

Les charcuteries de montagne

Laurence Bérard et Philippe Marchenay

avec la collaboration de Julie Voinson

Preface	5
Introduction	7
Jambons	11
Saucisses et saucissons	25
Petites salaisons	43
Boudins	51
Atriaux, fricandeaux, caillettes et bougnettes	55
Grattons, grillons et fritons	59
Andouilles	63
Bibliographie	65
Glossaire	67
Index	69
Remerciements	75
Crédits photographiques	77

Ressources des terroirs – Cultures, usages, sociétés
UMR Eco-Anthropologie et Ethnobiologie
Centre national de la recherche scientifique
Alimentec - 01000 Bourg-en-Bresse
<www.ethno-terroirs.cnrs.fr>

Association Porc Montagne
128 avenue de Conthe
15000 Aurillac

ISBN 978-2-9528725-1-5

© Copyright 2011 - Laurence Bérard et Philippe Marchenay

Préface

Les produits de montagne sont le fruit d'une longue tradition. Comme partout ailleurs, les montagnards élevaient des porcs à la ferme pour leur consommation familiale et la nécessité de conserver la viande les a amenés à développer des recettes salées, cuites, séchées. L'altitude a été une alliée précieuse en favorisant un séchage de qualité et une protection contre l'altération des produits.

Depuis quelques décennies, le paysage des produits du porc a bien changé. Les élevages se sont professionnalisés et le pittoresque cochon qui mange les restes de la maisonnée dans son enclos a disparu. Aujourd'hui, les éleveurs de porcs de montagne sont des chefs d'entreprise qui continuent de concilier performance économique et respect de leur environnement naturel.

Si beaucoup de charcutiers de montagne demeurent, là aussi le métier est sorti de l'arrière-cour des boutiques pour s'installer dans des ateliers de transformation modernes et de plus grande taille.

Néanmoins, les filières porcines de montagne n'ont pas perdu leurs racines en effectuant cette mutation technique et économique. La montagne joue la différence, et elle reste attachée à un éventail impressionnant de spécialités propres aux divers massifs.

L'Association Porc Montagne s'est donnée comme mission de fédérer les acteurs des filières porcines de montagne. Nous travaillons à différencier la production montagnarde pour permettre aux entreprises d'obtenir une reconnaissance, gage d'une meilleure valorisation pour tous les maillons de la filière. Notre obsession est de conserver des produits répondant aux attentes des consommateurs.

L'inventaire des charcuteries traditionnelles de montagne est donc un outil essentiel dans cet objectif, permettant d'ancrer le développement économique dans notre tradition et, nous l'espérons, de redonner à certains d'entre eux une nouvelle vie.

Au-delà des besoins économiques, le plus important pour les montagnards est donc bien de rester fidèles à leur éthique dans le respect des hommes, des produits et de nos territoires de montagne.

Le Président de l'Association Porc Montagne
Georges CHAMPEIX

Introduction

La montagne n'est pas un milieu comme les autres. Les contraintes naturelles fortes qui la caractérisent – au nombre desquelles la pente et l'altitude – occupent une place prépondérante et rendent l'accès et la communication difficiles. Mais elles sont de ce fait porteuses d'une remarquable diversité écologique et culturelle, à l'intérieur de chaque massif montagneux et d'un massif à l'autre.

La loi relative au développement et à la protection de la montagne retient les seuls handicaps naturels de l'altitude et de la pente pour délimiter, par décret, les massifs. Cette délimitation autorise l'utilisation de la mention valorisante montagne, en respectant les règles qui lui sont associées. Pyrénées, Alpes, Massif central, Jura, Vosges sont les massifs retenus par la loi ; nous y ajoutons le Morvan et intégrons les vallées et zones de piémont qui interagissent avec les étages montagnards, car elles sont parties prenantes dans le fonctionnement de ces sociétés si particulières. Il s'agit donc d'une montagne élargie à son organisation sociale, à ses traits culturels, sans sous-estimer le poids des facteurs naturels. Car ce sont bien eux qui autorisent le séchage... Cette pratique spécifique à la montagne a longtemps fait la différence lorsque l'on ne disposait pas des moyens techniques qui permettent aujourd'hui de s'affranchir des conditions climatiques. Les savoir-faire demeurent et sont à l'origine de véritables bassins de compétences, en Savoie, dans le Massif central et les Pyrénées.

Artisans et petites entreprises continuent de tirer parti des conditions du milieu, notamment de températures fraîches et d'un climat sec. Le fumage, lui aussi très présent, se combine au séchage et il est difficile de savoir qui l'emporte dans le choix que font les montagnards de fumer ou non : atmosphère un peu plus humide et propice à cette pratique liée à la présence de bois ou préférence marquée pour cette saveur si singulière ? Quelles qu'en soient les raisons, cet usage, commun dans les massifs du Jura, des Vosges et une partie des Alpes, personnalise les charcuteries.

On l'aura compris : la charcuterie sèche, fumée ou non, occupe une place à part dans les montagnes et parmi le riche assortiment de produits, l'emblématique jambon. Il a longtemps été une pièce de choix réservée aux grandes occasions et reste aujourd'hui de toutes les fêtes. Si cette charcuterie occupe une place importante dans les sociétés montagnardes, les savoir-faire concernant son élaboration



Carte des zones de montagne de France
(loi N° 8530 du 9 janvier 1985).
Document établi par l'Association Porc Montagne.
Source : Cemagref.

sont relativement homogènes, même si quelques variantes perdurent pour ce qui est de la préparation de la pièce, du mode de salage ou du panage. Ce dernier peut être enrichi selon les traditions locales, mais le séchage, qui requiert une grande attention, n'est pas si différent d'un massif à l'autre. Le fumage, de par sa nature, était traditionnellement associé aux cheminées, dont la conception et la disposition architecturales varient selon les massifs. Certaines ont perduré, comme les célèbres tués jurassiens, si bien intégrés à l'habitat traditionnel.

A côté du jambon, qui occupe le devant de la scène, d'autres salaisons, pour être plus modestes, n'en sont pas moins essentielles. La poitrine est de celles-ci. Comment cuisiner en Haute-Savoie sans lard fumé ? Les Pyrénées ne peuvent se passer de la ventrèche, pas plus que l'Ardèche du roulé de poitrine. La Corse se distingue par la *valetta*, gorge salée et séchée. Dans les Vosges et le Jura, on fume la palette, l'échine et le jarret, ingrédients majeurs des recettes locales.

On ne saurait parler des salaisons de montagne sans évoquer les saucisses et les saucissons, omniprésents dans les séchoirs de tous les massifs, fumés là où c'est la tradition, appréciés partout. Rosette et Jésus dans le Rhône, la Haute-Loire et le Nord de l'Ardèche témoignent de savoir-faire confirmés ; la saucisse perche est très répandue dans le Massif central.

Saucisses et saucissons comprennent aussi la famille extraordinairement diversifiée des charcuteries embossées à cuire. Diot savoyard, *salcicetta* corse, saucisses de Morteau et de Montbéliard fumées et jurassiennes ... la mûlée est ici proche de celle des saucissons secs. Elle peut aussi comporter du chou, un légume courant et apprécié en montagne : saucisse au chou dans les Hautes-Alpes, en Franche-Comté, en Savoie, appelée pormonaïse et enrichie d'abats en Haute-Savoie, saucisse de chou dans le Massif central. Les saucisses d'herbes avec du poireau, de l'épinard, du vert de bette à carde, sont plus répandues sur les bordures des massifs en Lozère, en Ardèche, dans la Drôme. Les saucisses de couenne présentent elles-aussi une belle diversité. Il existe par exemple une version aromatisée aux graines de carvi, la longeole, dans le Chablais, le Faucigny et le Genevois – « sur France » –, puisque cette charcuterie est originaire de Suisse.

Saucisses d'herbes et saucisses de couenne ne sont pas exclusives de la montagne, mais on les y rencontre. Il en va de même du boudin de viande ou galabar, commun dans les Pyrénées et le Massif central, de l'atriau savoyard, des caillettes d'Ardèche, du Dauphiné et des Alpes du Sud, des bougnettes dans la pointe sud du Massif central. Les fritons

sont auvergnats, les grattons ardéchois, l'andouille béarnaise. Certaines charcuteries, anecdotiques quant à leur représentativité, reflètent néanmoins la diversité et la créativité débordantes dont les hommes peuvent faire preuve !

Ainsi, cette grande famille des charcuteries de montagne, élaborées par les bouchers charcutiers et par les petites et moyennes entreprises artisanales et semi-industrielles, rassemble des incontournables et d'autres, plus modestes, effacées, spécifiques ; elle réunit aussi des productions qui débordent plus ou moins largement les limites du relief mais sont culturellement significatives. Beaucoup d'entre elles continuent d'être fabriquées en hiver. Au-delà des facteurs naturels, la profondeur historique et les savoir-faire partagés – collectifs donc ancrés dans une culture locale – sont les deux critères qui permettent de retenir les charcuteries qui sont vraiment d'ici. Et ce n'est pas parce qu'on les retrouve dans une aire plus large, qu'elles ne relèvent pas elles aussi de la montagne.

Et l'animal dans tout ça ? Comme chacun sait, le porc a longtemps occupé une place essentielle dans l'alimentation des campagnes et son élevage se trouvait associé aux systèmes de production locaux. En montagne, il transhumait avec le reste du troupeau. De l'alpage à la fromagerie, il s'élevait dans tous les lieux où se fabriquait le fromage et une porcherie jouxtait toujours la fruitière en Savoie et dans le Jura. C'était le petit-lait provenant de la fabrication du cantal et du laguiole dans le Massif central, du munster dans les Vosges et de l'ossau-iraty dans les Pyrénées. Les parcours dans les châtaigneraies et les chênaies constituaient le mode d'élevage le plus répandu dans le Massif central ; en Corse, bon nombre de cochons continuent, en liberté, de se nourrir de châtaignes.

Le type ibérique, dans les massifs montagneux du Sud-ouest, sans oublier la Corse, rassemblait les porcs gascon, périgourdin, limousin, basque, corse (renommé Nustrale) ; porcs coureurs, aux aplombs puissants, capables de parcourir de grandes distances en milieu difficile. L'introduction dans les schémas génétiques de nouvelles races telles que la Large white et l'intensification des pratiques d'élevage ont tout emporté... ou presque. Dans les Pyrénées, la relance des porcs basque et gascon, sur le point de disparaître, est une belle réussite. Ailleurs, on s'emploie également à mettre en valeur des formes d'élevage tirant parti du milieu, respectueuses de l'animal et attentives à la qualité de la viande. Un certain nombre de démarches de valorisation existent, qui reposent sur des critères différents mais ont toutes le mérite d'aider la montagne à vivre.

Nous avons choisi de présenter les charcuteries par famille. Pour chacune d'entre elles, nous donnons quelques informations générales sur les modes de fabrication – sans pour autant entrer dans le détail des additifs éventuellement employés aujourd'hui – et nous rendons compte de leur répartition géographique. Il sera ici question des jambons, secs, cuits ou fumés, des saucisses et saucissons, des petites salaisons, des boudins, des caillettes, atriaux, fricandeaux et bougnettes, des grattons, grillons et fritons ainsi que des andouilles.



Jambons

Le jambon, cuisse du porc, a longtemps été la partie de l'animal la plus apte à la conservation alors que n'existaient ni appertisation ni congélation. Les références historiques, écrites ou iconographiques, sont innombrables et laissent à penser qu'il s'agit d'une des plus anciennes charcuteries. Considéré comme un marqueur social et sorti pour les grandes occasions, les jours de fête, les repas de cérémonie, le jambon a longtemps été une pièce d'exception dans les campagnes françaises ; il reste aujourd'hui apprécié.

A l'échelle artisanale, la fabrication des jambons secs demeure saisonnière et localisée, dépendant de conditions climatiques favorisant le séchage. La qualité de la viande mise en oeuvre détermine celle du produit final. En fabrication traditionnelle, les jambons proviennent le plus souvent de porcs lourds ou de cochons, de 110 jusqu'à 150 kilos de carcasse, présentant une viande mûre, colorée et persillée, apte à donner des produits à la fois secs, moelleux et goûteux. D'une manière générale, la présence de gras de couverture – dont la qualité reflète bien le type d'alimentation reçu par la bête – favorise l'obtention d'un goût plus développé.

La transposition à l'échelle industrielle a permis d'étendre la période de production à toute l'année grâce aux saloirs réfrigérés et aux séchoirs régulés en température, circulation d'air et taux d'humidité. Alors que les temps de salage et de fumage connaissent aujourd'hui une nette



Jambons en cours de séchage en Ardèche.

Les dénominations «jambon sec» et «jambon cru»

Pour avoir droit à l'appellation jambon sec, le produit doit respecter certaines conditions liées au poids, à la durée de fabrication, à la composition du mélange de salage et au temps d'affinage (qui doit être de 130 jours minimum), contrairement au jambon cru, ce qui n'interdit pas d'étiqueter comme jambon cru un jambon répondant aux normes du sec, si le terme est ressenti comme plus porteur commercialement. La dénomination "jambon de pays", faisant vaguement référence à la provenance, relève du marketing et ne correspond à aucun critère.

zones du salé fumé, comme le nord de la Savoie (Haute-Savoie), la Franche-Comté et les Vosges.

La fabrication du jambon sec repose sur la préparation de la pièce, notamment le parage, le salage, le séchage, complété éventuellement par le fumage, afin d'arriver à un produit de bonne qualité. De nombreuses variables se combinent.

La coupe ou parage diffère légèrement selon les régions. Elle se pratique généralement en arrondi, à la jonction de la cuisse et du bassin. Le jambon subit un pressage afin d'expulser le sang résiduel stocké dans les veines.

Le salage se fait au sel sec, par frottage, pour bien le faire pénétrer, ou par enfouissage dans le sel. Dans ce cas, la durée varie avec le poids,



Parage d'un jambon

diminution, les durées de séchage et d'affinage ont plutôt tendance à augmenter. Mais les bassins de compétence restent bien présents et l'essentiel de la production traditionnelle continue d'être localisé dans les zones de montagne ou de moyenne montagne, en particulier Massif central, Pyrénées et Alpes du Nord. Celle-ci se répartit entre les zones du salé séché, comme l'Ardèche, la Loire, la Lozère, le Tarn, les montagnes de l'Hérault, le haut Morvan, la Corse, l'Auvergne, le Pays basque, le Béarn, le sud de la Savoie, et les



Frottage au sel.

de l'ordre de un à trois jours par kilo de viande, pour des pièces allant de sept à quinze kilos et atteignant un poids final de cinq à dix kilos. Actuellement, on tend plutôt vers une durée d'un jour par kilo, plus un à deux jours. Le salage a longtemps suivi deux grandes tendances : à l'est d'une ligne dont le Rhône serait la limite, les pièces sont régulièrement frottées et entreposées sur des claies, une quantité de sel, proportionnelle au poids, étant déposée sur la coupe ; le processus se déroule dans un local réservé à cet effet. A l'ouest, à l'instar de l'Espagne, on enfouit les jambons dans le saloir. Le sel est souvent enrichi d'épices et d'aromates, sucre, poivre pour la base, auxquels s'ajoutent selon le type de produit et la région : genièvre, vin, ail, piment, et autres substances génératrices d'arômes. Le pourcentage de salpêtre a aujourd'hui beaucoup diminué dans les fabrications.

