut-Marais parisien qui porte très haut la cuisine du quartier. Sans oublier le *home run* de ce sandwich, une mayonnaise verte riche en coriandre qui relève le tout à merveille.

RETROUVEZ LA RECETTE P. 142



© Street BKK

ÉCHINE DE PORC LAQUÉE

Par Street Bangkok (Paris 10e)

L'incroyable succès des paradis de la street food thaïlandaise et asiatique, Street Bangkok, ne se dément pas : huit adresses en région parisienne, qui proposent poulet frit, rôtisserie, currys, canard laqué et autres spécialités à s'en lécher les doigts. Parmi les incontournables de la maison, cette épatante échine de porc laquée, tendre et légèrement sirupeuse, enrobée d'une marinade totalement irrésistible, avec sauce soja et 5-épices chinoises. La technique de la double marinade devrait vous assurer de beaux succès à la maison.

RETROUVEZ LA RECETTE P. 142

PBLT

Par Melt (Paris)

Derrière ces initiales mystérieuses ce cache le *pork belly lettuce and tomato sandwich* de Melt, à la poitrine de porc ultra-fondante cuite 8 heures, garni d'une étonnante mayonnaise à l'avocat très soyeuse. C'est à l'enseigne préférée des viandards amateurs de barbecue texan qu'on doit cette jolie trouvaille. Ce sont leur fumoir et les cuissons lentes – jusqu'à 18 heures – qui rendent leurs viandes encore plus délicates et tendres. Pour vous en convaincre, goûtez leur *pulled pork* ou leur poulet frit bien épicé.

RETROUVEZ LA RECETTE P. 143



©Alexandre Leao



© DR

SANDWICH ŒUF, CERFEUIL ET JAMBON

Par Delphine Zampetti (CheZaline, Paris 11e)

Du jambon dans du pain, une idée simple devenue l'un des symboles les plus vifs de la cuisine de rue française. CheZaline, où Delphine Zampetti propose quelques-uns des plus fameux casse-croûte de la capitale, pas de beurre ni de cornichons pour rester fidèle à la légende : ici, le jambon Prince de Paris est escorté d'une abondante mayonnaise qui lie un œuf écrasé et du cerfeuil haché. De ces idées simples que l'on croit anodines, mais dont la découverte vous poursuivra longtemps.

RETROUVEZ LA RECETTE P. 143

PORCHETTA FATTA IN CASA - PORCHETTA MAISON

Recette extraite du livre In Cucina, *d'Alba Pezone (éd. Hachette Cuisine)*

Cette recette de porc roulé parfumé d'herbes est l'une des nombreuses spécialités italiennes dédiées au cochon.

RETROUVEZ LA RECETTE P. 143

©Nicolas Lobbestaël

Texte : **Claire Pichon**

LE GRAND VOYAGEUR

Avec sa queue en tire-bouchon, il a rendu le monde complètement… cochon.



Si la France vit une histoire gastronomique fusionnelle avec le cochon, les autres cultures du monde ont, vis-à-vis de la viande de porc, un mode plutôt binaire : on adore ou on abhorre. Ainsi, deux des trois grandes religions monothéistes interdisent la consommation du cochon à leurs fidèles, ce qui le rend absent de la plupart des cuisines d'Afrique du Nord et du Moyen-Orient. Il est intéressant de noter que le cochon, par ailleurs, s'adapte mal aux pays chauds et se plaît davantage dans les climats tempérés.



AU SUD : SALAISONS ET AUTRES PASSIONS COCHONNES

En Europe du Sud, le cochon est roi depuis la domination des Romains. Il semble qu'ils furent parmi les premiers à en assurer l'élevage, comme en témoigne la Porcella, toute première loi visant à réguler l'élevage, l'abattage mais également la découpe et la préparation de la viande de porc, l'une des préférées des populations. Les anciennes colonies romaines gardèrent donc cet amour de la salaison et de la viande de cochon : en témoignent en particulier les grands jambons crus d'Espagne et d'Italie, qui sont toujours aussi appréciés, localement comme à travers le monde. Mais il n'y a pas que le jambon, et sur les marchés de la péninsule Ibérique, l'on croise à tous les coups *morcillas* (boudins), *chorizos* et autres saucisses ; tandis que le *cocido,* le plat national, ne saurait se passer de lard. Au Portugal, le cochon est également incontournable, et l'on n'hésite pas à le glorifier en accord terre-mer : il faut goûter une fois dans sa vie le formidable ragoût de porc aux palourdes, le *porco a alentejana,* un exemple rare de cuisine traditionnelle mêlant les produits de la pêche et de l'élevage. Notons aussi que les Portugais, qui écumèrent les mers, exportèrent nombreuses de leurs recettes à travers le monde, dont certaines à base de cochon – nous y reviendrons plus tard.

Du côté de l'Italie, c'est donc depuis l'Antiquité que l'on élève le cochon et que l'on en maîtrise la cuisine et la salaison. Le nombre étourdissant de spécialités de salaison italiennes ne doit pas faire oublier certaines recettes de porc rôti, dont la fameuse *porchetta,* un cochon de lait désossé, farci et roulé, est un majestueux exemple.

DONBURI DE COCHON CROUSTILLANT

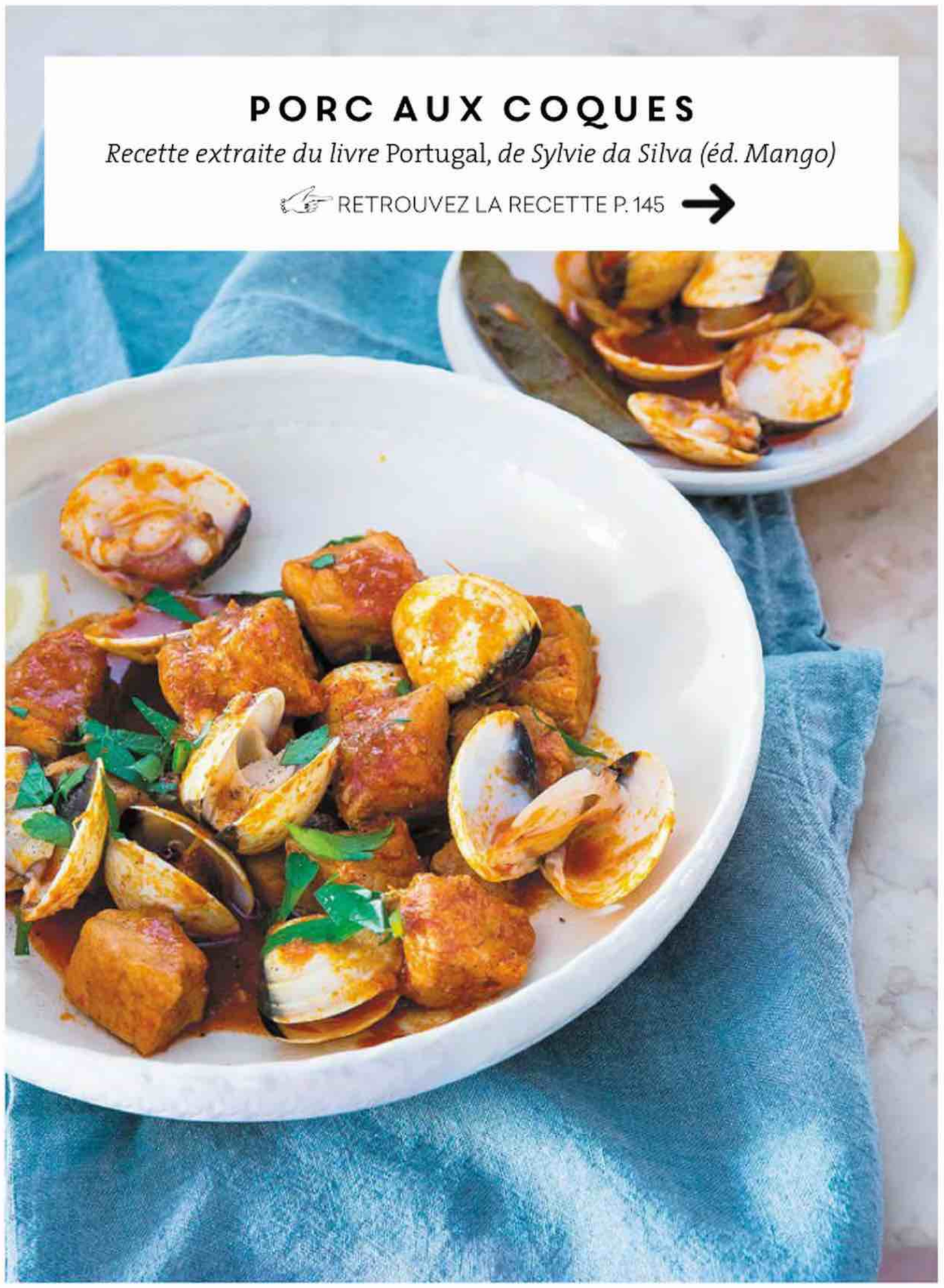
Par Julien Lemarié (Imayoko, Rennes)

Le donburi est un plat japonais de riz garni, ici interprété par le chef rennais Julien Lemarié avec de la poitrine de porc fondante.

RETROUVEZ LA RECETTE P. 144 →



© Franck Hamel



PORC AUX COQUES

Recette extraite du livre Portugal, *de Sylvie da Silva (éd. Mango)*

RETROUVEZ LA RECETTE P. 145

© DR



AU CENTRE, UN PEU À L'EST

En remontant vers l'Europe centrale et de l'Est, le cochon tient également une place prépondérante dans les cuisines, bien qu'il soit ici pris entre deux feux. Au nord, l'influence de la culture juive ashkénaze, au sud, le rapprochement avec les cultures musulmanes n'empêchent pourtant pas sa consommation d'être largement répandue. De la Pologne jusqu'à la Bulgarie en passant par la Croatie, de nombreux plats se déclinent ainsi volontiers au porc : raviolis, boulettes, charcuteries ou brochettes. En Roumanie, le cochon tient même une place particulièrement centrale. Il se dit que du temps de l'Empire ottoman, les peuples de ces provinces exportaient volontiers leurs viandes d'agneau ou de bœuf dans les pays musulmans, et gardaient pour eux les porcs interdits par l'Islam.

De l'autre côté de la mer Noire, une fois passée la Géorgie, les cultures d'Asie centrale, à majorité musulmanes, ne consomment que très peu de cochon – vous aurez peu de chances de tomber sur un saucisson de porc en Iran ou en Ouzbékistan. Il faudra passer l'impressionnante frontière naturelle des montagnes et déserts du centre du continent pour redescendre vers l'Orient et retrouver notre cochon dans les assiettes.



LA CHINE, L'AUTRE PAYS DU COCHON

Au pied de l'Himalaya s'étend l'immense empire du Milieu, qui est aujourd'hui, de très loin, le pays du monde le plus amateur de viande cochonne. Margot Zhang, Chinoise et autrice de livres de cuisine, nous raconte : « *Le cochon est si important dans la culture chinoise que le caractère qui veut dire maison/foyer représente un cochon avec un toit par-dessus. Dans la Chine antique, il n'y avait pas de famille sans cochon.* »
Dans la culture chinoise, le cochon véhicule par ailleurs des vertus particulièrement positives : « *C'est un symbole de richesse, c'est un animal qui a une forte capacité à se reproduire, ce n'est pas comme le panda* (rires) *! Il est puissant, fertile. On le considère comme propice et il porte bonheur. Autrefois, on élevait un cochon pour rendre hommage aux ancêtres en leur faisant une offrande. C'est l'un des signes du Zodiaque les plus appréciés.* »
Sur l'immensité du territoire, les différentes cuisines du pays ont toutes adopté le cochon.
« *Dans le Sichuan, il est très apprécié. C'est une région montagneuse, ils élèvent beaucoup de cochons et les transforment en toutes sortes de viandes fermentées pour les conserver. Au Yunnan, on trouve aussi des jambons crus très reconnus. Il est populaire dans toute la Chine.* » Pas étonnant que les façons de le préparer soient innombrables !
« *Quand j'étais petite, ma mère le faisait mijoter en sauce avec plein d'épices, comme l'anis étoilé, le poivre du Sichuan, du gingembre, de la ciboule. Avec de la poitrine de porc détaillée en bouchées, on prépare bien sur le porc Hong Shao, qui était le préféré de Mao. Les travers de porc en soupe sont aussi très populaires.*

SOUPE AU PORC ET AUX CACAHUÈTES

Recette extraite du livre Easy Laos, *de Vimala Vilaihongs-Vallée (éd. Mango)*

RETROUVEZ LA RECETTE P. 145

© Marie Mallet

TRAVERS DE COCHON GRILLÉS AUX ÉPICES CAJUNS

Recette extraite du livre On a tué le cochon, *de Valéry Drouet et Pierre-Louis Viel (éd. du Gerfaut)*

RETROUVEZ LA RECETTE P. 144

© Pierre-Louis Viel

Et puis il y a les recettes aigres-douces, où le porc est d'abord frit et ensuite mijoté minute. » Le porc char siu reste pour elle incontournable. « *On fait une marinade épaisse avec des épices, on laisse tremper la viande 48 heures puis on la fait griller au four. Le lendemain on remet une couche de sauce pour former une sorte de croûte. C'est un plat cantonais très très courant, on le trouve partout en Chine, dans tous les restaurants, c'est comme la bolognaise chez vous* (rires). » *(Voir la recette de porc char siu de Gros Bao, page 114).*



VOYAGES DU COCHON

Le cochon est présent dans toutes les cuisines d'Extrême-Orient, sauf peut-être en Malaisie, où la population musulmane, majoritaire, l'évite. Dans le nord, la Corée lui fait honneur. Il est également très populaire au Japon, où le *tonkatsu* (le porc pané) est l'un des plats incontournables de la cuisine du quotidien. C'est d'autant plus remarquable que le Japon a interdit toute consommation de viande sur son territoire pendant près d'un millénaire. En Asie du Sud-Est, le cochon est présent dans toutes les gastronomies. En Thaïlande ou au Viêt Nam, comme en Chine, rien ne se perd et tout se mange : sang ou couenne, oreilles ou pieds ! Heureusement, les morceaux moins effrayants sont aussi bien sûr largement cuisinés, sous forme de grillades, mais aussi sautés, en brochettes ou en soupes ; il y a de quoi ne jamais se lasser.

Mais alors, qu'en est-il du sous-continent indien ? Car si les communautés musulmanes y sont présentes, elles ne dominent pourtant pas. Or le porc semble singulièrement absent de la majestueuse gastronomie indienne. Beena Paradin, autrice de nombreux ouvrages et originaire du Kerala, nous donne l'explication de cet état de fait : « *C'est en fait une addition d'interdits qui font que le porc est très peu populaire en Inde. Il y a d'abord le poids important de la communauté musulmane. L'islam est la deuxième religion du pays, et même si cela représente seulement 10 à 15 % de la population, cela fait un grand nombre de personnes. Ensuite, la communauté majoritaire, les hindouistes, sont pour beaucoup végétariens. Et même ceux qui consomment tout de même de la viande prennent soin de leur karma en s'interdisant d'agresser un animal : pas question, par exemple, de devenir boucher. C'est la raison pour laquelle la majorité des bouchers en Inde sont musulmans – et eux-mêmes ne veulent pas avoir affaire au porc. La boucle est bouclée.* » Il n'y a vraiment aucun endroit en Inde où l'on consomme du porc ? « *Un peu au Kerala, où subsiste une minorité catholique. Mais s'il y a un endroit où l'on trouve des recettes de porc, c'est Goa, qui a été envahi par les Portugais, avec une recette emblématique : le porc vindaloo. C'est la rencontre entre les cuisines portugaise et indienne.* Vindaloo, *cela veut dire "vin et ail".* »



PAR-DELÀ LES OCÉANS

Et en effet, les Portugais et les Espagnols, en allant découvrir (et conquérir) le monde, apportèrent grand nombre de leurs traditions culinaires. Méprisant souvent les cuisines locales, ils préféraient reproduire à l'étranger ce qu'ils avaient l'habitude de manger chez eux. Ce fut particulièrement le cas sur le continent américain. Les civilisations précolombiennes mangeaient peu de viande, hormis quelques rongeurs, du lama, du buffle. Ce sont les Espagnols qui apportèrent ovins, bovins et porcins venus d'Europe en grande quantité sur le continent, et en généralisèrent l'élevage. Et si, depuis, sa consommation s'est largement répandue, il n'en reste pas moins que la viande de cochon est moins présente sur les tables américaines qu'européennes. En Amérique du Sud, selon les pays, on consomme encore couramment les espèces carnées locales (comme le très mal nommé cochon d'Inde, au Pérou) ou, au contraire, de la viande de bœuf, comme en Argentine.
Vers le nord, le cochon a pourtant bien tracé sa route au Mexique.
Le *cochinita pibil,* par exemple, un plat de porc épicé longuement mijoté à l'étouffée, fait partie des incontournables de la cuisine du Yucatan et vient souvent garnir les tacos.

Le cas des États-Unis, comme dans bien des domaines, est à part. Pays des migrations par excellence, il absorbe les influences pour mieux les restituer en format libre. En ce qui concerne le cochon, c'est probablement la cuisine du sud des États-Unis qui lui fait la plus belle place. Influencée largement par la culture créole et, dans une moindre mesure, par la France, on y retrouve même de l'andouille (bien que celle-ci diffère largement de la spécialité bretonne). Mais c'est bien sûr au barbecue que les Américains subliment la viande de porc, avec deux recettes emblématiques : les travers de porc marinés grillés et le *pulled pork,* une viande de cochon cuite/fumée à l'étouffée pendant des heures, devenue si fondante qu'elle s'effiloche à la main.

Comme quoi, si tout est bon dans le cochon, on peut aussi dire qu'il est bon partout.

En Thaïlande ou au Viêt Nam, comme en Chine, rien ne se perd et tout se mange : sang ou couenne, oreilles ou pieds !


La cheffe Lucy Chen
et Céline Chung
Lucy Chen

Texte **Claire pichon**
Photographies **Thomas Delhemmes**

LE PORC CHIAR SIU DE GROS BAO

La Chine est l'empire dont le cochon est roi, et le *char siu* en est l'une des recettes emblématiques. La cheffe Lucy Chen et Céline Chung, fondatrice du restaurant Gros Bao, nous donnent les clés de ce délicieux plat grillé. Mythique.

Avec sa Bao Family, la jeune Céline Chung a réussi un pari de taille : sortir la cuisine chinoise parisienne de l'ornière où elle se trouvait coincée. Caricaturée pour ne pas effrayer les Occidentaux, elle avait perdu son âme. Confondue, mélangée sans vergogne avec les autres cultures d'Asie, le grand public français en devinait mal les contours. La cuisine chinoise souffrait donc d'une image médiocre, voire bizarre. On la disait préparée avec des produits bas de gamme, dans des appartements insalubres.

STOP AUX CLICHÉS!

Les gourmands les plus curieux connaissaient pourtant les mille raffinements de l'art ancestral de la gastronomie de l'empire du Milieu, et se refilaient sous le manteau quelques adresses planquées dans les entrailles de la capitale. Mais les non-initiés traînaient la patte, fuyant le « boui-boui », ou du moins l'image caricaturale qu'ils en avaient. Même le très branché Guide du Fooding bouda longtemps les authentiques tables chinoises qui fleuraient bon le poivre du Sichuan et le vin de Shaoxing.

Pourtant, Céline le savait, la cuisine chinoise était aussi la plus cool du monde. À Hong Kong, la faune *hype* internationale des foodies se pressait dans des adresses survoltées, délicieuses, aux looks déjantés, et qui faisaient courir jusqu'aux chefs les plus en vue de la planète. Proposer aux Français une cuisine authentique, avec des ingrédients de qualité, dans un décor design, et mettre leur claque aux vieux clichés, ce fut l'ambition de son projet, dès le départ. Quelle réussite ! Après l'ouverture et le succès de Petit Bao en 2017, elle et son associé Billy montent le rêve d'un cran et investissent un immense restaurant au bord du canal Saint-Martin. Murs rouge vif, uniformes trop cool, cuisine ouverte et ultra-fraîche et, surtout, délicieux plats emblématiques de la région de Canton, le succès fut aussi foudroyant que mérité, et l'ouverture de Gros Bao fut sans conteste l'événement food parisien le plus marquant de la saison 2020.

UN PORC ROUGE ET DÉLICIEUX

C'est avec la cheffe Lucy Cheng, qui officie aux commandes des woks de Gros Bao, que Céline nous accueille aujourd'hui. Sino-Américaine, Lucy est originaire de la région de Canton, l'une des cultures gastronomiques majeures de Chine. C'est sûrement cette dernière que les Français connaissent le mieux. D'abord parce que les communautés chinoises émigrées en France, et en particulier celles du fameux 13e arrondissement de la capitale, sont souvent originaires de cette région. Mais aussi car cette gastronomie est également celle de Hong Kong, qui s'est largement diffusée à travers le monde. Enfin, la cuisine de Canton est moins pimentée, ce qui a sûrement joué en sa faveur chez nous.

Lucy nous confirme l'attachement des chinois pour le cochon. « *On adore ça : c'est bon, ce n'est pas cher, et nous mangeons toutes les parties du cochon, les oreilles, les pieds, et même la peau pour le collagène* (rires). *Il existe des milliers de recettes, rôties, braisées, et nous avons développé des dizaines de techniques délicieuses, par exemple pour rendre la poitrine très croustillante. Les plats de porc, très populaires, se retrouvent dans toutes les régions de Chine.* »
Le porc *char siu* est l'un d'eux. Traditionnellement, il se prépare avec le cou, le « collier » de l'animal, mais on peut le faire avec toutes les parties. Cette recette, dont le goût est très apprécié, peut aussi se retrouver dans de nombreux autres plats, comme le riz aux trois trésors, ou certaines déclinaisons de raviolis *bao zi*.



