

GOUR METS METS DE FRANCE

Tests-Produit

25^{ème} SESSION

Centre d'Excellence des Professions Culinaires

JOËL

MAUVIGNEY

Rédacteur
en

Chef





04 RENCONTRE Joël Mauvigney



34 MEILLEUR APPRENTI DE FRANCE Jeune MAF deviendra MOF ?



16 COUP DE PROJECTEUR Chez Jean Luc Rocha



40 LE JURY

Sommaire

03 L'ÉDITO

06 RENCONTRE Joël Mauvigney

14 PANIER DE SAISON

16 COUP DE PROJECTEUR Chez Jean Luc Rocha

18 LE GOÛT DU TERROIR Les charcuteries de nos régions

22 LES BONNES ADRESSES

24 LA SÉLECTION DU SOMMELIER

26 CARTE BLANCHE De la nuance, s'il vous plaît, de la nuance !

28 RECETTES FACILES

30 DESSERTS FACILES

32 JEUNE TALENT Jeune charcutier deviendra grand

34 MEILLEUR APPRENTI DE FRANCE Jeune MAF deviendra MOF ?

36 LE CEPROC L'école de l'excellence culinaire

TESTS - PRODUIT

40 LE JURY 42 Les biographies

LES FICHES PRODUIT

- 52 Alliers Volailles
- 54 Charcuterie Denoual Roland
- 56 Consortium du noir de Bigorre
- 58 Groupe le Bourdonnec
- 60 Jokogastronomie
- 62 Limoux Auvergne
- 64 Loste Tradition France
- 66 Salaisons du Mont Pilat - Maison Duculty
- 68 Salaisons Thaurin - Fumé du Jura

REPORTAGES

- 70 Walter @
- 72 Metro
- 74 Gratton bordelais
- 76 Grenier Medocain
- 78 Inapoc
- 80 ODG des fermiers de Loire et Maine

32

JEUNE TALENT

Jeune charcutier deviendra grand



TESTS-PRODUIT

Sous la présidence de Joël Mauvigney

Pour ce numéro exceptionnel, Gourmets de France sort des sentiers de la gastronomie pour s'intéresser aux artisans de la cuisine, les charcutiers traiteurs. Car ces hommes et ces femmes là, sont capables d'envoyer du gastronomique dans des conditions drastiques. C'est pourquoi, sous l'égide d'un de ses grands représentants, Joël Mauvigney MOF Charcutier Traiteur, le magazine met la lumière sur ce métier.

Retrouvez-nous sur
www.gourmets-de-france.fr



Gourmets de France est une publication trimestrielle, éditée par la SAS Comevents, siège social 11 rue Lt Paul Dhalluin 19100 Brive. Dépôt légal à parution. La rédaction décline toute responsabilité pour tous les documents, quel qu'en soit le support, qui lui seraient spontanément confiés. Droits réservés, toute reproduction, même partielle interdite.

Gourmets de France
11 rue Paul Dhalluin 19100 Brive-la-Gaillarde
0 555 881 992 - www.gourmets-de-france.fr

Directrice de la publication : Françoise Malafosse
Responsable de rédaction : Michel Malafosse
Conseil éditorial : Juliette Crémoux
Conseiller éditorial : Dan Malafosse
Responsable artistique : Comevents
Journaliste : Charlotte Saric
Publicité : Michel Malafosse 06 08 06 49 36
Maquette : Comevents
Photographe : Alban Gilbert
Impression : Camus Impresores
ISSN : 2258-8655



6,80€ TTC France
Valeur faciale

Crédits photos
© Alban Gilbert
Shutterstock, Adobe Stock ou mentions stipulées.



édito

CHARCUTIER TRAITEUR, LE PLUS BEAU DES MÉTIERS DE LA GASTRONOMIE

C'est une profession qui a vu le jour hier, qui est forte de son héritage mais qui surtout brillera demain grâce aux nouvelles générations de passionnés que sont les traiteurs charcutiers.

Dans un monde où il est important de revenir aux vraies valeurs, n'est-ce pas naturel de se tourner vers les artisans? Ces femmes et ces hommes sont des passionnés de leur métier, ils sont mus par l'envie de bien faire, et armés d'un véritable savoir faire. Ce dernier s'apprend lors du CAP, se poursuit pour certains dans les mentions complémentaires, et se réalise lors des alternances. En effet, charcutier traiteur c'est un métier de transmission, et les premières générations n'ont de cesse de partager avec leurs héritiers leur façon de faire, leurs recettes et leur tournemain. Résolument c'est un métier de demain. Parce que le charcutier est un fin gourmet, parce qu'il est l'allié d'une philosophie anti-gaspi, parce qu'avec son sourcing il défend l'élevage français maîtrisé, pour toutes ses raisons il est le commerçant de quartier chez qui on a plaisir à s'approvisionner.

Nous le verrons dans ces pages, à chaque région ses spécialités, à chaque charcutier une histoire particulière. Mais aussi une force collective, une philosophie générale pour promouvoir ce que je pense être le plus beau des métiers de la gastronomie.



LE RETOUR EN GRÂCE DE LA CHARCUTERIE ARTISANALE EST BIEN RÉEL...

Mais par quel miracle?

La charcuterie fait partie de notre patrimoine gastronomique et de nos habitudes alimentaires. On déguste volontiers une assiette de charcuterie en apéritif, mais connaît-on ses origines ? Joël Mauvigney et Elisabeth de Castro nous racontent son histoire et surtout son avenir, en compagnie de charcutiers réputés et MOF.

CHARCUTIER TRAITEUR, L'UN DES PLUS RICHE DES MÉTIERS DE LA GASTRONOMIE

« **Des matières premières de qualité, de proximité et une fabrication maison de A à Z !** »

S'engager pour la qualité est un devoir, perpétuer les méthodes traditionnelles et des recettes et la créativité qui font sa renommée depuis des années est une évidence ! Je pense qu'il est temps de redonner sa place de choix à cette spécialité, qui symbolise à elle seule l'avenir du métier de charcutier, jure Joël Mauvigney.

L'intérêt ne cesse de progresser année après année pour les charcuteries artisanales.

La Charcuterie artisanale est un véritable fleuron de la gastronomie, des pâtés de campagne en passant par les produits de tête jusqu'aux célèbres boudins, c'est un large éventail de spécialités charcutières régionales... tout simplement !

La recherche de la production artisanale est motivée par 2 facteurs : **savoir ce que l'on mange et l'envie de manger sain y sont pour beaucoup** ; l'artisanat est une garantie de qualité qui a su traverser le temps pour en

restituer toute l'authenticité des régions en toute convivialité !

Si la tendance est à la (dé) consommation, la charcuterie demeure bien présente dans les choix des Français et les restaurants. Si le moment de l'apéritif et les propositions à partager restent un moment essentiel de la consommation, certains produits permettent aux chefs des restaurants de la valoriser différemment à leur carte.

Sur les plus grandes tables, dans les charcuteries de nos villes ou nos villages, tout le monde se retrouve autour de nos tranches de patrimoine.

Les charcutiers n'ont de cesse de réinventer la charcuterie pour la remettre au goût du jour. La proximité avec des producteurs de la région et des produits artisanaux où sont proscrits par exemple pour une grande part les nitrates et les polyphosphates.

Dans cet esprit d'artisanat de proximité, où l'on conçoit en permanence des produits charcutiers et des plats à emporter et une importante offre de traiteur.



LES 3 CRITÈRES QUI DONNENT LE SIGNAL D'UN VRAI CHARCUTIER?

- 1- Des viandes de qualité sélectionnées auprès de producteurs locaux, partenaires de longue date.
- 2 - Des valeurs fortes : éthique, transparence, traçabilité, circuits courts, fabrication maison qui sont l'essence même du métier
- 3 - Un savoir-faire culinaire et de fabrication.



*« Si la tendance est à la (dé)consommation,
la charcuterie demeure bien présente dans
les choix des Français et les restaurants. »*

Cette charcuterie « décomplexée » veut casser les codes, dans de magnifiques étals, sont aussi proposés des produits phares et des plats remarquablement bien cuisinés à emporter par nos charcutiers-traiteurs... Car le charcutier est un cuisinier ! (Joël Mauvigney).

ÇA BOUGE DERRIÈRE LES BILLOTS !

Rencontre avec des artisans charcutiers qui nous font saliver de saveurs !

On croyait le métier de charcutier désuet... La crise et le succès du made in terroir ont changé la donne, les charcutiers prennent leur revanche !

Un peu de bon sens et de mesure ont depuis permis aux charcutiers et salaisoniers, qui ont opté pour

la qualité, de résister aux coups de hachoir portés à leur profession par la grande distribution. En devenant de simples revendeurs, certains ont perdu l'âme de ce métier et ce qui en fait la valeur !

Mais ceux qui n'ont pas trahi l' ancestrale corporation des « chair-cuiseurs » « chairs cuites » en abandonnant couteaux

« Les charcutiers n'ont de cesse de réinventer la charcuterie pour la remettre au goût du jour. »

et hachoirs, fours et bouillons maison trouvent l'occasion de faire valoir la



noblesse de leur métier.

La charcuterie est un métier noble et les jeunes sont de plus en plus intéressés.

Les charcutiers ne cessent de renouveler leurs recettes et de les adapter aux goûts plus contemporains de leurs clients.

Ils font partie de ces charcutiers qui appréhendent leur métier différemment. Leurs engagements les poussent à servir à leur clientèle des produits toujours plus sains en limitant au maximum l'impact sur l'environnement et avec un « sourcing » de matière première vérifié, de qualité et de proximité. Ils sélectionnent des cochons dans les fermes ou élevages aux alentours et leurs viandes viennent de chez un éleveur qu'ils connaissent depuis dix ans.

Les gens ont envie de produits qui leur rappellent « des jours meilleurs ».

Très loin de la charcuterie industrielle, des petits artisans qui savent faire la

différence : Traçabilité des viandes, réduction des conservateurs, des sels nitrés, diminution de la teneur en gras et prix ont permis de changer la donne.

Le BON cochon a retrouvé son groin de noblesse ! et le jambon a regagné du galon !

Les nouvelles générations s'activent en cuisine pour proposer des produits toujours plus séduisant et savoureux. **Poussés**

par des envies de modernité, ils se tournent vers des recettes parfois moins grasses, moins salées.

Rillettes, pâtés, terrines illustrent l'art charcutier, longtemps remisés au rang des spécialités rustiques immuables, les produits ont revêtu un air contemporain dans les assiettes des chefs et sur les étals des artisans. **Quand le sourcing et la créativité (re)valorisent les**

traditions!... Le métier de charcutier consiste à réaliser des préparations culinaires à base de cochon, mais pas que : Ils travaillent toutes les viandes et même le poisson.

Le mot d'ordre est de mettre en avant une charcuterie décomplexée, nouvelle génération, avec une philosophie de saisonnalité, sans conservateurs, sans additifs. **Des**

parcours entre cuisine et charcuterie qui leur permet d'affiner et d'affirmer leurs convictions. Ils ont la volonté de se renouveler pour satisfaire leurs clients, sans occulter les grands classiques de la charcuterie. Ils ont la volonté de cuisiner à travers la charcuterie. La profession abaisse aussi le taux de sel,

« Les charcutiers ne cessent de renouveler leurs recettes et de les adapter aux goûts plus contemporains de leurs clients. »

« Si la tendance est à la (dé)consommation,

la charcuterie demeure bien présente dans les choix des Français et les restaurants. »





*« Les nouvelles générations s'activent
en cuisine pour proposer des produits
toujours plus séduisant et savoureux. »*

une tendance de fond. Pour autant, une terrine restera toujours une terrine, même si nous nous efforçons de suivre le rythme des saisons et des attentes (JM).

Certains établissements élargissent leur clientèle en proposant des produits pour les végétariens.

Charcutier, un métier ancien mais plein d'avenir : on dénombre 6 500 nouvelles places chaque année pour des apprentis et un emploi assuré une fois diplômé

Les équipes se féminisent dont la moyenne d'âge est de 22 ans, ils sont dynamiques, souriants et très professionnels et les clients apprécient.

La qualité est là, auréolée de nombreuses distinctions Championnat de France du fromage de tête en 1997, pour l'andouille de Vire, pour

l'andouillette de Troyes, Championnat du monde du pâté en croûte en 2011, Championnat d'Europe en 2007 pour un boudin blanc de haut vol.... Un pâté en croûte qui marie la noix AOP de Grenoble, le canard des Dombes, le pigeonneau sélection Chapon

Bressan, le ris de veau, la trompette de la mort, le vin de noix et la sauge. **Un mariage de saveurs qui marque l'identité de la charcuterie nouvelle génération : audacieuse, surprenante et gastronome.**

« Le mot d'ordre est de mettre en avant une charcuterie décomplexée, nouvelle génération, avec une philosophie de saisonnalité, sans conservateurs, sans additifs. »

Rien n'est plus tendance que les planches apéritives, avec un bon vin pour partir à la découverte de nos régions et vigneron : Jésus de Lyon, knack de Strasbourg, saucisse de Morteau... Des merveilles



parmi d'autres. Outre les andouillettes et les andouilles tirées à la ficelle, le boudin noir cuit au chaudron, le cochon règne en maître: pieds, terrine de joues et pistaches en gelée, pâtés et terrines de goret broyés à l'ancienne...

Entre l'andouille et la rillette qui titille l'appétit, le fromage de tête ou le saucisson à l'ail, la «charcute» emballe les foodistas et on révisite sa géographie tout en assimilant l'alphabet gourmand de la charcuterie française.

La charcuterie figure aujourd'hui sur les cartes du bistrot de chefs 3 étoiles à Paris comme Yannick Alléno, du bar à vins et de la brasserie de Daniel Boulud à New York et Londres.

LA TRADITION

On ne badine pas ici avec l'exigence, la constance et l'authenticité.

Revenir, encore et toujours aux fondamentaux de la tradition et du fait maison, voilà la recette. Des charcuteries fidèles aux recettes

transmises de génération en génération et dans le respect des codes des usages de la charcuterie, pour les salaisons et les conserves. On travaille à l'ancienne, en couple ou en famille, c'est de la force des Maisons familiales

qui se distinguent aujourd'hui par leur savoir-faire et la qualité de leurs produits. **Ces boutiques sont des haut lieu de souvenirs et de savoir-faire où se mêlent les différentes**

« Les équipes se féminisent dont la moyenne d'âge est de 22 ans, ils sont dynamiques, souriants et très professionnels et les clients apprécient. »



« Les nouvelles générations s'activent en cuisine pour proposer des produits toujours plus séduisant et savoureux. »





générations avec pour dénominateur commun cette quête de qualité et de simplicité... Tout en laissant libre court à de nouvelles ambitions !