Depuis une bonne trentaine d'années, le salage par frottage a conquis nombre d'entreprises du Massif central et des Pyrénées, pour des raisons techniques, avec l'importation de la technologie italienne, considérée comme plus élaborée et plus sûre car elle permet de mieux contrôler la prise de sel.

Salage

Le traitement au sel modifie les caractéristiques des viandes. Il joue sur la saveur, grâce à son action sur leur évolution ; il augmente le pouvoir de rétention d'eau et le pouvoir liant des viandes ; il améliore leur conservation par son action bactériostatique. En d'autres termes, le sel concourt à la stabilisation bactérienne de la viande et influence l'élaboration des qualités organoleptiques du produit fini : saveur, odeur, texture. Et pour finir, il concourt à la tenue de tranche des saucisses et saucissons. Le salage se fait au sel sec ou bien en saumure.



Un jambon de Lacaune avec panage.

De ce fait, les pratiques de salage spécifiques de certaines zones se rencontrent de moins en moins.

Le jambon est ensuite débarrassé de son sel superficiel : ce dessalage s'opère soit par brossage puis lavage, soit par rinçage. Après quoi, il est égoutté au saloir, éventuellement étuvé, parfois frotté au poivre, piment ou autre mélange sur la coupe. En mode industriel, après salage et séchage, a lieu une phase de repos de deux à trois mois dans un séchoir froid à une température réglée entre 2 et 6°C. En fabrication domestique et à l'échelle artisanale, le frottage avec aromates et épices, voire à l'eau-de-vie, ainsi que l'enveloppement dans un sac de toile fine assurent une protection contre les attaques de mouches. Le jambon se retrouve suspendu par la crosse dans un endroit où les conditions sont réunies pour un bon séchage.

Un séchage long favorise l'apparition d'arômes en raison de processus biochimiques qui se produisent au niveau des gras : lipolyse et oxydation, et au niveau des maigres : protéolyse. La conduite de l'étuvage et du séchage conditionne le goût final. C'est à l'intérieur

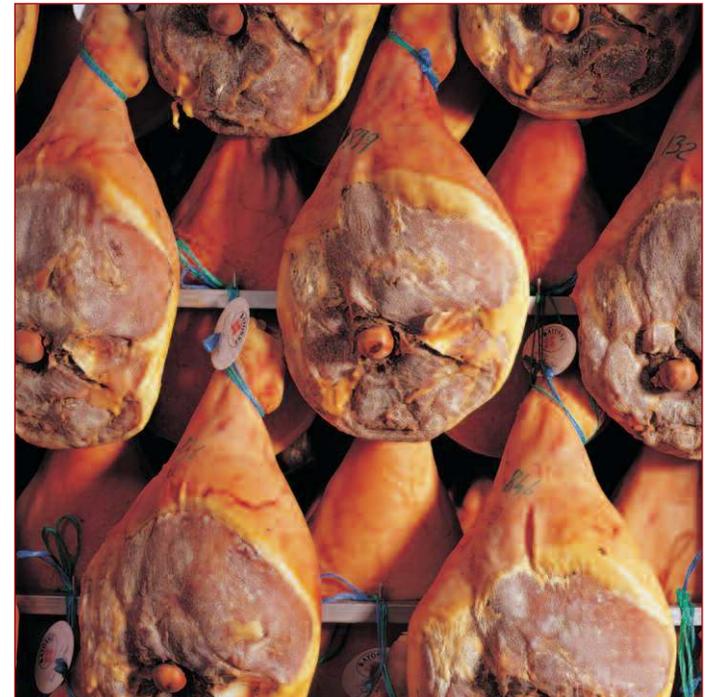
de ces stades que naissent les variantes, en agissant sur les temps de salage, les épices ou aromates employés, la durée de séchage, de fumage, la nature de l'enrobage. Appelée panage, cette opération, originaire d'Italie, réalisée au cours du séchage, consiste à recouvrir la partie charnue de saindoux mêlé à du sel et à de la farine ; elle limite la dessiccation et réduit le croûtage ; ce procédé concerne plutôt les pièces à affinage long, de plus de sept mois de durée de fabrication.

Le jambon traditionnel continue de se préparer avec os ; dans le cas d'un tranchage mécanique, il sera désossé au préalable.

Jambons secs

• Jambons de Bayonne et des Pyrénées

Dans le bassin de l'Adour, incluant le département des Pyrénées-Atlantiques et des cantons limitrophes des Landes, du Gers et des Hautes-Pyrénées, règne le jambon de Bayonne. Située entre l'océan Atlantique et les Pyrénées, son aire de production, strictement délimitée, bénéficie de conditions climatiques favorables, notamment la circulation du



Jambons de Bayonne en phase de repos.



Salage par enfouissement.

fœhn. Ce vent du sud et son effet sur le séchage des jambons ont largement encouragé le développement de cette activité et son ancrage sur le territoire.

Depuis le XVI^e siècle, de nombreuses sources historiques confirment sa notoriété. Difficile de savoir comment il se présentait exactement : les *Tableaux du Maximum* parlent en 1793 de porc fumé ; Favre, dans son *Dictionnaire universel de cuisine*, publié vers 1890, évoque des jambons enveloppés dans du foin et fumés à froid, témoignages qui laissent perplexes.

Aujourd'hui, son mode de fabrication fait l'objet d'une

codification rigoureuse, consignée dans le cahier des charges de l'Indication géographique protégée (IGP), obtenue en 1998. Après parage, le salage par frottage ou par enfouissement à 3-4°C entre huit et douze jours selon le poids des jambons frais, s'effectue au sel gemme de Salies-de-Béarn. Ce salage au sel sec est qualifié de doux car de courte durée. Sorti du sel et nettoyé, le jambon subit un séchage à froid pendant deux mois, ce qui permet au produit de commencer à perdre de l'eau tout en le protégeant des développements microbiens par la réfrigération. De nouveau nettoyé, il est séché entre 14 et 20°C pendant sept à douze mois. Durant le séchage, un panage à base de farine de riz et de graisse de porc lui permet de poursuivre son affinage dans les meilleures conditions. Au Pays basque, il est traditionnellement frotté au piment d'Espelette.

Les races locales de porcs gascon et basque font l'objet d'une relance vigoureuse et les jambons qui en sont issus connaissent un succès grandissant. Ces deux filières instruisent actuellement des dossiers de demande d'Appellation d'origine contrôlée pour des produits de haut niveau qualitatif : jambon du Kintoa pour le porc basque, jambon Noir de Bigorre pour le gascon.

En Cerdagne, dans les Pyrénées-Orientales, le *gambajo* appartient à la famille des charcuteries catalanes. Jambon sec, il se présente avec



Pierre Oteiza et la relance du porc basque.

le pied. Frotté au gros sel souvent associé à du poivre, à raison de deux fois en huit jours, il est ensuite brossé, poivré à nouveau et mis en séchoir durant neuf à dix mois minimum.

• Jambons d'Auvergne et d'Ardèche

Les jambons d'Auvergne voient leur qualité vantée par le *Gazetin du comestible*, un petit journal de vente de spécialités locales par correspondance, qui propose aux amateurs parisiens les jambons d'Arnac « très estimés » en 1767. Au XIX^e siècle, ils se retrouvent fréquemment cités pour leur excellence, en particulier ceux du Cantal. Briand de Verzé et d'autres auteurs, voyageurs et gastronomes, accordent une mention spéciale à ceux de Maurs et dans une moindre mesure à ceux d'Aurillac. Cette qualité gustative s'explique sans doute en partie par le fait que la châtaigne entrait dans le régime alimentaire des porcs.

La zone de production, dont l'épicentre est la Haute-Loire, s'étend jusque dans la Loire (surtout le Roannais et le Pilat) et en Ardèche, où le panage, à base d'un mélange de saindoux et de farine de châtaigne, lui donne une saveur particulière. Dans le Forez et le Livradois, partie est du Puy-de-Dôme, jusqu'en Haute-Loire, le jambon peut être enfoui pendant quelques mois dans la cendre de feuillus – hêtre en général – après quatre ou cinq mois de séchage. Le jambon d'Ardèche bénéficie d'une IGP depuis 2010 ; les salaisons d'Auvergne – dont le jambon – ont déposé une demande d'Indication géographique protégée, avec le saucisson et la saucisse sèche.

• Jambons de Lacaune, du Tarn et de l'Aveyron

Sur le rebord sud du Massif central, le jambon de Lacaune est élaboré dans les monts du même nom, entre 500 et 1000 mètres d'altitude, sur les cantons de Lacaune et de Murat-sur-Vèbre. Lors du séchage, d'une durée de sept à douze mois, les pièces sont en contact quotidien avec l'air des monts de Lacaune. En cours de demande d'une IGP, ce produit est aujourd'hui valorisé par le biais d'une marque collective. Il existe aussi une fabrication de jambon traditionnel ailleurs dans le Tarn et dans le Ségala aveyronnais. A Najac, en Aveyron, les charcutiers aimeraient relancer leur jambon, généreux en gras, bien couvert – car issu de porc lourd – et pas trop sec (quatre à cinq mois de sèche). Réputé depuis au moins le XVIII^e siècle, sa production a aujourd'hui disparu.



Salage sur claie en Aveyron.



Jambons fumés en cours d'affinage dans le Chablais, Haute-Savoie

• Jambons de Savoie

Traditionnellement, le jambon de Savoie provient de porcs lourds, alimentés avec le lactosérum des petites fromageries. Ce système de complémentarité entre élevage bovin laitier et élevage porcin a aujourd'hui quasiment disparu. Les jambons de Savoie se distinguent par le parage, du type Parme, donnant un jambon assez court et de forme arrondie, en poire ou aplati. Le poids paré atteint neuf kilos et demi, exigeant un séchage long, de l'ordre d'un mois par kilo. A la différence des autres régions, notamment le Massif central et le Sud-Ouest, où frottage au sel et enfouissement cohabitent aujourd'hui, le salage se fait ici uniquement par frottage au sel sec, à plusieurs reprises, pendant deux à trois semaines, avant un séchage d'au moins neuf mois, avec ou sans panage, chaque artisan ayant son secret. Comme pour les autres charcuteries sèches, le jambon se fume systématiquement en Haute-Savoie, où le goût de fumé reste apprécié des consommateurs locaux, ce qui n'est pas le cas dans la Savoie limitrophe. Ce fumage, au bois de hêtre, dure d'une journée minimum en cellule à trois semaines en cheminée. Il peut être réalisé avant, pendant ou après le séchage. Une demande d'IGP est en cours pour le jambon et le saucisson.

• Jambon du Morvan

Dans le massif du Morvan, le jambon, qui pèse dix kilos à l'état frais, est frotté à la main au sel sec aromatisé puis enfoui pendant 40 jours. Il est ensuite mis à dessaler 48 heures sous l'eau courante avant d'être séché. Seuls quelques rares artisans le fabriquent encore, le plus important d'entre eux propose deux types de jambon : un affiné six mois vendu avec os, l'autre affiné douze mois désossé.

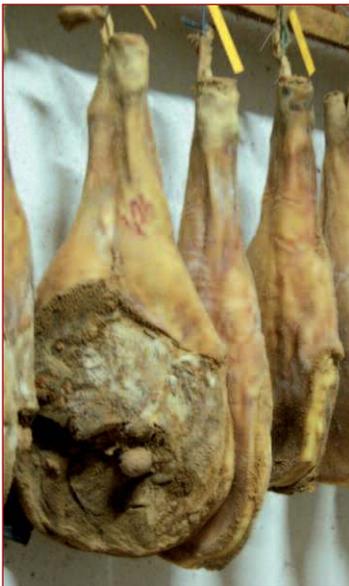


Antoine Poggioli, éleveur-sélectionneur de porcs corses de race Nustrale.

• Le prisuttu, jambon corse

En Corse, le prisuttu, de forme allongée, plate, en forme de guitare, correspond à la morphologie du porc coureur. De type méridional, il est assez proche des produits espagnols, portugais ou sardes, et bien distinct des types Parme ou Bayonne. L'élevage en liberté dans les forêts de châtaigniers et de chênes de la race locale dénommée Nustrale, à la chair ferme et savoureuse, a fait la réputation de la charcuterie

de l'île. Alimentation, avec finition aux glands et aux châtaignes, mode d'élevage extensif sur parcours associé à un âge élevé à l'abattage, affinage long, confèrent à la viande et au gras une tenue, un goût et une couleur remarquables. Traditionnellement, la pièce se consommait à un âge dépassant l'année d'affinage en cave, réservée à des occasions de type festif. Enfoui entre 30 et 45 jours – souvent dans le sel de Porto-Vecchio – ce qui lui donne un goût salé soutenu, à la différence du type Parme, le prisuttu, enduit de poivre moulu, voire de piment pour éloigner les mouches, sèche ensuite de six à vingt-quatre mois pour les plus lourds (cinq à neuf kilos



Prisutti

pour le produit fini avec os). Ici, le gras de couverture – entre deux et cinq centimètres d'épaisseur – est considéré comme un critère essentiel de qualité et un gras de couleur légèrement rosée marque la finition de l'animal au gland et/ou à la châtaigne. Le jambon n'est jamais désossé pour être tranché. La pratique du panage est plutôt récente.

Excepté dans les régions du Niolu au nord-ouest et d'Alta Rocca au sud, la charcuterie fermière corse subit souvent un fumage à feu doux pendant trois à quatre jours ou plus au bois de châtaignier, de chêne ou de hêtre. Dans la vallée de Bastelica et en Castagniccia, la fumaison est très répandue.