TRAVERS DE PORC « CHAR SIU »

Par Lucy Chen (Gros Bao, Paris 10e)

Pour	**Préparation**	**Cuisson**	**Repos**
4 personnes	30 min	3 h 20 environ	24 heures

- 2,5 kg de travers de porc
- quelques tiges de cébettes ou de ciboule chinoise
- 30 g de gousses d'ail écrasées
- 30 g de gingembre
- 1 échalote
- 150 g de sauce soja light
- 100 g de sauce hoisin
- 2 c. à s. de pâte de tofu rouge (facultatif)
- 100 g de sucre
- 300 g de miel
- 3 c. à s. (ou plus, en fonction de la préférence) de « chili oil »
- 3 pincées de poivre blanc juste moulu
- 3 pincées de flocons de piment séchés
- 100 g de vin de Shaoxing
- 50 g d'eau
- 75 g de fécule de maïs
- QS de coriandre
- QS de piment frais

DÉCRYPTAGE DES INGRÉDIENTS

Tous les ingrédients de la recette se trouvent très facilement dans les épiceries asiatiques ou en ligne.

• **La sauce soja light :** il existe, en Chine, deux versions courantes de sauce soja, la sombre (« dark »), ou la claire (« light »). Les deux sont toujours proposées dans le même rayon.

• **Le vin de Shaoxing** est un vin oxydatif chinois dont le nez rappelle le xérès sec; il est très utilisé en cuisine. L'étiquette porte en général la mention « Shaoxing Cooking Wine ». Il est indispensable à la cuisine chinoise, vous le trouverez très facilement.

• **La sauce hoisin** est une sauce brune assez sucrée qui se trouve sans difficulté aux rayons des sauces.

• **La « chili oil »** est un mélange d'huile et d'épices, assez pimenté, très aromatique. Si vous ne pouvez pas vous procurer celle de Gros Bao, Lucy recommande la marque très répandue Lao Gan Ma, reconnaissable à la petite « grand-mère » en photo sur l'étiquette.

• **La pâte de tofu rouge** se présente en bocal. On aperçoit des cubes de tofu fermenté qui flottent dans une sauce rouge. Ce tofu fermenté apporte un côté « goûteux salé », un peu comme le ferait un fromage. On le trouve très facilement au rayon des sauces et condiments (parfois sous la même marque Lao Gan Ma que celle recommandée pour la chili oil).

LES AROMATES POUR LA MARINADE (LA VEILLE)



1. Émincez le vert des cébettes et réservez-le pour le dressage final.



2. Coupez le reste des cébettes en gros tronçons.



3. Claquez les gousses d'ail en les pressant avec le plat du couteau.



4. Pelez et émincez le gingembre.



5. Coupez l'échalote en tranches, puis assemblez le tout dans un bol.

LA MARINADE (LA VEILLE)



1. Dans un bol, versez la sauce soja et la sauce hoisin. Ajoutez la pâte de tofu rouge.



2. Incorporez le miel, le vin de Shaoxing, l'eau, puis la chili oil.



3. Ajoutez le poivre et les flocons de piment. Enfin, versez les aromates.

LA CUISSON DE LA VIANDE



4. Coupez le travers de porc en gros tronçons et plongez-les dans la marinade pour une nuit.



1. Le lendemain, sortez la viande de la marinade. Filtrez cette dernière et réservez-la. Gardez les aromates pour un autre usage.



2. Recouvrez une plaque de cuisson d'aluminium, puis posez une grille. Placez la viande sur la grille et arrosez d'un peu de sauce. Recouvrez avec de l'aluminium.

LA SAUCE



3. Faites cuire à 150 °C pendant 3 heures. Surveillez la cuisson de la viande (car chaque four est différent).



1. Mettez environ une tasse (250 ml) de marinade dans un bol et mélangez vigoureusement avec 75 g de fécule de maïs.



2. Remettez le mélange marinade-fécule dans la casserole avec le reste de sauce, et portez à ébullition pendant 5-10 min.

LA FINITION



1. Lorsque le porc a atteint une bonne consistance, retirez l'aluminium. Arrosez la viande de sauce, augmentez la température du four à 200 °C et faites rôtir 5 min jusqu'à ce que les bords du porc commencent à carboniser légèrement. Retournez la viande et faites-la rôtir pendant 5 à 8 min de plus.



2. Laissez reposer puis coupez avant de servir avec la cébette, de la coriandre, du piment frais et un peu de sauce restante. Accompagnez de riz blanc, de riz sauté ou d'une poêlée de champignons à la sauce d'huîtres.

Texte : **Jean-Emmanuel Simond**

LE TIRE-BOUCHON

Dans le cochon tout est bon… mais on boit quoi avec ?

Le cochon se prépare de mille manières, et nos cuisiniers déploient une formidable inventivité en utilisant tous les morceaux de l'animal. Ce raffinement trouve évidemment son écho dans les possibilités d'accords les plus variés qui soient. Bien monotone et ennuyeuse serait la tentation de servir un même breuvage avec un jambon cru, des rillettes, de l'andouille, une palette, un jambonneau ou un boudin ! À mille préparations et recettes à base de porc correspondent bien mille vins différents. Mais on va faire simple, et pour ne pas vous assommer avec un catalogue fastidieux, voici quelques conseils à dégainer en toute circonstance.

Avec les jambons crus de noble origine, pas de chichis, on sort l'artillerie lourde. Vous êtes prêt à débourser pour un **pata negra** ibérique ? Direction un grand champagne, ni trop riche ni trop jeune, pour un accord de haute volée : l'acidité et la bulle iront trancher le gras et mettre en exergue les saveurs de noisette du jambon.

Un **San Daniele** italien, au fondant incomparable, appelle un vin blanc de caractère aux saveurs finement grillées : un beau bourgogne blanc ou un riesling alsacien seront à la fête.

C'est l'heure du **saucisson de montagne** bien sec ? Un rouge local, comme une mondeuse de Savoie.

Et un **chorizo** plus épicé ? Visez un pinot gris alsacien ou un rosé de caractère, corse par exemple !

Un simple **jambon blanc,** en sandwich ou chiffonnade ? Un rouge fruité, comme un cru du Beaujolais, qui ira aussi très bien avec un **jambonneau-moutarde**.

Changeons de style avec ce produit noble qui revient en force, le **pâté-croûte.** Tout dépend des ingrédients qui le composent, mais plus il sera complexe et raffiné, plus on montera en gamme avec des bourgognes rouges, des saint-émilion, voire des châteauneuf-du-pape…

Autre incontournable dès les beaux jours, le **barbecue**. Saucisses et vins du Sud font bon ménage, un saint-chinian ou un bon corbières, par exemple.

Vous aimez les **travers de porc** laqués ou caramélisés à l'asiatique ? Tentez un pouilly-fuissé généreux ou un gewurztraminer sans trop de sucres.

Vous êtes comme nous, vous ne résistez pas à un beau **boudin noir** ? Essayez-le avec un rouge pas trop ensoleillé, un chinon ou un saumur-champigny.

Et l'**andouillette** ? Point de salut sans un chablis de belle envergure.

Avec une **palette de porc aux lentilles**, chinon ou beaujolais seront à la fête.

Vous l'aurez compris, avec le cochon, mieux vaut avoir une cave bien fournie, ou un bon caviste près de chez soi !

LES VINS ESSENTIELS



UN ALSACE

Pour nous, difficile de faire sans quand on pense cochon. Et puis l'Alsace, c'est la patrie de la choucroute et du baeckeoffe ! Alors un grand riesling sec, qui sera à l'aise partout, mais aussi un pinot gris pour les épices et le chorizo, ou le gewurztraminer, pour le porc laqué ou les travers caramélisés. Une adresse pour se fournir ? Le domaine Dirler-Cadé, des vignerons adorables qui travaillent en biodynamie. On y va les yeux fermés !

Alsace pinot gris « Lieu-dit Schimberg » 2018, Domaine Dirler-Cadé, 19,20 €

UN CHINON

Du boudin noir au jambonneau en passant par la palette ou une belle côte de cochon grillée, vous ne commettrez aucun impair avec ce cru de la Loire, fruité et séveux. Le domaine Charles Joguet est une référence incontournable.

Chinon « Les Petites Roches » 2018, Domaine Charles Joguet, 13 €





UN GAILLAC MOUSSEUX

Oui, une bulle du Sud-Ouest ! On vous l'a dit, rien de mieux qu'un vin pétillant avec un pata negra, ou les jambons fumés basques. Si les champagnes sont trop onéreux, dénichez ce formidable vin de ce producteur réputé, c'est un régal à l'apéritif. Il ira aussi parfaitement avec d'autres cochonnailles, rillettes ou andouille…

Gaillac mousseux « Mauzac nature », Domaine Plageoles, 15,70 €

Texte : **Séverine Renou**

L'ART DU COCHON

Puisque tout est bon chez lui, il nécessite de nombreux équipements.

LA DÉCOUPE

Si vous n'avez pas le bon matériel, tout peut rater à cette étape.

1. LA TRANCHEUSE
Manuelle ou électrique, elle est toujours opérationnelle pour opérer finement.

2. LE COUTEAU À SAUCISSON
On le préfère largement à la guillotine ! Choisissez-le dentelé pour une découpe sans effort.



1 2

LE HACHIS

Ce n'est pas pour la blague, c'est pour la farce.

1. LE HACHOIR
Aucune viande ne lui résiste.

2. LE POUSSOIR À SAUCISSES
Pour que le hachis se transforme – presque par magie – en saucisse.



1 2

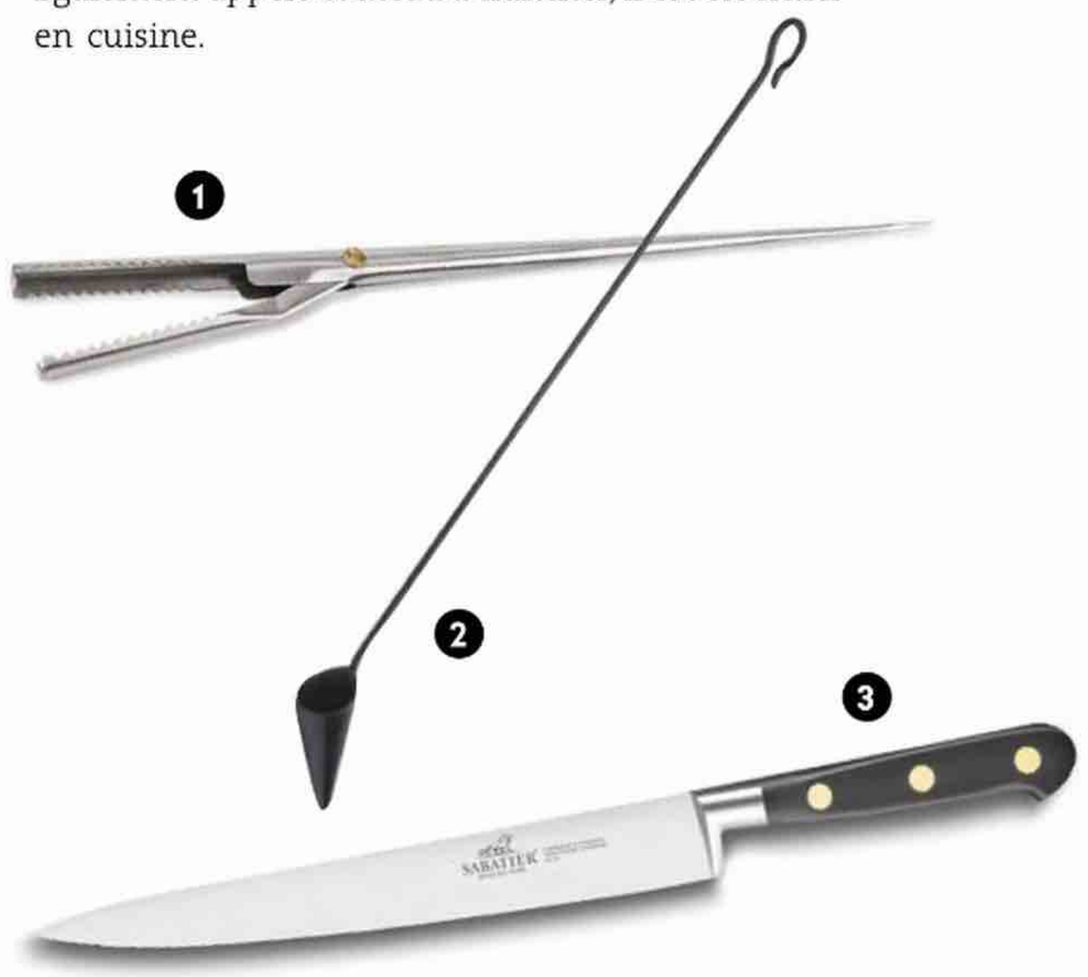
LE LARD

Il mériterait une rubrique à lui seul vu tous les services qu'il rend.

1. L'AIGUILLE À LARDER
Pour insérer des bandes de lard dans de grosses pièces de viande.

2. LE FLAMBADOU
Il permet de faire fondre du lard sur des viandes rôties.

3. LE COUTEAU TRANCHELARD
Également appelé couteau à trancher, il est essentiel en cuisine.



1 2 3

LA CUISSON

Il y a tant de façons de cuire le cochon, ça donne le vertige.

1. LA COCOTTE
Pour le bouillon ou pour faire mijoter des heures.

2. LA POÊLE
En fonte, elle attend de saisir la côte de porc.

3. LA TERRINE
Faire son pâté soi-même, c'est un passage obligé.

4. LA RÔTISSERIE
Avec les amis, on peut passer à l'étape du cochon de lait rôti.

5. LE FUMOIR
Les viandes fumées, une expérience à tenter !

1


2


3


4


5

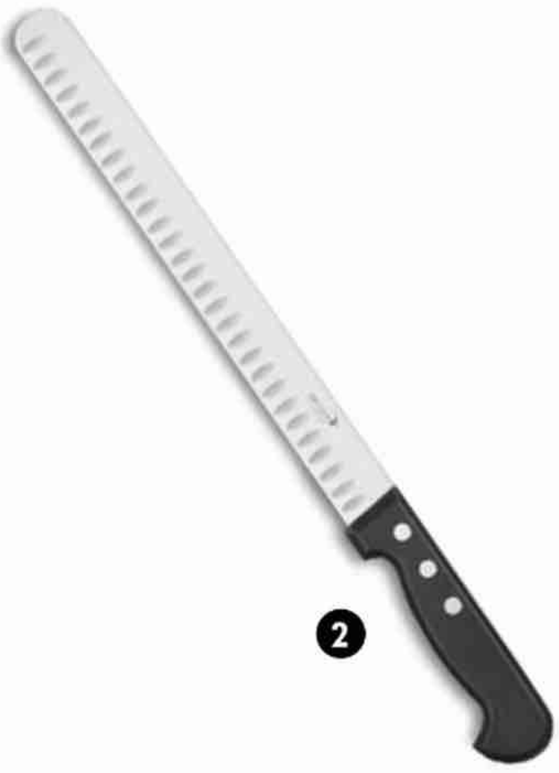

LE JAMBON

Une cérémonie obligatoire pour les jambons de qualité.

1. LE SUPPORT À JAMBON
Il permet la meilleure des positions pour la découpe.

2. LE COUTEAU À JAMBON ALVÉOLÉ
Grâce aux alvéoles, le jambon n'adhère pas au couteau. C'est tout de suite plus facile !

1


2


ON PARLE D'EUX DANS CE NUMÉRO

Pascal Barbot, Astrance, 32 rue de Longchamp, 75016 Paris

Coopérative Belaun, ZA Erreka Gorri, 64430 Aldudes (tél. : 05 59 37 89 40)

Bruno Bluntzer, Maison Sibilia, Lyon *(charcuterie-sibilia.com)*

Antonin Bonnet, Boucherie Grégoire, 29 rue de l'Abbé-Grégoire, 75006 Paris

Emmanuel Chavassieux *(chavassieux.fr)*

Lucy Chen & Céline Chung, Gros Bao, 72 quai de Jemmapes, 75010 Paris

Bruno Doucet, La Régalade Saint-Honoré, 106 rue Saint-Honoré, 75001 Paris

Julien Duboué, B.O.U.L.O.M., 181 rue Ordener, 75018 Paris

Dumpling Queen, 22 rue de l'Échiquier, 75010 Paris

Rémy Escale, L'Entre Deux, 5 av. du Maréchal-Foch, 64200 Biarritz

Éric Frechon, Épicure, hôtel Bristol, 112 rue du Faubourg-Saint-Honoré, 75008 Paris ; Lazare, parvis de la gare Saint-Lazare, rue Intérieure, 75008 Paris

Rôtisserie Gallopin, 40 rue Notre-Dame-des-Victoires, 75002 Paris

Beatriz Gonzalez , Taco Mesa, Paris, sur *ubereats.com/fr*

Gramme, 86 rue des Archives, 75003 Paris

Bertrand Grébaut, Septime, 80 rue de Charonne, 75011 Paris

Charcuterie Henriette, ZA Convenant Vraz, Kernevec, 22220 Minihy-Tréguier

Hero, 289 rue Saint-Denis, 75002 Paris

Simon Horwitz, Elmer, 30 rue Notre-Dame-de-Nazareth, 75003 Paris

Xabi et Patrice Ibarboure, Les Frères Ibarboure, chemin Ttalienea, 64210 Bidart

Jérôme Jaegle, L'Alchemille, 53 route de Lapoutroie, 68240 Kaysersberg

Stéphane Jégo, L'Ami Jean, 27 rue Malar, 75007 Paris

Hidefumi Kimura, Carré Pain de Mie, 5 rue Rambuteau, 75004 Paris

Guy Krenzer, Maison Lenôtre *(lenotre.com)*

Florent Ladeyn, Auberge du Vert-Mont, 1318 rue du Mont-Noir, 59299 Boeschepe

Yohan Lastre, Lastre Sans Apostrophe, 188 rue de Grenelle, 75007 Paris

Yves Le Guel, Le Prince de Paris, 166 rue de Charonne. 75011 Paris

Julien Lemarié, Imayoko, 20 bd de la Tour-d'Auvergne, 35000 Rennes

Grégory Marchand, Frenchie, 5 rue du Nil, 75002 Paris

Melt, 74 rue de la Folie-Méricourt, 75011 Paris ; 83 rue Legendre, 75017 Paris ; 32 rue Ramey, 75018 Paris

Victor Mercier, FIEF (Fait ici en France), 44 rue de la Folie-Méricourt, 75011 Paris

Éric Métivier, Maison Lenôtre *(lenotre.com)*

Olivier Nasti, Le Chambard, 9-13 rue du Général de Gaulle, 68240 Kaysersberg

Pierre Négrevergne, Auberge Pyrénées Cévennes, 106 rue de la Folie-Méricourt, 75011 Paris

Arnaud Nicolas, charcuterie, 125 rue Caulaincourt, 75018 Paris ; retaurant-boutique, 46 av. de la Bourdonnais, 75007 Paris

Jean-Marie Oçafrain, GAEC Lekaio, 64430 Banca (tél. : 05 59 37 49 70)

Rodolphe Paquin, Le Repaire de Cartouche, 8 bd des Filles-du-Calvaire, 75011 Paris

Pierre-Louis Peltre, Le Wéré, rue Principale, 57810 Assenoncourt

Maison Reynon, 13 rue des Archers, 69002 Lyon

Jean Sévègnes, Café des Ministères, 83 rue de l'Université, 75007 Paris

Éric Sulger, Rhino Rouge, 2 rue Théophile-Roussel, 75012 Paris

Street Bangkok, Paris *(streetbangkok.fr/adresses)*

Maison Troisgros, La Colline du Colombier, 71340 Iguerande

Gilles Verot, Paris *(maisonverot.fr)*

Mathieu Viannay, La Mère Brazier, 12 rue Royale, 69001 Lyon

Glenn Viel, L'Oustau de Baumanière, D27, 13520 Les Baux-de-Provence

Joseph Viola, Daniel & Denise, 156 rue de Créqui, 69003 Lyon ; 8 rue Cuire, 69004 Lyon ; 36 rue Tramassac, 69005 Lyon

Delphine Zampetti, CheZaline, 85 rue de la Roquette, 75011 Paris

Sébastien Zozaya, 11 rue Poissonnerie, 64100 Bayonne ; 16 rue de la Bergerie, 64200 Biarritz

Gerhard Weber, Le Stube, 31 rue de Richelieu, 75001 Paris

FOU DE CUISINE
CULTURE CHEF·FE

Fou de Cuisine est édité par la société
Pressmaker
SARL au capital de 5 000 euros
RCS Paris B 751 461 690
Rédaction : 3 *bis* rue Bleue, 75009 Paris

Directrice de la publication et représentante légale: Muriel Tallandier
Directrice de la rédaction et rédactrice en cheffe: Julie Mathieu
Rédactrice en cheffe adjointe: Claire Pichon
Secrétaire de rédaction: Céline de Quéral
Coordinatrice de rédaction: Eugénie Pont
Conception : Pykha
Direction artistique et réalisation: Alain Jacoby-Koaly pour Pykha *(www.pykha.com)*
Photogravure: Studio Pykha *(studio@pykha.com)*

Ont participé à ce numéro: Librairie Appétit, François Blanc, Adeline Glibota, Raphaële Marchal, Stéphane Méjanès, Eugénie Pont, Séverine Renou, Ryôko Sekiguchi, Jean-Emmanuel Simond, Philippe Toinard

Photographes du magazine: Éric Fénot, Thomas Dhellemmes, Valery Guedes

Crédit photo: Shutterstock

Régie publicitaire: Mediaobs
44 rue Notre-Dame-des-Victoires, 75002 Paris
Tél. : 01 44 88 97 70 /
Fax : 01 44 88 97 79
E-mail : pnom@mediaobs.com
Tél. : 01 44 88 suivi des 4 chiffres
Directrice générale: Corinne Rougé (93 70)
Directrice commerciale: Sandrine Kirchthaler (89 22)
Directrice du pôle food : Alexandra Horsin (89 12)
Directrice de publicité: Cécile Ghis (89 25)
Directeur studio: Cédric Aubry (89 05)
Studio/maquette : Brune Provost (89 13)
Gestion : Catherine Fernandes (89 20)
www.mediaobs.com