La clientèle des artisans charcutiers, sait qu'une tranche de jambon ne se garde que deux jours, que la terrine que l'on a mis trois jours à réaliser a, elle aussi, une durée de vie limitée. Nos clients affectionnent le sous-videsans altérer la texture et le goût de nos produits et une conservation de 21 jours (en moyenne) car ce type de conservation est quasi équivalente aux conserves en terme d'hygiène puisqu'elle tue jusqu'à 80% des bactéries (alors que la congélation ne fait que les endormir). En ralentissant

« [...] c'est de la force des Maisons familiales qui se distinguent aujourd'hui par leur savoir-faire et la qualité de leurs produits. »



« La charcuterie figure aujourd'hui sur les cartes du bistrot de chefs 3 étoiles à Paris comme Yannick Alléno [...] »

la fermentation des aliments, la conservation sous vide permet d'éviter

l'oxydation des vitamines et autres nutriments essentiels contenus dans les fruits et légumes, par exemple. **Par ailleurs, au delà de leurs qualités nutritives, les aliments conservent également leurs goûts, leurs saveurs et leurs textures plus**

longtemps grâce à la conservation sous vide.

LA TRANSMISSION DES AFFAIRES DE FAMILLE

De véritables institutions, ces affaires de famille !

Les générations se succèdent, avec des histoires de longue date, belles, familiales et de cœur, que les générations ont su faire évoluer avec leur temps.

Certains ont tout de visionnaires, d'autres semblent avoir un avenir tout tracé, parfois connaissent des difficultés, mais le challenge en vaut la peine.

La clé de ces « success story » est de faire évoluer l'établissement, tout en restant authentique, savoir se réinventer et évoluer avec son temps.

Les belles histoires, se poursuivent et deviennent de véritables institutions et on voit mal comment la chaîne de la transmission pourrait se rompre.

LA TRANSMISSION DES SAVOIR-FAIRE

L'envie d'être un passeur de goûts, avoir l'appétit de transmission, avoir le souci des générations futures, avoir un engagement solidaire pour les producteurs, avec cette proximité avec ceux qui font le terroir.

Pour Joël Mauvigney, l'un des points essentiels est bien la transmission : « **S'il n'y a pas d'intergénération, il n'y a pas de transmission, et s'il n'y a pas de transmission, il n'y a plus de métier** »...

La transmission c'est la capacité et l'envie d'être un passeur d'une expérience, d'un savoir, d'une tradition, d'une histoire, mais aussi la proximité d'un terroir...

C'est, l'âge venant, passer le relais à quelqu'un qui lui-même, plus tard, le transmettra.

La transmission est fondée sur le dialogue fait d'écoute attentive et de désir de répondre. Elle s'accompagne d'une réciprocité, les jeunes ayant beaucoup à partager en retour avec leurs aînés : leurs compétences, de nouvelles manières de travailler, leurs séjours à l'étranger... Au sein des familles comme dans les nouvelles formes de proximité, ces échanges réciproques sont l'une des raisons du succès des métiers de bouche.

LA TRANSMISSION DES RECETTES (LA BIBLE)

L'expérience permet la transmission. La CNCT n'a pas rechigné à la tâche, « **la BIBLE le référentiel du métier** » avec toutes ses recettes est le socle des étudiants du CEPROC !

Ils l'ont élaboré ensemble dans un esprit de partage. Les élèves demandent souvent qui a fait quel plat, c'est difficile de répondre car c'est une co-crédation, toute en harmonie. Les générations sont vraiment complémentaires : **les anciens apportent la rigueur sur les bases de la charcuterie classique, les jeunes davantage de créativité, d'innovation, de légèreté.**

C'est un passage de témoin en douceur.



RENCONTRE

« La transmission c'est la capacité et l'envie d'être un passeur d'une expérience, d'un savoir, d'une tradition, d'une histoire, mais aussi la proximité d'un terroir... »

PANIER SAISON

JOËL MAUVIGNEY

Les fêtes de fin d'année sont l'occasion d'orner sa table des spécialités charcutières les plus raffinées. Voici la sélection de Joël Mauvigney.



Le boudin *blanc*

On trouvera souvent au moment des fêtes du boudin blanc paré de morilles ou encore de truffes. Mais "nature" il est tout aussi bon. Enveloppé dans un boyau de porc, le boudin blanc est composé de viande blanche, de gras de porc, de lait, d'œufs, de mie de pain et d'épices. Relativement maigre (il n'y a que 30% de gras), il peut être consommé tranché en lamelles à l'apéritif ou en plat accompagné par exemple d'une purée.

Le foie *gras*

Peut-il exister une table de fête sans l'inénarrable foie gras? Suivant la situation géographique on en trouve deux grandes variantes : dans le sud-ouest ce sera du foie gras de canard, et dans l'est du foie gras d'oie. Parfois controversé pour sa méthode de fabrication, Il est important de rappeler que ces oiseaux migrateurs ont pour réflexe inné de se gaver afin d'affronter les grandes migrations et que les producteurs d'aujourd'hui font tout pour que les consommateurs se régalent autant que les animaux soient respectés.



Le pâté *en crouste*

Il s'agit d'une spécialité de charcuterie pâtissière. Son origine remonte au moyen âge où il était l'un des principaux mets des repas seigneuriaux.

Il en existe différentes variantes selon le type de pâté utilisé (veau et porc, porc et volaille, gibier...) mais est toujours entouré d'une pâte feuilletée. Un hors-d'œuvre historique mais toujours aussi séduisant.



Les *ballotines*

La ballotine est réalisée à partir d'un filet de volaille (poulet, canard, pintade...) désossé puis farci. Pour la préparer il suffit d'aplatir le filet, y étaler la farce (fromages, légumes, herbes...) la rouler sur elle même et la cuire au bain marie. Ensuite les idées recettes sont pléthores et infinies, il suffit de se laisser guider par son inspiration et ses envies : ballotine de poulet et chorizo à la mozzarella, ballotine de dinde au shitake, ballotine de pintade aux fruits et épices... Pour les fêtes on n'hésite pas à associer des produits haut de gamme tels que morilles et foie gras.



Les terrines *de poisson*

Cette spécialité de nos traiteurs prouve bien que ce ne sont pas que les pièces de cochon qui sont travaillées par les charcutiers traiteurs. Nos artisans savent parfaitement lever les filets de poissons et les transformer en mets raffinés. Idéale, car elle peut se préparer la veille et ainsi alléger la charge de travail le jour du réveillon. Elle se décline en poissons blanc aux petits légumes, en association saumon & St Jacques par exemple... Pour l'appareil de base il faut des oeufs et de la crème, des herbes et des épices. Réalisée en un tournemain, elle épaté et régale toujours les convives.



Les terrines *de volaille*

L'avantage de cette terrine encore une fois, ce n'est pas qu'elle peut, mais qu'elle doit être préparée entre 24 et 48h avant d'être consommée. C'est un plat qui demande une légère dextérité et un peu de temps, la cuisson approchant les deux heures. Bien entendu, les recettes varient et s'agrémentent des produits de saison mais la base reste toujours la même : chair de volaille, farce, foies de volailles, échalotes, crème et alcool (souvent du cognac).



Les bouchées *à la reine*

Créées à la cour de Versailles au XVIIIème siècle, éditées par Auguste Escoffier dans son Guide Culinaire, on peut également retrouver ce puit de pâte feuilletée garni sous le nom de Vol au Vent. Il y a différentes recettes avec des garnitures très variées qui peuvent être uniquement végétales (brunoise de légumes), ou farcies de gibier, de crustacés, de poissons ou de viandes, accompagnées d'une sauce liante, qui peut être blanche, une béchamel, une bisque, ou encore une sauce chasseur ou forestière.





Chez *Jean-Luc Rocha* on se sent un peu comme chez soi

Le sept est un chiffre très symbolique et pour ce chef, un peu porte-bonheur. En effet, c'est pendant ce nombre d'années qu'il a été couronné de deux étoiles, lorsqu'il a pris la suite de Thierry Marx à Cordeillan Bages. Aujourd'hui c'est chez lui qu'il reçoit ses clients, en toute simplicité.

On ne trouvera pas de nappes blanches, les bouteilles sont posées sur les tables dans sa maison du Bouscat. Bien qu'il soit un bon élève, un surdoué même, Jean-Luc Rocha ne court pas ou plus après les reconnaissances. Seules comptent celles des clients qui depuis l'ouverture de son établissement, il y a six mois, reviennent régulièrement. La fidélité est aujourd'hui sa plus grande récompense. Pourtant il a déjà obtenu deux toques au Gault & Millau et une note de 14,5. "A la limite" il accepterait un BIB Gourmand. **Sa philosophie aujourd'hui c'est une cuisine de maison décontractée.**

ENTRE BISTRONOMIE ET GASTRONOMIQUE

Il a cependant toujours un certain niveau d'exigences, la volonté de "toujours bien faire ou de ne pas faire." Il est accompagné dans cette tâche par une équipe de six personnes (quatre en cuisine et deux en salle) composée notamment de Guillaume Carpel, un ancien de Nicolas Masse aux Sources de Caudalie. Après des années de métier, il est arrivé à la conclusion qu'il faut aussi savoir prendre du temps pour soi et surtout en donner aux autres. C'est pourquoi son restaurant est fermé le weekend et le mercredi soir. **Ainsi il offre un confort de vie et de travail à ses collaborateurs qui augure la pérennité de l'association.** Il est vrai que la restauration est souvent un sacerdoce, où toutes les soirées et weekend sont travaillés, ne laissant pas

beaucoup le loisir de voir, par exemple, grandir ses enfants.

Donner du temps et donner du plaisir c'est résolument ce que fait Jean-Luc Rocha. Dans sa petite maison intime, d'une capacité d'environ 45 couverts, il a conçu une carte de saison et de marché tout à fait accessible. Il la change tous les mercredis, évolutive en fonction de l'année et des offres des fournisseurs. Formule du midi, choix à la carte le soir ou menu dégustation **on en prend plein les papilles sans pour autant vider ses poches.**

« Il a toujours un certain niveau d'exigences, la volonté de "toujours bien faire ou de ne pas faire." »

"AMBIANCE SEREINE ET INTIME"

À la toute origine c'est à Capeyron qu'il pense installer son établissement, soit dans le quartier historique de Joël Mauvigney. Ce voisinage et leur cols tricolores respectifs (Jean-Luc l'obtient en 2007, tiens encore un 7!) lient les deux hommes de la gastronomie. **Finalement c'est au Bouscat qu'il trouve les murs**

COUP DE PROJECTEUR



écrins de son coin de gourmandise.

Une localisation très accessible, avec le tramway à proximité et le poumon de la ville, le Parc Bordelais. Mais dans la ville qui compte le plus grand nombre de restaurants par rapport au nombre d'habitants est-ce facile de trouver sa place? **Sans aucune difficulté lorsque l'on "fait ce qu'on sait faire".** Qu'on propose une cuisine à la fois classique et moderne avec un petit grain de folie, l'épice qui va bien. Et qu'on offre une carte des vins avec des marges minimales, afin de permettre aux clients de se faire plaisir sans se faire assassiner. Jean-Luc Rocha n'aurait-il pas trouvé la recette parfaite?

« Sa philosophie aujourd'hui c'est une cuisine de maison décontractée. »



Les *charcuteries*

de nos régions

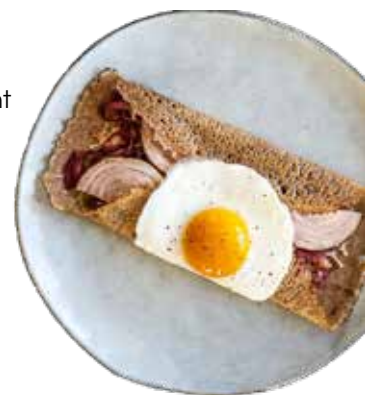
Joël Mauvigney le clame haut et fort, il n'y a d'égal de la charcuterie française dans le monde. Elle est riche et diverse tant on trouve aux six coins de l'hexagone des spécialités différentes. Tour de France gastronomique !



BRETAGNE

Existe-t-il plus emblématique souvenir gastronomique breton qu'une galette de sarrasin à l'**Andouille de Guéméné**? C'est une charcuterie à base de chaussons de porc qui forment une andouille, fumée puis cuite à l'eau. Longue d'environ 60 centimètres et d'un diamètre de 7 centimètres elle est fumée au feu de bois

(hêtre ou chêne) puis mise à sécher pendant plusieurs semaines. Grâce au Code des Usages qui l'intègre en 2017 selon la terminologie Andouille de Guéméné Tradition, on peut distinguer les fabrications artisanales des industrielles, car à ce jour elle ne bénéficie pas encore d'une AOP ou IGP.



LORRAINE

La charcuterie de Lorraine est une tradition culinaire qui incarne la richesse et la diversité gastronomique de cette région du nord-est de la France. Réputée pour sa qualité exceptionnelle et sa variété de produits délicieux, nous explorons les origines, les spécialités, et l'importance de cette tradition gastronomique qui tire son essence directement de la cochonnaille.

La charcuterie de Lorraine trouve ses racines dans la longue histoire de la région. L'influence de la charcuterie alsacienne, allemande et luxembourgeoise, due à la proximité géographique, se reflète dans notre charcuterie. L'utilisation fréquente de la fumaison et pate fine est l'une des caractéristiques distinctives de ces produits, ajoutant une saveur unique à notre charcuterie.

Quiche Lorraine

Bien qu'elle ne soit pas strictement une charcuterie, elle est originaire de la région et contient souvent du lard ou des lardons, ajoutant une dimension savoureuse à ce plat emblématique.



Saucisses à cuire

Ces saucisses spéciales, souvent préparées avec des mélanges d'épices traditionnels, sont idéales pour de nombreux plats régionaux.



Pâté Lorrain

Un pâté en croûte généralement farci de viande de porc, de veau, ou de volaille, créant une explosion de saveurs en bouche.

Fromage de Tête

Le fromage de tête, un mets délicieux préparé à partir de la tête de porc, est une autre spécialité qui témoigne de la créativité de la charcuterie lorraine.

Boudin Noir de Lorraine

Un boudin noir élaboré à partir de sang de porc, de gras et d'assaisonnements, offrant une expérience gustative audacieuse.

Lard Fumé

Le lard fumé est une spécialité qui apporte une saveur riche et fumée à de nombreux plats traditionnels lorrains.

Choucroute

Un plat réconfortant à base de chou fermenté et de charcuterie, la choucroute est l'un des plats les plus emblématiques de la cuisine lorraine et alsacienne.

Saucisse de Lorraine (Fuséau Lorrain)

Cette saucisse fumée est préparée principalement avec du porc, offrant une saveur riche et distinctive.



Jambon Cuit et Fumé

Le jambon cuit et fumé est une spécialité appréciée pour sa saveur intense et sa tendreté.

PARIS

Par définition, il n'y a pas vraiment de spécialité charcutière à Paris car tout a été amené par les provinciaux de toutes les régions du France au fil du temps à la capitale.

Processus de fabrication :

Le jambon est en fait la cuisse de cochon qui est désossée, parée, puis salée légèrement en immersion ou injection dans une saumure aromatisée.

Ensuite la viande est moulée soit en moule ou en chaussette de cuisson.

Popularisé par le cuisinier Jules Gouffé dès 1869, **le jambon de Paris**, tel que son nom l'indique est l'ambassadeur de la cette région.

Le jambon est cuit 10 à 12 heures dans un bouillon de cochon aromatisé avec des légumes ou sous vide.

Ensuite refroidi et mis en maturation en chambre froide.

Il est prêt à être vendu et consommé.