• Jambons fumés de l'Est

En Franche-Comté, on fume beaucoup dans le haut Doubs, notamment le Val de Morteau, le Saugeais, le plateau de Maiche-le-Russey et plus généralement les montagnes du Jura. Mais contrairement à la Haute-Savoie où l'on a toujours mangé le jambon fumé cru, on le cuit dans l'Est et sa consommation à l'état cru remonte à quelques décennies seulement en Franche-Comté. Comme pour la Savoie, le jambon correspond ici traditionnellement à un produit issu de cochons engraisés au petit lait des fromageries. Il a suivi l'évolution générale des techniques communes à la fabrication du jambon sec (salage doux, phase de repos), mais conserve des spécificités, comme l'emploi de nombreuses épices et aromates au salage (genièvre, clous de girofle, laurier, sauge, thym) et un fumage prononcé. Le salage peut s'effectuer de différentes façons, frottage puis salage sur clayettes à 8°C, ou enfouissement dans le sel ; l'opération dure environ trois semaines, le temps variant un peu en fonction de la taille du jambon. Selon les fabricants, les pièces sont ensuite rapidement rincées, frottées, essuyées et étuvées quelques jours ou mises au repos au froid plusieurs semaines. Vient ensuite le fumage qui se pratique à froid. Certains le font

Étuvage, séchage et affinage

L'étuvage, tel que pratiqué en France et en Italie, pendant un temps très court, après le salage, a peu d'impact sur les caractéristiques gustatives ; en Espagne, il a lieu en fin de maturation, à haute température, et il donne au produit son goût typique. Bien que la terminologie soit relativement imprécise, on peut parler de séchage – sèche chez les professionnels – pour la période avant panage, variant de quatre à six mois, au cours de laquelle la teneur en eau diminue, avec une perte de poids assez rapide. L'affinage correspond à la période durant laquelle se développent texture et arômes, en général au-delà de sept mois, souvent plus, jusqu'à vingt-quatre pour les grosses pièces, tels les jambons de cochon. La perte de poids, très lente, devient alors quasiment nulle. Le terme maturation s'utilise parfois pour cette phase de fabrication ; il est également employé – à meilleur escient – pour la période de repos qui précède le séchage.



Le tué, une pièce de la ferme surmontée d'une vaste cheminée pyramidale, reste traditionnellement utilisé pour fumer les charcuteries en Franche-Comté.

encore dans le tué, trois à quatre semaines environ, beaucoup utilisent aujourd'hui un fumoir et fument quelques jours. C'est à ce stade qu'il est cuit. S'il est destiné à être consommé cru, le jambon est ensuite affiné trois à six mois selon son poids dans un endroit sec, le tué par exemple lorsqu'il ne fonctionne pas.

Dans une logique domestique, le jambon était fumé, séché puis cuit et consommé à l'occasion de fêtes ou de gros travaux comme les foins. Si les choses se passent encore ainsi dans quelques fermes comtoises, les artisans et les industriels le cuisent après le fumage traditionnellement une douzaine d'heures à 70-80°C dans un bouillon aromatisé ou de plus en plus souvent à la vapeur d'eau en étuve. A titre d'exemple, un artisan le cuit au bout de trois mois : un mois de salage, un mois de repos et un mois de fumage très doux.

Le jambon fumé cuit reste bien présent dans l'alimentation des Franc-Comtois, consommé froid ou chaud, en entrée, plat principal – accompagné de légumes ou de salade – ou en casse-croûte. Cette pièce d'exception nourrit pas mal de convives, mais une fois cuit, le jambon peut se conserver un mois dans un endroit frais. Dans le cadre particulier d'un événement familial, on a l'habitude de le servir, accompagné de salade, après le plat principal !

Dans les Vosges, le jambon fumé cuit est encore largement fabriqué à l'échelle artisanale ou semi-industrielle et fait partie lui aussi du paysage alimentaire local. Il est vendu froid, à la pièce ou en tranches.

Le jambon de Luxeuil-les-Bains

Dans les Vosges Saônoises, le jambon de Luxeuil-les-Bains – dans sa version traditionnelle – subit une macération lente d'environ un mois dans le vin rouge du Jura. Frotté au sel sec aromatisé aux épices, poivre, baies de genièvre, il repose ensuite sur claie pendant un mois, avant d'être légèrement fumé dans le tué, entre huit et dix jours à la sciure de résineux (autrefois il pouvait l'être avec des souches de merisier). Affiné cinq à huit mois, il est lavé et brossé pour en éliminer la fleur avant consommation. Il est de plus en plus rarement fabriqué.



Jambons de Lacaune

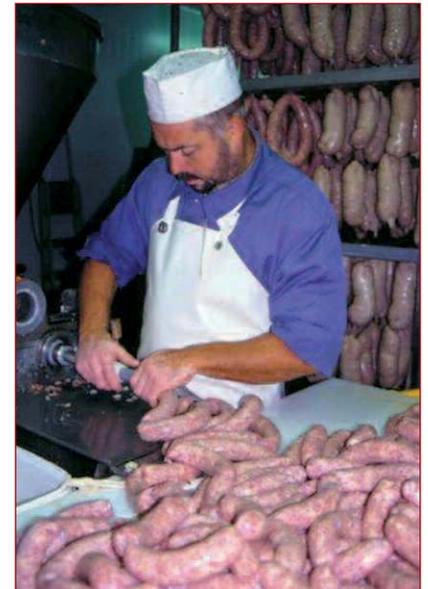


La famille des saucisses et saucissons à cuire recouvre une grande diversité : composé essentiellement de lard gras et de chou vert, le diot bauju est une spécialité de la haute vallée du Chéran, en Savoie.

Le terme saucisse se rattache au latin *salsicia*, lui-même dérivé de *salsicius*, qui signifie salé, indique le *Trésor de la langue française*. Cet ouvrage de référence cite une définition relevée vers 1260 : un « mets constitué d'un boyau rempli de viande crue hachée et assaisonnée ». Cette charcuterie ne date pas d'hier !

Le principe d'embossage et de conservation de la viande dans des boyaux rassemble cette catégorie générique des saucisses. La famille si foisonnante qui en est issue peut s'organiser en fonction de la composition de la mêlée. Il y a d'abord les saucisses et saucissons, dont la taille et le diamètre peuvent varier. Viennent ensuite les saucisses aux choux ou aux herbes et les saucisses de couenne, saucisses de foie et autres charcuteries embossées dans l'estomac ou dans la couenne.

Saucisses et saucissons, secs ou à cuire, sont élaborés à partir d'un mélange de deux tiers de maigre (souvent dans le jambon ou l'épaule) pour un tiers de gras (gras de gorge ou de bardière, lard découenné), auquel on ajoute sel et poivre (de 26 à 30 g de sel et de 2 à 4 g de poivre par kg de mêlée). Les saucissons sont en général poussés sous chaudin de porc, voire sous droit de bœuf ; les saucisses, d'un diamètre inférieur, le sont sous menu de porc, voire de mouton, mais cette dénomination peut aussi s'appliquer à des charcuteries de plus gros diamètres. La taille du hachage, l'ajout d'épices ou d'aromates, la qualité des viandes, la fermentation, le séchage, le fumage, le mode de consommation sont autant d'éléments qui interviennent selon les massifs montagneux pour donner tout l'éventail que nous connaissons. La frontière est parfois floue entre saucisse et saucisson et certains d'entre eux se mangent aussi bien cuits, juste après la fabrication, que crus, après



Poussage de saucissons dans le Pilat, Loire.

avoir subi fermentation et séchage. En revanche, rosette et jésus appartiennent clairement à la catégorie des grosses pièces que l'on sèche.

Saucissons secs et saucisses sèches sont le résultat d'une fermentation complexe de la viande embossée crue grâce à l'action concertée des microorganismes qui transforment lipides, glucides et protéines au cours des phases d'étuvage et de séchage. L'étuvage, qui déclenche la fermentation, se fait à une température comprise entre 20 et 26°C. Cette phase, importante, dure de 24 à 48 heures selon le calibre et le type de saucisson. Il est suivi du séchage à une température comprise entre 12 et 16°C durant une période qui va d'une dizaine de jours pour les saucisses mi-sèches, à plusieurs semaines, jusqu'à quatre à six mois pour les grosses pièces comme le jésus, le tout à un taux d'humidité compris entre 70 et 85%. La plupart des salaisonniers fabriquent désormais toute l'année grâce à l'emploi d'étuves et de séchoirs climatisés, réglables en température et hygrométrie, associé à l'usage de starters de fermentation. Mais de petites structures continuent de pratiquer fermentation et séchage naturels.

• Saucisses et saucissons secs

Saucisses et saucissons se rencontrent communément dans l'ensemble des zones montagneuses de la France, là où le climat froid et sec autorise traditionnellement leur élaboration. Des bassins de compétence en zones de montagne se distinguent pour les saucissons secs. Plusieurs bénéficient d'une bonne notoriété, comme ceux de Lacaune, de Savoie, d'Ardèche, des monts du Lyonnais, d'Auvergne ou de Corse.



Saucissons secs en fin de séchage, Savoie.



Saucisses perche en cours de séchage, Ariège.

La composition de la mêlée varie peu dans le pourcentage de maigre et de gras, mais le choix et l'association des viandes, le soin mis à les parer, la taille du hachage et le temps de séchage font la différence. L'ail, autre discriminant, s'utilise dans la grande moitié nord du Massif central.

Parmi les saucisses sèches, les saucisses perches sont très présentes dans le Tarn – celles de Lacaune sont réputées –, l'Aveyron, le Cantal, le Puy-de-Dôme, la Haute-Loire. Poussées sous menu de porc, caractérisées par un hachage plutôt gros, elles sèchent enroulées sur des perches en boucles d'une trentaine de centimètres de diamètre. Elles se commercialisent aussi sous forme droite ou en U (fer à cheval) dans toute l'Auvergne et les Pyrénées. La saucisse sèche « fleurit » dans les monts de Lacaune, mais en Aveyron, elle est lavée et brossée après séchage pour éliminer toute fleur de surface. Elle peut se conserver mi-sèche dans l'huile, coupée en tronçons, débarrassée ou non du boyau, accompagnée de baies de genièvre ; elle se garde alors à la cave, au frais et à l'abri de la lumière.

En Catalogne, parmi les saucisses sèches maigres, le fuet, d'un diamètre de l'ordre du centimètre, s'embosse dans un menu de mouton et se vend par « jambes » d'une trentaine de centimètres.



Fuet.

• Les grosses pièces

Rosette et jésus sont classés dans la catégorie des grosses pièces, propre aux salaisonniers. En montagne, la rosette, souvent réservée pour une grande occasion, est présente dans la Loire, la Haute-Loire, le nord de l'Ardèche. Son boyau, épais et irrégulier, nécessite un important travail de préparation. Un bridage attentif le complète une fois le boyau embossé, pour obtenir, au final, une forme tronconique droite, longue de 70 cm environ. Cette enveloppe naturelle continue d'être utilisée par de nombreux artisans, car l'épaisseur de sa paroi autorise un affinage incomparable ayant des répercussions directes – que les connaisseurs apprécient – sur le goût. La méléée est la même que celle du saucisson sec, mais la viande, toujours choisie dans les morceaux nobles, « tous les jolis morceaux du porc » (épaule, jambon, longe), provient préférentiellement de cochon. L'épaule, réputée goûteuse, nécessite un dénervage attentif. L'assaisonnement est constitué de poivre, de sel et d'ail. La sèche d'une grosse pièce, qui prend plusieurs mois, nécessite des compétences particulières, ce qui explique en partie la faible délocalisation actuelle de cette salaison.

En Ardèche, la rosette se dénomme *cuolarde*, en Corse, *minicciu cularinu* et dans le nord occitan du Pilat, *biau cuolier* : le « boyau du cul ». La rosette du Morvan, moins connue, continue d'être fabriquée dans cette région par quelques artisans.



Les saucissons peuvent aussi être bridés.



Rosettes des monts du Lyonnais.

Embossé dans le *cæcum*, le jésus – avoisinant le kilo une fois sec – prend un aspect ventru et ovoïde caractéristique. L'origine de cette dénomination est obscure. La méléée, quasiment la même que celle de la rosette, est parfois hachée un peu plus gros. Le temps de séchage varie de deux à trois mois et la saveur est fréquemment acide. A l'instar de la rosette, ce saucisson était socialement valorisé dans le monde rural. Il porte ce nom en Ardèche, dans la Loire, la Haute-Loire, le Morvan ; en Corse, on l'appelle *u cecu*, *u fondu* ou encore *a cionciula*. En Lozère, le saucisson des moissons, appelé aussi pastre aveyronnais, jésus, sac sans fond ou saquette, se consommait après tous les autres, au moment des moissons, après avoir passé une année au charnier, l'endroit où l'on sèche les salaisons. Dans le Jura, le jésus de Morteau, fumé, présente une méléée identique à celle de la saucisse du même nom.

• Saucisses et saucissons à cuire

Qu'ils soient secs ou à cuire, peu d'éléments différencient saucissons et saucisses, la méléée se composant de maigre, souvent dans le jambon ou l'épaule, de gras de gorge ou de bardière, de lard découenné, sel (en quantité moindre que pour le produit sec), poivre, épices, aromates, ainsi que parfois vin, abats ou maigre de bœuf. Plutôt grossier, le hachage des viandes se fait en général à la grille de 6 à 8 mm. Les saucissons à cuire s'embossent habituellement sous chaudin, alors que les saucisses, d'un diamètre inférieur, le sont sous menu de porc, voire de mouton ou droit de bœuf étroit. Saucisses ou saucissons à cuire, après étuvage, se vendent frais ou légèrement séchés, éventuellement fumés. La cuisson, qui doit toujours démarrer à l'eau froide, a lieu dans l'eau frissonnante et surtout pas bouillonnante (maximum 70°C), durant une quarantaine de minutes ou plus, selon la taille et la composition. S'il arrive de les manger froids, saucissons et saucisses accompagnent préférentiellement, selon les aires culturelles, choucroutes, navets salés, potées, polenta, crozets, pommes de terre, chou, lentilles, haricots grains ou agrémentent une soupe de légumes secs.

Fraîche, la saucisse de Magland, fumée – Haute-Savoie oblige – se consomme comme un saucisson à cuire. Le hachage est gros, la méléée plutôt maigre. Marie-Thérèse Hermann, dans son livre *La cuisine paysanne de Savoie* cite une recette de saucisson fumé écrite au XVIII^e siècle conservée aux Archives départementales de la Savoie et le *Tableau du Maximum* de 1793 fait mention de la vente de saucissons fumés à Chambéry et à Cluses, commune voisine de Magland. Variante de ce produit, la borfatte ou morfatte, de composition identique, doit sa taille plus importante à son embossage dans le *cæcum*, à l'instar du jésus. Traditionnellement, lors de l'abattage du cochon, on en préparait



Saucissons fumés en cours de séchage, Magland, Haute-Savoie.

deux. L'une se consommait cuite immédiatement, l'autre, fumée et séchée deux à trois mois puis conservée dans l'huile, se mangeait avec parents et amis à la même occasion, mais l'année suivante... Aujourd'hui, saucisse de Magland et borfatte continuent d'être élaborées par les artisans et jouissent d'une belle renommée.