Abonnement : Abonn'escient
56 rue du Rocher, 75008 Paris
Tél. : 01 44 70 03 89

Distribution : MLP

Vente (réservé aux marchands de journaux): Mercuri Presse, Laurent Bouderlique
Tél. : 01 42 36 87 78

Dépôt légal à la date de parution
N° ISSN : 2430-7610
N° de commission paritaire : 0122 K 94172

Imprimé par Roularta Printing
Meiboomlaan 33, 8800 Roeselare, Belgique

© 2021 PRESSMAKER

redaction@foudecuisine.fr

Rejoignez-nous sur :

INDEX DES RECETTES

A
- Andouillette aux abricots et au romarin 137

B
- Bánh mì dog 142
- Barigoule d'artichaut et saucisson 138
- Boudin de porc Kintoa aux pommes 137

C
- Carré de porcelet rôti, petites girolles et jus perlé 130
- Cervelas en mousseline de brioche, sauce au vin rouge 136
- Chou farci 136
- Choucroute aux neuf garnitures 135
- Cochon de lait, chorizo, petits pois 138
- Cochon gras d'Alsace, navets, pollen et fleurs de chou 137
- Cochon Kintoa, poitrine laquée, filet mignon rôti au chorizo 138
- Côte de cochon du Ventoux grillée au barbecue, ravioles de ricotta, champignons & livèche 132
- Côte de cochon et jus de soupe à l'oignon 132
- Croquetas au jambon cru 133
- Currywurst et pommes grenailles 134

D
- Donburi de cochon croustillant 144
- Double côte de cochon au potiron et graines de tournesol 130

E-F
- Échine de porc en croûte de sel, nage de carottes, cardamome et cumin 68
- Échine de porc laquée 142
- Endives au jambon 133
- Feuille à feuille de cochon, pommes grenailles cuites en barde, jus de cochon au maïs 139
- Finger croûte 141

J-O
- Joue de cochon rôtie, carbonara de salsifis et trompettes 130
- Merlu et pieds de cochon 131
- Œufs pochés aux champignons des bois, jambon ibérique 133

P
- Pâté en croûte champion du monde 127
- Pâté en croûte des Gones 127
- Pâté en croûte rustique 54
- Pâté lorrain 125
- Persillé de Bourgogne 128
- Rillettes de cochon parfumées au piment d'Espelette 129
- Pâté de campagne 129
- Poitrine de cochon fermier confite, jeune oignon et rhubarbe 131
- Porc aux coques 145
- Porchetta fatta in casa - porchetta maison 143
- PBLT *(pork belly lettuce and tomato sandwich)* 143
- Pork bun 140

R
- Rice box taïwanaise à la poitrine de porc braisée 141
- Rouelle de porc au barbecue 76

S
- Salade de lentilles du Puy, lard grillé et sabodet infusé 135
- Sandwich œuf, cerfeuil et jambon 143
- Sandwich tonkatsu 140
- Saucisse de Toulouse lardée farcie à la fondue d'oignons 134
- Saucisse-purée 135
- Soupe au porc et aux cacahuètes 145
- Spare ribs Saint Louis 77

T
- Taco *cochinita pibil* 141
- Travers de cochon grillés aux épices cajuns 144
- Travers de porc « char siu » 117
- Travers de porc au barbecue ... 75
- Très cochon 126
- Txistorra et pommes grenailles à la plancha 134

CAHIER TECHNIQUE

FICHES PROS **124**

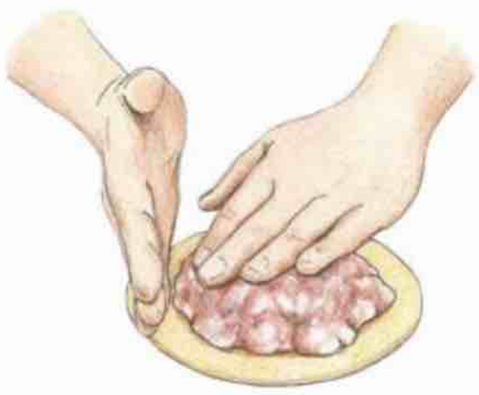
CAHIER DE RECETTES **126**

CRÉDITS LIVRES **146**

LES SECRETS DE LA MAISON VEROT

Grâce aux éditions du Chêne, les charcutiers les plus « bankable » du moment livrent leurs tours de main dans un livre formidable, magnifiquement illustré par les photos de David Japy et les dessins d'Éliane Cheung. En voici deux extraits : à vos marques, prêts… pâtés !

FAÇONNER UNE TOURTE



Étalez l'intégralité du mélange sur un disque de pâte en formant un cercle.



Appliquez au pinceau une fine couche d'œuf battu sur la pâte en longeant la préparation.



Épousez la forme de la préparation en recouvrant le tout avec le disque de pâte restant.



Coupez et retirez le surplus de pâte sur approximativement 2 cm tout autour des disques.



Exercez une légère pression du bout des doigts pour souder les pâtes.



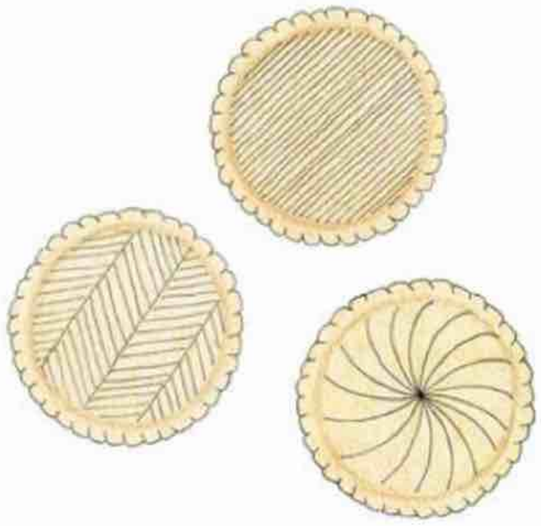
Marquez le bord de la tourte de stries décoratives en le pressant délicatement avec le dos de la lame d'un couteau.



Badigeonnez la tourte avec le reste d'œuf battu pour obtenir une belle coloration.



Décorez la tourte à l'aide du dos de la lame d'un couteau sans trop appuyer.



Exemples de motifs à varier selon son inspiration.

PÂTÉ LORRAIN

Pour
6 personnes

Cuisson
30 min

Préparation
30 min + 30 min

Repos
8 heures

Ingrédients

- 300 g de noix de veau
- 300 g d'échine de cochon
- 30 g d'échalote (1 ½ échalote)
- ½ botte de persil
- 10 cl de vin blanc
- 500 g de pâte feuilletée
- 2 œufs
- 2 c. à c. de sel
- 1 pincée de poivre

LA VEILLE

Coupez le veau et le cochon en cubes de 1 cm de côté.
Hachez finement l'échalote et les feuilles de persil.
Placez dans un saladier le veau, le cochon et le sel, poivrez puis mélangez.
Ajoutez l'échalote et le persil, mélangez, puis versez le vin blanc.
Laissez mariner au moins 8 heures (idéalement 24 heures) au réfrigérateur, en filmant au contact du mélange.

LE JOUR MÊME

Sortez la préparation puis égouttez-la pendant 15 min dans une passoire. Étalez la pâte feuilletée et formez 2 disques, pour avoir un socle et un couvercle. Couvrez la plaque de four de papier cuisson puis déposez-y le socle de pâte feuilletée. Étalez l'intégralité de la préparation égouttée sur la pâte en formant un rectangle d'une épaisseur de 5 cm minimum, et laissez 2 cm de pâte découverte autour de la préparation *(voir ci-contre)*.
Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
Dans un bol, battez les œufs. À l'aide d'un pinceau, enduisez la pâte d'une fine couche d'œuf autour de la garniture sur environ 2 cm. Placez le couvercle de pâte de manière à épouser la garniture. Soudez les pâtes entre elles en appuyant légèrement à l'endroit qui a été enduit d'œuf *(voir ci-contre)*.



Coupez et retirez le surplus de pâte sur 2 cm. Puis exercez une nouvelle pression pour finir de coller les pâtes.
Badigeonnez le feuilleté avec le reste d'œuf battu et décorez-le *(voir ci-contre)*.
Enfournez et faire cuire à chaleur tournante pendant 30 min. Dégustez aussitôt.



TERRINES, RILLETTES, SAUCISSES & PÂTÉS CROÛTE, de Gilles et Nicolas Verot, photographies de David Japy, illustrations d'Éliane Cheung, éd. du Chêne, 29,90 €

CAHIER de recettes

LA TÊTE DANS LE PÂTÉ
P. 46



TRÈS COCHON

PAR YOHAN LASTRE ET MARION SONIER (LASTRE SANS APOSTROPHE, PARIS) (RECETTE EXTRAITE DU LIVRE *PÂTÉ EN CROÛTE*, DE YOHAN LASTRE ET MARION SONIER, ÉD. MARABOUT)

Pour : 14 à 18 personnes
Préparation : 2 ½ jours
Repos : 1 nuit
Cuisson : 5 h 30

POUR LA PÂTE À PÂTÉ (LA VEILLE)
- 60 g d'eau
- 7 g de vinaigre de vin blanc
- 10 g de sel
- 2 g de sucre
- 220 g de beurre pommade
- 245 g de farine
- 120 g de fécule
- 200 g de gratons castillonnais
- 70 g de saindoux, pour le moule

POUR LE BOUILLON (2 JOURS AVANT)
- 5 litres d'eau
- 50 g de gros sel gris
- 1 bouquet garni (thym, laurier, romarin)
- 1 oignon
- 2 clous de girofle
- 1 branche de céleri
- 1 gousse d'ail
- 6 g de poivre noir
- 1 carotte jaune
- 1 carotte

POUR L'OREILLE
- 500 g d'oreille de porc
- 40 g de moutarde à l'ancienne

POUR LE JAMBONNEAU
- 500 g de jambonneau ou de jarret de porc
- 1 botte de persil plat
- 20 g de vin blanc (bourgogne aligoté)
- 5 g de vinaigre
- sel, poivre

POUR LA LANGUE
- 500 g de langue (soit 3 ou 4 langues)
- 60 g de pistaches

POUR LE BOUDIN
- 300 g de sang de porc
- 8 g de cognac
- 6 g de poivre noir moulu
- 170 g de poitrine fumée

POUR LA TERRINE
- 100 g de poitrine de porc
- 100 g de longe de porc
- 100 g de filet mignon
- 60 g de pistaches mondées, entières, bien vertes
- 40 g de vin blanc
- 6 g de mix assaisonnement pour farce (mélange composé, pour 1 boîte, de : 180 g de sel fin, 40 g de sucre, 30 g de poivre noir moulu, 5 g de mélange quatre-épices)

LA PÂTE À PÂTÉ (LA VEILLE)
Assurez-vous que tous les ingrédients sont bien à température ambiante. Mélangez les liquides avec le sucre et le sel pour les dissoudre. Ajoutez le beurre et mélangez pour créer une émulsion (consistance crémeuse). Incorporez les poudres. Amalgamez l'ensemble avec les mains jusqu'à obtenir une consistance homogène. Formez un carré et filmez. Laissez reposer 8 heures au réfrigérateur (vous pouvez la conserver ainsi jusqu'à 5 jours).

LA PRÉPARATION (2 JOURS AVANT)
L'avant-veille, remplissez une grande marmite avec 5 litres d'eau. Immergez les oreilles, les langues et le jambonneau. Ajoutez tous les ingrédients du bouillon et salez. Faites frémir, écumez. Faites cuire 1 h 30, sortez les carottes et poursuivez la cuisson pendant 2 h 30. Épluchez les langues encore tièdes, ôtez la membrane extérieure, fendez-les par le dessous. Introduisez les pistaches sur toute la longueur. Rectifiez l'assaisonnement si besoin. Mettez dans une barquette sous presse et réservez au réfrigérateur une nuit.

L'OREILLE
Émincez les carottes cuites à la mandoline sur 2 mm d'épaisseur. Dans une boîte, montez les couches en alternant : oreille, moutarde, carotte, carotte jaune. Répétez l'opération pour bien remplir la barquette. Mettez sous presse et réservez au réfrigérateur une nuit.

LE JAMBONNEAU
Dégraissez et découennez. Concassez le gras et la couenne avec le persil haché. Dépiautez la viande et mélangez-la avec le vin, le vinaigre et la préparation persillée. Rectifiez l'assaisonnement si besoin. Mettez dans une barquette sous presse et réservez au réfrigérateur une nuit.

LE BOUDIN
Mettez le sang dans une barquette avec le cognac, le poivre et les parures des préparations précédentes, s'il y en a. Réalisez des tranches de 4 ou 5 mm de poitrine et couvrez le sang sur toute la longueur. Filmez. Réservez au frais.

LA TERRINE
Désossez et dénervez les viandes. Taillez-les en lanières. Hachez la poitrine, taillez la longe et le filet mignon en cubes. Mélangez les viandes dans une barquette avec les pistaches, le vin et les épices. Filmez et mettez à cuire avec la barquette de boudin pendant 1 heure à 85 °C au four vapeur, jusqu'à obtention d'une température à cœur de 80 °C.

LE MONTAGE
Abaissez la pâte sur 5 mm, taillez-la au format du moule, découpez le chapeau. Mettez un peu d'eau sur toute la surface de la pâte à l'aide d'un pinceau, parsemez les gratons et passez de nouveau le rouleau à pâtisserie sur la pâte pour obtenir une épaisseur de 4 mm. Graissez le moule et la plaque avec du saindoux à l'aide d'un pinceau et foncez la pâte aux gratons. Démoulez les 5 barquettes. Coupez les préparations charcutières en morceaux et remplissez la pâte avec une longueur de chaque préparation, en quantité égale : oreille, jambonneau, langue, boudin, terrine. Mettez le chapeau sur le pâté, chique-

tez, dorez et lamez. Enfournez le pâté à 230 °C pour 30 min. Laissez reposer au réfrigérateur toute une nuit. Le jour J, décerclez à l'aide d'un couteau, tranchez et dégustez !



PÂTÉ EN CROÛTE CHAMPION DU MONDE

(Par Éric Métivier (Maison Lenôtre, Paris) (recette extraite du livre *La Charcuterie*, de Guy Krenzer, éd. de La Martinière)

Pour : 15 à 20 personnes
Préparation : 2 heures
Repos : 24 heures
Cuisson : 4 h 15

- 400 g de pâte feuilletée
- QS de gelée au porto

LA FARCE À PÂTÉ
- 1 kg de gorge de porc
- 400 g d'échine de porc
- 1 pied de porc cuit désossé d'environ 125 g
- 165 g de poitrine de porc demi-sel cuite
- 170 g de cèpes poêlés
- 95 g d'œufs entiers (2 œufs)
- 40 g d'échalotes ciselées
- 15 g de persil haché
- 30 cl de jus de volaille
- 20 g de sel de Guérande
- 3 g de poivre
- 1 g de muscade

POUR LA PÂTE AU SAINDOUX
- 600 g de farine
- 160 g de saindoux
- 160 g de beurre
- 12 g de sel fin
- 120 g d'œufs (3 œufs)
- 12 cl d'eau

POUR L'INSERT DE BOUDIN NOIR
- 230 g d'oignons blancs émincés
- 10 g de beurre
- 120 g de gras de bardière (lard gras ou gras dur) coupé en cubes de 10 cm de côté
- 2 g de poivre blanc de Malabar
- 6 g de gros sel de Guérande
- 5 g de persil plat
- 0,5 g de piment d'Espelette
- 4,8 cl de lait
- 23 cl de sang de porc
- 1 m de boyau synthétique de 28 mm de diamètre

POUR L'INSERT DE BOUDIN BLANC
- 9 cl de lait
- QS d'aromates (thym, laurier, carotte, oignon, persil, poireau)
- 75 g de gorge sans rougeur
- 40 g de filet de volaille
- 4 g de sel fin de Guérande
- 1 g de poivre blanc de Kampot
- 4 g de fécule de pommes de terre
- 20 g d'œuf entier (1 petit œuf)
- 5 g de porto
- 35 g de pied de porc désossé taillé en petits cubes de 5 mm de côté
- 1 m de boyau synthétique de 17 mm de diamètre

POUR L'INSERT MOUSSE DE FOIE DE PORC
- 120 g de mouille de porc
- 10 g d'oignon épluché
- 60 g de foie de porc
- 4 g de sel fin
- 1 g de poivre blanc
- 2 g d'ail pelé
- 8 g de fécule de pommes de terre
- 8 g de blanc d'œuf
- 10 cl de lait entier chaud
- 30 g de trompettes-de-la-mort hachées
- 1 boyau synthétique de 21 mm de diamètre et de 1 m de long

LA FARCE À PÂTÉ
Hachez la gorge et l'échine à l'aide de la grille n° 8. Désossez le pied de porc et coupez-le en cubes de 1 cm de côté. Coupez la poitrine en cubes de 1 cm de côté. Coupez grossièrement les cèpes poêlés. Dans un batteur, mettez la farce et tous les ingrédients jusqu'à obtenir un mélange homogène. Réservez.

LA PÂTE AU SAINDOUX
Sablez la farine avec le saindoux, le beurre et le sel fin. Ajoutez les œufs et l'eau. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

L'INSERT DE BOUDIN NOIR
Faites suer les oignons avec le beurre puis ajoutez-y le gras et laissez cuire à couvert pendant 2 heures environ. Après cuisson, ajoutez l'assaisonnement, le persil, le piment et le lait. Incorporez le sang sur l'appareil encore tiède. Goûtez et rectifiez au sel si nécessaire. Mettez en boyau de 50 cm. Faites cuire 35 min à 80 °C au four vapeur. Laissez refroidir.

L'INSERT DE BOUDIN BLANC
Faites infuser le lait avec les aromates. Dans un robot, coupez-mixez la gorge et la volaille, le sel, le poivre et la fécule. Incorporez l'œuf et le porto. Émulsionnez la farce avec le lait chaud tamisé. Ajoutez dans la farce les cubes de pied de porc. Mettez en boyau de 50 cm, faites cuire 20 min à 80 °C au four vapeur. Laissez refroidir.

L'INSERT MOUSSE DE FOIE DE PORC
Pochez le gras mouille avec l'oignon émincé dans l'eau bouillante. Retirez quand le gras est très ferme puis hachez-le à la grille fine. Dans un robot coupe, mixez le foie de porc avec le sel, le poivre, l'ail, la fécule et le blanc d'œuf. Incorporez le gras haché, mixez en ajoutant le lait. Quand la mousse est prête, ajoutez les trompettes-de-la-mort, puis mettez en boyau de 50 cm. Faites cuire au four vapeur 80 °C pendant 20 min. Laissez refroidir.

LE MONTAGE
Chemisez le moule avec une abaisse de pâte étalée sur 2,5 mm. Découpez 25 pièces de pâte à saindoux avec un emporte-pièce en forme de feuille. Enlevez les boyaux des inserts. Étalez dans le fond du moule 440 g de farce à pâté. Posez sur la gauche l'insert de boudin blanc. Étalez 440 g de farce entre les deux et posez sur la droite l'insert de boudin noir. Étalez 880 g de farce sur la couche précédente et posez sur la gauche l'insert de mousse de foie. Finissez avec 440 g de farce à pâté. Ainsi, les différents roulés seront intercalés dans la farce. Fermez le pâté avec les feuilles de pâte à saindoux. Faites trois cheminées. Mettez en cuisson dans le four préchauffé à 190 °C pour 1 heure. Faites boire le pâté croûte avec une gelée au porto. Laissez refroidir.



PÂTÉ EN CROÛTE DES GONES

Par Bruno Bluntzer (Maison Sibilia, Lyon) (recette extraite du livre La Charcuterie lyonnaise : 80 recettes pour la cuisiner, de la Maison Sibilia, éd. Hachette Cuisine)

Pour : un pâté de 5 kg
Préparation : 3 jours
Repos : 3 jours
Cuisson : 1 h 10

POUR LA PÂTE BRISÉE (3 JOURS AVANT)
- 1 kg de farine
- 20 g de sel
- 300 g de beurre mou
- 30 cl d'eau
- 2 œufs

POUR LA FARCE (2 JOURS AVANT)
- 5 échalotes
- 10 g de beurre
- 75 g de lard gras
- 750 g de longe de porc
- 40 g de gorge de porc
- 150 g d'échine de porc
- 150 g de foies de volaille
- 2 pieds de porc cuits
- 200 g de jambon cru
- 1 filet mignon en lèche
- 30 g sel
- 6 g poivre
- 6 feuilles de sauge
- 20 g de thym
- 80 g de poudre de cèpes
- 110 g de cognac
- 4 œufs pour la liaison

POUR LA FINITION
- 2 litres de gelée

LA PÂTE BRISÉE (3 JOURS AVANT)
Trois jours avant, dans un saladier, mélangez la farine et le sel, ajoutez le beurre mou et pétrissez rapidement. Ajoutez ensuite l'eau et les œufs puis continuez à pétrir. Lorsque le mélange est homogène et que la pâte se décolle des bords du saladier, formez une boule et laissez reposer pendant 24 heures au réfrigérateur.

LA FARCE (2 JOURS AVANT)
Deux jours avant, épluchez et ciselez les échalotes. Faites-les suer dans une poêle avec le beurre. Dans un robot, hachez le lard, la longe de porc, la gorge, l'échine, les foies de volaille et les échalotes. Hachez ensuite au couteau les pieds de porc, le jambon et le filet mignon en lèche. Mélangez les deux préparations puis ajoutez le sel et le poivre, les feuilles de sauge, le thym, la poudre de cèpes et le cognac. Mélangez de nouveau et incorporez les œufs.