AQUITAINE

Plus grande région de France, elle est nécessairement riche en spécialités charcutières. Du Pays Basque au Limousin, on en retrouve pléthore au titre desquelles on peut citer **le grenier médocain, le Gratton**

bordelais, le jambon de Bayonne, le lomo, le jambon Kintoa, le boudin basque, le pâté basque, le fagot charentais, le grillon charentais, le grillon du Limousin, chichon landais, le boudin du Périgord, le foie gras...

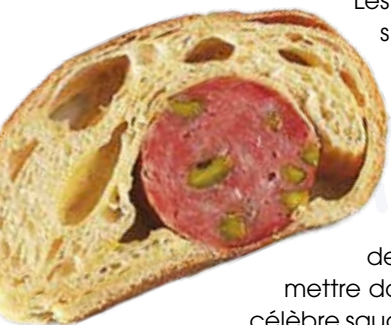
Le Jambon de Bayonne

Si le jambon cru salé et séché est une préparation traditionnelle dans de nombreuses régions, dans le pays basque il a une histoire ancestrale. En 1534, Rabelais en fait mention dans Gargantua, et son appellation actuelle apparaît dès le XVII^{ème} siècle. C'est ensuite en 1996 qu'il reçoit son IGP. Cette indication géographique protégée se définit ainsi : "cuisse de porc parée, salée au sel sec des salines du bassin

de l'Adour et séchée dans la zone des Pays de l'Adour, située dans le Sud-Ouest de la France pendant plus de sept mois." De tout temps et aujourd'hui encore les techniques employées par les salaisonnières sont ancestrales. Dans le commerce on les reconnaît à leur sceau portant le lauburu, la croix basque et la mention "Bayonne."



RÉGION LYONNAISE



Les spécialités de la région lyonnaise sont **les saucissons étuvés**. Il s'agit notamment du cervelas pistaché, du saucisson à cuire et du cervelas truffé. Etuvés donc, il sont à cuire par le client chez lui. Ces saucissons sont fabriqués à base de maigre, poitrine et gras de cochon. On peut également les mettre dans une brioche, ce qui donne le célèbre saucisson brioché, spécialité culinaire de charcuterie pâtissière que l'on retrouve chez

les artisans ou dans les bouchons de la ville. Il se déguste comme un plat complet, coupé en tranches avec quelques feuilles de salade. Le jus et les arômes de la viande imbibent la brioche qui gonfle autour de la saucisse. La pâte briochée doit être préparée la veille et réfrigérée toute la nuit pour permettre au beurre de se raffermir. Elle est moins sucrée (seulement une cuillère à soupe) que la brioche du gouter.

On trouve également sur les étals lyonnais, le saucisson sec de Lyon.

SUD EST

On l'entend à son accent chantant, et on se régale de la foulditude des propositions charcutières de l'Île de Beauté. Quelle belle

énumération que celle de **coppa, pancetta, figatellu, lonzu, prisuttu...** Toutes ces charcuteries sont issues du cochon corse.



Que serait la citée phocéenne sans **ses pieds paquets**? C'est tout un pan de l'histoire culinaire marseillaise qui remonte au XIX^{ème} siècle et dont la paternité est attribuée à un cuisinier du quartier de la Pomme, Louis Ginouves. Cassidau traditionnel des ouvriers, c'est un plat composé d'abats d'agneau farcis de maigre de porc, d'ail et de persil haché. Ils sont ensuite recouverts d'une sauce composée de tomates, ail, persil, huile d'olive, vin blanc et oignons. Pour obtenir un résultat confit, il faut de la patience et des heures de cuisson à feu doux.



Spécialité du pays niçois **la porchetta** est réalisée à partir des abats et du maigre de cochon. Il s'agit d'un cochon de lait désossé puis farci de sa chair additionnée d'aromates. On en trouve des inspirations également dans la botte italienne. Sa consommation remonte au XV^{ème} siècle.

Reconnue par Le Code des Usages, **l'andouillette à la provençale** est une recette typique du sud de la France, qui associe cette belle pièce de charcuterie avec des légumes du soleil.



LES BONNES ADRESSES

DE JAUFFREY MAUVIGNEY



IL PARADISIO

Peut-être une des meilleures adresses de la capitale pour déguster la gastronomie italienne. Pizzas cuites au feu de bois, pâtes fraîches, matières premières de qualité, ce restaurant du 17ème arrondissement propose une carte riche et gourmande. On se réglera des arancini à la truffe, des artichauts à la romaine pour les anti pasti par exemple. Les amateurs de produits de la mer pourront jeter leur dévolu sur les pâtes à l'encre de seiche et seiche fraîche ou des célèbres linguine alle vonguole. Pour les becs carnés, il y a bien sûr à la carte l'inénarrable escalope de veau à la milanaise. Et bien sûr les célèbres pizzas au feu de bois qui font la renommée de l'établissement.



30 Rue Legendre, 75017
Paris
01 47 63 75 28



CHEZ MOUSTACHE

Le trublion Moustache a déjà accueilli des Tests Gourmets de France dans son établissement toulousain. C'est que, dans cet endroit, on se sent bien. Il y regne un véritable esprit Sud-Ouest, de la convivialité et une mise en lumière des produits locaux et bien travaillés. Restaurant, grill, plancha, ici on trouve une cuisine de terroir et personnelle, issue de belles rencontres avec des producteurs locaux amoureux de la terre et de ses richesses.



200 Av. des États-Unis,
31200 Toulouse
05 61 57 90 62



RO'CHA

Père et fils partageraient ils les mêmes goûts? Quand le travail est de qualité, on n'est pas trop de deux pour le saluer, c'est pourquoi on retrouve, par le plus grand des hasards, ce restaurant dans la sélection de Jauffrey et dans le coup de projecteur de Joël. Meilleur Ouvrier de France, ancien chef à Cordeillan Bages où il succède à Thierry Marx, Jean Luc Rocha est enfin revenu à Bordeaux pour ouvrir son propre établissement à deux pas du bucolique Parc Bordelais.



165 Av. d'Eysines, 33110
Le Bouscat
05 57 65 15 29

Apparemment Jauffrey Mauvigney aime déjeuner ou dîner les pieds dans l'eau, en valent pour preuve ses bonnes adresses de front de mer. Mais dans les grandes villes aussi, que ce soit Toulouse, Bordeaux ou Paris il sait où s'attabler pour se faire plaisir.



CHRISTOPHER COUTANCEAU

Face à la mer, dans le port de La Rochelle, ce restaurant doublement étoilé est probablement l'un des plus beaux écrans de restaurant gastronomique. Egalement Relais & Châteaux, c'est sans conteste une expérience gastronomique qu'il faut s'offrir une fois dans sa vie. Cuisinier-pêcheur, Christopher Coutanceau fait la part belle aux produits de la mer, qu'il respecte autant qu'il sublime. Pour les cordons de bourse plus serrés, on peut vivre une expérience plus accessible, dans le petit restaurant tapas attenant : la Yole de Chris.



Plage de la Concurrence,
17000 La Rochelle
05 46 41 48 19



LE BISTROT DES COCHONS

Véritable institution canaulaise, ce fut, pendant fort longtemps le seul bon restaurant de la station balnéaire. Aujourd'hui l'offre s'est étoffée mais cela demeure un endroit où il fait bon manger, et surtout un restaurant ouvert toute l'année. Installé dans une maison typique de la région, avec sa petite cour arrière, on se régale de recettes de saisons, que ce soit omelette aux girolles ou carpaccio de saint Jacques. Ici jamais l'inspiration ne se tarit.



1 Rue du Dr Darrigan,
33680 Lacanau
05 56 03 15 61



VILLA COSTES

Juste derrière le front de mer, dans un décor de safari, la Villa Coste est venue, depuis quelques années, offrir une alternative dans une ville où bien manger était difficile. On admire le côté élaboré des recettes, leur finesse et leur justesse et on félicite la proposition végétarienne proposée pour les entrées comme pour les plats. Et on sourit à la réinterprétation du Paris-Brest en Paris-Lacanau aux pommes caramélisées.



11 Av. Sylvain Marian,
33680 Lacanau
05 56 60 80 25

La sélection

DE JOËL MAUVIGNEY



Barolo Scarrone Cru 2013

Domaine Bava

C'est un vin ample et complexe doté d'une grande élégance. On est sur des notes de tabac, de violette, avec des tannins consistants mais doux, caractéristiques des crus de Castiglione et de Scarrone en particulier. Implantées sur un sol argilo-calcaire les grappes sont élevées pendant 30 mois minimum en barrique. S'accorde particulièrement bien avec les viandes grillées, une côte de boeuf et les gibiers.



Chablis 1er Cru - Vaillons 2017

Jean et Sébastien Dauvissat

Le Chablis 1er cru Vaillons du domaine est issu de la célèbre parcelle Vaillons. Ce climat trône au centre de la grand côte, au sud-ouest de Chablis, exposition sud sud-est, sur un sol très calcaire, exprimant toute la typicité minérale des vins blancs de chablis. Le millésime 2017 s'exprime à merveille en ce moment. Il possède cependant encore quelques années de garde devant lui. Monocépage chardonnay il relève parfaitement les fruits de mers et les fromages.



Condrieu - Les Grandes Chaillées 2021

Stéphane Montez

Ce vin présente ces arômes caractéristiques du Condrieu et du Viognier : miel, fleur d'acacia, pêche, abricot. On trouve aussi des côtés "herbeux" à ce vin avec des touches de lavande. C'est un vin minéral qui conserve une belle longueur en bouche. Il est élevé 11 mois sans soutirage. Il s'agit plutôt d'un vin de garde à boire entre trois à dix ans. La bouche est équilibrée, riche et complexe avec une longueur exceptionnelle.

C'est un homme de salle très amoureux des nectars, très curieux aussi. C'est pourquoi ses goûts et sa sélection nous font voyager sur le territoire français mais aussi au delà des frontières avec parfois de la pétulance très séduisante.



Château La Tour de By - 2019

Médoc

Le Château la Tour de By est un très beau cru bourgeois du Médoc. D'une belle couleur rubis foncée, ce vin dégage un nez très élégant de myrtille, de mûre accompagné par une belle palette empyreumatique (cuir, cacao, tabac). La bouche est dense, concentrée, et fraîche. Sa trame tannique tendue donne à ce vin une belle longueur.



Jumilla - Clio

El Nido - 2020

Le Clio est un vin de Jumilla de la Bodega El Nido, qui appartient à la famille Juan Gil. Il a une très bonne réputation auprès des connaisseurs qui admirent sa force caractéristique, tirée des vieilles vignes de Monastrell qui lui donne naissance. C'est un vin puissant et savoureux, gourmand, charnu, qui emplit la bouche de myrtilles. Les tanins sont concentrés et doux. La puissance se conjugue avec une grande finesse et une belle élégance. La finale est longue et savoureuse.



Lajara

Prosecco

Le prosecco Lajara est produit sur les collines de Valdobbiadene, célèbres pour produire des grands prosecco. Il est produit en agriculture biologique. C'est un prosecco d'une grande pureté et d'une belle délicatesse, sur des arômes de pomme verte et de fleurs d'acacia. La bulle est fine, et la mousse subtile et légère. Aromatique, il se distingue par une belle fraîcheur.



De la nuance, s'il vous plaît de la nuance !

Connue pour se faire lanceur d'alertes et ruer dans les brancards, Elise Lucet, a consacré un Cash Investigation aux industriels de la charcuterie. Malheureusement, le reportage manquait de nuances et de pédagogie quant à la problématique des sels nitrités. D'où l'importance ici de revenir sur le sujet.

Demandez à n'importe qui et même aux enfants aussi, de quel couleur est un jambon cuit, la réponse fusera, on appelle ça un "jambon blanc".

Jamais, ô grand jamais, il n'a été question de jambon rose. Alors il faudrait que les consommateurs ne soient plus séduits par la charcuterie fluo, car c'est effectivement une hérésie. Jamais

chez un artisan charcutier on ne trouvera un jambon rose bonbon, car ça n'existe pas. Si les industriels abusent des additifs pour rendre leurs produits plus sexy, ce n'est pas le cas des honnêtes charcutiers.

Néanmoins, ce n'est pas pour autant qu'il y a une absence totale de sels nitrités dans leurs produits car ces derniers ont une utilité, et surtout ils sont utilisés en quantité infinitésimale.

Regardons les chiffres : l'Union Européenne autorise jusqu'à 150 mg/kg de nitrite de sodium dans tout ce qui est jambons cuits, dans tous les pâtés, les saucisses, les saucissons et les rillettes.

« [...] inutile de mettre l'opprobre sur ces additifs si ces derniers permettent une ceinture de sécurité sanitaire. »

En 2016, la bible, le Code des Usages a abaissé cette tolérance pour la charcuterie française à **120 mg/kg. Les artisans étaient donc déjà bien en deçà de ce qui est autorisé dans**

le reste de l'Union Européenne. Et ce taux a encore été diminué en 2023 dans la nouvelle édition. **Dorénavant les jambons ne pourront pas dépasser 90 mg/kg, les pâtés,**

saucisses et saucissons sont à 100 mg/kg et les rillettes à 80 mg/kg.

Et Joël Mauvigney de rappeler que dans ses produits et dans ceux de ses pairs, chez les artisans, les taux sont à 60mg/kg soit deux fois moins que ce qu'autorise le Code des Usages.

AU DIABLES LES NITRITES?

Faut-il rappeler le terrible accident survenu il y a quelques semaines dans un bar à vins bordelais? Une jeune femme est tragiquement décédée après avoir consommé une boîte de sardines mal conservée. D'autres personnes ont été également touchées par ce cas de botulisme. Pourtant cela faisait des années que l'on en avait plus entendu



parler. C'est que les nitrites jouent un rôle favorable sur la question de la bonne conservation.

L'ANSES le rappelle "Ces substances (les nitrites) sont utilisées en tant qu'additifs alimentaires pour plusieurs raisons. L'objectif est avant tout d'éviter que le nombre de bactéries n'augmente au moment des différentes étapes de fabrication des produits. Grâce à leur rôle antimicrobien, ils permettent de limiter le développement des bactéries pathogènes à l'origine d'infections alimentaires comme la salmonellose, la listériose ou le botulisme. Cela permet ainsi de prolonger la durée de vie d'un produit : c'est ce qu'on appelle des conservateurs." Le MOF charcutier rappelle qu'ils sont utilisés **que lorsqu'on ne peut pas s'en passer comme dans le jambon cuit où c'est indispensable.** Il apparaît alors que les messages d'alerte et de prévention devraient être plus nuancés : inutile de mettre l'opprobre sur ces additifs si ces derniers permettent une ceinture de sécurité sanitaire. Ne jetons plus le saucisson avec l'eau du bain.

« Il faudrait que les consommateurs ne soient plus séduits par la charcuterie fluo, car c'est effectivement une hérésie. »



Recettes *faciles*

de Jauffrey Mauvigney



Carpaccio de cèpes

et son foie gras poêlé

INGRÉDIENTS

60 g de foie gras cru
100 g de cèpes
5 g d'ail
QS persil
QS huile de sésame
QS vinaigre balsamique
QS sel
QS poivre du moulin

PRÉPARATION

Emincer finement les cèpes et les mettre à mariner dans la vinaigrette pendant vingt minutes.
Poêler le foie gras.
Réaliser une rosace avec les cèpes, saler, poivrer et venir déposer la tranche de foie gras sur le carpaccio.
Finir le dressage avec une petite persillade.