Au centre de l'aire traditionnelle du tué, appelé aussi thué ou tuyé, la saucisse de Morteau – ville du Doubs – se reconnaît à la cheville de bois qui en ferme l'une de ses extrémités. Elle est fabriquée dans les quatre départements de Franche-Comté, que sont le Doubs, le Jura, la Haute-Saône et le territoire de Belfort. Tout comme en Savoie, le lien entre la production fromagère et la production porcine est ici direct et traditionnel : la présence des nombreuses fruitières à comté a favorisé l'élevage des porcs, nourris sur place à base de lactosérum. Cette situation favorisa le développement d'une activité de transformation artisanale et industrielle en mettant à la disposition des opérateurs une matière première locale. Dès le début du XX^e siècle, des artisans charcutiers locaux commencèrent à expédier leurs saucisses en dehors de la région. Le succès fut tel que le produit suscita de nombreuses imitations, si bien qu'en 1977, il bénéficia du label régional « véritable saucisse de Morteau ». C'est aujourd'hui une Indication



Saucisse de Morteau.

géographique protégée. Le hachage est plutôt gros – 8 mm au minimum – et la mêlée, poussée sous chaudin ou suivant de porc contient 75 à 80 % de maigre et 20 à 25 % de gras, des épices et aromates parmi lesquels, selon le choix des fabricants, cumin des prés – le carvi –, poivre, ail, échalote, coriandre, muscade, vin rouge ou blanc. Comme la plupart des produits de salaison franc-comtois et du haut Doubs en particulier, la Morteau subit un fumage lent, entre deux et cinq jours, à la sciure de résineux. Cuite à l'eau, elle est habituellement consommée chaude, plus rarement froide ; elle peut être aussi séchée et dégustée telle quelle. Facile à préparer, elle accompagne traditionnellement une salade verte, une choucroute, des pommes de terre, des lentilles ou entre dans la potée comtoise. Le jésus de Morteau, plus gros, car embossé dans un *cæcum* ou dans un chaudin, se compose de la même mêlée. Bien que de plus en plus vendu cuit à la coupe, il reste un élément des repas de fête, dominicaux ou de Noël.

Non loin de là, la renommée de la saucisse de Montbéliard paraît ancienne, puisqu'elle est déjà donnée comme une des spécialités de cette ville au XVIII^e siècle. Plus petite que la Morteau, elle est poussée sous menu ou suivant de porc, avec un pourcentage identique de maigre et de gras. Carvi et poivre, obligatoirement présents, dominant et elle est plus épicée (ail, coriandre, muscade, vin rouge ou blanc). La zone de production correspond à celle de la Morteau. Une demande d'Indication géographique protégée est en cours.

Dans toute la Savoie, le diot continue d'être populaire et devient même identitaire. Le terme, utilisé dans les Bauges, l'Albanais, la Combe de Savoie, la Maurienne et la Tarentaise, désigne une saucisse assez trapue, à base de viande de porc, caractérisée par un hachage plutôt grossier, éventuellement marinée avec du vin rouge durant une nuit avant l'embossage. Les diots se mangent cuits à l'eau, grillés ou en cocotte, avec vin blanc, eau et crème fraîche. La recette des diots à la polenta associe deux produits traditionnels ; ce plat se sert de plus



La recette des diots au vin blanc sur sarments.

en plus fréquemment, lors des fêtes populaires et dans les restaurants savoyards. A la vigneronne, ils sont piqués et disposés dans un caquelon en terre sur un lit de sarments de vigne, cuits longuement à feu doux dans la vapeur du vin blanc. Certains consommateurs, en particulier dans la région d'Albertville, les préfèrent séchés, après une vingtaine de jours à l'air, à la manière d'un saucisson sec.

Plus grasse est la *salcicetta*, ou saucisette corse, d'où son nom *salamu grassu*. La mêlée, assaisonnée uniquement avec sel et poivre, ne comprend que des viandes et gras de récupération qui n'entrent pas dans l'élaboration des charcuteries nobles de l'île. Bien que saucisse à cuire, elle est séchée une quarantaine de jours avant d'être vendue.

La saucisse à hachage gros se prépare à base de maigre, de poitrine et de gras dur, avec en général pour seul assaisonnement sel et poivre. Omniprésente dans le Tarn, l'Aveyron, l'Ariège et dans une moindre mesure en Haute-Garonne, elle se rapproche beaucoup de la Toulouse – appartenant à cette catégorie – devenue générique, que l'on trouve aujourd'hui dans toute la France. Vendue fraîche et présentée en brasses, à l'instar du boudin, elle se débite en morceaux coupés. Consommée rôtie ou grillée, plus rarement pochée, elle se conserve aussi confite dans l'huile.

La liogue auvergnate comporte une bonne dose de vin rouge. Fabriquée à petite échelle par les artisans d'Aurillac et des alentours, dans le sud du Cantal, ce gros saucisson à cuire, embossé dans le boyau de rosette – ou fuseau – se compose de 80% de hampe et d'onglet, de 20% de chair à saucisse un peu grasse ou de gras seul. La viande, coupée au couteau en gros morceaux, macère 24 heures dans le vin rouge avec ail, sel et poivre.

L'andouille de Charlieu dans la Loire, appelée aussi jésus de Charlieu, est à base de cœur et de viande de porc, parfois de panse. Les morceaux de viande, salés, sont mis à mariner dans le vin rouge et/ou l'alcool, avec sel, poivre et quatre épices durant un à trois jours. L'embossage se fait dans le sac, ou *cæcum*. Etuvée pendant cinq à six jours, elle se consomme traditionnellement pour les fêtes de Noël, chaude et accompagnée de pommes de terre, après une cuisson d'une heure et demie à deux heures, ou froide en entrée.

Appelé selon les localités andouille rouge, andouille de campagne ou jésus de campagne, le sabardin prend le nom de sac bardin, signifiant sac enflé dans les monts du Forez. Cette pièce ventrue se compose de poitrine et de gorge, auxquelles s'ajoutent abats – cœur, rognon, langue –, boyaux de bœuf et panse de porc. L'assaisonnement comprend poivre, vin rouge, marc ou cognac, et la présence de sel en grande quantité – 35 g/kg – permet d'éviter que les abats rouges noircissent



Le pastre, dans sa version aveyronnaise. On peut distinguer à travers l'enveloppe un os plat.

en séchant. Le tout, embossé dans le *cæcum* ou en chaudin et bridé, peut être séché jusqu'à quatre mois après étuvage. Vendu prêt à cuire, il se consommait traditionnellement pour le lundi de Pâques. Le produit se retrouve sous le nom d'andouille à cuire dans les monts de la Madeleine vers Roanne, mais ici avec addition de couenne, de tête ou de chair à saucisse et séché une quinzaine de jours.

Le pastre, fabriqué en Aubrac, entre Cantal et Aveyron, a la particularité de contenir des morceaux de porc avec os, salés au sel sec : côtes, travers, queue essentiellement. Embossé dans le sac et bridé à la ficelle, on l'appelle aussi sac d'os ; ce terme désigne par ailleurs au nord de la Lozère un produit à la composition similaire, mais enveloppé dans l'estomac. Salé, le pastre passe au séchoir pendant plusieurs semaines ou plusieurs mois. Au moment de le consommer, on le fait blanchir une demi-heure dans de l'eau bouillante ou on le laisse dessaler toute une nuit. Une fois l'eau changée, il cuit environ une heure et demie dans un bouillon auquel sont ajoutés pommes de terre, choux et carottes en fin de cuisson ; il se déguste chaud.

Dans les deux cas, le résultat, en termes de saveur, est à la hauteur : les viandes avec os sont plus goûteuses et les qualités gustatives du sac d'os comme du pastre augmentent avec le temps. On y met parfois un peu de couenne et de l'oreille, ce qui lui confère un croquant particulier.

• Saucisses au chou, saucisses aux herbes

Dans les différents massifs montagneux, herbes et chou comptent parmi les ingrédients familiers des saucisses. Particularité de la production fermière et domestique au départ, l'apport de légumes verts permet non seulement de diminuer la teneur en viande, mais aussi de donner une saveur originale et recherchée à ce mets

incontournable des repas d'hiver. Car le chou et le cochon se travaillent à la même saison... Toutes sortes d'herbes peuvent être utilisées. Sauf exception, les légumes, verts en général, devront subir une pré-cuisson suivie d'un pressage avant d'être hachés et ajoutés à la viande, un mélange de maigre et de gras de porc, dans une proportion de 30 à 60%. En général, cette catégorie de saucisses, très présente dans le Massif central, s'emboîte dans le menu de porc ou de bœuf, voire dans un droit de bœuf. L'assaisonnement se fait assez discret, sel et poivre étant souvent les seuls admis. Selon les endroits, elle comporte du vert de bette à cardes, des feuilles d'épinard, du poireau, et surtout, du chou, qui reste la vedette incontestée de cette famille. La frontière entre herbes et chou peut être imprécise : dans la Loire, la saucisse au chou s'appelle saucisse d'herbes, ne fusse-t-elle que de chou !

Saucisse aux choux ou au chou dans l'Est (Hautes-Alpes, Savoie, Franche-Comté), saucisse de chou en Auvergne, en particulier dans le Forez, les dénominations sont proches, les modes d'élaboration aussi. Dans la majorité des cas, chou et viande sont hachés séparément, le premier plutôt finement, la seconde assez grossièrement. Les deux composants sont ensuite mélangés, assaisonnés, embossés. Après un étuvage de quelques heures à une nuit, cette saucisse se vend fraîche, parfois séchée quelques jours, pour être consommée cuite après une quarantaine de minutes à l'eau frémissante. Comme l'ensemble des saucisses à cuire, elle ne doit jamais bouillir, au risque d'éclater ou de devenir trop salée en raison de la fonte excessive du gras. Selon les usages alimentaires, elle accompagne pommes de terre, polenta ou crozets en Savoie, potée ailleurs.



Saucisses au chou fraîchement fabriquées en Savoie.



Dans cette entreprise de Magland, en Haute-Savoie, un pressoir est mis à contribution pour éliminer au maximum l'eau contenue dans les choux en fin de cuisson. Ils sont ensuite incorporés à la mée.

Et pour le chou ? D'aucuns déclarent qu'il ne doit pas fermenter. Toutefois, dans certains cas, une légère fermentation, perceptible, communique à cette charcuterie une saveur bien distincte, tendant à l'aigrelet. Mais qu'elle soit de chou ou d'herbes, il ne faut pas trop attendre pour la déguster.

En Franche-Comté, l'adjonction de chou se fait dans une saucisse façon Morteau, embossée dans un droit de bœuf et séchée deux ou trois jours. En Auvergne, la saucisse au chou se retrouve dans le Forez, zone montagneuse séparant les départements du Puy-de-Dôme et de la Loire. Ici, la tendance favorise le chou : un tiers de sous-gorge de porc, parfois de l'échine ou de la poitrine, pour deux tiers de chou, pommé ou frisé. La saucisse de chou d'Arconsat, une variante locale de plus petit diamètre, s'emboîte sous menu de porc. Ce produit se retrouve plus au sud, en Lozère, mais pas en Aveyron.

En Haute-Savoie, dans le Chablais et la haute vallée de l'Arve, la pormonnaise, qui contient 20 à 30% de chou, se caractérise par la présence d'abats – cœur et foie –, de couenne, et parfois d'oignons revenus. Le passage au fumoir, d'une durée de plusieurs jours, lui communique un goût prononcé. Dans les Bauges, en Savoie, se perpétue un diot fait d'un mélange de chou et de lard gras exclusivement : le diot bauju, qui se cuit simplement à l'eau frémissante durant une dizaine de minutes. Dans une partie du massif de Belledonne, on fabrique les diots de choux.

En Savoie, notamment Beaufortain et Tarentaise, le pormonnier, à distinguer de la pormonnaise, tient son nom du terme *pormon*, dérivé de poumon. Composé lui aussi d'abats – poumon, cœur, foie – de gorge découennée, tête de porc, couennes et gras dur, il peut comporter, selon les disponibilités, du chou, mais aussi diverses herbes : vert de bette du côté d'Albertville, ou épinards, poireaux, ainsi qu'ail, muscade, oignons, vin blanc. Sur les rives du Léman, en Haute-Savoie, on prépare encore des saucisses au chou-rave, nom donné ici au rutabaga.

La Loire, l'Ardèche et la Drôme constituent la zone centrale de diffusion de la saucisse d'herbes. Souvent de taille légèrement supérieure aux précédentes, elle contient à parts égales légumes verts et viande de porc, maigre et gras pour moitié, avec ail, oignon et un peu d'eau-de-vie selon les endroits. La saucisse d'herbes, répandue dans toute la Lozère, comprend entre le tiers et la moitié de légumes : vert de bette dans les Cévennes et la vallée du Lot, pomme de terre ou chou dans le nord de ce département et le Gévaudan, où elle prend le nom de maôche. La viande se compose de gras et de maigre, éventuellement de poumon et de cœur ; assaisonnée avec sel, poivre et ail, cette saucisse se pousse sous chaudin.

• Saucisses et saucissons de couenne

L'ajout de couenne dans une saucisse ou un saucisson à cuire peut paraître à première vue quelque peu rustique... Pourtant, elle communique une texture, ou plutôt un moelleux bien particulier, apprécié des connaisseurs et que nul autre ingrédient ne peut imiter. Mieux encore, certains amateurs préfèrent un produit à base de couenne buclée, c'est-à-dire passée à la flamme, ce qui lui donne une saveur incomparable... L'embossage se fait sous menu de porc, chaudin, parfois droit de bœuf selon les endroits. Les couennes subissent en général un blanchiment préalable, avant d'être hachées séparément, puis mélangées à la viande. Leur cuisson dure en général plus longtemps que celle des autres saucisses à cuire, la couenne a la peau dure ! Il faut compter une quarantaine de minutes, et jusqu'à deux heures pour les plus grosses pièces.

Les saucisses de couenne sont très présentes dans les contreforts du Massif central, en particulier dans le nord de l'Ardèche. Le pourcentage de couenne qui oscille entre 25 à 60% peut atteindre 100% de la composition ! Dans le Pilat (Loire), le nord de la Drôme et de l'Ardèche, vers Annonay, cette saucisse prend le nom de gueuse. Dans le nord de l'Isère, l'andouille de couenne, appelée aussi saucisson de couenne, est embossée dans un boyau plus gros. Et plus volumineux encore, le sabodet, embossé dans un chaudin de fort diamètre ou dans un *cæcum*, bridé, se fait à base de tête, de couenne, de viande de porc entrelardée hachée grossièrement, avec un assaisonnement et des aromates à la discrétion du fabricant. Il se consomme chaud, en tranches épaisses, avec des pommes de terre à l'eau. C'est un saucisson plutôt festif, dont l'aire d'extension se prolonge en Ardèche et jusque dans le Forez.

A l'intérieur d'une aire très vaste englobant le Dauphiné, centrée sur la Drôme, l'Isère et l'Ardèche, règne le murson, terme désignant un saucisson de couenne généralement poussé sous chaudin et aux

multiples variantes liées aux pourcentages de couenne, de maigre, à l'assaisonnement et aux aromates adoptés. Le murçon de La Mure, qui bénéficie d'une notoriété certaine, affiche ses origines et se démarque par une orthographe spéciale, mais aussi par une mêlée comprenant essentiellement du maigre de porc coupé au couteau et assaisonné au carvi, les couennes n'intervenant dans la recette que pour une faible quantité ou pas du tout. Le saucisson une fois embossé passe



Sabodet fabriqué dans le massif du Pilat, Loire.

dix à quinze jours dans la saumure. Avec ou sans cédille, le murson se mange classiquement avec des pommes de terre vapeur.