LE MONTAGE (2 JOURS AVANT)
Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Abaissez la pâte brisée et tapissez le moule en conservant une bonne longueur pour fermer le pâté en croûte. Ajoutez la farce dans le moule et recouvrez avec la pâte restante. Formez 4 cheminées à l'aide d'un petit emporte-pièce puis des cônes avec du papier cuisson que vous glissez dans chaque trou. Faites cuire au four pendant 25 min à 200 °C puis baissez la température à 180 °C pendant 45 min. Sondez la température à cœur, elle doit être de 68 °C.

LA FINITION (2 JOURS AVANT)
À la sortie du four, versez 1 litre de gelée tiède en la répartissant dans chaque cheminée et réservez au réfrigérateur pendant 24 heures. La veille, versez le second litre de gelée tiède dans les cheminées et remettez au réfrigérateur 24 heures avant de pouvoir le déguster.



LE PERSILLÉ DE BOURGOGNE

Recette extraite du *Grand Livre de la Charcuterie*, d'Arnaud Nicolas, Fabien Pairon et Christian Segui (Ducasse Édition)

Pour : 10 personnes
Mise au sel : 72 heures
Cuisson des muscles : 1 nuit
Cuisson des pieds : 2 h 30
Préparation : 20 min
Montage : 15 min
Repos du persillé : 1 nuit

- 1 kg de pointe de palette de porc
- 1 kg de morceaux d'épaule de porc
- 10 cl d'huile infusée
- 20 g de fleur de sel
- 1 pied de veau
- 2 pieds de cochon
- 100 g de couennes
- 60 g de persil plat
- 20 g d'ail
- 50 g d'échalotes
- 25 cl de bourgogne aligoté
- 5 cl de vinaigre blanc
- sel fin
- 1 g de poivre du moulin

POUR LE BOUILLON DE COCHON (IL Y AURA DES RESTES)
- 300 g d'oignons
- 200 g de carottes
- 100 g de fenouils
- 2 têtes d'ail
- 4 kg de couennes de cochon
- 2 kg d'os de cochon taillés
- 10 cl d'huile de pépins de raisin
- 1 litre de vin blanc
- 10 litres d'eau
- 20 g de poivre en grains
- 2 g de clou de girofle
- 3 bouquets garnis

LE BOUILLON DE COCHON (IL Y AURA DES RESTES)
Épluchez et lavez les oignons, les carottes et les fenouils. Taillez-les en mirepoix. Coupez en deux les têtes d'ail non épluchées. Réservez. Lavez les couennes de cochon à l'eau glacée. Réservez. Faites revenir dans un rondeau les os de cochon avec l'huile de pépins de raisin, puis ajoutez la mirepoix de la garniture aromatique et l'ail. Déglacez avec le vin blanc et laissez réduire de moitié. Mouillez avec l'eau. Ajoutez les couennes, le poivre, le clou de girofle et les bouquets garnis. Maintenez à légère ébullition pendant 5 heures, en écumant et en dégraissant régulièrement. Passez à travers un chinois étamine. Refroidissez rapidement et réservez à 3 °C.

LA PRÉPARATION DES VIANDES (72 HEURES AVANT)
À J-4, dégraissez légèrement la pointe de palette de porc ainsi que l'épaule. Frottez les deux pièces de viande avec l'huile infusée et la fleur de sel, puis mettez-les sous vide. Réservez 72 heures à 3 °C. À J-1, faites cuire la pointe et l'épaule sous vide au thermoplongeur réglé à 66 °C durant 1 nuit.

LA FARCE (LA VEILLE)
Le jour J, égouttez et réservez les viandes à température ambiante. Mettez le pied de veau, les pieds de cochon et les couennes dans un rondeau (marmite). Faites cuire le tout par immersion dans 2 litres de bouillon de cochon pendant 2 h 30. Réservez le bouillon. Égouttez puis désossez à chaud délicatement. Réservez. Effeuillez et ciselez finement le persil. Réservez. Épluchez, dégermez et faites blanchir l'ail. Réservez. Épluchez et ciselez finement les échalotes. Mettez-les dans une casserole et faites réduire quasiment à sec dans le bourgogne aligoté mélangé au vinaigre blanc. Mettez dans le robot cutter les pieds désossés, les couennes, les échalotes, le persil plat et une louche de bouillon. Mixez afin d'obtenir un mélange homogène et bien vert. Rectifiez l'assaisonnement avec le sel fin et quelques tours de poivre du moulin.

LE MONTAGE (LA VEILLE)
Moulez dans des contenants de type bols, saladiers ou terrines des morceaux de pointe de palette, des morceaux d'épaule

et alternez avec la farce. Recouvrez d'un film au contact et réservez minimum 1 nuit à 3 °C.

CONSEIL PRATIQUE
Lors du montage de la terrine, respectez le rapport 1 kg de viande pour 500 g de farce maximum.



RILLETTES DE COCHON PARFUMÉES AU PIMENT D'ESPELETTE

Recette extraite du *Grand Livre de la Charcuterie*, d'Arnaud Nicolas, Fabien Pairon et Christian Segui (Ducasse Édition)

Pour : 10 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 14 heures
Finition et moulage : 20 min

- 400 g de poitrine de porc Kintoa sans couenne et sans os
- 400 g d'épaule de porc Kintoa
- 200 g de gras de bardière Kintoa (lard gras)
- 100 g de saindoux
- 50 g d'oignon
- 1 brin de thym
- ½ feuille de laurier
- 4 gousses d'ail
- 12 g de gros sel
- 3 g de piment d'Espelette
- 10 cl de jus de cochon

POUR LE JUS DE COCHON (IL Y AURA DES RESTES)
- 4 kg de poitrine de cochon
- 300 g d'oignons
- 50 g de carottes
- 5 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 150 g de beurre
- 3 litres de fond de volaille

LE JUS DE COCHON IL Y AURA DES RESTES)
Coupez la poitrine en cubes de 3 cm de côté. Réservez. Épluchez et lavez la garniture aromatique, puis taillez-la en mirepoix. Écrasez les gousses d'ail. Réservez. Faites colorer les morceaux de poitrine avec le beurre dans un rondeau. Dégraissez soigneusement. Ajoutez la garniture aromatique et le bouquet garni. Déglacez et mouillez avec le fond de volaille. Laissez cuire 2 heures à petits frémissements en écumant et dégraissant régulièrement. Passez au chinois étamine et réduisez à consistance voulue. Refroidissez au réfrigérateur et conservez à 3 °C.

LES RILLETTES (LA VEILLE)
Découpez toutes les viandes en cubes de 2 cm de côté. Faites-les rissoler légèrement dans une cocotte avec le saindoux, en remuant afin d'éviter que ça n'attache, puis réduisez la puissance du feu au minimum. Pelez l'oignon et coupez-le en 4 morceaux. Faites-le colorer sous le gril. Ajoutez dans la cocotte le thym, le laurier, l'ail, le gros sel et le piment d'Espelette. Ajoutez du jus de cochon en vous assurant que le liquide recouvre l'ensemble de la viande durant la cuisson. Mettez le couvercle sur la cocotte et faites cuire 12 heures à 80 °C.

LA FINITION ET LE MOULAGE
Émiettez les viandes dans la cocotte. Portez à ébullition en remuant délicatement et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Laissez refroidir dans la cocotte. Moulez dans une terrine sans presser et recouvrez d'un film alimentaire au contact. Réservez à 3 °C.



PÂTÉ DE CAMPAGNE

Recette extraite du *Grand Livre de la Charcuterie*, d'Arnaud Nicolas, Fabien Pairon et Christian Segui (Ducasse Édition)

Pour : 1 pièce
Préparation des viandes : 30 min
Mise au sel : 1 nuit
Préparation de la mêlée* : 30 min
Repos : 20 min + 1 nuit
Cuisson : 4 ou 5 heures

- 16 g de sel fin
- 2 g de poivre blanc
- 2 g de sucre
- 1 g de muscade moulue
- 2 g d'acide ascorbique
- 1 clou de girofle
- 200 g de gras de gorge
- 200 g de foie de porc
- 200 g de poitrine de porc
- 100 g d'épaule de porc
- 30 g d'échalotes
- 10 cl de vin blanc sec
- 10 g de persil plat
- 10 g de fécule de pommes de terre
- 100 g de lait infusé
- 1 œuf
- 2 brins de thym
- 1 feuille de laurier
- 100 g de crépinette

POUR L'AIL CONFIT (IL Y AURA DES RESTES)
- 500 g d'ail frais
- 50 cl d'huile d'olive
- 2 brins de thym
- 1 feuille de laurier
- 10 cl de vin blanc

L'AIL CONFIT (IL Y AURA DES RESTES)
Épluchez l'ail et dégermez-le. Blanchissez une fois les gousses dans une casserole d'eau bouillante. Épongez. Immergez les gousses blanchies dans une casserole d'huile d'olive. Ajoutez le thym et le laurier. Maintenez à frémissement environ 20 min à 80 °C. Laissez refroidir et maintenez dans l'huile d'olive.

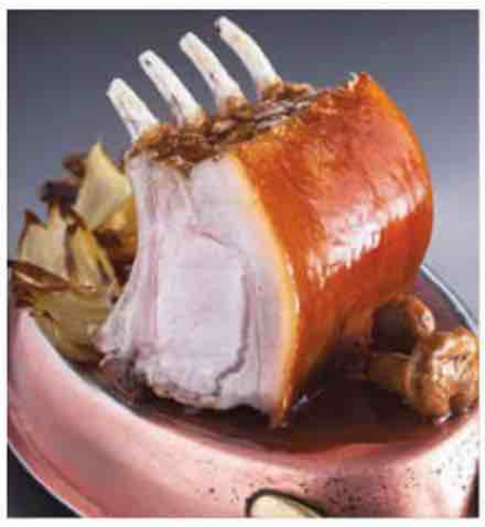
LA MÊLÉE* (L'AVANT-VEILLE)
Dans un petit bol, mélangez le sel, le poivre, le sucre, la muscade, l'acide ascorbique et le clou de girofle râpé. Découpez la gorge de porc en dés de 2 cm de côté, puis blanchissez et rincez à l'eau glacée. Filmez et réservez 1 nuit à 3 °C. Découpez le foie de porc, la poitrine et l'épaule de porc en dés de 2 cm. Mettez au sel chaque viande avec 1/3 du mélange d'épices préparé, filmez au contact et réservez 1 nuit à 3 °C. Le jour J, épluchez et ciselez finement les échalotes. Faites-les réduire à sec dans le vin blanc. Réservez. Lavez le persil, équeutez-le et ciselez-le finement. Réservez. Dissolvez la fécule dans le lait infusé, ajoutez-y l'œuf et mélangez bien. Effeuillez la moitié du thym et écrasez 10 g d'ail confit. Réservez. Passez toutes les viandes mises au sel au hachoir muni de la grille n° 6. Mélangez-les intimement dans une calotte en Inox avec le mélange fécule-lait-œuf, puis ajoutez-y le persil, l'ail confit et le thym effeuillé. Mélangez à nouveau.

LE MONTAGE ET LA FINITION (LA VEILLE)
Moulez en terrine. Déposez en surface la feuille de laurier et le thym restant et recouvrez soigneusement de crépine. Faites cuire 10 min à 170 °C afin qu'une croûte se forme en surface. Abaissez la température du four à 95 °C jusqu'à obtenir une cuisson de 82 °C à cœur, puis laissez reposer la

terrine 20 min à température ambiante. Recouvrez avec un film bien tendu sur la terrine encore chaude. Refroidissez et réservez 1 nuit à 3 °C. *(NdlR : une fois la terrine froide, vous pouvez la recouvrir d'une bonne gelée).*

** Mêlée : mélange de différents produits (viandes) pour la réalisation de terrines et pâtés – le tout fini s'appellera aussi « la masse »*

LE ROI DE LA BISTRONOMIE P. 60



CARRÉ DE PORCELET RÔTI, PETITES GIROLLES ET JUS PERLÉ

Par Joseph Viola (Daniel et Denise, Lyon)

Pour : 4 personnes
Préparation : 40 min
Cuisson : 20 min

- 1 carré de porcelet dévertébré de 4 côtes préparé par votre boucher
- 1 dl d'huile d'arachide
- 100 g de beurre
- 600 g de petites girolles
- 2 filets d'anchois à l'huile réduits en purée
- 1 c. à s. d'échalote ciselée
- 1 dl de vin blanc
- 2 dl de jus de veau
- 1 c. à s. de persil haché
- sel fin, poivre du moulin

1 Salez et poivrez le carré. Dans une cocotte, faites-le colorer dans l'huile d'arachide et le beurre.
2 Enfournez la cocotte pour 12 min à 180 °C, à découvert.
3 Retirez le carré de la cocotte, dégraissez légèrement avant d'ajouter les petites girolles. Salez-les, poivrez-les et faites-les colorer 2 à 3 min. Retirez-les de la cocotte.
4 Ajoutez la purée d'anchois puis l'échalote ciselée en les faisant colorer légèrement.
5 Déglacez avec le vin blanc, puis faites réduire pratiquement à sec avant de verser le jus de veau.
6 Laissez cuire 5 à 6 min, pour donner une consistance légèrement sirupeuse. Passez le jus au chinois étamine.

LE DRESSAGE

1 Coupez le carré de porcelet entre chaque côte puis répartissez les côtes dans les assiettes avant d'ajouter les girolles dans le jus.
2 Complétez avec le persil haché et arrosez les côtes de jus.



DOUBLE CÔTE DE COCHON, POTIMARRON ET GRAINES DE TOURNESOL

Par Florent Ladeyn (Auberge du Vert Mont, Bloescheppe)

Pour : 4 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 40 min
Repos : 15 min

POUR LE POTIMARRON

- 1 petit potimarron
- QS de beurre

POUR LA CÔTE DE PORC

- 2 doubles côtes de cochon
- 20 g de graines de tournesol
- 50 g de miel de tournesol (ou d'un autre miel)
- 20 g de vinaigre de vin
- QS d'huile de tournesol
- sel, poivre

POUR LA FINITION

- QS de feuilles de moutarde et de fleurs de tournesol non traitées

LES GRAINES DE TOURNESOL

Faites chauffer une poêle à blanc. Quand elle est bien chaude (on sent la chaleur un peu forte en approchant la main), retirez-la du feu et ajoutez les graines de tournesol.

LE POTIMARRON

1 Coupez le potimarron en deux, enlevez les graines. Réservez une moitié de la chair, coupez l'autre en quartiers réguliers.
2 Faites chauffer doucement un filet d'huile de tournesol dans une cocotte en fonte. Faites-y confire doucement les quartiers de potimarron, 2 min sur chaque côté + 2 min sur le dos. Ajoutez un peu de beurre. Enfournez dans un four à 90 °C.

LA CÔTE DE PORC

1 Faites colorer vivement les côtes de cochon dans l'huile de tournesol. Salez, poivrez. Quand elles sont bien dorées, enlevez-les du feu et laissez reposer 5 min.
2 Ajoutez les graines de tournesol sur la viande, toujours dans la cocotte. Versez le miel directement sur cette dernière, puis déglacez la sauteuse avec le vinaigre de vin. Enfournez pour 20 min à 90 °C.

LA FINITION

1 Après 20 min, sortez la cocotte de potimarron du four, puis la viande. Laissez-la reposer 10 min sur une planche.
2 Faites réduire le jus resté dans la cocotte jusqu'à ce qu'il devienne sirupeux. Arrosez la viande et les quartiers de potimarron avec ce sirop. Découpez quelques fines lamelles de potimarron cru à la mandoline. Découpez la viande.

LE DRESSAGE

Déposez une part de côte de cochon sur une assiette. Ajoutez un quartier de potimarron cuit, quelques lamelles de potimarron cru. Disposez quelques feuilles de moutarde, quelques pétales de tournesol et quelques gouttes d'huile de tournesol. Arrosez d'un peu de sauce.

LES CONSEILS DE FLORENT

- Choisissez une double côte de cochon plutôt que deux simples : vous aurez une viande plus moelleuse.
- Lorsque vous torréfiez les graines de tournesol, allez-y doucement : elles ne doivent pas blondir. Elles sont prêtes lorsqu'elles dégagent une bonne odeur de céréales.
- Avant de verser le vinaigre dans la cocotte pour déglacer, attendez 5 min avec la sauteuse hors du feu, afin d'éviter de brûler le jus.
- Pour vérifier la cuisson du potimarron, touchez-le : il doit être bien tendre.
- Pour déguster ce plat, je vous conseille une bière. Je choisirais une St. Bernardus.



JOUE DE COCHON RÔTIE, CARBONARA DE SALSIFIS ET TROMPETTES

Par Alban Drevet (Les Chouettes, Paris 3e)

Pour : 4 personnes
Préparation : 1 h 15
Cuisson : 3 h 40

- 1,3 kg de joues de cochon
- QS d'huile d'arachide
- 1 tige de céleri branche
- 2 carottes
- 1 oignon
- 5 gousses d'ail pelées
- thym, romarin, laurier
- 75 ml de vin blanc sec
- 1,5 litre de bouillon de viande
- 400 g de trompettes-de-la-mort
- 250 g de salsifis
- QS de farine
- 1 citron
- 50 g d'orge perlée
- 45 g de guanciale (joue de cochon séchée)
- 50 g de pousses d'épinards
- 50 g de feuilles d'arroche rouge
- 1 botte d'oignons cébettes
- 85 g de parmesan en poudre
- 30 g de beurre
- sel, poivre

1 Déposez les joues de cochon dans une casserole et recouvrez-les d'eau froide. Portez à ébullition. Égouttez les joues, rincez-les et séchez-les.

2 Dans la même casserole, versez un filet d'huile d'arachide. Faites-y colorer les joues puis ajoutez la garniture aromatique (céleri, carottes, oignon, gousses d'ail, thym, romarin et laurier) taillée en brunoise. Faites suer l'ensemble.

3 Déglacez avec le vin blanc et versez le bouillon de viande à mi-hauteur. Portez à ébullition, couvrez et enfournez pour 3 heures à 150 °C.

4 À la sortie du four, effilochez les joues de cochon et mettez-les à refroidir entre 2 plaques. Taillez-les en bandes de 90 g et réservez-les.

5 Faites réduire de moitié le jus de cuisson des joues et réservez.

6 Lavez les trompettes.

7 Épluchez et faites cuire les salsifis dans un blanc (eau additionnée de farine et citron jaune). Taillez-les en tronçons.

8 Faites cuire l'orge dans une casserole avec 4 fois son volume d'eau pendant 40 min.

9 Faites revenir les trompettes dans une poêle avec du beurre. Ajoutez les salsifis, le guanciale taillé finement, les pousses d'épinards et l'arroche rouge. Déglacez avec le jus de cuisson réduit.

10 Ajoutez le parmesan et les oignons émincés. Poivrez.

LE DRESSAGE

Disposez la garniture au centre de l'assiette, les joues sur le côté et arrosez généreusement de jus de cuisson.



MERLU ET PIEDS DE COCHON

Par Rémy Escale (L'Entre Deux, Biarritz)

Pour : 4 personnes
Préparation : 1 heure
Cuisson : 1 heure

- 2 dos de merlu de ligne (environ 400 g)

POUR LE COURT-BOUILLON

- 2 pieds de cochon
- 1 oignon piqué d'un clou de girofle
- 1 oignon haché
- 1 carotte
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 échalote hachée
- 1 bouquet garni
- 1 bouquet de persil plat
- 50 cl de vin blanc sec
- sel

POUR LE TARTARE VÉGÉTAL

- 1 oignon
- ½ échalote
- ½ courgette jaune
- ½ courgette verte
- ¼ de gousse d'ail
- ¼ de carotte des sables
- 1 radis
- ¼ de concombre
- ¼ de betterave
- 100 g de bonne mayonnaise

POUR LES MINI-CROQUETTES

- 2 œufs
- un peu de farine
- un peu de chapelure

POUR LE DRESSAGE

- ¼ de botte de ciboulette
- quelques pousses de betterave
- un peu de cerfeuil et d'estragon

1 Réalisez le bouillon : faites cuire les pieds de cochon dans le court-bouillon (oignon piqué d'un clou de girofle, oignon haché, carotte, gousse d'ail hachée, échalote hachée, bouquet garni, persil plat, vin blanc, sel) jusqu'à ce que les chairs se détachent facilement des os. Retirez les os et passez le court-bouillon. Laissez reposer de manière que les impuretés se déposent dans le fond du récipient. Filtrez. Détachez les chairs, assaisonnez-les et réservez au frais.

2 Faites cuire le merlu : détaillez les dos de merlu en 12 jolies tranches d'environ 1 cm d'épaisseur, afin d'avoir 100 g de poisson par personne. Portez de nouveau le court-bouillon de pieds à ébullition et versez-le sur le merlu à hauteur. Laissez refroidir à température ambiante.

3 Réalisez le tartare végétal : taillez en fine brunoise l'ensemble des légumes du panier, incorporez la mayonnaise et rectifiez l'assaisonnement.

4 Réalisez des mini-croquettes avec la chair des pieds bien assaisonnée, panez-les à l'anglaise en les passant dans l'œuf battu, la chapelure puis la farine, et faites-les frire au moment de servir.

5 Dressez le tout harmonieusement.



POITRINE DE COCHON CONFITE, OIGNONS ET RHUBARBE

Par Bertrand Grébaut (Septime, Paris 11e)

Pour : 4 personnes
Préparation : 1 heure
Marinade : 8 heures
Cuisson : 72 heures + 30 min

POUR LE COCHON (3 JOURS AVANT)

- 700 g de poitrine de cochon fermier de Dordogne désossée
- 500 g de sel
- 500 g de sucre
- quelques brins de thym
- 3 feuilles de laurier
- quelques grains de poivre

POUR LES OIGNONS ET LA RHUBARBE

- 100 g de rhubarbe
- 200 g d'oignons rouges frais
- 200 g d'arroche rouge
- 20 cl de jus de viande
- 50 g de beurre noisette
- 30 g de beurre demi-sel
- 1 bouquet de feuilles de mashua ou de capucine
- poivre noir du moulin
- fleur de sel de l'île de Ré

LE COCHON (3 JOURS AVANT)

1 Trois jours avant de réaliser la recette, mettez la poitrine à mariner, totalement immergée, dans le mélange de sel et de sucre pendant 8 heures. Rincez et séchez la viande.