Tartare de saumon

et Thon

INGRÉDIENTS

60 g de saumon	1/2 citron vert & zeste
60 g de thon	QS menthe
10 g d'échalote	QS sel
20 g de mangue	QS poivre du moulin
1/2 passion	QS gingembre
20 g kiwi	QS huile d'olives
20 g avocat	

PRÉPARATION

Couper les poisson façon tartare.
Réaliser une brunoise avec le kiwi, la mangue et l'avocat.
Ciseler finement l'échalote.
Préparer une marinade gingembre, citron vert et zeste, huile d'olives, sel, poivre et menthe.
Mélanger le tout et servir.

Tomates mozzarella

jambon des Aldudes
sur son feuilletage

INGRÉDIENTS

1 pâte feuilletée
1 tomate
1 boule de mozzarella
40 g de jambon des Aldudes
5 g de pesto

PRÉPARATION

Cuire la pâte feuilletée en mettant un poids dessus à 180° pendant trente minutes.
Couper les tomates et la mozzarella et les disposer sur la pâte feuilletée.
Saler et poivrer.
Remettre au four à 180° pendant douze minutes.
Etaler le pesto et disposer en chiffonnade le jambon au dessus de la tartelette.

Desserts *faciles*



de Jauffrey Mauvigney

Cake *marbré*

INGRÉDIENTS

200 g de beurre	4 oeufs
200 g de sucre	15 g d'extrait de vanille
250 g de farine	22 g de levure chimique
100 g de chocolat	1 pincée de sel

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°.

Blanchir le sucre avec le beurre pomade.

Ajouter les oeufs entiers un par un. Puis incorporer la farine, la levure et le sel.

Séparer l'appareil en deux ; dans l'un ajouter le chocolat fondu et dans l'autre l'extrait de vanille.

Beurrer le moule à cake et le remplir alternativement de l'appareil au chocolat et de l'appareil à la vanille.

Enfourner pour 35 minutes.

Attendre un quart d'heure avant de démouler.





Gâteau au citron

INGRÉDIENTS

Pour cette recette c'est le pot de yaourt qui fait étalon mesure (environ 120 g).

1 pot de yaourt	1/2 pot d'huile de pépin de raisins
2 pots de farine	2 jus de citron et le zeste
1 pot de sucre	11 g de levure chimique
3 oeufs	1 pincée de sel

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°.

Dans un cul de poule, mélanger le yaourt avec les oeufs entiers.

Ajouter successivement le sucre, la farine, l'huile, le jus et les zestes de citron.

Incorporer la levure et le sel.

Bien mélanger le tout.

Beurrer le plat, verser l'appareil et cuire pendant 35 minutes.

Oeufs au lait

INGRÉDIENTS

6 oeufs
1 L de lait
150 g de sucre
1 gousse de vanille
QS rhum

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°.

Mettre le sucre, le lait et la vanille à infuser dans une casserole sur le feu jusqu'à ébullition.

Casser les oeufs dans un cul de poule, les mélanger pour qu'ils deviennent bien mousseux.

Lorsque le lait bout, retirer du feu, ajouter le rhum, et verser sur les oeufs.

Remuer le mélange.

Verser dans un plat et cuire au bain marie pendant 40 minutes.

Jeune charcutier deviendra grand



Il a tout juste fêté ses 17 ans hier. A cet âge là, l'avenir est devant soi. Et le champ des possibles tellement vaste. C'est d'ailleurs parfois difficile d'imaginer où l'on se verra demain, mais pour Titouan Gobyn ce sera à Caen. Retour sur un jeune parcours maillé de grands espoirs.

Titouan n'est pas un enfant de la balle, ses parents travaillent à la Poste. Mais c'est peut-être en voyant son grand frère devenir boucher, que le jeune garçon qui ne voulait pas rester dans l'enseignement général a eu l'idée du CAP. A l'origine c'est vers la restauration qu'il souhaitait s'orienter.

Bim, le covid et tous les restaurants ferment. Il ne peut donc pas faire son stage de 3ème comme il l'aurait voulu. Néanmoins les boutiques de charcutiers traiteurs demeurent accessibles et c'est donc à cause de la pandémie finalement qu'il découvre ce métier qui l'emballe aussitôt. Il fait donc deux stages avant de rentrer en CAP.

RILLONS ET RILLETES

Originaire de Tours, il a quand même été biberonné aux rillons et rillettes. Il adore ça et tant d'autres choses aussi. Il ne sait d'ailleurs même pas ce qu'il préfère et cela fait écho à son métier. **Il est aujourd'hui incapable de se prononcer encore sur les pans du travail qui ont ses faveurs, charcutier ou traiteur. "J'aime tout dans mon métier."** Et peut-être un peu plus que le reste le pâté en croute. Et dans le même temps confesse une vraie appétence pour la pâtisserie. C'est formidable, à pas encore 20 ans, de tout aimer, d'être avide d'apprentissage et de savoirs et de regarder l'horizon.

A QUAND CAEN?

S'il a fait son CAP chez lui à Tours, chez Bruno Goulay, maintenant qu'il est diplômé le jeune garçon ambitionne de déménager à Caen pour faire son Brevet Professionnel. Il lui tarde de travailler le beurre et la crème.

En attendant il poursuit sa mention complémentaire traiteur en un an. Il pense aussi peut-être obtenir un brevet de maîtrise ensuite, il ne sait pas encore. **C'est que Titouan est un peu compétiteur. Recevoir des diplômes ou des**

titres le motive. C'est sur les réseaux sociaux qu'il a découvert le concours de Meilleur Apprenti de France. Il se motive et passe toutes les épreuves de main de maître, terminant premier à chaque fois aux sélections départementales et régionales. La finale, c'était à Paris, en mars dernier. Ils étaient 17 en lice, et n'ont finalement été que 4 titrés. Pour obtenir cette fameuse veste brodée il a dû proposer un entremet de boudin blanc aux pommes, une terrine de saumon aux fines herbes et petits légumes, deux garnitures une chaude et une froide, et pour finir une mousse au chocolat. L'épreuve qu'il a le plus appréciée c'est la terrine de poisson, ce qui prouve une fois encore qu'il aime tout dans son métier, qu'il a plaisir à tout travailler, que ce soient les produits de



la mer, les viandes ou les desserts.

Peut-on envisager qu'il soit bientôt le plus jeune MOF de France? Il n'a pas une telle ambition, une telle prétention, préférant dire que déjà obtenir ce titre ce serait le graal, alors de là à l'imaginer très prochainement, il prend ses précautions. **C'est d'ici une dizaine d'années qu'il se voit tenter d'obtenir ce col tricolore.** Probablement en même temps qu'il ouvrira sa boutique de charcutier traiteur. L'avenir, ça donne le sourire.

« C'est d'ici une dizaine d'années qu'il se voit tenter d'obtenir ce col tricolore. »





Jeune *MAF* *deviendra* *MOF ?*

À ce jour, il n'y a eu qu'une MOF charcutière, la jeune Eloise Simon sera-t-elle la prochaine? Joël Mauvigney, a pu, à deux reprises : lors du concours de MAF et du prix Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie, repérer cette jeune étoile.

Pour concourir au titre de Meilleur Apprenti de France il ne faut pas encore être diplômé de son CAP, c'est donc en 2022 alors qu'elle est en deuxième année et qu'elle fait son apprentissage chez Gaël Radigon, chef de laboratoire à la Maison Vérot, qu'elle s'entraîne pour obtenir cette veste brodée gage d'avenir radieux. A l'origine elle n'a pas un fort esprit de compétition, mais un camarade de classe l'incite à se dépasser. Il a bien fait! Car elle

« [...] on peut aisément la qualifier de bonne élève ainsi qu'en atteste son titre de meilleure apprentie de France. »

arrive deuxième lors des sélections régionales. Belge d'origine, c'est l'Île de France qu'elle représente. Lors de la finale ils sont 20. Ils ne seront que 5 élus. Pour les départager, le sujet est le suivant : Terrine de lapin aux pruneaux, un entremet de la mer et deux tartes au chocolat ainsi qu'une présentation sur buffet. Dans le jury, Joël Mauvigney bien sûr, mais aussi Pascal Joly. Et **après son titre c'est son diplôme qu'elle obtient, 2022 est donc un grand millésime.** Elle poursuit avec un Brevet Professionnel qu'elle fait à Rennes à la Maison Dumont. Elle le terminera à la fin de l'année. **Mais elle a, sous le revers de sa veste, de grands projets.** Celle qui a déjà quitté son plat pays pour venir dans l'Hexagone, le pays de la charcuterie vise maintenant l'international. **Elle se**

verrait bien passer un an au Canada avant d'ouvrir son restaurant. C'est que la jeune fille est encore jeune, elle n'a que 21 ans et l'avenir devant elle. Pourquoi un restaurant plutôt qu'une charcuterie? Probablement parce

que dans son pays d'origine elle avait obtenu l'équivalent d'un Bac Pro hôtelier restaurateur. Et qu'elle adore le côté service, elle confesse d'ailleurs que la restauration lui manque un peu.

Idéalement, elle voudrait s'inspirer

du modèle d'Arnaud Nicolas qui est, comme elle, un charcutier, MOF d'ailleurs, qui a ouvert un restaurant attendant à sa boutique. Elle a tant appris du métier de charcutier qu'elle a aujourd'hui des valises pleines de connaissances et de projets. Le goût du voyage lui a peut-être été transmis par les Compagnons du Devoir. Ce sont ces derniers qui, lors d'un salon professionnel, l'orientent vers le métier de charcutier. Quelle bonne idée, car **on peut aisément la qualifier de bonne élève ainsi qu'en atteste son titre de meilleure apprentie de France.** Mais elle fait aussi partie de la grande relève, de la nouvelle génération de jeunes hommes et femmes du monde de la

MEILLEUR APPRENTI DE FRANCE



gastronomie. Entourée de primeurs, de boulangers, de poissonniers, de crémiers, de bouchers, cavistes, chocolatiers, glaciers... en tout treize métiers, **elle remporte aussi le prix Rabelais cette même merveilleuse année pour elle qu'est 2022.** Ne manque plus qu'après ses pérégrinations enrichissantes, sa future installation, la belle carrière qui l'attend, elle garde ce goût du concours pour obtenir à son tour la lumineuse veste au col tricolore. On ne rêve que de cela : davantage de femmes Meilleur Ouvrier de France!

« Elle a tant appris du métier de charcutier

qu'elle a aujourd'hui des valises pleines de connaissances et de projets. »





Le CEPROC

L'école de l'excellence culinaire

Ecole de gastronomie en plein renouveau fondée il y a plus de cinquante ans par la CNCT, le CEPROC, à Paris, se distingue avec un large éventail de formations en charcuterie-traiteur, cuisine, boucherie, boulangerie, glacerie, pâtisserie et pizza. De grands chefs sont sortis de ses rangs et font la renommée de belles maisons en France comme à l'international.

Au CEPROC, la gastronomie française se conjugue au pluriel. L'école nationale des charcutiers-traiteurs et traiteurs, véritable pépinière de la profession dont sont issues des figures emblématiques telles que les MOF Guy Krenzer, Pascal Joly ou Christophe Tourneux, s'honore aussi d'être une référence dans ses autres filières, notamment la pâtisserie qui a promu de jeunes talents à l'instar de Jeffrey Cagnes, Joris Vée, Kevin Lacote...

« [...] l'affirmation assumée de l'excellence vise à élever ses apprenants à un haut niveau d'exigence professionnelle [...] »

transversalité et la possibilité de passer d'une filière à une autre qui séduit aussi les apprenants. Très à l'écoute des demandes des professionnels dans un marché en permanente recomposition, le CEPROC vient de franchir une étape de plus dans sa diversification avec le lancement d'un CAP glacier fabricant en partenariat avec la Confédération nationale des Glaciers de France (CNGF). Il est le seul établissement en Ile-de-France à dispenser ce diplôme, qui a pour ambition de redynamiser le marché de la glacerie artisanale en France.

PASSERELLES CULINAIRES

Cet éclectisme trouve sa source dans le socle artisanal de l'établissement qui place l'excellence culinaire au-dessus de tout corporatisme. « C'est précisément ce qui fait la singularité du CEPROC. Après une formation en cuisine, on pourra par exemple intégrer le cursus de la charcuterie-traiteur pour diversifier ses compétences et pourquoi pas viser une formation en pâtisserie », explique le directeur général de l'école Xavier Geoffroy. Au-delà des « spécialités » proposées, c'est la

L'APPRENTISSAGE COMME FONDEMENT

Résolument tourné vers les valeurs de l'apprentissage, ancré dans un vaste tissu d'entreprises artisanales de proximité, le CEPROC est un établissement ouvert à tous, où l'affirmation assumée de l'excellence vise à élever ses apprenants à un haut niveau d'exigence professionnelle, en dehors de toute forme de sélection. La



« Au-delà des « spécialités » proposées, c'est la transversalité et la possibilité de passer d'une filière à une autre qui séduit aussi les apprenants. »



« La formation initiale, dispensée par la voie de l'alternance [...] est non-payante et même rémunérée pour les apprentis. »



formation initiale, dispensée par la voie de l'alternance du CAP au brevet professionnel (BP) et brevet technique des métiers (BTM), en passant par la mention complémentaire, est non-payante et même rémunérée pour les apprentis en fonction de leur âge et niveau de formation. S'agissant de la formation continue et des stages professionnels, destinés respectivement à des publics en reconversion professionnelle et à des professionnels en exercice, ils constituent l'un et l'autre des atouts supplémentaires pour les filières en apprentissage avec lesquelles elles forment un écosystème harmonieux.

« [...] l'affirmation assumée de l'excellence vise à élever ses apprenants à un haut niveau d'exigence professionnelle [...] »

MODERNISATION À L'ŒUVRE

Depuis deux ans, l'école est engagée dans un processus de modernisation multiforme. Elle a initié d'importants travaux de rénovation, notamment les laboratoires de charcuterie-traiteur qui ont été dotés d'équipements dernier

cri : fourneaux au design épuré, local froid réservé au conditionnement sous-vide des matières premières, tour réfrigérée pour le travail des pâtes, sauteuse haute précision dévolue aux cuissons différées... D'autres

aménagements ont été effectués dans les salles de cours, notamment l'installation de tableaux digitaux.

Tous ces investissements visent à améliorer le confort de formation des apprenants et à porter haut la qualité de la formation.

Soucieux de renforcer la dimension entrepreneuriale dans son dispositif pédagogique, **le CEPROC propose à ses apprenants des conférences et des masterclass autour de grands chefs dont bon nombre sont issus de son réseau d' alumni.** Ces événements

tiennent lieu de témoignages éclairants et fournissent aux apprenants des éléments de décryptage de la réussite professionnelle de leurs pairs. Les concours occupent également une place prépondérante

dans la vie de l'école. Outre la sensibilisation à leur importance et l'accompagnement prodigué aux apprenants qui se portent candidats, le CEPROC accueille chaque année les MAF charcutiers-traiteurs, le Championnat national du chou farci et joue un rôle de premier plan dans l'organisation de l'International Catering Cup sous l'égide de la CNCT.