Le *murseau* du Vivarais ardéchois se démarque des autres saucissons à cuire par son aspect et sa composition. Le terme, dérivé de murson, désigne ici la langue de porc roulée dans la couenne de la tête, museau compris, l'ensemble étant bridé à la ficelle, salé au sel sec, cuit longuement et en principe mangé froid.

A base de couenne et également aromatisée aux graines de carvi, parfois de fenouil, la longeole – ou longeôle à Genève –, appartient au patrimoine suisse, mais présente une parenté certaine avec le murson à base de couenne. Alors que la version aux graines de fenouil fait autorité à Genève, on la trouve fréquemment au carvi dans la version savoyarde. « Sur France », comme on dit dans la région, elle n'est connue que près de la frontière, dans le Genevois, une partie du Chablais et du Faucigny. La longeole requiert en moyenne deux heures et demie de cuisson. La couenne peut subir une pré-cuisson mais les connaisseurs préfèrent la longeole « à couenne crue » !

Dans le Tarn, la saucisse de couenne, appelée coudenat, parfois andouille, est incontournable dans le cassoulet, mais aussi la garbure, les lentilles ou les fèves. A un tiers de couenne, un tiers de maigre et un tiers de gras, hachés assez finement, s'ajoutent simplement et uniquement sel et poivre.

• Saucisses de foie et saucisses à base d'abats

En Ariège, dans l'Aude, ainsi que dans le Tarn, règne la saucisse de foie. Elle fait l'objet de multiples variantes ; le foie en proportions variables – entre 30 et 70% –, se mélange avec gras et maigre, sel, poivre,

quatre épices et le séchage dure trois semaines à un mois. Ce qui reste constant, c'est cette saveur, ce léger piquant dû à l'évolution du foie, mélangé au sel et au poivre.

Mais ce groupe des saucisses au foie, si communes dans la région pyrénéenne, a un sérieux concurrent, le *ficatellu* corse, une des salaisons marquantes de l'île. Longtemps consommé sur place par les insulaires, il connaît maintenant une existence sur le continent, relayée par les touristes. Deux formes se rencontrent : l'une, fraîche, correspond à une consommation hivernale. Au bout de dix à vingt jours, le *ficatellu* se mange grillé au feu de bois, avec récupération du gras sur des tranches de pain sec ; il peut aussi accompagner haricots, lentilles ou soupe de légumes. L'autre forme, sèche, n'existe qu'en Corse-du-Sud et sa consommation peut durer jusqu'à l'été (en Haute-Corse, on ne consomme pas de *ficatellu* sec). Aujourd'hui, avec la production industrielle et le désaisonnement des fabrications, on trouve la forme fraîche toute l'année, ce qui ne correspond pas aux usages locaux.

La version la plus répandue comporte, outre le foie qui domine nettement, de la rate, du cœur, des pointes de poumon, des viandes de parage, de la poitrine, du gras de bardière, du sang en proportion variable selon les lieux. La mēlée est salée entre 18 et 20 grammes par kilo, moins que pour le saucisson, et poivrée. On ajoute du vin, souvent avec de l'ail écrasé, et des aromates, dont la nature varie d'un fabricant à l'autre (laurier, romarin par exemple). Le produit destiné à la vente en frais sera plus gras que celui destiné à la sèche. En général, le *ficatellu* subit un léger fumage, puis un séchage, d'une dizaine de jours pour le frais, de plusieurs mois pour le sec. Dans la vallée du Prunelli, un produit voisin – *u fittonu* – comprend presque exclusivement du foie et se consomme uniquement à l'état sec.

Dans le Cantal et le nord de l'Aveyron voisin, la courade – ou saucisse de mou – présente l'originalité d'être faite avec du poumon de porc (voir aussi pormonier). Etymologiquement, le terme courade désigne les entrailles de l'animal, ce qui le rapproche de la terminologie anatomique corée, équivalent de la fressure, c'est-à-dire l'ensemble poumons, cœur et foie. On la surnomme la saucisse du cousin parce que la tradition voulait que l'on offre un présent au cousin venu donner un coup de main le jour de la tuade du cochon. Mais plutôt que de lui



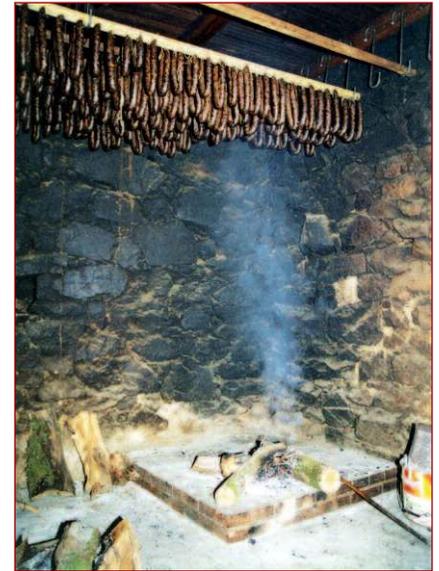
Saucisse de foie fabriquée dans l'Aude.

offrir de la saucisse sèche, on lui offrait de la courade aux abats. Elle se compose de poumons blanchis, de cœur et de chair à saucisse. Généralement vendue à cuire, certains la préfèrent sèche, en raison de la saveur particulière communiquée par les abats salés. Les amateurs locaux qui la mangent cuite apprécient un léger séchage préalable avant de la mettre dans une soupe ou une potée !

La saucisse de pomme de terre, dans le massif du Cézallier, au nord du Cantal, contient une farce à base d'abats hachés – couenne, cœur, maigre, gras – et de pommes de terre précuites coupées en dés, assaisonnée avec sel, poivre et ail. Elle se retrouve sous le même nom, avec ail, mais sans abats, dans le nord de la Lozère, du côté de Saint-Chély-d'Apcher.

Dans le Tarn et le sud de l'Aveyron, autour de Millau et dans les monts de Lacaune, quelques artisans charcutiers continuent de fabriquer le melsat, une saucisse à base de bas morceaux de porc, d'abats, de gorge avec pain, oeufs, muscade, thym, sel et poivre. *Melsa*, en occitan, veut dire rate. C'est une sorte de gros boudin de couleur beige, embossé sous chaudin. Plutôt consommé frais, frit à la poêle ou cuit dans la soupe, il peut aussi être séché et mangé cru.

Dans le sud des Pyrénées-Orientales, le *pa de fetge*, littéralement pain de foie, se compose d'une part variable de foie de porc, auquel s'ajoutent du maigre (échine ou épaule) et du gras hachés, du persil, de l'ail, des œufs, du lait pour certains. Le foie peut être coupé grossièrement afin d'être visible dans la tranche. Embossé dans le *cæcum*, parfois dans un estomac de porc, il cuit cinq heures au court bouillon (70°C à cœur). On le trouve aussi en terrine cuite au four, désigné alors sous le nom de pâté catalan de foie de porc.



Ficatelli en cours de séchage à Zevaco. Les ficatelli ne sont fumés qu'au tout début, lorsqu'il "gouttent", ou bien lorsque le temps est humide. On utilise du bois "maigre", aulne ou châtaignier.



Pa de fetge.

• Produits embossés dans l'estomac

Dans la montagne ardéchoise et dans les montagnes du Vivarais jusqu'en Lozère, la maôche et sa sœur jumelle, la pouytrole restent des charcuteries populaires et unanimement appréciées des consommateurs locaux. Dans les deux cas, le produit se présente sous la forme d'un estomac farci avec un mélange de porc – échine et poitrine – et de légumes, le tout coupé en dés – ou haché de plus en plus souvent – et accompagné d'oignons, de thym, de sel, de poivre et d'épices. Certains emploient simplement de la chair à saucisse. La pièce, volumineuse, cuit près de cinq heures enveloppée dans un torchon pour prévenir l'éclatement. A base de chou frisé, éventuellement de pomme de terre et parfois de carotte entre Aubenas et la haute Lozère, la maôche, mauche, maouche, moche, devient pouytrolle, pouitrolle ou poutrolle de Vallon-Pont-d'Arc à Aubenas, où l'on trouve dans la farce des feuilles de bette, d'épinards, des oignons, des pruneaux macérés dans le marc.

Comme d'autres préparations charcutières locales, maôche et pouytrole sont typiquement conviviales, réservées aux agapes de la tuade du cochon ou autres réjouissances hivernales. Aujourd'hui, elles restent fabriquées par quelques artisans charcutiers. Elles se débitent en tranches qui se se poêlent ou se réchauffent au four, à moins qu'elles ne soient mangées froides en entrée. On peut aussi acheter une maôche ou une pouytrole entière pour une occasion particulière. Il faut noter qu'en Lozère, dans le Gévaudan, la maôche désigne une saucisse aux herbes !

Le sac d'os est un estomac qui comporte des morceaux avec os – de préférence plats – à l'instar du *bulhos*, très proche, consommé dans le nord du Portugal. Son aire de prédilection correspond au nord de la Lozère, de la Margeride au Gévaudan. Comme le pastre aveyronnais, embossé, lui, dans le *cæcum*, cette préparation permettait d'utiliser les viandes avec os restant lors de l'abattage du porc. L'estomac de porc se remplit avec costillons, queue, chute de jarret ou de jambon, un peu de couenne, voire de l'oreille. Ce mélange est aromatisé avec sel, poivre, thym, laurier et ail. Une fois recousue, la panse, farcie, est frottée au sel. Cette charcuterie gagne à reposer quelques jours. Dessalé la veille, le sac d'os sera cuit longuement dans un bouillon durant deux à trois heures. Servi chaud, il s'accompagne de pommes de terre, de lentilles ou de haricots blancs et de salade.

En Corse, *u ventru*, encore appelé *a tripa piena*, spécialité de la Castagniccia, n'est autre que l'estomac du porc fourré avec de l'oignon frais haché, menthe, chou, persil, vert de bette et rempli de sang. Après une longue cuisson (entre quatre et huit heures selon la taille), au

Maôches tout juste fabriquées par un charcutier de Jaujac, en Ardèche. Cette charcuterie a été relancée récemment par des artisans locaux et par la Confrérie de la maôche.



bain-marie, sans contact avec le fond du récipient, ce cousin germain du boudin se consomme en tranches épaisses, accompagnées de pommes rissolées.

Dans tous les cas, l'estomac farci, une fois rempli, devient fragile, car la paroi n'est pas si épaisse... Recousu avec soin, il vaut mieux le cuire enserré dans un torchon pour éviter tout risque d'éclatement !

• Jambonnettes, jambettes et oreilles farcies

La jambonnette désigne une farce enveloppée et cousue dans de la couenne. La base du jambon, le jarret ou le pied de porc désossés, mais aussi la couenne de poitrine ou d'épaule servent de contenant à un mélange haché de maigre et de gras additionné de sel, de poivre et d'ail. Son aspect varie selon les endroits, au sein d'une aire de diffusion étendue : plutôt cylindrique dans la Loire et la Haute-Loire, elle prend une forme de poire en Ardèche ou de chaussette lorsqu'il s'agit de la patte entière, comme en Lozère. Quelle que soit la version, la couture, faite avec une grosse aiguille à brider et de la cordelette, est toujours visible.

Les techniques de préparation varient d'un charcutier à l'autre. La couenne prélevée sur la poitrine ou sur l'épaule permet de disposer d'une surface suffisante pour confectionner un cylindre ou une poche, qui est ensuite cousue, tout en gardant une ouverture pour y pousser la farce. La forme cylindrique est devenue la plus courante chez les artisans, où elle est toujours vendue cuite.



La maôche, entière et dans la tranche.

Petites salaisons



Enveloppée dans de la couenne recousue, la jambonnette peut prendre des formes différentes. Ici les plus courantes, cylindrique ou en forme de poire, selon les régions et les fabricants.

Certains charcutiers dégraissent la couenne et la mettent en saumure une nuit avant de la coudre. D'autres font sécher leur jambonnette durant quatre à cinq jours avant la cuisson. Celle-ci, qui dure entre deux et cinq heures selon la taille, se déroule dans un bouillon aromatisé à une température relativement basse avoisinant 70°C. Enveloppée dans un linge pour éviter l'éclatement, la pièce refroidit ensuite dans ce bouillon.

Dans le nord de la Lozère, en plus de la jambonnette, c'est la « jambe » du cochon, c'est-à-dire la patte avant entière – jarret et pied – que l'on farcit, appelée ici jambette. L'art consiste à littéralement dépouiller la jambe entière comme un lapin, en tirant du haut vers le bas, toute la couenne venant alors jusqu'à l'onglon. Pour cela, la patte doit être en très bon état et surtout, sans accroc... La poche obtenue, à l'allure d'une chaussette, est ensuite embossée au poussoir ou à la main avec une farce de maigre de porc, gras, sel, poivre, ail et vin rouge corsés. La patte est refermée dans sa partie supérieure : une bande de couenne conservée à cet effet dès le début du travail de préparation est rabattue sur le sommet du jarret et cousue. Frottée au sel, la pièce est ensuite séchée en la pressant légèrement, pour éviter toute entrée d'air. Ce séchage dure de deux mois et demi à trois mois à l'air. La jambette est le plus souvent consommée séchée crue, à l'instar d'un saucisson sec ; on la mange ainsi en entrée ou cuite dans une soupe d'orge perlée, dans une potée, lors de repas conviviaux. Cette forme proche de la jambonnette, qui demande du temps et une dextérité certaine, a tendance à disparaître.

Dans cette région de la Lozère, on prépare encore l'oreille farcie : ouverte entre peau extérieure et cartilage, elle est garnie de la même mée puis recousue. L'oreille farcie d'un porc lourd de 160 kilos peut peser jusqu'à un kilo et demi. Comme la jambette, elle subit un séchage et se mange telle quelle en entrée ou plus classiquement cuite dans une potée. Toujours avec cette farce, les charcutiers confectionnent le nez farci.

Si le jambon et le saucisson occupent le devant de la scène, d'autres morceaux du cochon se prêtent fort bien au salage, au séchage et au fumage.

Le temps de salage s'ajuste en fonction de la nature de la pièce et de sa taille, variant de quelques jours en saumure jusqu'à un mois au sel sec. Epices et aromates s'ajoutent généralement au sel : thym, laurier, coriandre, poivre, ail, cumin, baies de genièvre, clous de girofle, alcool, le tout pouvant varier largement selon les endroits.

Le Massif central et les Pyrénées se sont spécialisés dans les morceaux séchés. En revanche, les massifs de l'Est de la France : Jura, Vosges, Alpes du Nord, notamment la Haute-Savoie, ne sauraient se passer de produits fumés. La durée d'exposition des viandes à la fumée varie, mais certaines zones se situent au-dessus de la moyenne. Dans les deux premiers massifs, échine, poitrine et palette forment le trio de tête des « fumés de montagne », même si l'on fume d'autres morceaux tels que jarret, épaule, filet mignon, jambonneau, et plus récemment noix de jambon. C'est dire si la gamme est étendue. Après fumage, les pièces séchent à l'air pour une période d'affinage qui peut durer de un à six mois.