2 Enfermez la poitrine dans un sac, avec quelques brins de thym, 3 feuilles de laurier et quelques

grains de poivre. Faites le vide, puis laissez cuire la poitrine sous vide pendant 72 heures à 63 °C.
3 En fin de cuisson, plongez immédiatement la poitrine, toujours dans sa poche, dans de l'eau glacée.

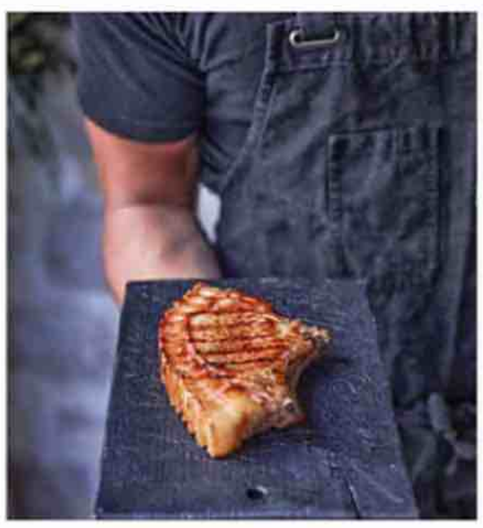
LES OIGNONS ET LA RHUBARBE

1 Le jour même, lavez et épluchez la rhubarbe, puis faites-la cuire sous vide avec un peu de fleur de sel pendant 15 min à 85 °C. Taillez-la en cubes de 1 cm.
2 Épluchez les oignons rouges, coupez-les en deux et « déboîtez » leurs pétales. Équeutez et lavez l'arroche.

LA FINITION

1 Snackez la poitrine sur la peau (dans une poêle ou à la plancha), puis terminez de la réchauffer en la passant 15 min au four à 150 °C.
2 Faites chauffer le jus de viande avec le beurre noisette.
3 Dans une sauteuse, faites étuver doucement les oignons dans le beurre demi-sel. En fin de cuisson, faites tomber l'arroche en pluie dans la casserole.
4 Tranchez la poitrine et dressez-la aussitôt. Terminez par quelques feuilles de mashua, les cubes de rhubarbe et 1 cuillère de jus de viande coupé au beurre noisette.

SUR LE GRIL P. 70



CÔTE DE COCHON ET JUS DE SOUPE À L'OIGNON

Par Victor Mercier (Fief, Paris 11e)

Pour : 4 personnes
Préparation : 45 min
Cuisson : 1 h 35

- 1,2 kg de côte de cochon (cochon de plein air)

POUR LA TATIN DE CHOUX-RAVES

- 4 pommes
- 4 choux-raves
- 70 g de beurre
- 25 cl de vinaigre de cidre
- 1 c. à s. de sucre blanc
- fleur de sel

POUR LE JUS D'OIGNON

- 4 oignons
- 3 pincées de sel
- 3 pincées de sucre blanc
- 1 noisette de beurre
- 1 brin de thym
- 1 feuille de laurier
- 1 c. à s. de vinaigre de cidre
- QS d'huile neutre (colza ou tournesol, au choix)

POUR LA FINITION

- 4 brins d'estragon
- 1 poignée de fleurs d'immortelle
- 1 poignée de pousses de moutarde nouvelle

LA TATIN DE CHOUX-RAVES

1 Préchauffez le four à 180 °C. Lavez et épluchez les pommes et les choux-raves. Taillez-les en fines lamelles à la mandoline.
2 Dans un petit moule rectangulaire de 20 x 10 cm, superposez alternativement une couche de pomme et une couche de chou-rave. Assaisonnez à chaque étage avec un peu de fleur de sel et de petits morceaux de beurre. Faites cuire au four pendant 20 min environ, jusqu'à ce que le mille-feuille de chou-rave et de pomme soit légèrement caramélisé.
3 Aspergez la tatin de vinaigre de cidre et saupoudrez de 1 c. à s. de sucre blanc. Remettez 5 min au four à 180 °C. La tatin doit sortir bien confite. Démoulez, retournez et réservez.

LE JUS D'OIGNON

Faites suer et caraméliser les oignons quelques minutes avec le sel, le sucre, le beurre et un peu d'huile neutre. Ajoutez le thym, le laurier et de l'eau à hauteur. Laissez cuire au moins 1 heure, puis passez au chinois, filtrez et faites réduire. En fin de réduction, la sauce est bien nappante sur la cuillère. Ajoutez le vinaigre de cidre.

LA CÔTE DE COCHON

Préchauffez le four à 180 °C. Assaisonnez la côte de cochon et entaillez légèrement le gras sur chaque centimètre pour qu'il fonde mieux. Passez la viande tout doucement au barbecue, au moins 2 min de chaque côté. Ajustez le temps de cuisson selon l'épaisseur. Une fois la côte de cochon cuite au barbecue, laissez-la reposer un temps égal au temps de cuisson, puis passez-la 2 min au four à 180 °C.

LE DRESSAGE

Disposez dans chaque assiette un morceau de cochon bien détaillé, une part de Tatin, du jus d'oignon, et parsemez le tout d'estragon, de fleurs d'immortelle et de quelques petites pousses de moutarde nouvelle.



CÔTE DE COCHON DU VENTOUX GRILLÉE AU BARBECUE, RAVIOLES DE RICOTTA, CHAMPIGNONS & LIVÈCHE

Par Simon Horwitz (Elmer, Paris 3e)

Pour : 4 personnes
Préparation : 1 h 15
Cuisson : 20 min environ
Repos : 45 min environ

POUR LA PÂTE À RAVIOLES

- 200 g de farine
- 2 œufs entiers
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 2 pincées de sel

POUR LA FARCE DES RAVIOLES

- 500 g de ricotta de vache
- 1 citron jaune
- QS de jus de cochon
- 50 g de pignons de pin
- ½ botte de livèche
- sel, poivre du moulin

POUR LES CÔTES DE COCHON

- 2 côtes de cochon du Ventoux (de 500 g chacune)
- 1 litre de crème liquide
- 1 ½ botte de livèche
- 1 oignon jaune
- 30 g de beurre doux
- ½ c. à c. de paprika fumé
- QS de thym frais
- 200 g de champignons de Paris
- 200 g de pleurotes
- fleur de sel, poivre du moulin

POUR LE DRESSAGE

QS de jus de cochon

LA PÂTE À RAVIOLES

1 Réalisez la pâte à ravioles en mélangeant les ingrédients au batteur muni de l'outil crochet. Laissez-la reposer au moins 2 heures au réfrigérateur avant de la travailler.
2 Étalez la pâte au laminoir, sur 2 mm d'épaisseur.

LA FARCE DES RAVIOLES

1 Travaillez la ricotta au fouet, ajoutez quelques zestes de citron passés à la Microplane®, quelques gouttes de jus de cochon, les pignons torréfiés, un peu de livèche ciselée, du sel et du poivre.
2 Déposez de petits tas de farce de ricotta sur la pâte à ravioles, recouvrez avec de la pâte et

façonnez vos ravioles – 3 par personne. Réservez.

LES CÔTES DE COCHON

1 Laissez tempérer les côtes de cochon pendant 1 heure avant de les cuire.
2 Saisissez-les vivement sur le barbecue, 2 à 3 min sur chaque face. Laissez-les reposer 10 à 15 min dans une feuille d'aluminium. Répétez l'opération au moins trois fois, jusqu'à ce que la viande soit cuite.
3 Dans une casserole, mettez 50 cl de crème à réduire de moitié. Une fois réduite, mixez-la fortement avec la livèche. Assaisonnez, puis passez au chinois. Réservez cette première sauce.
4 Dans une autre casserole, émincez l'oignon, faites-le suer au beurre, ajoutez le paprika fumé, laissez cuire quelques minutes puis ajoutez la crème restante. Faites réduire doucement de moitié, mixez et passez au chinois. Rectifiez l'assaisonnement.
5 Nettoyez les champignons de Paris et les pleurotes, coupez-les en morceaux puis faites-les sauter à la poêle.

LE DRESSAGE

1 Au dernier moment, faites cuire les ravioles dans une grande casserole d'eau bouillante, pendant 3 à 4 min, jusqu'à ce que la pâte soit cuite.
2 Réchauffez doucement les deux crèmes et le jus de cochon.
3 Dressez vos ravioles dans une assiette, déposez les champignons soigneusement par-dessus. Découpez la viande et dressez-la dans un plat.
4 Versez les trois sauces directement dans les assiettes.

PASSION JAMBON P. 78



ENDIVES AU JAMBON

Par Bruno Bluntzer (Maison Sibilia, Lyon) (recette extraite du livre La Charcuterie lyonnaise : 80 recettes pour la cuisiner, de la Maison Sibilia, éd. Hachette Cuisine)

Pour : 4 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 30 min

- 4 endives
- 8 tranches de jambon Colette
- 100 g de gruyère râpé

POUR LA BÉCHAMEL

- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 1 litre de lait
- 1 pincée de muscade
- sel, poivre

1 Préchauffez le four à 180 °C.
2 Coupez les endives en deux et prélevez le cœur. Blanchissez les endives dans une casserole d'eau salée bouillante pendant environ 15 min puis égouttez-les.
3 Roulez une demi-endive dans chaque tranche de jambon Colette.

LA BÉCHAMEL

Dans une casserole, faites fondre le beurre puis ajoutez la farine. Mélangez bien au fouet afin de réaliser un roux. Hors du feu, ajoutez le lait froid, le sel, le poivre et la muscade. Remettez la casserole sur feu doux et mélangez sans interruption jusqu'à ce que la préparation épaississe.

LA FINITION

Dans un plat à gratin, étalez la béchamel au fond. Déposez par-dessus les endives enroulées de jambon Colette et nappez-les de béchamel. Parsemez avec un peu de gruyère râpé et faites cuire au four pendant 15 min à 180 °C.

ASTUCE

Si vous n'aimez pas les endives ou pour plus d'originalité, vous pouvez les remplacer par des blancs de poireau.



ŒUFS POCHÉS AUX CHAMPIGNONS DES BOIS, JAMBON IBÉRIQUE

Par Mathieu Viannay (La Mère Brazier, Lyon 1er)

Pour : 4 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 8 min

- 4 œufs extra-frais
- un peu de vinaigre
- 360 g de champignons des bois (chanterelles, girolles…)
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 1 noix de beurre
- 1 c. à c. d'échalote ciselée
- 1 c. à c. de cerfeuil ciselé
- 20 copeaux fins de jambon Iberico
- quelques amandes fraîches
- fleur de sel
- sel, poivre

1 Pochez les œufs délicatement dans une casserole remplie d'eau vinaigrée frémissante pendant 3 à 4 min.
2 Pendant ce temps, nettoyez les champignons. Poêlez-les dans l'huile d'olive et le beurre. Assaisonnez de sel et de poivre.
3 Ajoutez l'échalote et le cerfeuil.

LE DRESSAGE

Déposez dans l'assiette les champignons puis l'œuf, une pincée de fleur de sel et finissez avec le jambon et les amandes fraîches.



CROQUETAS AU JAMBON CRU

Par Bruno Bluntzer (Maison Sibilia, Lyon) (recette extraite du livre La Charcuterie lyonnaise : 80 recettes pour la cuisiner, de la Maison Sibilia, éd. Hachette Cuisine)

Pour : 4 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : quelques minutes
Repos : 2 heures

POUR LES CROQUETAS

- 4 tranches de jambon cru Sibilia
- 150 g d'emmental ou de comté râpé
- 2 œufs
- 200 g de farine
- 200 g de chapelure
- 1 litre d'huile de tournesol

POUR LA BÉCHAMEL

- 30 g de beurre
- 80 g de farine
- 50 cl de lait

- 1 pincée de muscade
- sel, poivre du moulin

LA BÉCHAMEL

Dans une casserole, faites fondre à feu doux le beurre puis ajoutez la farine. Mélangez bien au fouet afin de réaliser un roux. Hors du feu, ajoutez le lait froid, le sel, le poivre et la muscade. Remettez la casserole sur feu doux et mélangez sans interruption jusqu'à ce que la préparation épaississe. Réservez.

LES CROQUETAS

1 Taillez le jambon cru en fines lanières. Dans un saladier, mélangez la béchamel, les lanières de jambon ainsi que le fromage râpé. Réservez la préparation au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

2 Prenez 3 assiettes creuses. Battez les œufs dans une, mettez la farine dans une autre et la chapelure dans la dernière.

3 Sortez la préparation du réfrigérateur et formez de petites quenelles avec deux cuillères à soupe trempées préalablement dans de l'eau tiède pour que la pâte n'accroche pas.

4 Roulez délicatement les quenelles dans la farine puis dans les œufs et enfin dans la chapelure et réservez sur une assiette.

5 Dans une casserole, faites bouillir l'huile. À ébullition, plongez les croquetas pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Laissez-les ensuite reposer sur une assiette recouverte de papier absorbant.

ASTUCE

Vous pouvez remplacer la béchamel par de la purée de pommes de terre pour confectionner les croquetas. Vous pouvez également incorporer différentes charcuteries selon vos envies, comme du jambon truffé Sibilia, c'est délicieux.

HAUTES SAUCISSES P. 89



CURRYWURST ET POMMES GRENAILLES

Par Gerhard Weber (Le Stube, Paris 1er)

Pour : 4 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 35 min

POUR LA SAUCE

- 1 oignon rouge
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à c. de sucre
- 1 c. à s. d'huile neutre
- 1 c. à s. de vinaigre de cidre
- 150 g de ketchup
- 150 g de sauce barbecue
- 50 g de concentré de tomates
- QS de pâte de piment

POUR LA GARNITURE

- 800 g de pommes de terre grenailles
- QS de gros sel

POUR LE SERVICE

- 4 saucisses à griller
- QS de poudre de curry
- QS d'oignons frits (facultatif)

LA SAUCE

1 Faites revenir l'oignon finement ciselé, la gousse d'ail écrasée et le sucre dans l'huile.

2 Quand le tout commence à colorer, déglacez avec le vinaigre.

3 Ajoutez les sauces et le concentré de tomates, puis de la pâte de piment selon votre goût. Détendez avec un peu d'eau.

LA GARNITURE

1 Faites cuire les pommes de terre dans un grand volume d'eau en démarrant à l'eau froide, avec 2 c. à s. de gros sel.

2 Vérifiez la cuisson au bout de 20 min.

3 Égouttez-les puis enfournez-les à 220° pour 4 min.

LE MONTAGE

1 Faites griller les saucisses à la poêle ou, idéalement, au barbecue, pendant environ 8 min, pour obtenir une belle croûte dorée.

2 Coupez-les en tranches.

3 Nappez-les de sauce, parsemez-les de curry et d'oignons frits. Servez avec les pommes de terre



TXISTORRA ET POMMES GRENAILLES À LA PLANCHA

Par Julien Duboué (recette extraite du livre *Sud-Ouest*, de Julien Duboué et Philippe Boé, Ducasse Édition)

Pour : 4 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 20 min

- 8 txistorra (saucisses basques parfumées aux épices à chorizo)
- 50 g de gousses d'ail
- 125 ml de lait
- 12 pommes de terre grenailles
- 20 guindillas (piments verts basques)
- 2 c. à s. de vinaigre des guindillas (à défaut, du vinaigre de Xérès)
- QS de persil plat

1 Épluchez l'ail, dégermez-le et hachez-le finement au couteau. Portez-le à ébullition dans le lait. Filtrez, égouttez et pressez l'ail.

2 Dans une casserole d'eau salée, faites cuire les pommes de terre grenailles en robe des champs, jusqu'à ce qu'elles soient bien fondantes.

3 Coupez-les en deux dans le sens de la longueur, puis de nouveau en deux, toujours dans le sens de la longueur.

4 Faites saisir les txistorra à la plancha (à défaut, dans une poêle à feu vif, avec un filet d'huile d'olive), pendant 4 à 5 min.

5 Dégraissez la plancha ou la poêle, ajoutez les pommes de terre et les guindillas, puis faites revenir pendant 2 min, sans jamais cesser de mélanger.

6 Ajoutez 2 c. à s. d'ail blanchi, puis déglacez le tout avec le vinaigre.

7 Terminez en ajoutant le persil plat finement ciselé.



SAUCISSE DE TOULOUSE LARDÉE FARCIE À LA FONDUE D'OIGNONS

Recette extraite du livre *On a tué le cochon*, de Valéry Drouet et Pierre-Louis Viel, éd. du Gerfaut

Pour : 4 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 45 min

- 4 saucisses de Toulouse
- 2 gros oignons roses de Roscoff
- 30 g de beurre

- 1 c. à c. de sucre cassonade
- 1 c. à c. de cumin en poudre
- 2 c. à s. d'huile de tournesol
- 80 g d'emmental non râpé
- 16 tranches de lard
- sel, poivre du moulin

1 Épluchez et émincez les oignons. Faites-les fondre 10 min dans une poêle sur feu moyen avec le beurre. Salez, poivrez, ajoutez le sucre et le cumin et poursuivez la cuisson 12 à 15 min sur feu moyen, en remuant régulièrement jusqu'à ce que les oignons soient légèrement caramélisés.
2 Faites dorer les saucisses 5 min dans une poêle sur feu moyen avec l'huile, puis coupez-les en deux dans la longueur en « portefeuille ». Coupez l'emmental en tranches fines.
3 Préchauffez le four à 200 °C.
4 Garnissez l'intérieur des saucisses avec la fondue d'oignons et les tranches d'emmental. Enroulez 4 tranches de lard autour de chaque saucisse, en serrant bien.
5 Déposez les saucisses dans un plat allant au four, arrosez-les avec l'huile de la poêle et enfournez pour 15 min.
6 Servez avec des frites fraîches ou un gratin de légumes.



SALADE DE LENTILLES DU PUY, LARD GRILLÉ ET SABODET INFUSÉ

Par Bruno Bluntzer (Maison Sibilia, Lyon) (recette extraite du livre La Charcuterie lyonnaise : 80 recettes pour la cuisiner, de la Maison Sibilia, éd. Hachette Cuisine)

Pour : 4 personnes
Préparation : 45 min
Cuisson : 2 heures

- 200 g de lentilles du Puy
- 1 carotte
- 1 oignon
- 2 clous de girofle
- 25 cl de vin rouge
- 25 cl d'eau
- 1 sabodet (saucisson à cuire lyonnais)
- 4 tranches de lard fumé cru de 0,5 cm d'épaisseur
- 100 g de beurre
- 2 échalotes
- 50 g de persil
- 4 cl d'huile d'olive
- 2 c. à c. de moutarde
- 2 cl de vinaigre de Xérès

1 Épluchez la carotte et l'oignon, coupez la carotte en tronçons et piquez l'oignon avec les clous de girofle.
2 Dans une cocotte, versez le vin rouge, l'eau, puis plongez-y les tronçons de carotte, l'oignon piqué et le sabodet.
3 Faites cuire pendant 1 h 30 à feu doux.
4 Mettez les lentilles dans une casserole contenant 2 litres d'eau froide sans sel et faites-les cuire pendant 30 à 40 min.
5 Égouttez les lentilles et réservez-les au réfrigérateur.
6 Coupez le lard fumé en lardons et faites-les revenir dans une casserole jusqu'à ce qu'ils soient bien grillés.
7 Déglacez le jus de la cocotte de cuisson du sabodet avec le beurre et mélangez bien.
8 Ajoutez ce jus dans les lardons et mélangez.
9 Épluchez et ciselez les échalotes, hachez le persil et tranchez le sabodet.
10 Dans un saladier, mélangez les tranches de sabodet avec le persil haché et les échalotes ciselées.
11 Ajoutez les lentilles du puy et assaisonnez la salade avec l'huile d'olive, la moutarde, le vinaigre de Xérès, le sel et le poivre.

COCHONNERIES CLASSIQUES P. 93



SAUCISSE-PURÉE

Par Éric Frechon (Épicure au Bristol, Paris 8e ; Brasserie Lazare, Paris 8e)

Pour : 4 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 45 min

- 4 saucisses de Toulouse
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 6 gousses d'ail
- 1 trait d'huile d'arachide

POUR LA GARNITURE
- 500 g de pommes de terre rattes
- 10 cl de crème liquide
- 150 g de beurre
- gros sel
- sel, poivre

1 Déposez les pommes de terre dans une casserole d'eau froide, salez au gros sel et portez à ébullition. Laissez cuire à feu doux pendant 35 min environ, selon la taille des pommes de terre. Une fois que les pommes de terre sont cuites, épluchez-les en prenant soin de les conserver au chaud.
2 Faites chauffer la crème liquide. Passez les pommes de terre au presse-purée, directement dans une casserole. Ajoutez la crème liquide chaude aux pommes de terre et mélangez bien. Puis, sans cesser de remuer, incorporez le beurre par morceaux, jusqu'à l'obtention d'une purée bien lisse et homogène. Salez, poivrez. Gardez la purée au chaud pendant la cuisson des saucisses de Toulouse, au bain-marie par exemple.
3 Piquez les saucisses avec les dents d'une fourchette pour éviter qu'elles n'éclatent à la cuisson. Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'arachide, puis déposez-y les saucisses, le thym, le laurier et l'ail non pelé, et faites-les rôtir pendant 12 min sur toutes les faces.
4 Servez aussitôt avec la purée.



