



FOOD STORY CHARCUTERIES

RÉALISATION : ISABELLE DE PEUFEILHOUX



SAINT ANTOINE PATRON DES CHARCUTIERS

Sur les vitraux ou les tapisseries, saint Antoine est souvent représenté accompagné d'un cochon portant une clochette... Né en Égypte, près de 200 ans après J.-C., il y mène une vie d'ermite. A sa mort, ses reliques sont ramenées par un chevalier chrétien en Isère, au cœur d'une abbaye où elles sont à l'origine de nombreux miracles. C'est ici que sera fondé l'ordre des Antonins, qui essaime partout en Europe. Pour nourrir les pauvres, les moines élèvent des porcs. Or, suite à un décret royal, on interdit aux animaux qui se nourrissent de détritus de continuer à errer dans les rues. Seuls les cochons des Antonins y sont autorisés. Pour les reconnaître, ces animaux portaient une clochette et une oreille fendue. Dans l'imagerie religieuse, on se mit à représenter le saint accompagné d'un cochon et il devint ainsi le protecteur des charcutiers.

LES ARTISANS AU TAQUET

Pendant les fêtes, leurs étalages font saliver et briller les yeux de tous les amateurs de bonne chère. Tour d'horizon d'un métier de passion.



UN PRÉSIDENT TRÈS INVESTI

« Charcutier ? C'est le plus beau métier du monde », affirme avec son bel accent du Sud-Ouest Joël Mauvigney, le président de la Confédération nationale des charcutiers-traiteurs (à l'origine « chair cuities »). Depuis 1475, ils découpent le porc et le transforment. Ils réalisent aussi des recettes plus complexes pour l'élaboration de plats cuisinés. Installée à Mérignac, en Gironde, la famille de Joël Mauvigney a pignon sur rue dans le métier depuis trois générations. Alors sa corporation, il la soutient avec ferveur ! « Tout notre art réside dans la transformation de la viande de l'animal le plus écolo du monde car tout ce qui en provient est réutilisable. De la tête à la queue !



Il faut maîtriser les préparations salées et sucrées, savoir les présenter, connaître ses classiques et se réinventer. Et comme dans tout métier de bouche, l'important c'est le produit. Un charcutier digne de ce nom ne travaille que du porc fermier ou label rouge élevé en plein air, possède son laboratoire et source rigoureusement ses achats. Mes foies frais, par exemple, je les achète dans le Gers et les cuisine à peine deux jours après l'abattage des volailles. Nos vitrines doivent faire saliver ! Et plus encore en période de fêtes. »
charcutiers-traiteurs.com



PHOTOS: CAROLINE FACCIOLI

CONSEILS D'EXPERT

FOIE GRAS. Privilégiez-le quand il est vendu en terrine ou au torchon et vérifiez-en la provenance. On doit bien voir les lobes du foie qui ne doivent pas porter de traces de nerfs.

BOUDIN BLANC. Cette préparation de fête, quand elle est confectionnée dans les règles de l'art, est constituée de maigre de blanc de cochon, cuit dans un lait aromatisé. On y incorpore des bonnes choses comme des truffes ou des morilles, du ris de veau...

Le président de la confédération Joël Mauvigney précise que souvent, pour faire plus de marge, certains y ajoutent de la volaille et de la mie de pain. Alors attention à sa composition !

UN LIVRE



Guy Krenzer a remporté deux fois le concours de meilleur ouvrier de France. La première en charcuterie et la seconde en cuisine. Il est aujourd'hui directeur de la création chez Lenôtre.

L'ouvrage qu'il cosigne avec Philippe Toinard explique le métier de charcutier, détaille les produits phares et suggère des recettes pour les déguster au mieux. Rien qu'en feuilletant les pages, on se régale. Magnifiquement photographié par Caroline Faccioli et appétissant en diable.

Editions de La Martinière.
400 p., 49 €.

UNE TOURTE DE FÊTE



AU VERNET

« La tourte au foie gras, c'est mon plat signature », affirme le chef Richard Robe qui sert une tourte d'anthologie sous la verrière signée Gustave Eiffel, au restaurant Le V de l'hôtel Vernet, à Paris. Feuilletage aérien et garniture mêlant champignons, gibier et foie gras à se damner. Un vrai plaisir de fête...
hotelvernet-paris.fr

LA GRAND-MESSE DE LA PROFESSION

Chaque année, en novembre, les orgues de Saint-Eustache à Paris retentissent lors d'une messe peu banale. Elle est organisée par l'Association de la charcuterie française Le Souvenir. Depuis le XVIII^e siècle, l'église située à deux pas des anciennes halles de Paris abrite la chapelle de la corporation, dont le vitrail affiche saint André et saint Antoine, patrons des charcutiers. En grande tenue, la confrérie des Chevaliers de saint Antoine et les meilleurs ouvriers de France participent à cette commémoration, qui s'achève par un immense buffet de charcuterie pour tous les paroissiens. Un grand moment de convivialité.



CNCF

BON À SAVOIR

- Le label Qualichef rassemble des artisans qui cuisinent dans les règles de l'art ce que l'on trouve sur leurs étals. Leur slogan ? Goûtez la différence ! Parfait pour le consommateur qui peut ainsi les différencier des revendeurs.
 - Quant au label Artisan Charcutier de France, qui regroupe environ 4500 professionnels, il est également un gage de fiabilité.
- Bonne nouvelle, depuis les années 60, la teneur en sel de la charcuterie ne cesse de baisser !
 - Ses protéines contiennent des acides aminés indispensables à notre organisme. Et d'une grande digestibilité (94 %).
- Les lipides contenus dans la charcuterie ont baissé de 25 % en trente ans.