Tout est fumé en Haute-Savoie, comme le montre cet étal dans une charcuterie de Magland : poitrine, langue, saucisses.



Echines fumées, Massif des Vosges.

Tous ces morceaux de viande entrent dans les préparations culinaires locales, telles la choucroute et la potée, ou accompagnent des légumes comme les lentilles, surtout en hiver.

Fumage

La fumée – résultat de la combustion lente et incomplète des bois – a une influence sur la couleur et le goût de la viande, mais aussi une action bactériostatique, antifongique et anti-oxydante. Généralement, les produits traditionnels subissent un fumage à froid, à partir de sciure ou de copeaux, à une température de 20 à 25° C. Le processus doit être assez long pour que la fumée ait le temps d'imprégner le produit et peut durer plusieurs jours. Même si le fumage conduit à une certaine déshydratation, il ne faut pas le confondre avec le séchage, l'un et l'autre étant combinés. Les essences se limitent en général aux feuillus à bois dur (hêtre, chêne) et aux résineux (épicéa, pin, sapin), dans une moindre mesure, au genévrier, très aromatique, plus rarement aux feuillus à bois tendre (bouleau, peuplier). D'autres végétaux aromatiques peuvent être ajoutés, comme le laurier ou le thym. Le débat est vif entre les tenants du résineux et ceux du feuillu...

En Haute-Savoie, jambon, lard, saucisse et saucisson étaient traditionnellement fumés dans la grande cheminée ouverte. En Franche-Comté, c'était dans le tué appelé également tuyé, immense cheminée de bois et de pierre construite à l'intérieur des fermes. Les producteurs de viande de bœuf et de porc perpétuent cette pratique de conservation typiquement franc-comtoise dans des tués communs.

• Ventrèche, panzetta et autres poitrines...

Forgé à partir de l'occitan *ventresca*, dérivé de ventre, le terme *ventrèche* est un régionalisme encore très vivant dans le Sud-Ouest. Dans cette aire géographique large, sa confection fait partie des salaisons repérées et signalées au cours de la première moitié du XIX^e siècle dans les dictionnaires de commerce et de marchandises. Cette charcuterie reste un élément important des cuisines locales.

Poitrine de porc fraîche, salée ou salée et séchée, à gras ferme, la *ventrèche* se présente avec sa couenne sous forme plate, ou roulée et ficelée : *cansalada* en Catalogne, *xingar* au Pays basque, *chingare* dans le Béarn.

Le morceau de poitrine, désossé, paré, doit prendre une forme rectangulaire. La durée du salage dépend de teneurs en maigre et

gras, les couches de gras s'opposant à la pénétration du sel. Le salage au sel sec, assorti d'un frottage, se pratique principalement chez les artisans traditionnels qui travaillent des poitrines grasses et épaisses : sa durée est de l'ordre de deux à dix jours. La saumure, pratiquée également par des artisans et surtout des industriels, est réservée de préférence à des poitrines maigres, peu épaisses et autorise un temps de salage plus court. Pour toutes ces raisons, les variations peuvent être de grande ampleur d'un fabricant à l'autre. Après passage au sel, rinçage et égouttage, la *ventrèche plate* est frottée au poivre. Quant à la



La *ventrèche roulée*.

elle est généreusement saupoudrée sur sa face interne de poivre concassé, avec de l'ail haché ou sans, avant d'être ficelée. Les charcutiers proposent en général les deux présentations. Au Pays basque, elles sont frottées au piment d'Espelette, comme il se doit. Le séchage dure de deux à cinq semaines dans un endroit ventilé – la roulée demandant un peu plus de temps – voire plus pour le plaisir de certains amateurs.

Coupée en tranches fines, la *ventrèche* se consomme telle quelle, ainsi que grillée ou poêlée avec des œufs au plat ou simplement du pain, pour le casse-croûte. On l'emploie dans les préparations de civets, salmis et farces. La *xingar* désigne aussi de fines tranches de jambon.

Parée en forme de rectangle ou roulée avec couenne, la *panzetta* corse est mise au sel pour cinq à douze jours puis au séchoir à l'air pour une quarantaine de jours, parfois légèrement fumée. Bien affinée, elle se consomme crue mais peut aussi se poêler en tranches ou en lardons, avec des œufs, des légumes ou du *ficatellu*.

Au sud du Massif central, en Aveyron, dans le Cantal et plus à l'est en Ardèche, la poitrine salée, séchée et non fumée, reste omniprésente, même si l'on peut observer çà et là quelques différences dans le savoir-faire. Le roulé de poitrine ardéchois se frotte à l'ail, associé au poivre, comme la plupart des *ventrèches*. En Haute-Loire et dans le Pilat, certains

Farçons

En Aveyron, les herbes – persil, bette – sont réservées à la préparation des farçons, vendus par les charcutiers, mais aussi réalisés couramment en famille. Ce sont de petites crêpes épaisses à base d'herbes, d'œufs, de morceaux de poitrine ou de viande entrelardée coupés finement, parfois assaisonnés avec oignons, ail, échalotes, persil, raisins secs et pruneaux, cuites à feux vif. La cuisson, rapide, est terminée lorsque les bords du farçon commencent à brunir. Dans le Morvan, ces spécialités prennent le nom de crapiaux morvandiaux.

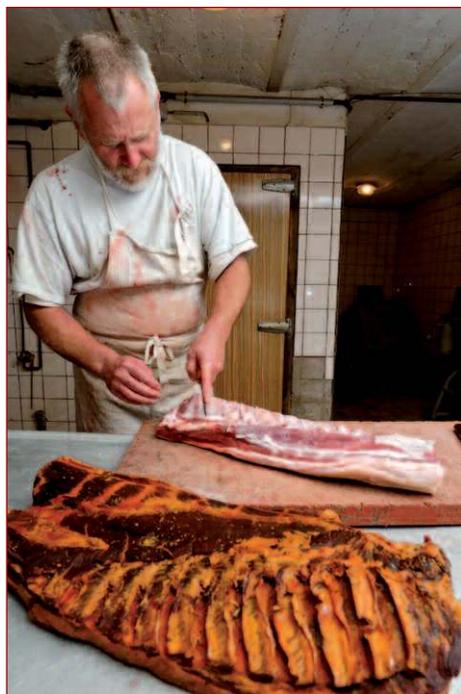
flambent la couenne avec de la paille avant de travailler la pièce. Comme pour le saucisson de couenne, ce buclage communique au produit une saveur toute particulière. En Auvergne et dans bien d'autres endroits, la poitrine, simplement salée, devient le petit salé et trône au milieu des lentilles.

Dans l'Est – Vosges, Jura et Haute-Savoie – les poitrines plates sont aromatisées au salage (genièvre, girofle, ail, oignon, laurier) et fortement fumées, avec un séchage assez réduit. Là encore elles

forment une des bases des cuisines régionales.

De Belley à Hauteville, en passant par Culoz, les charcutiers du Bugey, dans l'Ain, fabriquent volontiers la roulette, poitrine de porc roulée et cuite. Désossée, parée, assaisonnée d'épices, la poitrine est roulée, serrée à la ficelle et plongée en saumure pour une quinzaine

de jours, avant une cuisson longue. La particularité vient du bouillon aromatisé. En effet, d'une cuisson à l'autre, en respectant les règles d'hygiène, on garde un fond de bouillon, entretenu et renouvelé en partie avec un fond blanc d'os, pieds de veau et de porc. Certains consommateurs la préfèrent maigre, d'autres la recherchent plus grasse, la trouvant ainsi plus parfumée : « Le gras prend juste le sel dont la pièce a besoin » juge sagement un charcutier du coin.



Préparation d'une poitrine destinée à être fumée. Vallée de Munster, massif des Vosges.



Le farçement, plat savoyard, est à base de pommes de terre, œufs, poitrine de porc, pruneaux ou raisins secs. La recette, qui associe le sucré et le salé, fait l'objet de nombreuses variantes à l'intérieur même de la Savoie. Sa présentation finale, à la sortie du moule dédié à cette préparation, tient de l'œuvre d'art. Dans le Massif central, le pounti fait lui aussi partie de cette catégorie de mets sucrés salés, comprenant entre autres de la viande de porc, des légumes verts, des oignons et des pruneaux.

• Coppa, lonzu et vuletta

Coppa et lonzu, charcuteries emblématiques de la Corse, correspondent respectivement à l'échine et à la longe, séchées et salées, parfois à peine fumées. Leur originalité tient en grande partie au porc élevé en Corse, assez âgé à l'abattage, dont le gras joue un rôle central dans la qualité gustative.

Pour la coppa, le morceau comprend la zone des trapèzes, jusqu'à la longe, avec quelques parties de gras intermusculaire. La tranche présente des muscles entrelardés qui offrent un contraste entre rouge vif et blanc rosé. Compte tenu de la réputation de cette salaison corse – et de la demande – les producteurs mettent au sel presque toutes les échine.

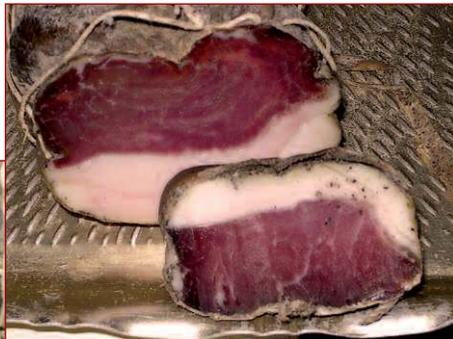
Le lonzu, partie centrale de la longe, pointe et échine enlevées, appartient à une famille de produits répandus dans le sud de l'Europe, dénommés *lonza* en Italie ou *lomo* en Espagne. Pesant de un à un kilo et demi, chaque longe donne deux pièces. Mais le lonzu corse possède une caractéristique unique : il est découpé en conservant une partie du gras de couverture et en général, il est embossé sans aromates autre que le poivre, même si des variantes au vin, thym, laurier ou ail existent çà et là, par exemple en Castagniccia ou Guagnu. Cette



Lonzu au séchage à Frasseto, Corse.

particularité apparaît au tranchage, qui montre une noix de muscle unique et une couche de gras dans une élégante disposition.

Coppa et lonzu connaissent des modes d'élaboration assez proches : enfouis dans le sel pendant une courte période, de trois jours à une semaine, ils sont ensuite brossés, lavés légèrement puis enduits de poivre moulu ou concassé, avant d'être embossés dans un boyau de large diamètre, baudruche ou sac, pour la coppa, un peu plus petit



En haut, lonzu ; en bas, coppa.



Vuletti - ou valetti - au séchage à Frasseto, Corse.

pour le lonzu et bridés avec une cordelette grossière. Les pièces sèchent au frais durant quatre à sept mois pour la coppa, deux à cinq mois pour le lonzu dont la sèche est plus rapide, la durée étant toujours ajustée à la taille. Fabriquées l'hiver, elles se commercialisent l'été pour la coppa, au printemps pour le lonzu.

Si la coppa se conserve assez bien au frais, il n'en est pas de même du lonzu, qui durcit vite. Coupées en tranches fines, ces pièces font partie de la traditionnelle assiette de charcuterie corse, ou s'incorporent dans les plats cuisinés.

Autre spécialité corse originale, peu connue hors de l'île, la *vuletta* n'est autre que la partie basse de la joue du porc, le début de la gorge, découpée depuis l'attache de l'oreille jusqu'à la pointe du museau, en laissant la couenne à l'extérieur, salée et séchée. C'est une charcuterie très grasse, même si quelques couches de maigre apparaissent. Elle se présente sous forme plate et triangulaire ou, moins fréquemment, roulée avec couenne à l'extérieur. Dénommée aussi selon les régions *valetta* ou *bulagna*, elle suit la préparation de la panzetta et se consomme en tranches fines, crues ou frites à la poêle, avec un œuf par exemple. Le *goula*, dans le Béarn et le Pays basque, gorge salée et séchée, lui ressemble beaucoup.



La recette de la potée, très répandue en montagne, diffère selon les massifs.

• Gras salés

Plusieurs produits salés s'inscrivent dans la famille des gras, indispensables en cuisine, que l'on retrouve surtout dans les pratiques culinaires de la zone pyrénéenne.

La *cansalada grassa*, comme son nom catalan l'indique, se rapproche du lard gras, à texture ferme ; il s'agit du gras de bardière, vendu frais ou salé, qui s'utilise entre autres pour barder. Autre type de gras bien particulier, le *sagi* est un morceau de panne de porc salé au sel sec, poivré, roulé sur lui-même. Après dix jours de sel, la pièce est séchée, jusqu'à obtenir un léger goût de rance qui en fait toute la valeur gustative. Le *sagi* s'utilise dans des préparations culinaires telles que l'*ollada*, potée catalane, ou la *bullinada*, sorte de soupe de poissons. Ce type de produit se fabrique aussi dans la région de Lacaune. Il se retrouve dans le haut Vivarais, en Ardèche, où les locaux distinguent deux cousins proches : *lou petit saij*, la petite graisse, ou *lou beù saij*, la grande graisse. Le lard gras, issu de la bardière, de moins en moins employé en cuisine, a encore ses amateurs. Préféré au saindoux, il s'emploie en différentes régions, notamment dans les Alpes du Sud, à proximité du Piémont italien, où il demeure un ingrédient majeur de la cuisine locale.

Boudins

Le boudin, une des charcuteries les plus répandues en France, y compris dans les zones de montagne, est habituellement associé au sang du cochon. Les dénominations des produits de cette vaste famille s'inscrivent dans les langues locales et traduisent une grande diversité. Parfois, le nom provient de l'ancien français, telle la gogue, attestée dès 1606 dans le *Trésor de la langue française*. Dans les textes, les témoignages abondent. Livres de comptes, livres de recettes, *Tableaux du Maximum* établis à l'époque révolutionnaire... tous parlent du boudin, de son prix ou de sa fabrication. En revanche, certaines formes inscrites dans la société locale ne laissent pas de trace. C'est le cas du galabar, présent dans une bonne partie du Sud-Ouest, mais absent des classiques guides gastronomiques !

Les formes repérées dans les différents massifs s'organisent autour de deux grands types : les uns comportent essentiellement du sang, du gras de porc et des oignons, cette base peut se redéployer en fonction des ingrédients ajoutés. Les autres se préparent avec viande, abats, tête ou couenne. Pour le boudin d'herbes enfin, le sang ne sert qu'à lier un ensemble de légumes-feuilles, fines herbes, gras et maigre de porc.

Les boudins de sang sont faits de la façon suivante : les oignons, une fois revenus sont mélangés au gras de porc haché ou coupé en dés. Les autres ingrédients se cuisent séparément avant d'intégrer le mélange. Le sang une fois ajouté, l'ensemble est embossé dans le menu. La cuisson, dans l'eau, dure quinze à vingt minutes et représente une phase délicate, au cours de laquelle la température – autour de 80°C – doit être attentivement surveillée afin d'éviter l'éclatement.