CHOUCROUTE AUX NEUF GARNITURES

Par Olivier Nasti (Le Chambard, Kaysersberg)

Pour : 4 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 2 h 30

POUR LA CUISSON DU CHOU
- 1 kg de chou (250 g par personne)
- 1 gousse d'ail
- 1 clou de girofle
- 1 g de genièvre
- 3 g de coriandre
- 3 g de poivre en grains
- 6 g de cumin
- thym, laurier
- 8 tranches de lard
- QS de saindoux
- QS de gros sel
- 250 ml de vin blanc
- une douzaine de pommes de terre

POUR LES « 9 GARNITURES » FAÇON CHAMBARD
- 4 knacks
- 4 knacks au cumin
- 4 saucisses fumées

- 4 tranches de lard salé (le lard salé et le lard fumé peuvent être remplacés par le lard utilisé dans la cuisson du chou)
- 4 tranches de lard fumé
- 4 tranches de collet
- 4 saucisses blanches
- 4 lewerknepfles (quenelles de foie) grillés
- 2 jarrets de porc

1 Garnissez une boule à épices (ou utilisez une boule à thé) avec les épices, les herbes et les aromates.
2 Déposez un couvercle à l'envers dans le fond de la casserole (pour éviter que le chou n'attache et ne brûle) et chemisez-la de saindoux.
3 Déposez, par grosses couches successives : du chou, du saindoux, du gros sel, du lard. Déposez la boule d'épices aux 3/4 de la hauteur.
4 Versez le vin blanc et mouillez à hauteur avec de l'eau ou du fond blanc. Faites bouillir rapidement puis laisser frémir durant environ 2 h 30.
5 Au bout de 1 heure de cuisson, ajoutez les viandes (sauf le jarret de porc) et faites-les cuire de sorte qu'elles atteignent 72 °C à cœur et 85 °C à l'extérieur pour une cuisson parfaite. Cuisez les jarrets de porc au bouillon, comme un pot-au-feu.
6 Faites cuire les pommes de terre à la vapeur – pour une version gastronomique, vous pouvez les « tourner » au préalable, une technique de taille pour les arrondir et leur donner à toutes la même taille.
7 Égouttez le chou et disposez-le en dôme dans un plat, accompagné des pommes de terre et des différents morceaux de viande.



CHOU FARCI

Par Jean Sevègnes (Café des Ministères, Paris 7e)

Pour : 4 personnes
Préparation : 1 h 30
Cuisson : 1 h 30

POUR 2 CHOUX

- 1 gros chou vert ou chou de Pontoise de 2 kg environ
- QS d'huile d'olive
- 1 litre de bouillon de volaille
- 1 carotte
- 1 oignon blanc
- 100 g de poitrine fumée
- 2 gousses d'ail
- 50 g de graisse de canard
- sel et piment d'Espelette

POUR LA FARCE

- 200 g de pain de campagne
- 100 g de lait
- 50 g de crème
- 1 œuf
- 1 gousse d'ail
- 2 échalotes
- ½ botte de persil
- 150 g de saucisse de Morteau cuite
- 400 g de chair à saucisse de Toulouse
- 300 g de foie gras cru (150 g par chou)
- sel et piment d'Espelette

1 Effeuillez délicatement les premières feuilles du chou (environ 10-12) et blanchissez-les pendant 3 min dans 3 litres d'eau salée. Refroidissez-les dans de l'eau avec des glaçons et mettez-les à égoutter.
2 Émincez le reste du chou et faites-le suer dans un peu d'huile d'olive. Assaisonnez avec du sel et du piment d'Espelette.

LA FARCE

1 Faites tremper la mie de pain taillée en dés dans le lait et la crème. Une fois qu'elle est bien imbibée, ajoutez l'œuf et mélangez.
2 Ajoutez 1 gousse d'ail, 2 échalotes et la demi-botte de persil ciselées.
3 Incorporez ensuite le chou sué et la saucisse de Morteau que vous aurez préalablement taillée en dés, puis la chair à saucisse de Toulouse.
4 Mélangez bien l'ensemble jusqu'à obtention d'une farce bien homogène. Assaisonnez avec le sel et piment d'Espelette.

LE MONTAGE

1 Munissez-vous d'un bol bien creux et rond et tapissez le fond de deux feuilles de film alimentaire en les croisant.
2 Disposez les feuilles de chou sur le film puis alternez avec la farce. Arrivé au milieu, disposez le foie gras. Reprenez l'alternance chou/farce jusqu'à remplir le bol, en tassant bien à chaque fois.
3 Resserrez le film en le faisant tourner, serrez bien et faites un nœud. Coupez l'excédent de film.
4 Plongez les choux dans le bouillon de volaille et laissez-les cuire environ 1 heure. Retirez ensuite le film alimentaire.
5 Pendant ce temps, préparez la garniture pour le braisage : taillez la carotte, l'oignon et le lard fumé en brunoise (dés de 2 mm) et ajoutez 2 gousses d'ail.
6 Dans une cocotte en fonte, faites revenir la garniture dans la graisse de canard puis déglacez à hauteur avec le bouillon.
7 Placez les choux dans la cocotte et enfournez à environ 160/170 °C. Arrosez avec le bouillon tout au long de la cuisson – ajoutez du bouillon si nécessaire. Prenez le temps de les laisser braiser (environ 30 min).
8 Servez les choux avec le jus de braisage.



CERVELAS EN MOUSSELINE DE BRIOCHE, SAUCE AU VIN ROUGE

Recette extraite du livre *La Cuisine canaille*, de Joseph Viola (éd. Hachette Cuisine)

Pour : 4 personnes
Préparation : 45 min
Repos (brioche) : 3 heures
Cuisson : 1 h 30

POUR LE SAUCISSON

- 600 g de saucisson cervelas pistaché
- 2 jaunes d'œufs (dorure)

POUR LA BRIOCHE

- 200 g de farine
- 8 g de levure de boulanger
- 10 g de sucre
- ½ c. à c. de sel
- 2 œufs
- 50 g de beurre mou

POUR LA SAUCE AU VIN ROUGE

- 50 g de beurre
- 100 g d'échalotes
- 50 cl de vin rouge
- 25 cl de fond de veau
- sel fin, poivre du moulin

LA BRIOCHE

1 Mélangez la farine, la levure, le sucre et le sel dans un saladier. Ajoutez les œufs un à un en mélangeant après chaque ajout.
2 Pétrissez pendant 5 min et ajoutez le beurre bien mou.
3 Pétrissez à nouveau ; couvrez le saladier d'un chiffon propre et laissez la pâte gonfler à température ambiante pendant 30 min.

4 Pétrissez à nouveau la pâte et emballez-la dans un film étirable. Laissez reposer 2 heures minimum au réfrigérateur.

LE SAUCISSON BRIOCHÉ

1 Dans une grande casserole remplie d'eau froide sans sel, plongez le saucisson à cuire sans le piquer et démarrez la cuisson.
2 Lorsque l'eau bout, réduisez le feu et laissez cuire pendant 30 min. Laissez refroidir. Une fois tiède, enlevez le boyau.
3 Étalez la pâte à brioche de façon à pouvoir envelopper le cervelas. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez le cervelas de jaune d'œuf et enveloppez-le dans la pâte. Dorez ensuite la pâte avec le second jaune d'œuf et laissez-la lever durant 30 à 40 min à température ambiante.
4 Enfournez le saucisson brioché pour 30 min à 180 °C.

LA SAUCE AU VIN ROUGE

1 Dans une casserole, mettez le beurre à fondre sur feu vif.
2 Ajoutez les échalotes émincées, le vin rouge et faites réduire de trois quarts. Versez ensuite le fond de veau jusqu'à l'obtention d'un liquide sirupeux. Passez la sauce au chinois étamine et réservez en gardant au chaud.

LE DRESSAGE

Coupez le saucisson brioché et servez-le avec la sauce.



BOUDIN DE PORC KINTOA AUX POMMES

Par Guy Krenzer (directeur de la création de la Maison Lenôtre, Paris) (Recette extraite du livre *La Charcuterie*, de Guy Krenzer et Philippe Toinard, éd. de La Martinière)

Pour : 6 personnes
Préparation : 1 h 30
Cuisson : 1 h 30

POUR LE BOUDIN NOIR

- 1 kg d'oignons
- 15 g de graisse d'oie ou de canard
- 125 g de gorge cuite
- 125 g de gras dur cuit
- 45 g de crème épaisse d'Isigny
- 1 œuf (facultatif)
- 25 cl de sang, non salé
- boyau droit de bœuf de diamètre 55-60 mm
- 6 g de persil plat ciselé
- 4 g de cerfeuil ciselé
- 0,5 g d'ail rose de Lautrec
- fleur de sel de Guérande (18 g au kg)
- un mélange de poivre de Kampot noir et de piment d'Espelette (3 g au kg)

POUR LES POMMES

- 2 pommes pour la compote + 6 pommes
- QS de beurre
- QS de sucre cassonade

1 Préparez les pommes : épluchez 2 pommes, taillez-les en dés, faites-les revenir dans du beurre avec un peu de sucre pour les faire caraméliser. Laissez refroidir.
2 Épluchez les oignons et hachez-les. Faites-les cuire dans la graisse d'oie ou de canard. Suivant la saison, pour enlever l'amertume, vous pourrez ajouter 1 g de cassonade au kilo.
3 Coupez la gorge en morceaux de 1 cm et le gras. Pochez-les et faites-les caraméliser dans leur graisse puis égouttez. Passez-les au broyeur (grille de 6 mm). Ajoutez la viande aux oignons déjà cuits. Faites recuire puis assaisonnez. Ajoutez la crème et, pour une coagulation plus importante, l'œuf et la moitié des pommes en dés cuites. Ajoutez le sang frais (ou réhydraté si vous utilisez du sang en poudre) et mélangez l'ensemble de la préparation.
4 Embossez la préparation dans le boyau à l'aide d'un embossoir. Ficelez pour obtenir des boudins d'environ 15 cm.
5 Préparez les pommes au four (une par personne) : coupez le chapeau, incisez la pomme au couteau, videz l'intérieur et faites-la confire au four à 150 °C pendant 30 min.
6 Faites cuire les boudins dans un bouillon d'aromates à 85 °C pendant 20 min. Une fois les boudins refroidis, découpez un beau palet de boudin, poêlez-le sur une face et déposez-le sur une pomme caramélisée préalablement remplie de pommes en dés cuites.



ANDOUILLETTE AUX ABRICOTS ET AU ROMARIN

Par Gilles Verot (Maison Verot, Paris) (Recette extraite du livre *Un charcutier dans ma cuisine*, de Gilles Verot, éd. Tana)

Pour : 4 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 5 min

- 3 andouillettes de Troyes
- 2 bulbes de fenouil
- le jus de ½ citron
- QS d'huile d'olive
- 1 pamplemousse
- 8 rameaux de romarin
- 2 oignons rouges
- 4 abricots
- sel et poivre du moulin

1 Émincez le fenouil en fines lamelles à l'aide d'une mandoline si possible, après en avoir coupé les pieds. Arrosez de citron et d'huile d'olive.
2 Prélevez quelques zestes sur le pamplemousse puis découpez-le en suprêmes. Ajoutez-les au fenouil. Salez, poivrez à votre convenance. Réservez.
3 Coupez les andouillettes en rondelles.
4 Épluchez les oignons et coupez-les en quartiers.
5 Coupez les abricots en deux. Sur chaque rameau de romarin, alternez les rondelles d'andouillette, les morceaux d'abricot et les quartiers d'oignon rouge. Faites-les cuire au barbecue, à la plancha ou à la poêle pendant environ 5 min. Salez, poivrez.
6 Servez avec la salade de fenouil et pamplemousse au citron.

A STAR IS BORN P. 100



COCHON GRAS D'ALSACE, NAVETS ET FLEURS DE CHOU

Par Jérôme Jaegle (L'Alchémille, Kaysersberg)

Pour : 4 personnes
Préparation : 40 min
Repos : 15 jours
Cuisson : 30 min
+ 1 nuit

POUR LES NAVETS

- 15 navets violets de petite taille avec les fanes

- 5 litres d'eau
- 15 g de sel fin

POUR LE COCHON GRAS
- 2 côtes de cochon gras d'Alsace
- QS d'huile verte
- QS de beurre

POUR LE DRESSAGE
- QS de beurre
- 10 g de miel de fleurs
- 20 g de pollen
- quelques fleurs de chou
- sel, poivre

LES NAVETS

1 Retirez les fanes des navets en laissant 2 cm. Réservez-en quelques-unes pour réaliser des chips en les faisant sécher une nuit à 70 °C.

2 Lavez les fanes restantes. Blanchissez-les 2 min dans une eau bien salée, laissez-les refroidir et mixez-les afin d'obtenir une purée de fanes.

3 Faites bouillir les 5 litres d'eau avec le sel et laissez refroidir.

4 Taillez les navets en quatre, placez-les dans un récipient muni d'un couvercle avec l'eau salée froide. Fermez hermétiquement. Si possible, conservez ce récipient au froid pendant au moins 15 jours.

LE COCHON GRAS

Salez et poivrez les côtes de cochon, puis saisissez-les à la poêle avec de l'huile et du beurre. Faites-les cuire 5 min selon l'épaisseur, à 180 °C. Laissez reposer sous de l'aluminium pendant environ 10 min.

LE DRESSAGE

1 Réchauffez les quartiers de navet dans un fond d'eau avec un peu de beurre et de miel. Une fois bien enrobés, ajoutez un peu de pollen.

2 Au fond de l'assiette, dressez un rond de purée de fanes, ajoutez quelques navets, des chips de fanes, les fleurs de chou et, au centre, 3 tranches de côte de cochon gras.



BARIGOULE D'ARTICHAUT ET SAUCISSON

Par la Maison Troisgros (La Colline du Colombier, Iguerande)

Pour : 6 personnes

- 1 saucisson sec
- 1 branche de céleri
- 2 carottes
- 2 gousses d'ail
- 24 petits oignons nouveaux
- 24 artichauts violets
- ½ citron jaune
- 10 cl d'huile d'olive vierge + quelques gouttes
- ½ c. à c. de graines de coriandre
- 50 cl de vin blanc sec
- 50 cl de fond blanc de volaille
- 5 cl de vinaigre de Xérès
- sel, poivre noir du moulin

1 Essuyez la branche de céleri puis émincez-la en biseaux d'une épaisseur de 3 mm. Pelez les carottes, émincez-les aussi en biseaux de 3 mm. Pelez et hachez les gousses d'ail.

2 Pelez les petits oignons en préservant les fanes sur 3 cm.

3 Effeuillez les artichauts et tournez tout autour avec un petit couteau, de façon à mettre le fond à nu. Préservez une partie de la queue attachée, pelez-la à l'économe. Coupez les artichauts en quatre. Citronnez-les pour éviter leur oxydation.

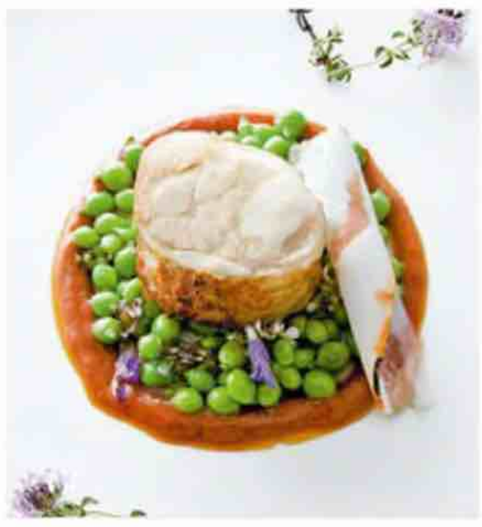
4 Faites chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse sur feu doux. Ajoutez les légumes et les graines de coriandre, faites-les revenir une petite minute. Ajoutez le vin blanc et laissez-le réduire de moitié. Versez le fond de volaille afin de couvrir les légumes. Salez et poivrez légèrement. Couvrez d'un papier sulfurisé et poursuivez la cuisson à petit feu durant 15 min. Vérifiez le point de cuisson des légumes en les piquant avec une pointe de couteau. Rectifiez l'assaisonnement en sel et en poivre.

5 Ajoutez quelques gouttes de vinaigre de Xérès. Réservez.

LA FINITION

1 Coupez le saucisson en très fines rondelles – comptez 6 rondelles par assiette.

2 Arrangez la barigoule tiède, le jus de la cuisson et les rondelles de saucisson sur les assiettes. Parsemez de quelques gouttes d'huile d'olive.



COCHON DE LAIT, CHORIZO, PETIT POIS

Par Pascal Barbot (Astrance, Paris 16e) (Recette extraite du livre *Astrance*, de Pascal Barbot, Christophe Rohat et Chihiro Masui, éd. du Chêne)

Pour : 4 personnes
Préparation : 45 min
Cuisson : à ajuster en fonction du morceau

- 1 morceau de cochon de lait
- QS de pata negra
- QS de petits pois
- QS de beurre
- QS d'origan, de marjolaine, de sarriette, de thym, de serpolet
- QS de piquillo

POUR LA PATE DE CHORIZO
- 120 g de chorizo frais ou de *sobrasada* (Majorque)

LE COCHON DE LAIT

C'est un cochon de lait de Castille-et-León. En Espagne, ce sont vraiment des bébés. Leur chair est très blanche. Ils n'ont que 4 semaines, mais ils ont le goût du cochon quand même. La chair est très fine mais très claire, même cuite. Ce n'est pas une cuisson rosée, c'est la chair qui est vraiment très blanche. Ici, il est rôti entier et tranché après cuisson. L'intérêt du cochon de lait, c'est que tout est bon : la selle, les carrés, l'épaule, les gigots, la tête, le collier, les pieds, le foie... C'est important pour l'organisation du restaurant : pour une table de quatre, je ferai une épaule ; pour une table de huit, je fais un gigot ; pour une table de deux, ce sera une selle. Ou alors je panache : un morceau de côte avec du gigot.

LE PATA NEGRA

C'est un jambon de pata negra qui est salé, séché, avec des épices. Ce n'est pas moi qui le fais, c'est l'artisan en Espagne.

LES PETITS POIS

1 Les petits pois sont blanchis dans l'eau bouillante pendant 5 secondes. Ils sont extrêmement frais, de très bonne qualité. Puis ils sont tout simplement roulés à la minute dans un sautoir au beurre, pour être à la fois réchauffés et assaisonnés, avec de la sarriette, de l'origan, de la marjolaine, du thym, selon l'envie, l'humeur. Tant que c'est une herbe, un végétal printanier, des herbes un peu épicées... cela n'a pas d'importance.

2 La sarriette est très poivrée, et c'est un beau poivre ; le thym, la marjolaine et le serpolet sont également bien épicés. Et cela nous apporte de la délicatesse.

LA PATE DE CHORIZO

1 Retirez la peau du chorizo.

Détaillez-le en petits morceaux et congelez-le (pour le raffermir).
2 Mixez-les ensuite très finement (si possible au Pacojet) et passez-le au tamis en pressant avec une corne à pâtisserie.

LA FINITION

Dressez un lit de petits pois décorés de quelques boutons de thym. Placez la viande et le jambon, versez la sauce. *(NdlR : le chef a inscrit du piquillo dans les ingrédients, mais ne précise pas s'il l'intègre dans la sauce, et/ou de quelle façon.)*



COCHON KINTOA, POITRINE LAQUÉE, FILET MIGNON RÔTI AU CHORIZO

PAR LES FRÈRES IBARBOURE (LES FRÈRES IBARBOURE, BIDART)

Pour : 4 personnes
Préparation : 1 h 30
Salaison : 2 heures
Cuisson : 8 h 35

POUR LE MIGNON RÔTI AU CHORIZO

- 1 filet mignon
- 20 g de soubressade
- sel, piment d'Espelette

POUR LES COUSTONS

- 600 g de coustons cuits au four
- 20 g de vinaigre de framboise
- 4 feuilles de pâte filo
- QS de beurre

POUR LA POITRINE CONFITE

- 250 g de poitrine fraîche de porc Kintoa
- 50 g de beurre
- 1 kg de gros sel
- QS de laurier, ail, thym
- piment d'Espelette

POUR LE MILLE-FEUILLE D'OREILLES

- 125 g d'oreilles cuites

POUR LE GLAÇAGE

- 100 g de ketchup
- 30 g de sauce anglaise
- 5 g de jus de citron
- 500 g de demi-glace de jus de cuisson des oreilles
- 50 g d'huile de soubressade

POUR LE DRESSAGE

- 20 g de concassée de tomates
- 40 g de mousseline de pommes de terre
- QS de pommes gaufrettes
- herbes
- fleurs

LE MIGNON RÔTI AU CHORIZO

1 Parez et ficelez le mignon puis assaisonnez-le avec le sel et le piment d'Espelette.
2 Taillez la soubressade en dés et déposez-les sur le filet mignon.
3 Faites-le rôtir au four traditionnel une trentaine de minutes à 200 °C, en veillant à ce que la viande garde un aspect rosé.
4 À la sortie du four, laquez le mignon avec l'huile de soubressade issue de la cuisson.

LES COUSTONS

1 Réchauffez les coustons dans une cocotte, à feu doux, puis assaisonnez-les avec le vinaigre de framboise réduit à demi-glace.
2 Coulez les coustons en cadre puis détaillez-les après refroidissement en rectangles de 1 x 3 cm.
3 Roulez-les dans une feuille de pâte filo légèrement beurrée.

LA POITRINE CONFITE

1 Découennez la poitrine puis posez-la 2 heures dans le gros sel.
2 Dessalez à l'eau claire et assaisonnez.
3 Faites cuire en poche rétractable à 85 °C, avec le beurre et les herbes, pendant 8 heures.
4 Après complet refroidissement, détaillez des rectangles de 1,5 x 3 cm. Réservez.

LE MILLE-FEUILLE D'OREILLES

Poêlez les oreilles pendant 5 min. Retirez-les et détaillez-les en ronds de 4 cm de diamètre. Réservez dans un lieu sec.

LE GLAÇAGE

1 Faites chauffer le ketchup, la sauce anglaise et le jus de citron sur feu doux.
2 Incorporez la demi-glace de jus de cuisson des oreilles, puis l'huile de soubressade une fois que le mélange est bien chaud.