OUVERTURE ET MOBILITÉ INTERNATIONALE

Par-delà l'exigence de formation proprement dite, **le CEPROC entend**

stimuler la curiosité intellectuelle de ses apprenants en les incitant à s'impliquer dans des projets de nature très diverse : opérations gastronomiques d'envergure dans des lieux prestigieux (Matignon, Assemblée nationale), opérations à caractère

culturel comme le festival de théâtre Apprentiscène qui met à l'honneur l'expression artistique au sein du théâtre Marigny à Paris. L'accent est porté sur le dynamisme et la nécessité de rompre avec la routine professionnelle quotidienne afin de permettre

aux apprenants de mieux saisir les opportunités qui s'offrent autour d'eux. La CEPROC multiplie les séjours à l'étranger. Ses apprenants se sont vu proposer plusieurs séjours en Allemagne, Danemark et Portugal dans le cadre du dispositif Erasmus+. **Xavier Geoffroy entend démocratiser la mobilité internationale au profit des apprentis**, un dispositif qui a jusque-là bénéficié majoritairement aux publics de l'enseignement supérieur. Tout un symbole pour une école qui a fait le choix du mouvement.

« Le CEPROC entend stimuler la curiosité intellectuelle de ses apprenants en les incitant à s'impliquer dans des projets de nature très diverse [...] »



LE CEPROC EN CHIFFRES

84,3%

de réussite en 2023

70%

des apprenants occupent un emploi dans les six mois suivant l'obtention de leur diplôme en 2023

10 000 m²

de superficie

12

laboratoires

2

amphithéâtres

1

restaurant d'application

1

internat



11 PALAIS EXPERTS

POUR UN JURY REMARQUABLE



L'énarrable Meilleur Ouvrier de France Joël Mauvigney a su s'entourer pour ces tests grandeur traiteur, de dix membres du jury, charcutiers traiteurs, représentant les quatre coins de la France. Jeunes MAF, grands MOF, mais aussi, Luc Patin, le maître d'hôtel du CEPROC qui recevait ces tests, se sont attablés pour déguster, tester, évaluer dix produits tous plus réussis les uns que les autres. Principalement carnés, ces tests ont permis de découvrir des produits bruts mais également transformés d'excellente facture. Nos charcutiers traiteurs testeurs repèrent des producteurs avec qui ils vont tisser des liens, c'est sur !



A black and white portrait of Sylvie Barbé, a woman with short blonde hair and glasses, wearing a light-colored chef's jacket. She is smiling and has her arms crossed. The photo is framed by a gold-colored border.

SYLVIE BARBÉ

• • •

Charcutier - traiteur

La vie est faite de heureux hasards et celle qui se rêvait professeur de français professeur de français s'orientera finalement vers les métiers de bouche alors que rien ne l'y prédestinait. C'est tout simplement un job d'été chez le charcutier traiteur où allait sa mère, qui lui fait découvrir à 16 ans ce qui deviendra l'univers de sa vie professionnelle. Elle devait aller en seconde générale, mais après cette petite saison, elle ne retourne pas au lycée et passe un CAP commis vendeur en charcuterie, ce qui consiste à connaître toutes les bases du laboratoire

et les actions de vente. Diplômée, elle fait une première saison à Villers sur Mer avant de se rendre à Lisieux où elle rencontre celui qui deviendra son mari, Patrice, un merveilleux charcutier. Ils demeurent dans la ville de Sainte Thérèse pendant 7 ans avant d'ouvrir la "Charcuterie du Parvis" à Louviers lors du changement de millénaire. Toujours dans le coup, et studieuse Sylvie Barbé fait de nombreux stages au CEPROC. Elle est également fort investie dans son métier et la vie syndicale. Elle est d'ailleurs présidente des charcutiers traiteurs de l'Eure depuis 2018.

EN QUELQUES DATES

1985 : CAP

2000 : Ouverture de la Charcuterie du Parvis

2018 : Présidente des charcutiers traiteurs de l'Eure



Rencontrer Sylvie BARBE :

Maison Barbé traiteur - Place du Parvis – Notre Dame, 27400 Louviers

JÉRÉMIE CRAUSER

• • •

Charcutier - traiteur



C'est parce qu'il rêvait de travailler dans la capitale de la gastronomie que le jeune charcutier traiteur s'est installé à Lyon, dans le deuxième arrondissement, sur la presqu'île. Mais avant cela il travaille avec son papa, et hérite de la passion par son grand-père, tous deux charcutiers en Lorraine. Ils lui conseillent de commencer par un CAP boucher pour apprendre à désosser avant de se préciser en charcuterie, un peu comme s'il avait appris à faire le gros oeuvre avant les finitions. En plus de ce vaste savoir, il a un véritable esprit compétiteur, en valent pour preuves ses titres de vice champion du pâté en croute et en chou farci. Il est aussi médaillé d'or du saucisson sec

pour la région Rhône Alpes. Il aime beaucoup concourir, parce que "ça prépare à être MOF". Probable prochaine récompense qu'il obtiendra. Ce dynamique charcutier a aussi été consultant, en Russie notamment, et depuis cette année, enseignant au CEPROC. C'est dire si sa soif de charcuterie est contentée par tous les pans de son parcours. Et le futur est plein de projets, il concourt ces semaines-ci pour le titre de chef traiteur, et prépare les championnats du monde du pâté en croute. Il souhaite également ouvrir une seconde boutique, toujours dans la capitale des gaules et avec son associé et ami, le boucher Bello.

EN QUELQUES
DATES

2005 : CAP Boucher

2007 : CAP Charcutier

2019 : Consulting

2023 : Remporte la médaille d'or du saucisson sec



Rencontrer Jérémie CRAUSER :

Charcuterie Crauser Bello - 42 Rue Franklin, 69002 Lyon



JULIEN DENJEAN

...

Charcutier-traiteur



Il ne pouvait en être différemment, que Julien Denjean, arbore un jour un col tricolore tant son parcours a été maillé de rencontres avec des meilleurs ouvriers. En premier lieu il s'agit de son cousin, MOF charcutier traiteur chez qui il effectue une semaine de stage et découvre ce qui sera son futur métier. Son apprentissage c'est chez un autre MOF, Bernard Perot qu'il l'effectue. Puis la mention complémentaire à Annecy chez un autre MOF et pour terminer il fait son brevet professionnel à Lyon chez, encore, un col tricolore. C'est donc en toute logique qu'il tente le concours et dès le premier essai, c'est la transformation.

C'est son cousin qui l'a coaché pour le concours alors que Julien était monté à Paris pour l'aider à l'ouverture de son restaurant bar à vins, "le boudoir" dans le 8ème. Enfin, avec son épouse, c'est le coup de foudre pour Aix-Les-Bains il y a sept ans. Il se consacre à 100% au travail de boutique, et d'une petite structure de trois personnes, ils sont maintenant onze. Et la vie étant une boucle, c'est aujourd'hui les jeunes qui travaillent avec lui, qu'il a plaisir à entraîner pour passer des concours. Il va sûrement y avoir de nouveau dans son champ de vision, un joli liseré tricolore!

EN QUELQUES
DATES

1999 : Apprentissage chez Bernard Perot

2001 : Mention complémentaire en traiteur

2011 : S'installe à Paris

2015 : Obtient le titre de MOF



Rencontrer Julien DENJEAN:

Charcutier - Traiteur Denjean - 15, rue de Chambéry 73100 Aix-les-Bains

SÉBASTIEN DUBOURG

• • •

Charcutier-traiteur



Il le dit lui-même, en naissant à Tours, il est tombé dans la rilette à la naissance. Ses parents étaient commerçants dans la crèmerie, aussi ils visitaient beaucoup de charcutiers et il se rend compte que c'est un univers qui lui plaît. Donc il laisse rapidement de côté l'école et débute un pré apprentissage dès l'âge de 14 ans. Il obtient son CAP, puis sa mention complémentaire traiteur, le tout, toujours à Tours, le pays de la rillettes! Il travaille pour seulement trois patrons différents avant de se lancer. Il a alors seulement 29 ans et la France passe à l'euro! Au début, il est seul avec un apprenti et une vendeuse. Aujourd'hui ils sont une

dizaine de personnes et accueillent 120 clients par jour. Ils vont également à la rencontre des clients dans l'Indre et Loire depuis 2014 grâce à un camion qui fait les marchés, conduit par son épouse. Un véhicule qui pourrait d'ailleurs troquer sa plaque d'immatriculation pour une ribambelle de médailles qui ont été récoltées par leur propriétaire. En effet, sur cinq présentations il a remporté quatre médailles! Notamment pour ses rillettes, mais le charcutier confesse une appétence particulière pour les pâtés en croute, le boudin noir et les andouillettes.

EN QUELQUES
DATES

1986 : CAP

1987 : Mention complémentaire traiteur

2002 : Ouvre sa boutique en Indre et Loire

2014 : Sillonner les marchés avec son camion

2023 : Remporte la médaille d'or pour les rillettes IGP de Tours.



Rencontrer Sébastien DUBOURG :

Charcuterie Sebastien Dubourg - 6 Rue de Cormery, 37550 Saint-Avertin



TITOUAN GOBYN

...

Charcutier - Traiteur



Son cv n'est bien évidemment pas encore épais tant la jeunesse est son idiosyncrasie. Cependant il a déjà obtenu le brillant titre de Meilleur Apprenti de France. Et à chaque fois qu'il poursuit un cursus il obtient son diplôme. Actuellement il est en mention complémentaire traiteur. L'année prochaine il continuera avec un Brevet Professionnel. A ce jour, la fidélité surligne son parcours. Il a fait son CAP et sa mention complémentaire chez le même ouvrier, Bruno Goulay, dans le centre de son Tours natal. Mais les jeunes oisillons doivent aussi quitter

leur nid pour prendre leur envol, c'est pourquoi il a déjà trouvé l'établissement qui l'accueillera pour son brevet professionnel, et ce dernier se trouve à Caen. Il ne ferme pas la porte à l'idée de continuer après avec un brevet de maîtrise. Il a encore le temps avant d'ouvrir sa boutique, à laquelle il se dédiera entièrement, ne souhaitant pas faire de traiteur événementiel. Sans oublier qu'il garde dans un coin de sa tête, d'un jour prochain, tenter le concours de Meilleur Ouvrier de France. C'est toute la reconnaissance que l'on lui souhaite.

EN QUELQUES DATES

2021 : 1ers stages de 3ème

2023 : Obtient son CAP traiteur charcutier

2023 : Décroche le titre de Meilleur Apprenti de France.

PASCAL JOLY

...

Charcutier-traiteur



C'est grâce à son oncle qu'il découvre le métier, lors des vacances scolaires qu'il passe chez lui. Suite à ce coup de foudre pour la charcuterie, il passera tout son temps libre chez ce parent jusqu'à ses 16 ans, où il débute son apprentissage. Il sera d'ailleurs auréolé du titre de meilleur apprenti de son département. Il passe son CAP, fait l'armée, monte à Paris avec son épouse où il travaille comme employé avant de s'installer à Granvilliers. Là, sa dynamique d'entreprise fait passer son commerce de 3 à 15 employés. Pendant les 14 ans qu'il passe là bas, il concourt beaucoup, et est récompensé tout autant! Ensuite

c'est Vincennes, où il ne se consacre plus qu'à l'activité magasin, cessant les réceptions. En 2010, il rachète la plus belle entreprise de Bretagne à Rennes avec 25 salariés et plus de 700 clients le samedi. Mais l'émulation de la capitale lui manque, il y retourne donc en 2013. Trois ans plus tard il y a deux boutiques, une dans le 15 et une dans le 16ème arrondissement. Aujourd'hui il s'est séparé de la seconde, car il aime ça "monter des affaires, les restructurer et les revendre". Et surtout la retraite approche, mais la relève est assurée par ses enfants!

EN QUELQUES DATES

1987 : Brevet Professionnel au CEPROC

1989 : Ouvre son premier commerce à Granvilliers.

1996 : Remporte le Mercure d'Or.

2000 : Titre de MOF

2013 : S'installe à Paris



Rencontrer Pascal JOLY :

Charcuterie Joly - 89, Rue Cambronne 75015 Paris



JAUFFREY MAUVIGNEY

...

Charcutier - traiteur



Il le confesse c'est pour ne pas avoir à casser la vitrine de la boutique de Mérignac Capeyron que Jauffrey, a, comme son père, concouru et obtenu le titre de Meilleur Ouvrier de France. Mais n'est ce pas une évidence quand on est un enfant de la balle? Troisième génération de charcutiers traiteurs dans la famille Mauvigney il a grandi dans un laboratoire. Et son fils de deux ans, fait déjà ses premiers pas au même endroit! Pourtant il a fait une petite infidélité à la famille en faisant l'alternance de son BTS MUC (management des unités commerciales) chez Coup de Pâtes. Cela fait maintenant plus de dix ans qu'avec Joël,

ils travaillent main dans la main. Chez les Mauvigney, les femmes n'étant pas en reste, leur épouse respective sont également de la partie. Pour celle de Jauffrey c'est tout récent tout comme le fait qu'après des années de co-gérance père fils, c'est maintenant le fils qui a toutes les rênes de l'entreprise. Mais ce n'est pas pour autant que Joël fait tomber la veste et prend sa retraite. Ils continuent de travailler en duo, à se transmettre quotidiennement. Ce jour là, celui où son père s'arrêtera il le craint tant il apprécie leur association. Néanmoins, parce qu'il s'est véritablement fait un prénom on peut affirmer que la relève est assurée.

EN QUELQUES
DATES

2010 : BTS MUC

2010 : Rejoint l'entreprise familiale

2015 : Obtient le titre de MOF

2023 : Devient l'unique gérant



Rencontrer Jauffrey MAUVIGNEY :

Maison Mauvigney • Charcutier Traiteur Boucher - 3 Rue Jan Masaryk 33700 Merignac

LUC PATIN

• • •

Maître d'Hôtel



C'est à l'adolescence qu'il découvre le plaisir qu'il prend à partager, à servir, à être proche des gens. C'est une évidence le relationnel l'anime. Alors il fera un BEP cuisine, un CAP salle et un BTH option salle. Armé de ses diplômes, c'est le service militaire qui le rattrape, mais ce n'est pas une anicroche sur son cv, car il sera serveur du général. Parce que dans son métier la maîtrise de l'anglais est indispensable, il s'envole ensuite pour l'Angleterre et parfaite la langue de Shakespeare. Il y sera chef de rang au Clivden Hotel, un leading hotel of the world. De retour en France, il fait plusieurs saisons, plusieurs établissements

avant de revenir à Paris au Drugstore, à la Closerie des Lilas, et enfin le Lutecia toujours en tant que chef de rang. C'est ensuite dans une brasserie de l'aérospatiale qu'il est maître d'hôtel. Il y restera dix ans. Dans cette entreprise de restauration il devient également directeur adjoint et acquiert des compétences de management. Fort de ces nombreuses qualités professionnelles il ouvre un manoir de réceptions et chambres d'hôtes. Il fait en parallèle beaucoup d'extras qui le mènent par exemple dans les ors du Château de Versailles ou au CEPROC! Et c'est ainsi que se fit l'union.