Pour les boudins de viande, la composition, outre le sang peut faire intervenir selon le cas tête, gorge, abats et couennes, cuits plusieurs heures dans le bouillon. Les viandes égouttées, triées, hachées ou coupées en dés, sont embossées dans des boyaux de taille plus importante : chaudin de porc ou menu de bœuf. La cuisson – toujours dans le bouillon – peut durer jusqu'à deux heures et demie.

Les boudins de sang sont tous consommés chauds, revenus ou réchauffés à l'eau bouillante, tout comme le



Galabar.



Embossage du boudin.

boudin d'herbes. Toutes les autres préparations à base de viande peuvent se servir chaudes l'hiver en plat principal ou froides l'été, en hors d'œuvre. Elles subissent parfois un séchage de quelques semaines. Ces deux grandes catégories – sang et viande – coexistent rarement dans les différents massifs.

Dans les Alpes, c'est le boudin à base de sang que l'on trouve, agrémenté selon les lieux de lardons, de crème, d'épinards, parfumé à la muscade ou à l'eau de vie.

En Corse, la fabrication du *sanguì* est essentiellement

domestique. La présence d'oignon et de vert de bette revenus avec la matière grasse constituée des parties fines du mésentère, de gras dur découpé en lanières, de cervelle débitée en petits cubes et de raisins secs signent le boudin insulaire.

Dans les Vosges, lait, œufs, persil sont ajoutés au sang, les oignons sont bien présents, à raison de la moitié de la quantité de sang, et au sel, poivre, noix de muscade et quatre épices, certains mettent de la compote de pommes ou de mirabelles.

L'Auvergne constitue une zone de transition entre les deux formes. Le boudin de sang cohabite avec le boudin appelé de campagne dans le Cantal, composé majoritairement de sang mêlé à de la viande de tête ou de la gorge. La crème, le lait et les oignons préalablement cuits dans du saindoux font partie de la recette et selon les préférences locales, laurier, épinard, persil, serpolet ou thym sont incorporés en proportions variables.

Le boudin de viande est omniprésent dans le sud du Massif central et les Pyrénées. Le célèbre galabar, probablement la version la plus répandue, se rencontre dans tout le quart sud-ouest de ce massif. Les artisans charcutiers comme les petites et moyennes entreprises le fabriquent dans le Tarn et l'Aveyron. La tête constitue l'élément principal de la recette qui peut aussi comporter de la gorge. Longuement cuite, elle est désossée et la viande est hachée à la grille de 10 ou 13 mm. Le gras dur est coupé en cube et le tout est mélangé au sang – qui constitue

environ 30% de la mēlée – salé, poivré et embossé dans le chaudin. Après cuisson, le boudin est mis à égoutter à plat. Il peut être séché pendant deux à quatre semaines et dégusté tel quel ou réchauffé dans une soupe. La langue est un

élément apprécié dans l'Aveyron, au point de lui donner parfois son nom : boudin de langue. Dans les monts de Lacaune, l'apport de pain rassis dans la mēlée caractérise une des nombreuses variantes du galabar.

Dans le Limousin, c'est le boudin aux châtaignes qui prévaut. Elles entrent pour un quart dans la mēlée qui comporte du sang pour un autre quart et de la viande de porc. Celle-ci, mise au sel préalablement pendant 48 heures, est cuite longuement dans un bouillon aromatisé puis passée à la grille de 8 mm. Après cuisson, les châtaignes blanchies sont écrasées grossièrement et mélangées à la viande hachée. Le sang s'ajoute à ce stade. La mēlée est embossée sous menu, la cuisson se faisant dans le bouillon de viande pendant une vingtaine de minutes. Ce boudin est apprécié lors des fêtes de la Toussaint et de Noël.

Le boudin de viande est également commun dans le massif des Pyrénées. Dans les Hautes-Pyrénées et en Ariège, c'est le galabar que l'on retrouve, fabriqué comme dans le Tarn et l'Aveyron. Dans les Pyrénées-Atlantiques et Orientales, on accorde une place plus large aux abats. Les boudins basque et béarnais, assez proches, contiennent principalement de la tête, du poumon, voire du cœur, de la gorge et de la couenne cuits dans un bouillon. La tête une fois désossée, les viandes sont hachées grossièrement puis mélangées au sang, avec ail et oignon, le tout assaisonné de sel, poivre et épices, la version basque étant plus « piquante » que la béarnaise. La langue est taillée en lamelles de manière à ce qu'elle soit visible dans la tranche. Le mélange



Boudin béarnais.

La sanquette

La sanquette, mélange de sang de porc, de pain, de crème, de lait et d'œufs assaisonnés et façonnés sous forme de galette, se fabrique dans le sud du Massif central. Elle est cuite à la poêle avec un peu de graisse, plus rarement dans l'eau. On peut également faire revenir de l'oignon, le mettre dans des assiettes, y verser le sang de porc à la saignée, laisser coaguler puis cuire les galettes à l'eau. On les consomme coupées en bandes et frites à la poêle. La sanquette, commercialisée sur les marchés, reste circonscrite à la sphère locale. Cette recette se prépare au sang de volaille dans une grande partie du Sud-Ouest.



Botifarres, boudins noirs produits par les artisans charcutiers catalans. Thuir, Pyrénées-Orientales. Le bouillon de cuisson, appelé brou-bufat, s'emploie pour faire des soupes très appréciées des Catalans.

est ensuite embossé dans un gros chaudin de porc, voire une boudruche de bœuf, octroyant au produit un format imposant, deux à trois fois celui d'un boudin de sang classique. Embossé dans le fuseau, le boudin prend le nom de *burou* en béarnais. La cuisson, qui a lieu dans un bouillon pendant une heure à 95°C, est suivie d'un refroidissement. Ce boudin se mange froid ou chaud ; coupé en rondelles ou en dés, il est une composante de la traditionnelle omelette de Pâques basco-béarnaise.

Les *embotits*, terme utilisé pour désigner l'ensemble des charcuteries catalanes mises sous boyau,

comprennent différents types de boudins dénommés *botifarres* : de petits boudins en chapelet, d'autres de taille moyenne ou encore de grosses pièces appelées *dios* ou *bisbe noir*. Le sang, en quantité inférieure à 10%, ne joue qu'un rôle de liant, la viande de tête en revanche – incluant la langue – représente la moitié du contenu et est associée à la couenne et au gras de bardière coupé en petits dés. La langue peut être remplacée par de la fressure, notamment du cœur, couennes et gras de gorge étant présents dans les mêmes proportions. Tout comme les autres embotits, les botifarres comportent pour tout assaisonnement du sel et du poivre.

Le boudin d'herbes enfin, localisé dans les monts du Forez et dans la Loire – Boën-sur-Lignon, Saint-Georges-en-Couzan, Noirétable – occupe une place à part, en raison de sa composition, donnant une large place aux légumes et aux herbes. C'est ainsi que chou, vert de poireau, persil et une quantité importante de ciboule (le *cibou* se cultive localement à cet effet) ou à défaut de ciboulette rejoignent le gras de porc (30%), le sang là encore ne servant que de liant. Le gras, les légumes et les herbes crus sont hachés ensemble à la grille de 6 mm puis mêlés au sang. L'embossage se fait sous menu de bœuf et le boudin est mis à cuire à feu très doux de 45 minutes à une heure.

Atriaux, fricandeaux, caillettes et bougnettes

Atriau, fricandeau et caillette semblent avoir pour ancêtre commun le hatereau décrit par le lexicographe anglais Randle Cotgrave au XVII^e siècle, composé de gorge de porc ou de foie de veau, assaisonné avec de bonnes herbes et roulé dans une crêpine. Formées à la main, ces charcuteries permettent de valoriser les bas morceaux, notamment les abats rouges : cœur, poumons, rognons, foie, et la couenne éventuellement, ajoutés à du gras et à du maigre, le tout haché à la grille de 6 ou 8 mm et assaisonné. Les atriaux et fricandeaux sont essentiellement à la viande, les caillettes lui associent des légumes verts et les bougnettes des œufs et du pain. Les proportions sont fort variables en nature comme en quantité. Toutes les variantes semblent possibles... Herbes ou légumes ? Là encore, la frontière reste assez floue.

Vendus cuits, parfois crus chez le charcutier et toujours enveloppés de crêpine, ces produits se consomment aussi bien en entrée qu'en plat principal, chauds ou froids, des avantages qui les rendent pratiques d'emploi et faciles à préparer rapidement.

Les caillettes sont cuites au four durant un temps variable pouvant aller de trois quart d'heure à deux heures à feu doux. Les atriaux se cuisinent à la poêle, déglacés au vin blanc en fin de cuisson, avec ou



Atriaux savoyards prêts à passer au four.



Fricandeau.

sans crème. Ils peuvent aussi aller au four et s'accompagnent, en plat de résistance, de pommes de terre vapeur ou rissolées, de purée ou de pâtes. Les fricandeaux présentés avec des petits pois à Brassac (Tarn) sont cuits dans la soupe dans certaines localités du Massif central, ils se dénomment alors pompets. La bougnette, revenue à la poêle, se consomme coupée en tranches ; elle est la seule à être passée à la grande friture lors de sa fabrication.

• Atriaux et fricandeaux

Dans les Alpes, du nord de la Haute-Savoie aux rives du Léman, les atriaux restent connus et appréciés des locaux. Maigre, gorge, gras de bardière, fressure – cœur, foie, poumons –, rognons, s'accompagnent ici d'ail, d'échalotes, parfois d'oignons, de persil et de cerfeuil, le tout pouvant être lié avec œufs ou farine ou encore les deux. Dans le Chablais et le Faucigny, vert de poireaux et muscade complètent la préparation. Au sud du département, l'atriau, parfois dénommé « de viande », se vend plutôt cru.

Au sud du Massif central, le fricandeau est très populaire en Aveyron, jusqu'à la Montagne noire, à cheval entre Tarn et Aude. On le trouve aussi en remontant vers le nord de la Lozère, jusqu'aux monts de la Margeride et du Gévaudan. Composé de foie, maigre et gras assaisonnés avec du thym et du laurier, parfois lié avec de l'œuf, il peut se comparer à un petit pâté de campagne mais haché fin, à la chair serrée et peu grasse, façonné en boulettes vendues cuites.

Au sud de la Lozère, dans les Cévennes, le vert de bette ou les épinards agrémentent le fricandeau, une charcuterie qui assure la transition avec le monde des caillettes.

• Caillette

Dans le Dauphiné, la caillette règne. Classiquement, c'est un mélange de maigre, de poitrine et d'abats rouges ; en quelques endroits peuvent s'y adjoindre de la tête de porc, du poumon et de la couenne. Mais ce qui marque la distinction avec les autres boulettes de viande, c'est bien la présence de légumes verts. Epinard ou vert de bette dans le Trièves, chou en Matheysine... Les légumes atteignent facilement 25% de la caillette.

En général, la liaison entre les différents composants se fait naturellement ; toutefois, certains fabricants jugent utile d'ajouter de la farine ou des œufs. Concernant les aromates et les épices, la palette est large : persil, basilic, thym, oseille, oignon, ail, muscade, quatre épices, alcool (eau-de-vie, vin blanc sec, rhum, cognac).

On l'aura compris, la caillette se présente comme un produit hautement variable, dont l'aire de répartition s'avère étendue. Chabeuil, au pied du Vercors, a su faire de sa caillette un mets renommé. Riche en viande, elle contient un petit tiers de légumes-feuilles : bettes, épinards et salades.

En descendant dans la Drôme et les Alpes du Sud, le foie domine, aux côtés de l'épinard, de la bette ou du chou. Aromatisée avec de la sauge, des herbes aromatiques ou du genièvre, comme cela se pratique dans le Briançonnais, la caillette prend une saveur toute particulière.

L'aire de la caillette se prolonge sur la façade est du Massif central, entre Loire et Ardèche. Moitié viande, moitié légume, la caillette ardéchoise est très verte... Le plus souvent à base de foie, de cœur, de lard et de couenne, elle s'assaisonne avec de l'ail et un peu d'alcool, tel que vin blanc, rhum, cognac. Là aussi farine et œufs s'utilisent éventuellement en guise de liant.

Le chou vert, cabus de préférence, domine dans la montagne ardéchoise, alors que les régions de Privas, d'Aubenas et des Cévennes lui préfèrent les feuilles de bette.



Caillettes ardéchoises : en haut, crues, en bas, après cuisson, chez un artisan charcutier de Jaujac, Ardèche.

Grattons, grillons et fritons

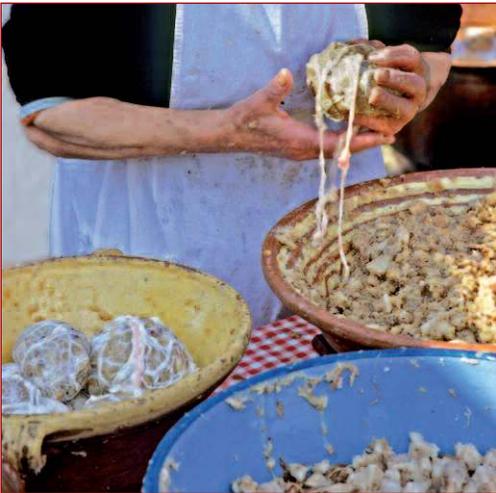
Dans le haut Vivarais et le sud de la Loire, la caillette devient plus riche en viande : un tiers de légumes pour deux tiers de porc. Parmi les morceaux de viande employés dans le Pilat, on distingue les rognons, la couenne ou la tête, parfois juste des abats ou du maigre. Principalement à base d'épinard, de chou, de vert de bette, de poireau, elle est fabriquée jusqu'en Haute-Loire où elle se fait préférentiellement avec du chou frisé.

• Bougnette

L'aire de la bougnette – parfois orthographiée bouniette – se situe à la pointe sud du Massif central, au sein d'un triangle entre Castres, Lacaune et Saint-Pons, dans les montagnes de l'Hérault, du Tarn et de l'Aude. Déjà mentionnée au XVI^e siècle dans un traité de cuisine occitan, le *Modus viaticorum preparandorum et salsarum* sous le terme *bouhete*, elle désigne alors un beignet. Le détail a son importance, puisqu'elle se cuit à la grande friture dans le Tarn. En 1933, Curnonsky dans son *Trésor gastronomique de la France*, la décrit comme une grosse crépinette de porc.

De forme ovale, plus volumineuse que la caillette ou le fricandeau, la bougnette se compose à part égale de viande – poitrine épaule gras et gorge –, d'œufs, de pain rassis imbibé de lait, voire de couenne, le tout légèrement assaisonné. Dans les montagnes de l'Hérault et de l'Aude, entre Sidobre et Lacaune, elle comporte plus de viande et exclut la couenne. Dans l'Ariège et le Tarn, elle est plus grasse et peut être enveloppée dans le ratis. En version traditionnelle, la bougnette se

frit à la grande friture dans le saindoux, aujourd'hui remplacé par l'huile : lorsqu'elle remonte à la surface, elle est cuite. A rapprocher du melsat aveyronnais par sa composition, elle se consomme froide ou coupée en tranches et poêlée ; plus rarement on la poche dans la soupe une fois rassise.