LA FINITION ET LE DRESSAGE

1 Poêlez la poitrine et les coustons à feu vif, afin d'obtenir un croustillant. Laquez la poitrine avec le glaçage et enfournez pour 3 min à 200 °C.
2 Montez les oreilles en alternant avec la concassée de tomates et la mousseline de pommes de terre.
3 Poêlez le mignon et laquez-le avec la soubressade.
4 Dressez et décorez avec des pommes gaufrettes, des herbes et des fleurs.



FEUILLE À FEUILLE DE COCHON, POMMES GRENAILLES CUITES EN BARDE, JUS DE COCHON AU MAÏS

PAR GLENN VIEL (L'OUSTAU DE BAUMANIÈRE, LES BAUX-DE-PROVENCE)

Pour : 4 personnes

POUR LE JUS DE COCHON AU MAÏS

- 200 g d'épi de maïs
- QS de beurre clarifié
- 1 litre de fond blanc
- 500 g de parures de cochon
- 50 g d'échalotes
- 2 gousses d'ail
- 50 g de beurre

POUR LES POMMES GRENAILLES EN BARDE

- 16 pommes de terre grenailles
- 4 bardes de cochon
- 4 tranches de lard fumé
- 1 échalote confite
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym
- sel, piment d'Espelette

POUR LA LONGE DE COCHON

- 250 g de longe
- 1 branche de thym
- 3 g de sel

POUR LA POITRINE DE COCHON

- 80 g de poitrine de cochon fermier
- QS de piment d'Espelette
- sel, poivre

POUR LE LARD DE NOIR DE BIGORRE CONFIT

- 40 g de lard de cochon noir de Bigorre
- QS de piment d'Espelette
- sel

POUR LE MONTAGE

- 60 g d'échalote confite ciselée
- 30 g de jambon supérieur
- QS de piment d'Espelette
- QS de thym séché
- poivre du moulin

LE JUS DE COCHON AU MAÏS

1 Réalisez le bouillon de maïs : séparez le maïs de l'épi, faites-le colorer au beurre clarifié et laissez refroidir.
2 Dans un sac sous vide, disposez

700 g de maïs et mouillez avec le fond blanc. Laissez confire au four vapeur à 92 °C pendant 12 heures (ou laissez cuire au four en cocotte à 90 °C pendant une nuit). À l'aide d'un chinois, filtrez le bouillon.
3 Dans un rondeau, faites colorer les parures de cochon, ajoutez les échalotes émincées, l'ail en chemise puis le beurre. Faites mousser à feu doux en remuant régulièrement. Une fois les parures de cochon colorées, dégraissez puis mouillez avec le bouillon de maïs. Laissez mijoter 1 heure avant de passer au chinois. Faites réduire le jus jusqu'à la consistance voulue et rectifiez l'assaisonnement.

LES POMMES GRENAILLES EN BARDE

1 Faites colorer les pommes de terre grenailles au rondeau puis laissez-les refroidir.
2 Sur chaque barde de cochon, disposez une tranche fine de lard fumé, de l'échalote confite émincée, de l'ail haché, du thym haché, du sel et du piment d'Espelette. Disposez sur la longueur les pommes grenailles puis roulez la barde. À l'aide d'un fil de boucher, cousez la barde puis enfournez-la à 95 °C pour 12 heures.

LA LONGE DE COCHON

Parez puis snackez la longe. Laissez-la refroidir et assaisonnez-la. Faites-la cuire sous vide pendant 1 heure à 61 °C.

LA POITRINE DE COCHON

Snackez la poitrine. Laissez-la refroidir et assaisonnez-la. Faites-la cuire sous vide pendant 12 heures à 70 °C.

LE LARD DE NOIR DE BIGORRE CONFIT

Mettez le lard assaisonné sous vide et faites-le cuire à 68 °C pendant 48 heures.

LE MONTAGE ET LE DRESSAGE

1 Taillez tous les éléments (longe, 3 mm ; poitrine, 3 mm ; lard, 1 mm ; jambon supérieur, 1 mm) à la trancheuse ou avec une lame de couteau très tranchante.
2 À l'aide d'un emporte-pièce de 11 cm de diamètre, disposez les différentes couches soigneusement : une tranche de longe puis de poitrine, de l'échalote confite, du jambon et du lard. Renouvelez une nouvelle fois l'opération en terminant avec le lard de Bigorre.
3 Au moment de servir, réchauffez le cochon filmé au four à 55 °C (à la vapeur).
4 Disposez le feuille à feuille de cochon dans l'assiette, puis passez-la à la salamandre ou flashez-la au gril très chaud pendant quelques instants.
5 Assaisonnez de piment d'Espelette et de thym séché. Ajoutez la barde, tranchez-la puis terminez par un tour de moulin à poivre.

COCHON ON THE STREET P. 104



SANDWICH TONKATSU

Par Hidefumi Kimura (Carré Pain de Mie, Paris 4e)

Pour : 1 personne
Préparation : 30 min
Cuisson : 8 min

- 160 g de côte de porc fermier désossée
- QS de farine
- 1 œuf
- 50 g de farine panko
- 2 belles tranches de pain de mie
- QS de beurre
- 20 g de sauce Tonkatsu
- 25 g de chou pointu
- sel, poivre

1 Piquez le porc avec un couteau pour assurer sa tendreté.
2 Assaisonnez le porc fermier avec du sel et du poivre.
3 Trempez-le dans la farine, tapotez l'excédent, trempez dans l'œuf battu puis recouvrez de chapelure panko.
4 Faites frire à 180 °C pendant environ 8 min.
5 Beurrez et grillez bien 2 belles tranches de pain de mie. Tartinez la sauce Tonkatsu, rajoutez le chou émincé puis le porc pané.
6 Enlevez les croûtes et découpez en six.



PORK BUN

Par Hero (Paris 2e)

Pour : 10 buns
Préparation : 1 h 30
Cuisson : 2 heures
Repos : 12 heures + 45 min

POUR LES PICKLES DE CHOU (4 À 5 JOURS AVANT)

- 100 g de chou blanc
- 10 cl d'eau
- 10 cl de vinaigre de riz

POUR LE PORC

- 1,2 kg d'échine de porc
- 240 g de sucre brun
- 240 g de paprika
- 60 g de poivre noir
- 240 g de sel fin
- 120 g de gochugaru (flocons de piment, en épiceries coréennes ; on peut les remplacer par du piment d'Espelette)
- 60 g de poudre d'ail

POUR LA SAUCE SSAMJANG

- 150 g de vinaigre de riz
- 150 g d'eau
- 150 g de sucre
- 225 g de doenjang (pâte de soja fermenté)
- 40 g de sauce soja
- 8 g d'huile de sésame

POUR LES BUNS

- 410 g d'eau
- 45 g de levure de boulanger fraîche
- 850 g de farine T55
- 60 g de poudre de lait
- 120 g de sucre
- 23 g de sel
- 1 œuf

POUR LE MONTAGE

- QS de piments jalapeños
- QS de mayonnaise japonaise (type Kewpie)

LES PICKLES DE CHOU (4 À 5 JOURS AVANT)

1 Râpez finement le chou.
2 Faites-le mariner dans le mélange d'eau et vinaigre pendant 4 à 5 jours.

LE PORC

1 Mélangez le sucre, le paprika, le poivre noir, le sel fin, le gochugaru et la poudre d'ail.
2 Massez bien votre échine et laissez-la mariner 12 heures.
3 Faites-la cuire au four à 150 °C pendant 1 h 30.

LA SAUCE

Mélangez bien tous les ingrédients en vous assurant que le sucre et le doenjang sont bien dissous

LES BUNS

1 Pétrissez en vitesse 2 l'ensemble des ingrédients pendant 8 min.
2 Coupez puis boulez des pâtons de 70 grammes.
3 Ces quantités permettront de faire une vingtaine de buns.
4 Laissez-les pousser à 30°C environ pendant 45 min.
5 Faites cuire ces pains à la vapeur pendant 15 min à feu moyen.
6 Éteignez le feu et laisser reposer 5 min, puis enlevez de la vapeur.

LE MONTAGE

1 Coupez le porc en dés et poêlez-les dans la sauce ssamjang.

2 Faites dorez chaque bun entre deux poêles à feu moyen avec un peu d'huile neutre pour qu'il devienne un peu doré à l'extérieur.

3 Garnissez le bun de mayonnaise, de chou en pickles, de porc et terminez par quelques tranches de jalapeño frais.



RICE BOX TAÏWANAISE À LA POITRINE DE PORC BRAISÉE

Par Dumpling Queen (Paris 10e)

Pour : 4 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 3 heures

- 800 g de poitrine de porc fermier
- 50 g de sucre brun
- 20 g de sauce soja light
- 20 g de sauce soja foncée
- 8 g de sel
- ½ c. à c. de poivre noir moulu
- 10 g d'huile de sésame
- 10 g d'alcool de riz
- 2 ou 3 clous de girofle
- 2 ou 3 étoiles de badiane
- 2 ou 3 graines de cardamome
- 2 ou 3 bâtons de cannelle
- 1 branche de cébette
- quelques lamelles de gingembre frais
- 1 litre d'eau
- QS de riz blanc koshihikari
- QS de bok choi
- 4 œufs
- QS de cacahuètes

1 Découpez la poitrine de porc en morceaux de 7 cm de largeur. Blanchissez-les 1 à 2 min dans l'eau bouillante.

2 Dans une casserole, commencez par faire légèrement caraméliser le sucre, puis ajoutez le reste des ingrédients (sauf le riz, le bok choi, les œufs et les cacahuètes) et portez à ébullition.

3 Ajoutez les morceaux de poitrine, baissez à feu doux et laissez mijoter 3 heures.

4 Réservez, laissez refroidir et détaillez des morceaux de 7 x 1 cm de largeur.

5 Faites cuires les œufs 5 min et 15 secondes. Faites-les refroidir puis laissez-les mariner quelques heures dans la marinade de porc froide.

6 Faites réduire la marinade puis ajoutez les lamelles de poitrine pour les napper et les remettre à température.

7 Servez avec du riz blanc et des feuilles de bok choi blanchies.

8 Coupez l'œuf mollet en deux et parsemez le chou de cacahuètes concassées.



TACO COCHINITA PIBIL

Par Beatriz Gonzalez (Taco Mesa, Paris)

Pour : 20 tacos
Préparation : 1 heure
Cuisson : 5 heures

POUR LE PORC

- 1,5 à 2 kg de poitrine de porc
- 600 g de feuilles de bananier
- 400 g d'axiote ou roucou (condiment mexicain vendu en pâte ou poudre)
- 600 g de vinaigre blanc
- 800 g de jus d'orange
- 200 g de jus de citron
- 2 c. à s. de poivre noir écrasé
- 2 c. à s. de cannelle en poudre
- 3 pincées d'origan
- 20 g de sel
- 7 gousses d'ail

POUR LES FRIJOLES

- 200 g de haricots rouges
- ½ oignon
- sel, poivre

POUR LES PICKLES D'OIGNONS ROUGES

- 2 oignons rouges
- 160 ml d'eau
- 60 ml de vinaigre blanc
- 1 c. à s. de gros sel
- QS de poivre

POUR LE MONTAGE

- 20 tortillas
- QS de piment (de préférence habanero)
- QS d'origan

LE PORC

1 Mixez tous les ingrédients de la marinade au Thermomix ou au mixeur (sauf le porc et les feuilles de bananier, donc).

2 Tapissez un grand rondeau (une large casserole) de feuilles de bananier.

3 Déposez dessus la marinade et la poitrine de porc.

4 Salez puis recouvrez le rondeau de façon qu'il soit bien étanche pour que la vapeur ne s'échappe pas.

5 Préchauffez le four à 160° et laissez cuire environ 4 heures. La viande doit être parfumée, tendre et s'effilocher facilement.

LES FRIJOLES

1 Dans une casserole ou une Cocotte-Minute, mettez les haricots rouges, recouvrez d'eau (qu'elle dépasse d'environ 5 cm).

2 Salez, ajoutez l'oignon coupé en deux et laissez cuire jusqu'à ce que les haricots soient tendres et que la peau se détache facilement.

3 Lorsque l'eau de cuisson est légèrement réduite et forme une sauce relativement épaisse, égouttez et mixez pour faire une purée.

LES PICKLES

1 Pelez et émincez les oignons en rondelles.

2 Dans une casserole, faites bouillir l'eau, le vinaigre, le sel et le poivre. Ajoutez les oignons rouges. Laissez cuire 10 min, puis déposez dans un bocal avec le jus de cuisson. Réservez

LE DRESSAGE

1 Dans une tortilla, déposez 1 c. à s. de frijoles, quelques morceaux de poitrine, 2 pickles.

2 Assaisonnez avec de l'origan et un peu de piment.

3 La cheffe suggère éventuellement d'ajouter du kimchi.



FINGER CROÛTE

Par la Rôtisserie Gallopin (Paris 2e)

Pour : 20 barres de 90 g (au format street food)
Préparation : 2 heures
Cuisson : 40 min
Repos : 24 heures

POUR LA PÂTE À PÂTÉ (LA VEILLE)

- 8 g de sel fin
- 150 g d'eau
- 500 g de farine
- 175 g de beurre

POUR LA PÂTE BRISÉE (LA VEILLE)

- 5 g de sel
- 50 g d'eau
- 1 œuf entier
- 100 g de beurre
- 250 g de farine

POUR LA FARCE (LA VEILLE)

- 750 g de bas carré de veau

- 500 g de gorge de porc
- 750 g de barde de porc
- 250 g d'échine
- 250 g de foie de cochon
- 100 g de carottes
- 100 g de céleri branche
- 25 g de trompettes-de-la-mort
- 5 g d'ail
- 38 g d'échalote
- 50 ml de cognac
- 250 ml de vin blanc
- sel, poivre

LE MONTAGE
- 25 g de noisettes
- 125 g de pistaches
- 250 g de foie gras de canard cuit
- jaune d'œuf pour dorer

LA PÂTE À PÂTÉ (LA VEILLE)

1 Dissolvez le sel dans l'eau.
2 Mélangez tous les ingrédients à température ambiante.
3 Boulez et réservez 24 heures au frais.

LA PÂTE BRISÉE (LA VEILLE)

1 Dissolvez le sel dans l'eau.
2 Ajoutez l'œuf battu, puis le beurre pommade.
3 Incorporez la farine en deux fois. Homogénéisez sans trop pétrir.
4 Filmez et réservez 24 heures au frais.

LA FARCE (LA VEILLE)

1 Taillez le bas carré, la gorge, la barde, l'échine et le foie de cochon en gros cubes.
2 Taillez les carottes et le céleri en dés de 1 cm.
3 Mélangez l'ensemble en rajoutant les champignons, l'ail et l'échalote hachés.
4 Ajoutez le cognac et le vin blanc, laissez mariner 24 heures au minimum.
5 Passez au hachoir.

LE MONTAGE ET LA CUISSON

1 Étalez la pâte brisée sur 1,5 cm d'épaisseur et faites-la cuire à blanc dans un cadre pendant 20 min à 200 °C.
2 Étalez la pâte à pâté sur 0,5 cm d'épaisseur et réservez-la au frais.
3 Incorporez les fruits secs concassés et le foie gras à la farce.
4 Disposez la farce sur le fond de pâte refroidi.
5 Déposez la pâte à pâté et dorez-la deux fois.
6 Décorez au couteau et enfournez pour 20 min à 200 °C.
7 Laissez refroidir avant de déguster.



BÁNH MÌ DOG

Par Gramme (Paris 3e)

Pour : environ 10 sandwichs

POUR LE *PULLED PORK*
- 1 kg d'épaule de porc
- 500 g de poitrine de porc
- 5 c. à s. d'huile de sésame
- 4 c. à s. de sauce soja salée
- 4 c. à s. de sauce d'huître
- 4 c. à s. de cinq-épices
- 1 c. à c. de graines de coriandre
- 3 c. à s. de miel
- 1 oignon jaune
- 2 gousses d'ail

POUR LES PICKLES
- 1 carotte
- 1 oignon rouge
- ½ chou rouge
- 3 volumes d'eau
- 1 volume de sucre cristal
- 2 volumes de vinaigre de riz
- 1 c. à s. de gros sel

POUR LA MAYONNAISE VERTE
- 1 jaune d'œuf
- 15 g de moutarde de Dijon
- QS d'huile de pépins de raisin
- 1 goutte de vinaigre de riz
- ½ botte de coriandre
- 1 citron vert
- sel, poivre

POUR LE MONTAGE
- 10 pains briochés à hot dog
- 1 concombre
- ½ botte de coriandre
- QS d'oignons frits

LE *PULLED PORK*

1 Préchauffez le four à 140 °C.
2 Dans un cul-de-poule, mélangez l'huile, la sauce soja, la sauce d'huître, le cinq-épices, les graines de coriandre et le miel.
3 Badigeonnez bien les viandes, avec ce mélange, puis placez-les dans une cocotte en fonte avec l'oignon ciselé et l'ail en chemise.
4 Enfournez pour 4 à 5 heures en pensant à arroser régulièrement et à retourner à mi-cuisson.

LES PICKLES

1 Avec une mandoline ou au couteau, le plus régulièrement-possible, découpez la carotte en fines rondelles et émincez finement oignon rouge et chou.
2 Répartissez-les dans trois bocaux différents.
3 Portez à ébullition l'eau, le sucre, le vinaigre et le sel.
4 Versez le liquide chaud dans les bocaux, fermez et laissez refroidir.

LA MAYONNAISE

1 Montez l'œuf et la moutarde au fouet avec l'huile.
2 Ajoutez le vinaigre de riz.
3 Mixez au robot plongeant avec la coriandre, versez un trait de jus de citron vert.
4 Assaisonnez.

LE MONTAGE

1 Fendez le pain en deux, garnissez de mayonnaise, de légumes pickles, de fines tranches de concombre.
2 Ajoutez la viande effilochée et parsemez à nouveau de légumes.
3 Ajoutez de la coriandre, des oignons frits et un trait de mayonnaise verte.



ÉCHINE DE PORC LAQUÉE

Par Street Bangkok (Paris 10e)

Pour : 4 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 20 min
Repos : 48 heures

POUR LA PREMIÈRE MARINADE (2 JOURS AVANT)
- 600 g d'échine de porc
- 1 c. à c. de 5-épices
- 2 c. à s. de sauce soja
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de sucre
- poivre noir

POUR LA DEUXIÈME MARINADE (LA VEILLE)
- 1 c. à c. de 5-épices
- 1 c. à s. de sauce Hoisin
- 1 pincée de sel
- poivre noir

LA PREMIÈRE MARINADE (2 JOURS AVANT)

1 Taillez l'échine en rectangles réguliers.
2 Mélangez les ingrédients de la première marinade et appliquez-la sur la viande. Laissez 24 heures au frais pour imprégner les chairs.

LA DEUXIÈME MARINADE (LA VEILLE)

1 Rincez la viande à l'eau claire.
2 Mélangez les ingrédients de la deuxième marinade, appliquez-la sur la viande. Laissez à nouveau 24 heures au frais.

LA CUISSON

1 Enfournez le porc pour 15 min à 200 °C.

2 Sortez-le du four et laquez-le à nouveau avec la marinade.
3 Remettez 5 min de plus au four.



PBLT

Par Melt (Paris)

Pour : 6 sandwichs
Préparation : 30 min
Cuisson : 8 heures
Repos : 48 heures
+ 3 heures

POUR LE SANDWICH
- 6 buns
- un morceau de poitrine de cochon sans couenne de 1,5 kg
- 6 feuilles de laitue
- 12 tranches de tomates
- QS de beurre

POUR LA SAUMURE
- 4 litres d'eau
- 4 feuilles de laurier
- 40 g de grains de poivre
- 100 g de sel fin
- 50 g de sucre
- 300 g de sirop d'érable

POUR LA SAUCE AVOCADO MAYO
- 100 g de lait fermenté
- 400 g de mayonnaise
- 100 g de jus de citron
- 1 avocat
- 1 botte de coriandre
- sel

LE PORC
1 Mélangez tous les ingrédients de la saumure.
2 Piquez la poitrine puis plongez-la entièrement (quitte à mettre un poids pour la maintenir immergée).
3 Laissez en saumure au moins 48 heures.
4 Chez Melt, la poitrine est cuite au fumoir à chaud. À la maison, utilisez un four à basse température (110°). Dans les deux cas, comptez entre 6 et 8 heures selon l'épaisseur pour que la poitrine soit parfaitement tendre.
5 Laissez refroidir au moins 1 heure à température ambiante, puis 2 heures au réfrigérateur.
6 Cela va raffermir la poitrine pour pouvoir la couper en tranches de 100 grammes environ.

LE MONTAGE
1 Préparez la saucez : mixez les ingrédients au blender. Salez.
2 Toastez les deux moitiés du bun avec un peu de beurre.
3 Grillez les tranches de poitrine (qu'on appelle, chez Melt le mapple bacon) à la poêle, à la plancha ou au barbecue pour qu'elles soient fondantes et bien croustillantes.
4 Mettez de la sauce sur les deux moitiés de bun, placez les tomates et la laitue, rajoutez la poitrine.



SANDWICH ŒUF, CERFEUIL ET JAMBON

Par Delphine Zampetti, CheZaline (Paris 11e)

Pour : 1 sandwich
Préparation : 20 min
Cuisson : 10 min

- 1 baguette
- 1 œuf dur
- 4 branches de cerfeuil
- 3 tranches de jambon Prince de Paris
- 3 feuilles de salade

POUR LA MAYONNAISE
- 1 jaune d'œuf
- 1 grosse c. à c. de moutarde
- 6 cl d'huile d'arachide

POUR LA VINAIGRETTE
- QS de moutarde
- QS de vinaigre de Xérès
- QS d'huile d'arachide

1 Faites cuire l'œuf 9 à 10 min pour obtenir un œuf dur.
2 Effeuillez le cerfeuil, ciselez-le.
3 Écrasez l'œuf dur froid à la fourchette et mélangez avec le cerfeuil.
4 Réalisez une mayonnaise avec le jaune d'œuf, la moutarde et l'huile d'arachide.
5 Faites une petite vinaigrette avec la moutarde, le vinaigre de Xérès et l'huile.