EN QUELQUES
DATES

1986 : Obtient son CAP salle

1992 : Chef de rang en Angleterre

2000-2010 : Maître d'hôtel aux Mureaux

2012 : Ouvre son établissement

2020 : Maître d'hôtel au CEPROC



Rencontrer Luc PATIN :

CEPROC - 19 rue Goubet - 75019 Paris



CYRIL STRUB

• • •

Charcutier-traiteur

A l'origine ce charcutier installé en Lorraine est un chef cuisinier qui a fait ses gammes pendant près de vingt ans au Royaume Uni. Mais entre son diplôme et son premier poste il s'essaye aussi au rugby dans les Landes, à Dax. Sa première toque c'est à Paris qu'il la coiffe à la Résidence Maxime, en tant que chef de partie. En 1994 ce sera le grand départ pour l'Angleterre, il vivra et travaillera également en Ecosse où il rencontre son épouse, et où naissent ses deux filles. C'est certainement pour cette raison, que son commerce actuel, a un nom en langue de Shakespeare, Black Pudding. En hommage aussi à son beau-père qui était un "dingue de boudin noir." C'est d'ailleurs une des spécialités de l'établissement avec le

boudin écossais et le pâté lorrain. Cyril Strub reconnaît aussi qu'en Lorraine il y a une forte influence germanique avec beaucoup de salaisons. S'il a appris son métier actuel sur le tard, il s'alimente énormément des stages qu'il effectue et des rencontres qu'il fait. Il adore la solidarité et le partage qu'il y a dans son métier. Il tente aussi de nombreux concours car cela maintient dans un état d'esprit d'excellence. Est-ce que le métier de cuisinier lui manque? Absolument pas, car aujourd'hui il manie la technique et continue à avoir le contact avec les clients sur le pan traiteur événementiel de son activité. Une activité qu'il s'applique à faire, avec pas davantage d'un mariage par weekend pour choyer et se consacrer entièrement à ses clients.

EN QUELQUES
DATES

1987 : CAP Cuisine

1990-1992 : Rugbyman à Dax

1994 : S'installe en Angleterre

2016 : Ouverture de Black Pudding



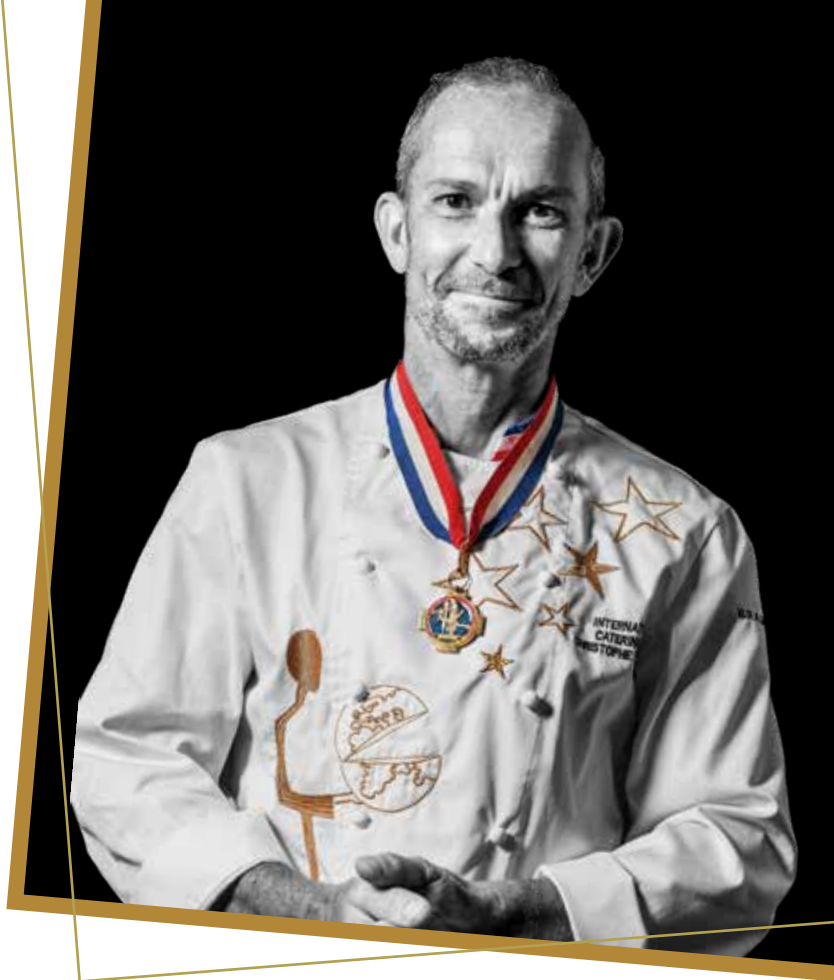
Rencontrer Cyril STRUB :

Black Pudding, Artisan Traiteur - 2 rue Pierre Marie 57560 Abreschviller

CHRISTOPHE TOURNEUX

• • •

Charcutier - traiteur



Reprendre l'entreprise familiale n'était pas le projet initial, à l'origine il voulait prendre le large. Mais finalement c'est en Normandie qu'il orne sa devanture du col tricolore qu'il obtient en 2004. Entre l'époque de son paternel et la sienne, le magasin passe de 1 à 12 salariés, de 12 à 35m2 et le labo quintuple de superficie! Homme de passion mais aussi de concours, il remporte donc celui de MOF, mais aussi termine second au Grand Prix de France, et devient meilleur jeune chef en 1996. Ce qu'il aime dans son métier c'est que cela demande d'être compétent dans tous les domaines. Un

métier qu'il a à cœur de dépoussiérer, et de renouveler, s'inspirant des goûts et des attentes des clients. D'ailleurs, pour être au plus proche des gens, et toujours dans une dynamique certaine, il est partenaire du stade de football de Caen, où il s'occupe du buffet. Comme il aime à le dire "tout ça c'est un vrai labo, ça permet de se renouveler." Et de poursuivre, que c'est formidable car cela permet "de convaincre des gens qu'on ne connaît pas." Au titre de ses journées bien remplies, il est également président de jury de l'International Catering Cup.

EN QUELQUES
DATES

1989 : CAP Charcutier Traiteur

1999 : Travaille chez Bernard Perot à Enghien Les Bains

2001 : Reprend l'entreprise familiale à Caen

2004 : Obtient le titre de MOF.



Rencontrer Christophe TOURNEUX :
Tourneux Traiteur- 40 Rue de la Seine 14000 Caen

ALLIER VOLAILLES

Le poulet du bourbonnais



Président du jury



Sylvie Barbé
Charcutier - Traiteur

Luc Patin
Maître d'Hôtel

Jauffrey Mauvigney
Charcutier

Julien Denjean
Charcutier - Traiteur

Sébastien Dubourg
Charcutier - Traiteur

Pascal Joly
Charcutier - Traiteur

Christophe Tourneux
Charcutier - Traiteur

Joël Mauvigney
Charcutier - Traiteur

Titouan Gobyn
Charcutier - Traiteur

Cyril Strub
Charcutier - Traiteur

L'AVIS DU JURY :

Définitivement la star de ces tests! D'aucun s'accorde à dire qu'il a la qualité d'une volaille de Bresse et pourtant c'est une race bourbonnaise élevée dans l'Allier. Présenté pour la dégustation juste cuit, sans aucun assaisonnement il n'en demeure pas moins excessivement savoureux.

Jérémy Crauser : "Belle volaille. Belle tenue du filet, avec une belle mâche. Il y a du goût."

Pascal Joly : "Très bonne volaille. Ferme. Gustativement très bien. Très bon produit. Belle volaille bien élevée. Belle fermeté de viande."

Luc Patin : "On remarque la finesse de la peau au visuel et en goût."

Sylvie Barbé : "Très bon produit. On le voit dès la présentation à cru. Peau fine et croustillante. Gustativement parfaite. Texture irréprochable."

Titouan Gobyn : "Volaille moelleuse et tendre."

Jauffrey Mauvigney : "On sent le plein air, qui a vécu dans son champ. Très gouteux."

Joël Mauvigney : "On se rapproche d'une volaille de haute qualité. C'est très bien fait."

Julien Denjean : "C'est un produit qu'on a plaisir à travailler, Je vais vite connaître le producteur."



Allier Volailles
MAÎTRE VOLAILLER
EN AUVERGNE
DEPUIS 1894



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :
www.gourmets-de-france.fr



Saint-Véran
Bouchard Père & Fils



INFOS PRODUITS :

Facilement reconnaissable à son beau plumage herminé, le Poulet du Bourbonnais a tout d'une volaille d'exception !

Élevé plus de 100 jours, il gambade, en toute liberté, sur les fertiles terres bourbonnaises. Il bénéficie d'une alimentation riche en céréales locales et d'un engraissement au lait.

Il vit dans de petits poulaillers en bois sur plancher. Des méthodes d'élevage héritées du savoir-faire ancestral des métayers d'antan que les éleveurs de poulets du Bourbonnais continuent de faire perdurer.

Née de la rencontre entre la poule blanche, présente depuis des siècles dans les vallées de l'Allier et de la Loire et le coq Brahma, race asiatique importée par un colonel entre 1850 et 1860, cette volaille d'exception affiche un magnifique plumage herminé

rappelant l'apanage des rois de France.

CHARCUTERIE ARTISANALE DENOUAL ROLAND

Terrine de campagne à l'Oignon de Roscoff AOP

Terrine à l'andouille



Président du jury



Sylvie Barbé
Charcutier - Traiteur
Pascal Joly
Charcutier - Traiteur



Luc Patin
Maître d'Hôtel
Christophe Tourneux
Charcutier - Traiteur



Jauffrey Mauvigney
Charcutier
Joël Mauvigney
Charcutier - Traiteur
Jérémy Crauser
Charcutier - Traiteur



Julien Denjean
Charcutier - Traiteur
Titouan Gobyn
Charcutier - Traiteur



Sébastien Dubourg
Charcutier - Traiteur
Cyril Strub
Charcutier - Traiteur



L'AVIS DU JURY :

Cette recette à l'andouille est un véritable produit charcutier qui ne laisse pas indifférent. Avec sa mâche présente, son goût prononcé, c'est un produit de conserverie bien élaboré.

Jauffrey Mauvigney : "Mâche et texture très appréciables en bouche."

Christophe Tourneux : "On est sûr la viande. On retrouve bien le côté de l'andouille qui est amené délicatement."

Titouan Gobyn : "On sent bien l'andouille. Elle se tient bien. Bonne texture."

Luc Patin : "L'andouille ressort très bien. La texture est bonne."

Cyril Strub : "La terrine d'andouille très subtile en goût. C'est bien fait pour un produit de conserverie qui est forcément différent du frais."



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :
www.gourmets-de-france.fr



Domaine Les Mille Vignes
Appellation Fitou Contrôlée



CONSORTIUM DU NOIR DE BIGORRE

Jambon Noir de Bigorre AOP, 24 mois d'affinage



Président du jury



Sylvie Barbé
Charcutier - Traiteur

Luc Patin
Maître d'Hôtel

Jauffrey Mauvigney
Charcutier

Joël Mauvigney
Charcutier - Traiteur

Jérémie Crauser
Charcutier - Traiteur

Julien Denjean
Charcutier - Traiteur

Titouan Gobyn
Charcutier - Traiteur

Sébastien Dubourg
Charcutier - Traiteur

Cyril Strub
Charcutier - Traiteur

L'AVIS DU JURY :

Au début des années 80, cette race endémique des Pyrénées Centrales, dans le sud-ouest de la région Occitanie, est menacée d'extinction. Heureusement un programme de sauvegarde est mis en place, et rapidement une AOP obtenue, sans quoi aurait disparu de nos tables cette « bombe » de jambon qui enthousiasme tous les membres du jury.

Cyril Strub : " Très bon : le gras, le croquant, le gout, la texture. C'est très très bon. C'est un produit exceptionnel. Le gras est fondant, croquant. Bien vieilli, bien assaisonné."

Julien Denjean : "Très très bon. C'est agréable. C'est vraiment un très bon jambon. Il y a de l'équilibre entre le gras et le persillé. Le gras est fondant et agréable, légèrement persillé."

Sébastien Dubourg : "Très bon jambon bien ferme. Ça sent aussi bien le gras que la viande. Très très bon jambon. Chair et gras fermes. Équilibré et gouteux."

Christophe Tourneux : "J'ai apprécié ce jambon. Très bon affinage. Très bon équilibre. C'est un jambon incontournable. Il a été traité lentement, gentiment. Assaisonnement tip top. Plein de parfums, équilibré, bel affinage."

Jauffrey Mauvigney : "Produit magnifique. Un produit très très gouteux qui reste en bouche, et avec de la mâche. Fabuleux! En terme de saveur, je me suis régalé."

Joël Mauvigney : "Super produit. Il est très bien fait. Séché soigneusement."



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :
www.gourmets-de-france.fr



Saint Joseph Rouge «Reflet»
François Villard



INFOS PRODUITS :

Chaque jambon est identifié individuellement et le maître affineur réalise plusieurs sondages olfactifs afin de contrôler l'épanouissement aromatique.

Ces modes d'élevage et de production, combinés aux particularités du terroir offrent au « Jambon Noir de Bigorre AOP » son goût unique : **il est tendre, fondant et long en bouche, son odeur est subtile.**

Des porcs qui s'enrobent de bon gras qui permet de révéler le goût des produits.

Son gras, est l'une de ses particularités : blanc, soyeux, est un **sublimateur naturel de son goût inimitable** qui a l'avantage de détenir des vertus car comme celui de l'huile d'olive, il comporte une forte proportion d'acides oléiques.

Ce savoir-faire, empreint de passion, a façonné l'identité du Noir de Bigorre. On le retrouve aujourd'hui chez des bouchers et des épicerie de prestige et sur les plus grandes tables des restaurants étoilés.

PORC NOIR DE BIGORRE

Route de Lourdes - Pyrène Aéro-pôle
65 290 LOUEY

Mail : contact@porcnoir.fr
Tél. : 05 62 56 32 98

WWW.PORCNOIR.FR

Instagram : [lenoirdebigorre_aop](https://www.instagram.com/lenoirdebigorre_aop)
Facebook : [@lenoirdebigorre](https://www.facebook.com/lenoirdebigorre)

MAISON LE BOURDONNEC

Rillette de bœuf de nos éleveurs



Président du jury



Sylvie Barbé
Charcutier - Traiteur
Pascal Joly
Charcutier - Traiteur



Luc Patin
Maître d'Hôtel
Christophe Tourneux
Charcutier - Traiteur



Jauffrey Mauvigney
Charcutier
Joël Mauvigney
Charcutier - Traiteur
Jérémie Crauser
Charcutier - Traiteur



Julien Denjean
Charcutier - Traiteur
Titouan Gobyn
Charcutier - Traiteur



Sébastien Dubourg
Charcutier - Traiteur
Cyril Strub
Charcutier - Traiteur



MAISON LE BOURDONNEC

Bouchers engagés depuis 1987

L'AVIS DU JURY :

De l'avis de tous, une très bonne idée de recette. Une proposition sans porc et anti gaspi provient des bêtes de leurs éleveurs : angus, gasconne-angus, salers-angus. Gouteux, pauvre en matières grasses, c'est un produit nouveau qui doit trouver sa clientèle.

Sylvie Barbé : "Ca sent la boucherie. C'est un produit pour éviter le porc, il fallait oser! "

Pascal Joly : "Ca me rappelle la préparation que faisait ma grand-mère pour le hachis parmentier."

Sébastien Dubourg : "Je pense que c'est une bonne idée."

Jauffrey Mauvigney : "Il y a un certain équilibre poivré. Le concept est bon."

Christophe Tourneux : "C'est une bonne alternative à la rillette de porc. Le boeuf c'est une bonne idée. On a quelque chose de très viande. L'idée est intéressante qui répond bien à une demande."

Cyril Strub : "Ca permet d'apporter à d'autres clients des produits charcutiers."

Joël Mauvigney : "Ca répond bien à une demande."



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :
www.gourmets-de-france.fr



Domaine Richaud
«l'Ebreascade» Cairanne - Rouge



INFOS PRODUITS :

Les rillettes de bœuf sont issues des bêtes des élevages de la Maison Le Bourdonnec.

Les boeufs proviennent d'un croisement d'angus et de gasconne (ferme de Fajac en Val pour ce test).

L'objectif est de **valoriser la bête dans son entièreté et de créer un produit noble**, ayant du goût, pauvre en matière grasse pour plaire à tous.

La maison le Bourdonnec, possède ses propres élevages au nombre de deux : la ferme de Fajac en Val en Occitanie et la ferme du Lihut en Normandie. **Les bêtes sont élevés en plein air exclusivement, avec des aliments naturels, sans ansilage avec des fermes HVE** (Hautes Valeurs Environnementales)

JOKO GASTRONOMIE

Terrine de Porc Noir de Bigorre AOP aux châtaignes



Président du jury



Sylvie Barbé
Charcutier - Traiteur
Pascal Joly
Charcutier - Traiteur



Luc Patin
Maître d'Hôtel
Christophe Tourneux
Charcutier - Traiteur



Joël Mauvigney
Charcutier
Joël Mauvigney
Charcutier - Traiteur
Jérémy Crauser
Charcutier - Traiteur



Julien Denjean
Charcutier - Traiteur
Titouan Gobyn
Charcutier - Traiteur



Sébastien Dubourg
Charcutier - Traiteur
Cyril Strub
Charcutier - Traiteur



L'AVIS DU JURY :

Composé de cet excellent porc noir de Bigorre, cette terrine, ne peut, en conséquence, que cocher toutes les bonnes cases du goût. Avec la présence de châtaignes en plus, il y a un apport de douceur qui plaît à tous. Un produit d'excellence.

Sylvie Barbé : "La châtaigne apporte de la douceur. Il y a une bonne maîtrise. Belle matière et mâche."

Joël Mauvigney : "C'est assez gouteux. C'est un produit correct qui me plaît vraiment bien."

Christophe Tourneux : "Belle matière première, ça se sent dans la composition. C'est hyper bien fait, plus la note sucrée apportée par la châtaigne : c'est parfait! Surprenant dans son équilibre. Très gouteux et fondant. Dingue pour de la conserve."

Cyril Strub : "Goût et texture qui me restent en bouche. Superbe!"

Sébastien Dubourg : "C'est une belle terrine. La matière première est bien, donc on fait de bons produits. C'est une très bonne terrine pour de la conserve."

Julien Denjean : "Elle est très bien faite, bien équilibrée et bon goût de châtaigne."

Joël Mauvigney : "Pour un casse croute, j'ouvre cette conserve, je me régale. C'est bien fait."



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :
www.gourmets-de-france.fr



Auxey-Duresses - Thierry et Pascale Matrot
100% pinot noir



INFOS PRODUITS :

Joko est né de la passion de trois amis amoureux de la nature et passionnés de gastronomie : Thomas, Thibault et Andréa.

L'ambition principale est de **valoriser la viande de gibier sauvage français en privilégiant un circuit court et de proposer des produits naturels de qualité tout en réduisant le gaspillage alimentaire lié à la chasse**. L'objectif est également de rendre accessible ces produits d'exception.

La terrine de sanglier est parfumée par les sous-bois est délicieusement associée aux cèpes afin de transporter en promenade en forêt.

Celle de porc noir de Bigorre sublime les saveurs si caractéristiques de ce porc des Pyrénées au gras d'exception et au goût fumé d'une viande 100% naturelle et authentique.

LIMOUJOUX AUVERGNE

Jambon Sec de Mangalitza 36 mois d'affinage



Président du jury



Sylvie Barbé
Charcutier - Traiteur
Pascal Joly
Charcutier - Traiteur



Luc Patin
Maître d'Hôtel
Christophe Tourneux
Charcutier - Traiteur



Jauffrey Mauvigney
Charcutier
Joël Mauvigney
Charcutier - Traiteur
Jérémie Crauser
Charcutier - Traiteur



Julien Denjean
Charcutier - Traiteur
Titouan Gobyn
Charcutier - Traiteur



Sébastien Dubourg
Charcutier - Traiteur
Cyril Strub
Charcutier - Traiteur



L'AVIS DU JURY :

Ce jambon de Mangalitza affiné pendant 36 mois est élevé en plein air. Il est ensuite entièrement fait à la main. Ce travail délicat, attentionné, bien fait a donc totalement séduit notre jury, qui souvent le classe dans son top 3.

Sébastien Dubourg : "C'est un bon jambon avec du goût et un bon niveau de gras. Le gras est très moelleux, très gouteux. Un assemblage gras et viande bien approprié."

Julien Denjean : "C'est un beau jambon, une belle texture. Il est fondant et gourmand en bouche."

Cyril Strub : "Il est juste excellent."

Christophe Tourneux : "Un très bon jambon. En texture ça me plaît bien."

Jauffrey Mauvigney : "J'ai aimé : Belle couleur, bonne fermeté au niveau du palais et en même temps il fond en bouche."

Joël Mauvigney : "Je suis agréablement surpris. Très beau produit."



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :
www.gourmets-de-france.fr



Irrouleguy - Manseng
Blanc Bordaxuria



INFOS PRODUITS :

L'ÉLEVAGE

Porc plein air élevé dans un village d'Yssingeaux, commune française située dans le département de la Haute-Loire, et dans la région Auvergne-Rhône-Alpes ; son altitude moyenne est d'environ 860 mètres.

L'AFFINAGE

Affiné sur la commune de Lezoux dans la plaine de la Limagne. La chaîne des Puys, située à proximité, provoque un effet de foehn. Ce phénomène météorologique est créé par la rencontre de la circulation atmosphérique et du relief quand un vent dominant rencontre une chaîne montagneuse. Ce nom est alors donné à un vent fort, sec et chaud. C'est par ce lent processus de maturation que nous arrivons à un produit d'exception.

LOSTE TRADITION FRANCE

Terrine au foie de canard & aux girolles (20% de foie gras de canard)



Président du jury



Sylvie Barbé
Charcutier - Traiteur
Pascal Joly
Charcutier - Traiteur



Luc Patin
Maître d'Hôtel
Christophe Tourneux
Charcutier - Traiteur



Jauffrey Mauvigney
Charcutier
Joël Mauvigney
Charcutier - Traiteur
Jérémie Crauser
Charcutier - Traiteur



Julien Denjean
Charcutier - Traiteur
Titouan Gobyn
Charcutier - Traiteur



Sébastien Dubourg
Charcutier - Traiteur
Cyril Strub
Charcutier - Traiteur



L'AVIS DU JURY :

Riche en foie de canard et girolles cette terrine est sans conteste généreuse. C'est un produit qui séduit bon nombre de membres du jury qui la classent dans leur top 3. Une entrée qui nous réconforte en toutes saisons.

Sylvie Barbé : "Je suis agréablement surprise. C'est très bien réalisé. C'est bien tartinable. De haute qualité."

Luc Patin : "Texture assez puissante et son goût est bien prononcé."

Pascal Joly : "Je dirais que c'est « presque » une mousse davantage qu'un terrine mais la texture est agréable et ferme. C'est sympa, ça peut se tartiner. Elle se tient bien et a une belle couleur. C'est bon."

Sébastien Dubourg : "Produit très agréable, je me régale."

Titouan Gobyn : "On sent bien le foie. Bonne texture, on pouvait la tartiner et elle se tenait. L'association viande de porc et foie gras c'est toujours très bien."

Christophe Tourneux : "Je suis agréablement surpris. Elle est bien faite."

Joël Mauvigney : "C'est une terrine très honorable. C'est bien fait. Le résultat est très bien. Ses points positifs : son odeur, sa tenue et sa couleur."



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :
www.gourmets-de-france.fr



Domaine Paul et Marie Jacqueson
Mercurey «Les Vaux»



INFOS PRODUITS :

Terrine valorisée par le Savoir Faire Charcutier Français qui met la gastronomie du Sud-Ouest à l'honneur pour cette recette haut de gamme, riche en foie gras de canard et de girolles.

Ingrédients principaux : Foie gras de canard 20%, foie de volaille*, viande de porc**, gras de porc, viande de volaille*, girolles 1,7% *Origine UE / ** Origine France .

SALAISONS DU MONT PILAT - MAISON DUCULTY

Noix de jambon Jambon à la truffe



Président du jury



Sylvie Barbé
Charcutier - Traiteur
Pascal Joly
Charcutier - Traiteur

Luc Patin
Maître d'Hôtel
Christophe Tourneux
Charcutier - Traiteur

Jauffrey Mauvigney
Charcutier
Joël Mauvigney
Charcutier - Traiteur
Jérémy Crauser
Charcutier - Traiteur

Julien Denjean
Charcutier - Traiteur
Titouan Gobyn
Charcutier - Traiteur

Sébastien Dubourg
Charcutier - Traiteur
Cyril Strub
Charcutier - Traiteur

Maison
DUCULTY
Epicuriens par nature



L'AVIS DU JURY :

Troisième jambon dégusté lors des tests, mais néanmoins pas le dernier dans les appréciations de nos jurés. Une belle odeur de truffe qui se dégage dès la présentation. Produit de qualité, bien travaillé, il a toutes les qualités pour terminer dans nos assiettes.

Pascal Joly : "La noix de jambon est un peu relevée."

Luc Patin : "On sent la truffe au nez. C'est agréable. La noix de jambon sec également."

Jérémy Crauser : "Ca sent l'arôme de truffes. Le gout est consensuel et plaisant pour les consommateurs."

Jauffrey Mauvigney : "Truffe prononcée à l'odeur. On est sur des produits qualitatifs. Maîtrise de la fabrication et des saveurs."

Pascal Joly : "J'ai bien aimé la particularité du jambon sec au niveau gustatif."

Christophe Tourneux : "Produit de bonne facture. C'est un faiseur qui sait faire. Le résultat est très bien. Ses points positifs : son odeur, sa tenue et sa couleur."



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :
www.gourmets-de-france.fr



Jurançon Sec - Camin Larredya
Petit Manseng



INFOS PRODUITS :

Producteur de charcuterie sèche en zone de montagne au sud de Lyon, dans le parc régional du Pilat. La famille Duculty perpétue la tradition de **maître artisan reconnu** entreprise du patrimoine vivant.

L'atelier est situé au col de la croix de Montvieux (900 mètres sur la commune de Pélussin) dans un ancien corps de ferme en pierre où ils produisent les **charcuteries dans un environnement d'exception**.

La production se fait à partir de **porc frais et sélectionné de la région Auvergne Rhône-Alpes**.

Les pièces nobles (longe, jambon, poitrine) sont frottées avec un mélange de sel, poivre, épices (pas d'allergène, pas de nitrite).

Elles sont ensuite mises au repos dans de grandes cuves au froid afin de préserver les arômes.

Après plusieurs jours, place à l'étape du séchage, les pièces suspendues sont déplacées dans une pièce qui s'appelle le repos, pendant plusieurs semaines elles perdent une quantité importante d'eau.

Enfin la Maturation, c'est LA phase pour le développement aromatique et caractéristique de la charcuterie d'émotion.

SALAISONS THAURIN - FUMÉ DU JURA

Jambon sec fumé



Président du jury



Sylvie Barbé
Charcutier - Traiteur
Pascal Joly
Charcutier - Traiteur



Luc Patin
Maître d'Hôtel
Christophe Tourneux
Charcutier - Traiteur



Jauffrey Mauvigney
Charcutier
Joël Mauvigney
Charcutier - Traiteur
Jérémie Crauser
Charcutier - Traiteur



Julien Denjean
Charcutier - Traiteur
Titouan Gobyn
Charcutier - Traiteur



Sébastien Dubourg
Charcutier - Traiteur
Cyril Strub
Charcutier - Traiteur



L'AVIS DU JURY :

Voici un jambon de région auquel ne sont pas habitués tous les consommateurs tant son goût fumé est marqué. Mais comme il s'agit d'un jambon, il est forcément bon! D'autant plus qu'avec ce gout particulier il fait voyager dans nos régions.

Julien Denjean : "C'est très fumé et donc typique de Franche-Comté. On aime ou on aime pas, mais moi j'aime beaucoup. Il a une très belle texture."

Sébastien Dubourg : "J'aime ce goût du fumé de la Franche-Comté..."

Christophe Tourneux : "La fumée est dense. Il y a un peu d'astringence. Au coeur le goût fumé est sympa. Beau jambon, persillé avec une belle matière première. Pas trop salé, beau potentiel. La matière première est intéressante. C'est un produit régional. On sent que c'est un bon jambon."

Jauffrey Mauvigney : "Bon produit. A l'odeur le fumé est prononcé. Très belle pièce entière avec un beau persillé. C'est un jambon fumé très puissant."

Pascal Joly : "J'ai beaucoup aimé ce jambon fumé. J'ai aimé la texture. Jambon de belle qualité, beau produit. Ça pourrait être un coup de coeur."

Joël Mauvigney : "La conclusion c'est qu'on ne passe pas à côté de l'identité régionale. La pièce est belle."



RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR :
www.gourmets-de-france.fr



Collioure «Côté mer»
Domaine de la Rectorie



INFOS PRODUITS :

Véritable jambon sec jurassien légèrement fumé à la sciure de résineux provenant de forêts jurassiennes. **Issu de jambon de porc IGP Franc-Comtois soigneusement sélectionné.**

Le Porc de Franche-Comté est une viande issue de porcs nés et élevés en Franche-Comté.

Le processus de création des jambons secs est **méticuleux**. Tout d'abord, les jambons sont **soigneusement salés au sel sec et frotés à la main**. Après un mois de repos, pendant lequel ils sont couverts de sel, ils sont rincés et étuvés pendant plusieurs jours pour favoriser leur maturation. Ensuite, les jambons sont placés durant 24h dans les fumoirs traditionnels. C'est un **fumage à froid permettant de préserver le produit**.

Une fois le fumage accompli, les jambons sont pommadés de saindoux, puis ils sont laissés affinés dans le séchoir au minimum 12 mois. Ce long processus de séchage permet d'**obtenir une texture tendre, un goût riche et unique**. Très peu d'épices sont utilisées dans l'assaisonnement, **priviliégiant ainsi la pureté du goût naturel pour une expérience authentique et artisanale**.

WALTER



Walter, Techina & le Viabot

les alliés des métiers de bouche



Dans le bassin alsacien se trouvent deux entreprises qui, depuis des années, participent au développement des métiers de bouche. Coup de projecteur sur les activités de Walter® et Techna®, qui depuis 40 ans sont synonymes de choix et de qualité chez les artisans.