LE MONTAGE
1 Tartinez la baguette de mayonnaise.
2 Déposez l'œuf.
3 Rajoutez 3 tranches très fines de jambon en chiffonnade.
4 Assaisonnez la salade avec la vinaigrette et posez-la dans le sandwich.

IT'S A COCHON WORLD P. 108



PORCHETTA FATTA IN CASA - PORCHETTA MAISON

Recette extraite du livre *In Cucina*, d'Alba Pezone (éd. Hachette Cuisine)

Pour 8 personnes
Préparation : 25 min
Repos : 24 heures +15 min
Cuisson : 2 heures

- 1,5 kg de porc (longe, épaule, poitrine désossée mais avec sa fine couenne) en 1 seul morceau
- 300 g de pancetta roulée, en tranches fines
- QS d'herbes fraîches mélangées, ciselées : sauge, romarin, origan, persil
- 4 à 5 gousses d'ail nouveau (ou dégermé) haché
- 2 ou 3 cuil. à soupe de graines de fenouil sauvage
- quelques pétales de tomates confites grossièrement hachés
- le zeste de 1 citron non traité finement râpé
- piment d'Espelette
- 4 à 5 gousses d'ail nouveau en chemise
- huile d'olive
- fleur de sel et poivre noir mignonnette
- pousses d'herbes aromatiques (roquettes, feuilles de moutarde...)

POUR LA SALSA VERDE
- 1 échalote finement hachée
- 1 petite botte de persil plat ciselé
- 1 petite botte de ciboulette ciselée
- quelques feuilles d'origan frais ciselées
- 3 ou 4 cuil. à soupe de vinaigre de cidre
- 1 c. à c. de moutarde à l'ancienne
- huile d'olive
- fleur de sel

POUR LA SALADE D'ACCOMPAGNEMENT
- pousses mélangées (roquettes, feuilles de moutarde...)
- vinaigrette (huile d'olive, vinaigre balsamique traditionnel de Modène IGP, fleur de sel)

1 La veille, dans un bol, mélangez tous les aromates : sauge,

romarin, origan, persil, ail haché, fenouil, tomates confites, zeste de citron, piment d'Espelette, fleur de sel, poivre mignonnette. Placez l'épaule de porc à plat, la couenne en dessous, sur une planche à découper. Ouvrez-la dans l'épaisseur de manière à obtenir un rectangle (comme un livre ouvert). Répartissez les tranches de pancetta. Assaisonnez avec le mélange d'herbes fraîches et de graines de fenouil. Placez les gousses d'ail en chemise et quelques brins de romarin entier. Enroulez la viande sur elle-même pour former un gros saucisson. Entaillez superficiellement la couenne dans la longueur, à plusieurs endroits.

2 Ficelez la viande dans la longueur et la largeur, en croisant la ficelle de cuisine. Nouez la ficelle autour de la viande pour qu'elle garde sa forme pendant la cuisson. Salez la couenne à la fleur de sel, enveloppez ce gros saucisson ficelé dans un torchon propre et réservez au réfrigérateur pendant 24 heures.

3 Sortez la viande du réfrigérateur 1 heure avant la cuisson. Préchauffez le four à 170 °C (th. 5-6). Placez la porchetta dans un plat à rôtir. Arrosez d'un filet généreux d'huile d'olive. Enfournez pour 2 heures environ, en retournant la porchetta à mi-cuisson : elle doit être tendre et cuite à cœur, et la couenne bien croustillante. Laissez reposer au four pendant 15 min avant de découper et servir.

4 Préparez la salsa verde. Dans un bol, mélangez échalote, persil ciboulette, origan, vinaigre de cidre et fleur de sel. Versez l'huile d'olive en filet, tout en fouettant. Incorporez la moutarde à la fin. Filmez et réservez au frais. Dégustez la porchetta avec la salsa verde et une salade de pousses mélangées.

CONSEILS

1 Le temps de cuisson varie selon le poids, il faut compter 1 heure de cuisson pour chaque kilo de porchetta.

2 Le mélange d'herbes aromatiques doit être présent en quantité suffisante pour bien parfumer la viande, la couche d'herbes doit être visible à la découpe. Vous pouvez également réaliser un excellent « hamburger » avec des restes de porchetta : salsa verde, roquette et tranches fines de porchetta.



DONBURI DE COCHON CROUSTILLANT

Par Julien Lemarié (Imayoko, Rennes)

Pour : 1 donburi

- 1 tasse de riz (180 g)
- 1 verre de bouillon dashi (infusion d'algues et bonite)
- 5 chapignons shiitakés
- ½ radis violet
- 1 feuille de chou pointu
- 5 feuilles de komatsuna ou d'épinards
- 5 à 7 tranches de poitrine braisée
- sauce teriyaki (achetée dans le commerce, ou réduction de saké, de mirin et de sauce soja, le tout lié à la Maïzena®)
- quelques lamelles de gingembre
- QS d'huile

EN BONUS

- 1 poignée de chou fermenté
- quelques gouttes d'huile rayu (huile de sésame pimentée)

1 Nettoyez le riz : versez de l'eau froide dans une casserole avec le riz et frottez légèrement. Rincez jusqu'à ce que l'eau soit claire.

2 Faites cuire le riz une fois lavé dans le rice cooker. Si vous n'avez pas de rice cooker, vous pouvez cuire le riz à l'eau bouillante.

PENDANT LA CUISSON DU RIZ

1 Mettez le bouillon dashi à chauffer.

2 Coupez les champignons shiitakés en quatre et faites-les cuire dans le bouillon.

3 Coupez le radis violet en bâtonnets.

4 Retirez la côte du chou et découpez la feuille en morceaux.

5 Préparez les feuilles de komatsuna (ou épinards), coupez le bout des tiges.

6 Découpez les tranches de poitrine.

7 Pour la cuisson des légumes : dans une casserole, bien chaude versez un filet d'huile et ajoutez le chou et les feuilles de komatsuna, puis un filet de sauce teriyaki. Laissez cuire à couvert quelques minutes, jusqu'à ce que les légumes soient fondants.

8 Dans une poêle chaude, disposez les tranches de poitrine pour bien les faire colorer sur les deux faces.

9 Aérez le riz quelques minutes : remuez-le délicatement avec une cuillère en bois.

10 Mettez le riz dans le fond d'un bol, ajoutez un filet de sauce teriyaki, disposez tous les légumes sur le dessus, ajoutez les tranches de cochon, le chou fermenté, quelques lamelles de gingembre, quelques gouttes d'huile de sésame pimentée et c'est prêt !



TRAVERS DE COCHON GRILLÉS AUX ÉPICES CAJUNS

Recette extraite du livre *On a tué le cochon*, de Valéry Drouet et Pierre-Louis Viel, éd. du Gerfaut

Pour : 4 personnes
Préparation : 30 min
Marinade : 3 heures
Cuisson : 2 h 15

- 1,2 kg de travers de porc dans la partie la plus épaisse
- 12 cl d'huile d'olive
- 2 c. à s. d'épices cajuns
- le jus de 2 citrons jaunes
- 1 gros oignon rouge
- 2 c. à s. de miel liquide
- sel, poivre du moulin

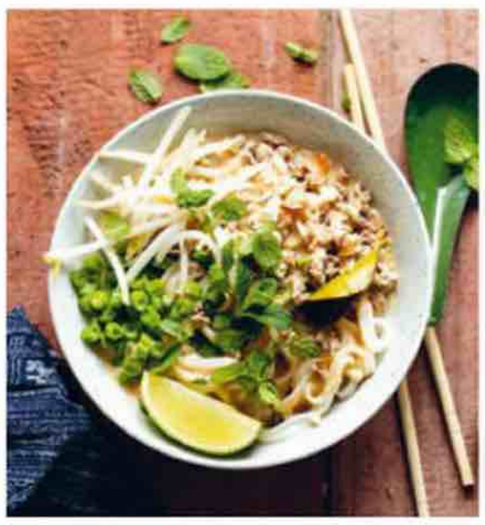
1 Dans un bol, mélangez l'huile d'olive avec les épices cajuns, le jus des citrons, du sel et du poivre.

2 Placez les travers dans un grand plat et arrosez-les d'huile épicée. Badigeonnez les travers avec vos mains pour bien les enrober d'huile. Couvrez le plat avec du film alimentaire et placez-le au moins 3 heures au réfrigérateur.

3 Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6). Épluchez et émincez l'oignon. Sortez les travers du réfrigérateur, déposez-les dans un grand plat ou sur une plaque de four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé puis étalez l'oignon autour.

4 Enfournez pour 2 heures en les tournant et en les arrosant régulièrement. Après 2 heures de cuisson, augmentez le four

à 190 °C (th 6-7), arrosez de miel et prolongez la cuisson 15 min.
5 Sortez le plat du four, laissez reposer 10 min et dégustez avec des pommes de terre rôties.



SOUPE AU PORC ET AUX CACAHUÈTES

Recette extraite du livre *Easy Laos*, de Vimala Vilaihongs-Vallée (éd. Mango)

Pour : 4 à 6 personnes
Préparation : 45 min
Cuisson : 1 heure

- 300 g d'échine de porc désossée et hachée
- 1 tige de citronnelle
- 2 feuilles de combava
- 1 cm de galanga
- 1 échalote
- 1 c. à s. de pâte de curry rouge
- 2 c. à s. de piment doux
- 40 cl de lait de coco
- 3 c. à s. de sauce de poisson
- 3 c. à s. de sucre
- le jus de ½ citron
- 2 œufs battus
- 50 g de cacahuètes hachées
- 2 c. à s. d'huile neutre
- sel

POUR LE SERVICE

- 400 g de nouilles de riz plates (ou des vermicelles de riz)
- 250 g de pousses de haricots mungo
- 250 g de haricots kilomètres ou verts finement ciselés
- ciboule, coriandre et menthe

« C'est une recette très riche que l'on ne mangeait pas à la maison parce que ma mère préférait les plats plus légers. On ne pouvait manger ce plat (littéralement « nouilles au lait de coco ») qu'au temple bouddhiste le dimanche. J'avoue que cette soupe m'a toujours motivée pour y aller ! »

1 Portez à ébullition 80 cl d'eau avec la tige de citronnelle écrasée, les feuilles de combava et le galanga. Ajoutez la viande en l'écrasant à la fourchette pour l'émietter, écumez, puis baissez à feu doux. Ajoutez 1 pincée de sel, couvrez et laissez mijoter 30 min.
2 Dans un wok, faites revenir l'échalote émincée, la pâte de curry et le piment doux dans l'huile pendant 5 min à feu moyen, puis ajoutez 15 cl de lait de coco et laissez mijoter à feu doux jusqu'à ce que le gras, bien rouge, se sépare du reste et remonte à la surface.
3 Ajoutez cette préparation dans le bouillon, puis ajoutez la sauce de poisson, le sucre, le jus de citron et le reste de lait de coco. Laissez mijoter à feu très doux pendant 20 min.
4 Pendant ce temps, faites cuire les nouilles de riz à l'eau bouillante pendant 3 ou 10 min selon le format.
5 Rincez, égouttez et réservez. Portez le bouillon à frémissement et ajoutez les œufs tout en mélangeant le bouillon à la fourchette. Les œufs seront brouillés et vont ainsi épaissir le bouillon. Ajoutez les cacahuètes hachées.
6 Répartissez les haricots mungo, les haricots kilomètres et les nouilles dans des bols, puis versez ce bouillon épais (c'est quasiment une sauce, les nouilles n'ont pas besoin d'être immergées). Parsemez d'herbes ciselées.



PORC AUX COQUES

Recette extraite du livre *Portugal*, de Sylvie da Silva (éd. Mango)

Pour : 6 à 8 personnes
Préparation : 30 min
Marinade : 24 heures
Cuisson : 30 min

- 2 kg d'échine de porc
- 1,5 kg de coques
- 1 oignon
- ½ citron
- 1 petit bouquet de persil plat
- 2 c. à café de concentré de tomates
- 2 c. à s. de paprika
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- gros sel
- sel, poivre du moulin

POUR LA MARINADE

- 1 litre de vin blanc sec
- 2 gousses d'ail
- 2 feuilles de laurier
- 2 c. à s. de paprika

« C'est la recette coup de cœur de tous ceux qui la découvrent pour la première fois. Ce mariage improbable de viande et de coquillages constitue une touche originale et insoupçonnée. Ce mélange provient de la situation géographique de sa région, terre de l'intérieur s'étirant presque jusqu'à la côte, l'Alentejo ! »

1 La veille, préparez la marinade : pelez les gousses d'ail et coupez-les en rondelles. Coupez la viande en dés puis déposez-les dans un grand saladier. Ajoutez l'ail, les feuilles de laurier cassées en deux et le paprika. Versez le vin blanc de façon à recouvrir totalement la viande.
2 Filmez et laissez mariner 24 heures au réfrigérateur.
3 Rincez les coques puis déposez-les dans un grand récipient avec une assiette creuse retournée dans le fond. Versez une poignée de gros sel et recouvrez-les d'eau froide. Filmez et placez au réfrigérateur en veillant à changer l'eau des coques au moins une fois.
4 Le jour même, sortez la viande 1 heure avant de la cuire et égouttez-la dans une passoire. Laissez-la à température ambiante pour qu'elle sèche. Égouttez les coques et rincez-les à l'eau froide une dernière fois.
5 Lavez et hachez le persil. Pelez et émincez l'oignon. Dans une sauteuse, faites revenir l'oignon 2 à 3 min avec l'huile d'olive bien chaude. Déposez les dés de viande et faites-les dorer à feu vif en remuant régulièrement. Ajoutez le concentré de tomates et le paprika. Salez et poivrez. Couvrez et faites cuire 20 min environ à feu moyen.
6 Ôtez ensuite le couvercle et laissez cuire 5 à 10 min à feu vif pour que la viande brunisse et la sauce épaississe. Ajoutez les coques dans la sauteuse et mélangez vigoureusement. Couvrez et laissez cuire jusqu'à ce que les coques soient toutes ouvertes. Pressez le citron sur la préparation et parsemez de persil. Mélangez encore une fois et couvrez quelques minutes avant de servir. Accompagnez d'un riz blanc ou de pommes frites.

CRÉDITS LIVRES



TRÈS COCHON (P. 46 & 126)
Pâté en croûte, de Yohan Lastre et Marion Sonier, photographies de David Japy, éd. Marabout



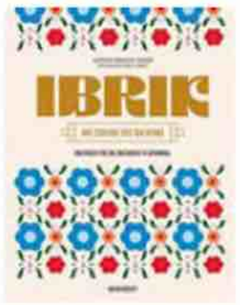
PÂTÉ EN CROÛTE CHAMPION DU MONDE (P. 49 & 127) **; BOUDIN DE PORC KINTOA AUX POMMES** (P. 98 & 137)**; PHOTOGRAPHIES D'ILLUSTRATIONS** (P. 78, 79, 80 & 82)
La Charcuterie, de Guy Krenzer et Philippe Toinard, photographies de Caroline Faccioli, éd. de La Martinière



PÂTÉ EN CROÛTE DES GONES (P. 50 & 127) **; ENDIVES AU JAMBON** (P. 86 & 133)**; CROQUETAS AU JAMBON CRU** (P. 87 & 133)**; SALADE DE LENTILLES DU PUY, LARD GRILLÉ ET SABODET INFUSÉ** (P. 92 & 135)
La Charcuterie lyonnaise : 80 recettes pour la cuisiner, de la Maison Sibilia, photographies de Frédéric Lucano, éd. Hachette Cuisine



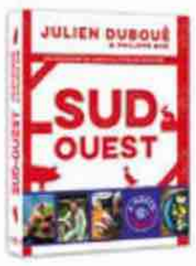
PERSILLÉ DE BOURGOGNE (P. 58 & 128) **; RILLETTES DE COCHON PARFUMÉES AU PIMENT D'ESPELETTE** (P. 60 & 129)**; PÂTÉ DE CAMPAGNE** (P. 61 & 129)
Grand Livre de la Charcuterie, d'Arnaud Nicolas, Fabien Pairon et Christian Segui, photographies d'Aimery Chemin, Ducasse Édition



TRAVERS DE PORC AU BARBECUE (P. 75)
Ibrik, d'Ecaterina Paraschiv-Poirson, photographies d'Émilie Franzo, éd. Marabout



ROUELLE DE PORC AU BARBECUE (P. 76)
Super Barbecue, de Raphael Guillot, photographies de Claire Payen, éd. Mango



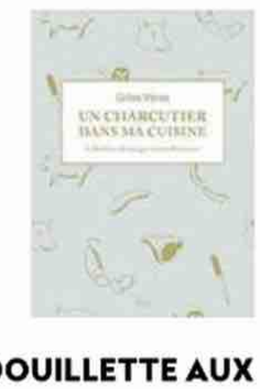
TXISTORRA ET POMMES GRENAILLES À LA PLANCHA (P. 90 & 134)
Sud-Ouest, de Julien Duboué et Philippe Boé, photographies de Guillaume Czerw, Ducasse Édition



SAUCISSE DE TOULOUSE LARDÉE FARCIE À LA FONDUE D'OIGNONS (P. 91 & 134) **; TRAVERS DE COCHON GRILLÉS AUX ÉPICES CAJUNS** (P. 112 & 144)
On a tué le cochon, de Valéry Drouet et Pierre-Louis Viel, photographies de Pierre-Louis Viel, éd. du Gerfaut



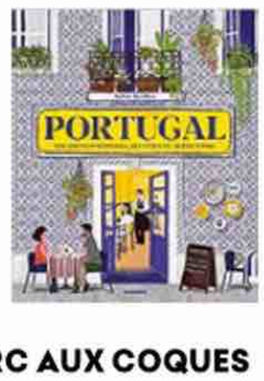
CERVELAS EN MOUSSELINE DE BRIOCHE, SAUCE AU VIN ROUGE (P. 97 & 136)
La Cuisine canaille, de Joseph Viola, photographies de Jean-François Mallet, éd. Hachette Cuisine



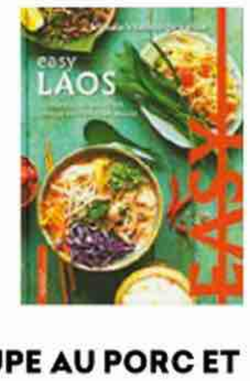
ANDOUILLETTE AUX ABRICOTS ET AU ROMARIN (P. 99 & 137)
Un charcutier dans ma cuisine, de Gilles Verot, photographies de Lucie Sassiat, éd. Tana



PORCHETTA FATTA IN CASA - PORCHETTA MAISON (P. 108 & 143)
In Cucina, d'Alba Pezone, photographies Nicolas de Lobbestaël, éd. Hachette Cuisine



PORC AUX COQUES (P. 110 & 145)
Portugal, de Sylvie da Silva, éd. Mango



SOUPE AU PORC ET AUX CACAHUÈTES (P. 111 & 145)
Easy Laos, de Vimala Vilaihongs-Vallée, photographies de Julien Mota, éd. Mango



COCHON DE LAIT, CHORIZO, PETIT POIS (P. 102 & 138)
Astrance, de Pascal Barbot, Christophe Rohat et Chihiro Masui, photographies de Richard Haughton, éd. du Chêne

FOU DE Pâtisserie
#48
SEPTEMBRE-OCTOBRE 2021

FOU DE Pâtisserie

Tendances • Recettes • Pas à pas • Inspiration • Fiches techniques

TASTE OF PARIS : SCÈNE SUCRÉE DE FOLIE !



Sadaharu Aoki
Ophélie Barès
Rémi Bouiller
Jeffrey Cagnes
Victoire Christine
Philippe Conticini
Claire Damon
Henri Desmoulin
Julien Dugourd
Christophe Felder
Le Fournil Notre Dame
Patrice Ibarboure
Claire Heitzler
Pierre Hermé
Quentin Lechat
Gilles Marchal
Pierre Marcolini
Jimmy Mornet
Micheline & Paulette
L'Ogre de Carrouselberg
Ôjourd'hui
Aleksandre Oliver
Nicolas Paciello
François Perret
Marie Simon

SAVEURS D'AUTOMNE

LES 50 PLUS BELLES RECETTES DE LA RENTRÉE

PRESSMAKER
L 15640 - 48 - F: 5,90 € - RD

FRUITISSIME
Jimmy Mornet amoureux de la mûre

TEA TIME
Exclu : le premier livre de Claire Damon

MASTERCLASS
Philippe Conticini et Jeffrey Cagnes, du geste à l'émotion

+ LA COLLAB : JULIEN DUGOURD X CHRISTIAN DIOR / QUENTIN LECHAT TWISTE LA TARTE AU SUCRE / D'ICI & D'AILLEURS : LE TOUR DE FRANCE DES GÂTEAUX DE LA NOUVELLE GÉNÉRATION / BOULANGERIE : L'AMAZONE FIGUE VANILLE DE VICTOIRE CHEZ BO&MIE / LA TARTE POMMES COINGS DE PATRICE IBARBOURE / LES CONFIDENCES DE CLAIRE HEITZLER ET CHRISTOPHE FELDER

SORTIE EN KIOSQUE LE 8 SEPTEMBRE 2021
POUR LE TROUVER CONSULTEZ : WWW.TROUVERLAPRESSE.COM

TÊTE DE MOINE AOP

FROMAGE DE BELLELAY

Soyez créatifs avec la Tête de Moine AOP

Salade oignons rouges, cranberry, romarin

Raisin

Graines de tournesol, courge, moutarde

Compote figue et grenade

Kumquats confits

Pain d'épices

Saumon fumé, pickles, radis

Champignons et baies roses

Fruits rouges et figues

Giroflées

ROSSI CONSEIL – RCS PARIS B 422 496018 - Octobre 2021

tetedemoine.ch

Retrouvez nos idées recettes sur **www.fromagesdesuisse.fr**

SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA SWITZERLAND

Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse.

www.fromagesdesuisse.fr

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE

www.mangerbouger.fr