Depuis sa création, en 1981, la société familiale Walter® s'efforce de proposer des produits répondant au mieux aux différents besoins

et attentes des artisans et industriels. Son offre se concentre sur les épices, l'emballage, le gros et petits matériels, les boyaux naturels et artificiels dont

l'extrusion et la confection sont réalisées sur notre site de Wissembourg.

La société Techna®, concepteur et distributeur français de stériliseurs autoclaves, vient compléter l'offre de Walter® en se spécialisant dans la conservation et stérilisation des aliments. Premier distributeur officiel de bocaux Weck® en France, **Techna® répond aux besoins des artisans et**

professionnels de la conserve et du secteur agroalimentaire.

Les entités Walter® et Techna® proposent **une offre qui allie aussi bien modernité et tradition.** Elles s'imposent comme acteurs majeurs sur le marché national des métiers de bouche.

Cette année, **Walter® parie sur une innovation mondiale en soutenant le développement du Viabot®.** Un outil révolutionnaire pour communiquer et promouvoir les réalisations faites par les professionnels des métiers de bouche. Un système 100% automatique pour filmer, éditer et partager du contenu vidéo en toute autonomie afin de valoriser son entreprise.



« La société familiale Walter s'efforce de proposer des produits répondant au mieux aux différents besoins et attentes des artisans et industriels. »

« Cette année, Walter® parie sur une innovation mondiale en soutenant le développement du Viabot®. »



infos@walter-ets.com

Viabot®



contact@techna.tm.fr

origine #Locale

METRO S'ENGAGE

À VALORISER DES PRODUITS FRANÇAIS
COMME LE JAMBON FUMÉ DE JACQUES
LEROUXEL, PRODUCTEUR
À LA CHAPELLE-EN-JUGER (MANCHE)



METRO-local.fr





cat/carne
/мясо

1b



Le Gratton bordelais,

une véritable identité gastronomique

Dans le bordelais il n'y a pas que les vins, ni la lamproie et les canelés. Il y a aussi de belles spécialités charcutières au titre desquelles le Gratton vient gratter le podium de la gourmandise. C'est la petite ville de Lormont, limitrophe de Bordeaux, qui en revendique la paternité, par le truchement du charcutier Bernard Gaudin dès 1875. Mais c'est aussi et surtout du côté de Mérignac que l'on sait bien les réaliser, en vaut pour preuve la recette "moderne" de Jauffrey Mauvigney.

Le Gratton Bordelais

par Jauffrey Mauvigney

INGRÉDIENTS

1 épaule de porc entière fraîche (couenne + jarret)
3 kg de gras dur de bardière
QS Poivre Noir

QS Muscade
QS 4 épices
200 g d'ail frais

Gratter parfaitement la couenne de l'épaule et du jarret. Rincer à l'eau froide et égoutter.

Réaliser une saumure classique à 12 %. Pomper l'épaule de porc entière par injection intramusculaire et mettre à tremper en immersion pendant 72h au frais, à 3°. Découenner l'épaule, couper la couenne en morceaux et la mettre à cuire dans de l'eau. Couper le gras et le maigre en gros cubes, mettre à dessaler pendant 3h dans de l'eau froide.

Hacher les gras durs de bardière et d'épaule au broyeur. Faire fondre le gras dans une marmite à feux doux avec, au départ, un peu d'eau ou de saindoux. Laisser cuire 45 minutes. Ajouter les cubes de maigre et cuire doucement jusqu'à l'obtention de maigre confits. Egoutter ensuite les

maigres et les gras, laisser une petite quantité de graisse dans la marmite pour faire revenir l'ail. Mixer l'ail au robot en purée et la faire revenir dans la graisse à feu doux. Mixer les couennes cuites au robot coupe avant de les verser dans la marmite avec la purée d'ail, cuire l'ensemble 3 à 4 minutes. Incorporer le mélangeur maigre et gras, ajouter l'assaisonnement (poivre noir, muscade, et 4 épices). Mélanger le tout, porter à ébullition. Vérifier et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Mouler le Gratton en moule en s'assurant de la bonne homogénéité du produit.

Mettre à refroidir en cellule de refroidissement rapide et stocker au froid pendant 12 à 24h.

On raconte qu'à la fin du XIXème siècle, les bordelais s'encanaillaient, le weekend en traversant la Garonne pour aller danser et manger dans les guinguettes de la rive droite du fleuve, où se trouve la ville de Lormont, et c'est ainsi qu'ils ont découvert cette spécialité charcutière délicate.

Préparée dans une marmite ou un chaudron, son nom vient du fait qu'il fallait gratter le fond du récipient pour la préparer.

On peut les déguster en apéritif, sur un morceau de pain ou en duo avec une douzaine d'huîtres, ou en entrée accompagnés d'une salade verte par exemple. Et si l'on veut voyager dans la charcuterie française, on pourra également partir à la découverte des grattons charentais, des grattons lyonnais, des grattons auvergnats. Mais on est fort bien au bord de la Garonne avec cette version là!





Le Grenier. Médocain

Le comble de la gastronomie girondine

Le Médoc est connu des estivants pour ses vignes, ses belles plages et ses festivals. Mais que serait cet hédonisme s'il n'y avait pas également des spécialités culinaires dont se délecter? Le grenier médocain, spécialité charcutière de la région, est donc là pour compléter le plaisir qu'il y a à se promener dans le Médoc. Bien sûr, on retrouve ce met sur les étals de nos charcutiers traiteurs. Focus donc sur l'élaboration d'orfèvre de ce grenier.

Le Grenier Médocain *par Jauffrey Mauvigney*

INGRÉDIENTS

10 panses de porc fraîches
5 l de bouillon de porc
10 g de poivre noir
5 g de 4 épices

20 g de persil
5 g d'ail frais
50 g de sel
100 g de vinaigre blanc

Nettoyer correctement les panses avec de l'eau salée et vinaigrée. Rincer plusieurs fois à l'eau. Mettre à égoutter.

Ouvrir les panses, les parer, les gratter et les dégraisser. Les blanchir ensuite dans une eau frémissante pendant 3 à 4 minutes. Les sortir, les rincer à l'eau claire et les mettre à égoutter. Cuire les panses pendant 3h dans le bouillon de porc à 80-85°. Retirer les panses du bouillon de cuisson et les égoutter. Réserver dans un bassin.

Ajouter l'assaisonnement et la persillade sur les panses, mélanger l'ensemble.

Mouler les panses en moule à presse, prendre soin de les disposer correctement puis les presser avec la presse à moule.

Cuire le moule au bouillon de porc. Plonger à 90°, porter à ébullition puis régler la cuisson à frémissement. Laisser cuire 30 à 40 minutes, puis retirer de cuisson. Régler le moule dans le bouillon. Mettre à refroidir, stocker au froid à 3° pendant 12 à 24h.

Démouler et présenter en plat à coupe.

On ne conserve pas le grenier médocain dans les combles, ce n'est pas de là qu'il tire son étymologie. Mais bien du mot grenier qui désigne l'estomac de porc. En effet, cette spécialité n'est composée que d'un unique ingrédient principal : la panse de porc. Un élément fort rassasiant, qui donnait vigueur aux travailleurs dans les vignes lors du casse-croute. Tous ces vigneron n'ont peut-être pas eu la chance de déguster la recette de Jauffrey Mauvigney, mais les lecteurs de ces pages eux, le pourront, grâce au partage de ce savoir-faire.

Le grenier médocain se déguste froid, tranché finement. C'est une spécialité trop peu (re)connue, qui a intégré le Code des Usages seulement en 2016. La bible en donne cette définition: "Andouille non fumée composée d'un estomac de porc farci avec d'autres estomacs de porc (...) cuite dans un bouillon, qui doit être aillée et épicé." A l'instar de nombreuses charcuteries les recettes diffèrent selon le praticien ; certains ajoutent du jambon coupé en lanières, d'autres cuisent dans un bouillon de légumes, quelqu'uns ajoutent du cognac, d'autres encore ont la main plus lourde sur les épices Rabelais. Mais sans aucun doute, on peut compter sur la Confrérie du Grenier Médocain, créée en 1994, pour assurer la promotion de ce produit.



La filière du porc français

un gage d'excellence

Un petit hexagone avec une tête de cochon, voici un logo qui assure une viande de belle production. Accessible, riche et généreuse la viande de porc peut s'enorgueillir d'être bien faite sur nos territoires. Focus sur une filière engagée.

On ne le sait pas toujours, mais **le porc est la viande préférée des français**, la plus consommée avec plus de 32 kg par an et par habitant; devant la volaille et le boeuf. Aussi, dans un contexte général de baisse de la consommation de viande (-5% en 2022 par rapport à 2021), le cochon résiste avec un recul

« Les éleveurs français répondent à des exigences parmi les plus strictes du monde [...] »

de 0,5% seulement. Pourquoi est-elle autant plébiscitée? L'une des raisons est son accessibilité. C'est une viande peu onéreuse et qui lutte contre la hausse des prix. En effet, alors que l'inflation culmine à 12 %, et celle des viandes à 7%, le porc reste en deçà de cette moyenne, ne connaissant qu'une augmentation de 5%.

Mais les bonnes raisons de consommer du porc ne sont pas qu'économiques. Mettons en lumière également le côté écologique. Il faut savoir que **la France est autosuffisante en porc**, on peut donc s'approvisionner en locavore et éviter les importations. **C'est à ce moment là qu'il est important de repérer le logo du Porc Français.** Ainsi ne peuvent le porter uniquement des bêtes nées, élevées, abattues et transformées en France. Il y a en 23

millions chaque année!

Déguster du porc français c'est également soutenir les 10 000 élevages qui maillent notre territoire et les 130 000 emplois directs et indirects. Des élevages pour la majorité familiaux et de taille modeste. Dans ces exploitations on retrouve le bon sens paysan, le cercle vertueux de la complémentarité culture-élevage, où les céréales sont cultivées sur place afin de nourrir le cheptel, ces dernières étant fertilisées par le lisier. De plus, **il y a de véritables initiatives en faveur du bien-être animal.** Les éleveurs français répondent à des exigences parmi les plus strictes du monde : anesthésie en cas de castration, réduction des antibiotiques, formation de référents au bien-être animal, mise en place de diagnostics de bien traitance animale dans les abattoirs...

Tout cela permet la prospérité d'un savoir-faire unique au monde.

Avec sa place de troisième sur le podium européen de production de porcs derrière l'Espagne et l'Allemagne, et avec son éventail de produits infinis (il y a en plus de 450 répertoriés dans le Code des Usages), **le cochon français et la charcuterie qui en découle méritent d'être exportés pour faire rayonner ce savoir-faire français.** A ce jour



près de 30% de la production franchit nos frontières à destination de l'Union Européenne et de la Chine. En somme, les milliers d'élevages et d'artisans charcutiers sont des ambassadeurs de la gastronomie française. **Notre pays a pour devise "tout est bon dans le cochon", précisons que "tout est parfait dans le porc français"!**

« [...] le cochon français et la charcuterie qui en découle mérite d'être exportée pour faire rayonner ce savoir-faire français. »





Le porc Label Rouge

le choix de la qualité supérieure



Né en 2006 du regroupement de deux filières qualité, l'organisme de défense et de gestion (ODG) des Fermiers de Loire & Maine est spécialiste des produits porcins Label Rouge et IGP (Indication Géographique Protégée). Il rassemble des hommes et des femmes qui ont fait le choix collectif de développer une agriculture et des produits alimentaires de qualité sur leur territoire.

Faire le choix du porc Label Rouge, **c'est associer son savoir-faire à un signe officiel de qualité reconnu par plus de 90 % des consommateurs.** C'est également faire le choix d'un produit de qualité supérieure, tant pour ses propriétés organoleptiques que pour son aptitude à la transformation en produits de charcuterie.

« [...] le porc Label Rouge se caractérise par une viande ferme et de couleur intense. »

Les propriétés spécifiques à la viande de porc Label Rouge découlent de son mode d'élevage, d'abattage et du tri des carcasses. Les exigences définies par le cahier des charges tout au long de la vie de l'animal et après son abattage concourent à l'homogénéité du produit.

Elevé pendant 182 jours au minimum, et ayant accès à une surface disponible supérieure au conventionnel, **le porc Label Rouge se caractérise par une viande ferme et de couleur intense.**

La génétique (non sensible au stress), les pratiques d'élevage et le tri des carcasses à l'abattoir selon leur mesure de pH confèrent un meilleur pouvoir de rétention d'eau à la viande. Celui-ci se traduit par une moindre perte en eau à la cuisson, une bonne jutosité

en bouche, et un bon rendement de transformation.

La composition de l'aliment des porcs est déterminante dans la différenciation du produit Label Rouge. Elle est riche en céréales (blé, orge, triticale) et en oléo-protéagineux (tourteaux de colza, de tournesol ou de soja, féverole et pois). Par exemple, dans le cas du porc fermier de la Sarthe Label Rouge, le taux d'orge de 20 % minimum lui confère une qualité de gras spécifique ; blanches et fermes, riches en acides gras saturés, les pièces grasses montrent une bonne résistance à la cuisson longue, idéale pour la fabrication des fameuses rillettes.

Le porc Label Rouge se décline en plusieurs gammes pour s'adapter aux attentes des transformateurs et des consommateurs. Ces différences portent notamment sur le mode de logement des animaux (surface disponible, type de sol, accès ou non à l'extérieur). Les cahiers des charges qui disposent de l'appellation « fermier » prévoient que les porcs ont accès en permanence à une courrette extérieure.

Toutes ces propriétés ne seraient rien sans la garantie apportée par les contrôles réalisés sous la supervision de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO). Chaque producteur et opérateur d'abattage découpe est ainsi contrôlé annuellement pour s'assurer du respect du cahier des charges. Des tests de dégustation sont réalisés périodiquement pour s'assurer du maintien des qualités organoleptiques de la viande.

O.D.G. FERMIERES DE LOIRE & MAINE

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES DE LA VIANDE FRAÎCHE

Gras intramusculaire

Viande ferme et bonne rétention d'eau

Couleur intense

Goût et flaveur

APTITUDE À LA TRANSFORMATION EN PRODUITS DE CHARCUTERIE

Quantité et qualité de gras

Rendement technologique

Homogénéité

LES FERMIERES DE LOIRE & MAINE EN QUELQUES CHIFFRES

3 cahiers des charges porc Label Rouge dont 1 exclusivement sur paille et 1 porc fermier

1 cahier des charges IGP Porc fermier de la Sarthe

200 producteurs de porcs

357 674 porcs abattus / an



FERMIERS DE LOIRE & MAINE

15 rue Jean Grémillon

72000 LE MANS

www.fermiersdeloireetmaine.fr



A&S

*Entre jolie déco,
et idées cadeaux
préparez un Noël
en or.*



TÉLÉCHARGEZ VOTRE
NOUVEAU CATALOGUE !



Ambiance&Styles
IMAGINER • CUISINER • DÉCORER

ambianceetstyles.com

La Dégustation



personnalisez
votre box
à vos couleurs



Découvrez nos Box sur :
www.la-degustation-box.fr