Fabrication domestique de bougnettes. Montagnes de l'Hérault, sud du Massif central.

Initialement pratiquée pour conserver des denrées alimentaires carnées et en permettre la consommation différée, la cuisson longue dans la graisse présente plusieurs caractéristiques intéressantes. D'une part, elle conduit à un abaissement significatif de la teneur en eau ainsi qu'à la destruction des formes végétatives des bactéries : deux atouts majeurs pour la conservation ; d'autre part, elle favorise le développement d'arômes particuliers. Ces deux raisons justifient la grande popularité des viandes ainsi préparées à travers toute la France.

Viandes de parage issues du grattage des os ou de la fabrication d'autres charcuteries, plus ou moins grasses, abats, gras de bardière, lard de poitrine, panne, gras mou, ajout d'eau, viandes coupées grossièrement, écrasées, hachées, pressage à chaud plus ou moins prononcé : les multiples combinaisons entre les ingrédients de base et le savoir-faire conduisent à des charcuteries bien différenciées. Ce type de produit cuit en général à feu doux, en frémissant, durant un temps qui peut aller de quelques heures à plus de dix heures. Parce qu'il génère son propre parfum à la cuisson, il n'est pas indispensable d'avoir recours aux aromates : sel et poivre suffisent la plupart du temps, même si certaines recettes contiennent de l'ail, du persil ou du laurier.

Ces produits sont commercialisés en terrines, jattes, pots, pains, tranches, récipients en aluminium, la surface éventuellement recouverte d'une couche de saindoux, assurant ainsi une bonne protection. Pour la vente à distance, mieux vaut passer par l'appertisation.

Ces charcuteries se consomment toujours froides pour l'apéritif, en casse-croûte ou en entrée.

Les termes employés pour les désigner : grattons, avec un ou deux t, grillons, fritons et tous les dérivés dans les parlers locaux, ont à voir



Les fritons dans le Massif central font l'objet de nombreuses variantes.

avec le mode de préparation, suggérant des morceaux de viande mis à rissoler, issus du grattage des os.

Les grattons connaissent une large diffusion dans les Alpes et le Dauphiné, entre Trièves, Vercors et Grésivaudan où ils se dénomment griottons, griattons, gratillons en Drôme ou gratons en Isère. Les morceaux cuits dans la graisse sont pressés, assaisonnés et moulés dans le récipient approprié.

Entre le sud de la Loire et l'Ardèche, le produit se décline, aussi bien dans son appellation que dans son contenu : griottons, griattons dans le Pilat, gretons dans les Boutières, grattons dans la montagne ardéchoise, grotelons, gratelons dans les Cévennes... Le gras atteint ici 60%, le reste étant composé de morceaux de parage d'épaule, d'échine, de longe et de gorge. Une fois la cuisson terminée, les morceaux confits sont égouttés ou pressés à chaud pour en exprimer le gras. Oignon, ail pilé, persil et laurier sont ajoutés avant le moulage. Dans la partie nord de l'Ardèche, les morceaux peuvent être hachés après pressage et avant assaisonnement.

Dans le Limousin, le grillon, ou gratton, privilégie le lard maigre de poitrine. Après cuisson, les morceaux sont égouttés, mis à refroidir puis hachés grossièrement avec ail et persil et mis en terrine, le produit étant en général vendu à la coupe.

En Auvergne, notamment dans le Cantal, le friton comprend 60% de maigre, poitrine et gorge, 40% de gras mou, voire du ratis, avec poivre, ail et persil. Après fonte lente des gras, les morceaux de maigre sont incorporés. La cuisson dure environ cinq heures, après quoi on égoutte pour enlever la graisse en excédent. L'ensemble est assaisonné, plus ou moins pressé, puis moulé. Très populaire dans le bassin d'Aurillac, le friton se diffuse jusqu'à la frontière aveyronnaise.

En Aveyron et dans le Tarn, fritons, gratons, graterons, gratous ou gratabous, désignent des formes de fritons fins. La particularité des fritons fins réside dans l'apport de couennes et d'abats dans le mélange de gras et de parures, mais aussi de maigre de tête, de langue et de museau dégraissé à partir du sud de l'Aveyron. Ici, pas d'ail pour l'assaisonnement, seulement sel, poivre et laurier. Dans les monts de Lacaune et dans le Ségala aveyronnais, oreilles, cœur, côtes, jarrets, museau, langue, rognons et couennes roulées sont introduits dans la graisse des fritons fins. Appelés fritons gros ou grattons confits au sud de l'Aveyron, ces gros morceaux sont récupérés après cuisson, assaisonnés et commercialisés en l'état.

Dans le Pays basque, lors de la préparation du confit de porc, des morceaux de gras et de maigre se détachent des filets et des coustons (travers de porc) cuits dans la graisse. Dénommés graisserons, ils sont



Fritons gros dans le sud du Massif central : museau, langue et rognons.

passés au chinois, hachés et mélangés avec de la chair à saucisse, un peu d'ail, pour obtenir des chichons, à l'allure de rillettes.

Les morceaux confits se retrouvent dans la pompe aux gratons (ici avec un seul t), courante à la lisère nord du Massif central, dans la montagne bourbonnaise et le Puy-de-Dôme, ainsi que sur le pourtour méridional du massif dans les nombreuses formes de fougasses. Dans les deux cas, le produit, fait à partir d'une pâte à pain, se vend couramment en charcuterie, ainsi qu'en boulangerie. Pompe et fougasse se consomment froides ou mieux, légèrement tièdes pour en faire ressortir la saveur.

Proche cousine de la précédente, la brioche aux griaudes se fabrique dans toute la Bourgogne et surtout dans le Morvan. Les griaudes, morceaux issus de la fonte du gras de bardière, garnissent la brioche, cuite au four à température modérée pendant 30 à 45 minutes. Désignée par les termes épogne, épogne aux grattons, elle devient galette aux griaudes lorsque la pâte à pain ou la pâte brisée remplace la brioche.

Pâté de tête, persillé et hure pressée

Pâté de tête, persillé et hure pressée se préparent dans une bonne partie du Massif central, excepté à l'est. Les têtes, cuites longuement – une douzaine d'heures – dans un bouillon, sont désossées à chaud. Les maigres et les gras sont coupés grossièrement au couteau, après quoi le sel, le poivre, les épices et le persil frais pour le persillé sont ajoutés. Le mélange est mis dans un moule et pressé. Ces spécialités se mangent froides, à la façon des fritons fins.

Andouilles

Le *Dictionnaire de Furetières* définit ainsi les andouilles à la fin du XVII^e siècle : « Mets que les charcutiers préparent avec des boyaux de cochon enfermés dans un autre boyau. Il s'en fait aussi avec de la chair hachée et assaisonnée d'oignons et d'épices ». Les andouilles sont assez peu répandues dans les régions de montagne, à l'exception des Vosges, de la Franche-Comté et du Béarn.



Andouille du Val d'Ajol, dans les Vosges méridionales.



Fabrication de l'andouille béarnaise, Buzy, Pyrénées-Atlantiques.

Au sud des Vosges, en Lorraine, l'andouille du Val d'Ajol, fumée au bois de hêtre, se compose de maigre – 60 % d'épaule et de poitrine dénervée – de gras de porc et de panse marinée avec épices et vin blanc. Lorsqu'elle est mangée chaude, c'est un élément de la potée lorraine, de la *retira*, sorte de pot au feu, ou de la choucroute. De composition similaire, le gandoyau – une forme locale du mot andouille ? – est nettement plus volumineux car embossé dans le sac, parfois dans une baudruche de bœuf. Cette pièce se fume à la sciure de résineux. On retrouve des variantes de ces produits jusqu'à Saint-Dié, dans le nord des hautes Vosges. Vendue à cuire, l'andouille du Val d'Ajol s'apprécie chaude, contrairement au gandoyau vendu cuit et consommé le plus souvent froid.

La même différence s'observe plus au sud, en Franche-Comté. Dans la région de Lure et Fougerolles, en Haute-Saône, la saucisse de tripes, mélange de viande, chaudins et panse marinés avec du vin blanc, parfois du kirsch, s'embosse dans un droit de bœuf et le gandeuillot – proche du voisin vosgien – dans le sac. Les deux sont fumés une dizaine d'heures à la sciure de hêtre ou plus s'il s'agit de sciure de



Gandoyau vosgien.

résineux. Les charcutiers franc-comtois emploient volontiers, en plus de la muscade, le cumin des prés et la coriandre. La saucisse de tripes se mange chaude, le gandeuillot froid, ou chaud lorsqu'il accompagne potée ou choucroute. Hier vendue à cuire, la saucisse de tripes se commercialise aujourd'hui plutôt cuite.

Fabriquée dans tout le Béarn, l'andouille béarnaise contient uniquement de la panse de porc.



L'andouille du Béarn en début et en fin de séchage. Bidos, Pyrénées-Atlantiques



... et prête à consommer.

Taillées en lanières et macérées entre deux et quatre jours dans un mélange de sel, poivre et ail haché, les panses sont enfilées dans un boyau de porc, de cheval ou de bœuf. Si traditionnellement on les tirait à la ficelle dans une rosette, on utilise plutôt le pousoir aujourd'hui. L'andouille sèche durant six mois à un an dans les mêmes conditions qu'un saucisson, perdant ainsi 70% de son poids. Plus elle s'affinera en séchoir, meilleure elle sera... Avant commercialisation, l'andouille subit une cuisson très longue dans un bouillon frémissant – de l'ordre de quatorze heures, allant jusqu'à quarante-huit heures – qui se termine par un refroidissement rapide. L'andouille se mangeait l'année suivante, lors du pèle-porc. Vendue cuite, elle se mange froide ; l'ajout généreux de poivre lui donne une saveur affirmée.

Tripous, trenels, manouls...

Le porc se retrouve sous forme de lard, de jambon ou de ventrèche dans d'autres produits à base de tripes : tripoux d'Auvergne, tripous du Rouergue, trenels de l'Aveyron, manouls de Lozère, pieds et paquets des Alpes-de-Haute-Provence et autres petits paquets roulés et ficelés.

Mais ce sont toujours les tripes et la panse d'agneau ou de mouton, ainsi que la pansette de veau qui dominent nettement... Et le cochon ne joue ici qu'un rôle de second plan.

Bibliographie

Bérard L., Froc J., Hyman M., Hyman P., Marchenay P. – *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France. Produits du terroir et recettes traditionnelles*. Paris, Albin Michel, Conseil national des arts culinaires (Bourgogne, 1993, 335 p. ; Corse, 1996, 333 p. ; Franche-Comté, 1993, 285 p. ; Midi-Pyrénées, 1996, 333 p. ; Provence-Alpes-Côte d'Azur, 1995, 493 p. ; Rhône-Alpes, 1995, 574 p.).

Centre technique des salaisons, de la charcuterie et des conserves de viandes, 1999 – *Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes*. Maisons Alfort, CTSCCV, 400 p.

Chatal M., Colne T., Giron J., Guerin J., Jussiaux R., Maulny A., 1996 – *Les préparations carnées crues*. Paris, ERTI, 200 p.

Dabin E., Jussiaux R., 1994 – *Le saucisson sec*. Paris, Erti, 216 p.

Durand P. (dir.), 2005 – *Technologie des produits de charcuterie et des salaisons*. Paris, Tec et Doc, 530 p.

Frentz J.-C., Zert P., 1990 – *Encyclopédie de la charcuterie : dictionnaire encyclopédique de la charcuterie*. Paris, Soussana, 628 p.

Froc J., Hyman M., Hyman P. – *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France. Produits du terroir et recettes traditionnelles*. Paris, Albin Michel, Conseil national des arts culinaires (Alsace, 1998, 414 p. ; Auvergne, 2011 ; Aquitaine, 1997, 383 p. ; Languedoc-Roussillon, 1998, 407 p. ; Limousin, 1998, 222 p. ; Lorraine, 1993, 310 p.).

Poma J.-P., 1998 – *Le jambon sec et les petites salaisons*. Paris, Erti, 166 p.

Tableaux du Maximum : créés en 1793-1794, ces documents gouvernementaux avaient pour but d'empêcher une flambée des prix pendant la période révolutionnaire en fixant le prix maximum de vente pour la quasi-totalité des denrées commercialisées en France. Etablis pour tous les districts de l'ensemble des départements de la République, ils constituent une source riche en renseignements.



Abats : toutes les parties propres à la consommation humaine autres que le maigre (muscles) et le gras : foie, cœur, poumon, rein, tête (avec langue et cervelle), estomac, intestins, rate, sang, pieds, crêpine, couenne. Le terme « abats rouges » désigne des abats qui ne subissent aucun traitement avant commercialisation. Les plus fréquemment employés dans les charcuteries locales sont le foie, les rognons, le cœur, les poumons.

Appellation d'origine protégée (AOP) : protège le nom d'une région ou d'un lieu déterminé, qui sert à désigner un produit dont la qualité ou les caractères sont dus au milieu géographique, comprenant les facteurs naturels et humains. La production, la transformation et l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée. L'Appellation d'origine contrôlée française doit être validée à l'échelle européenne pour devenir une AOP.

Bardière : le gras de bardière se situe entre la longe et la couenne, sur le dos du porc. Son épaisseur dépend de l'état d'engraissement de l'animal. Il entre dans la catégorie des gras durs.

Blanchir : opération consistant à porter à ébullition couennes, abats, viandes ou légumes et à les rincer ensuite à l'eau froide.

Bouillon : élément de cuisson de tous les produits saumurés : jambons, jambonneaux, têtes, petites salaisons, poitrines roulées et également saucissons cuits. Le bouillon représente une des bases fondamentales de la charcuterie traditionnelle.

Brasse : parmi les charcuteries embossées, certaines saucisses et andouillettes, ainsi que le boudin, se présentent en brasses, dont la longueur est supérieure à un mètre (historiquement, la brasse correspond à une unité de mesure d'1,60 m). Les morceaux sont portionnés au moment de la vente.

Bridage : action qui consiste à faire un maillage autour d'un produit avec de la ficelle afin de lui donner une forme et de la maintenir lorsqu'il sera suspendu lors de l'étuvage et du séchage. Les grosses pièces (jésus, rosette, sabardin, gros saucisson) sont encore parfois bridées manuellement.

Buclage : action de brûler les soies du porc. Cette opération a lieu après la saignée et avant la découpe de l'animal. Le goût du produit final – qui a ses inconditionnels – s'en trouve modifié (voir aussi échaudage).

Cæcum : boyau de porc appelé aussi sac parce qu'il forme une poche, de 30 à 40 cm pour un calibre de 70 à 150 mm. Ce boyau est utilisé entre autre pour embosser le jésus et le sabardin.

Chaudin : partie du gros intestin du porc, ce boyau sert à l'embossage de divers produits de charcuterie et à la fabrication des andouilles et andouillettes.

Coche : porc femelle après la première mise bas.

Crêpine : repli du péritoine qui relie entre eux la rate et le côlon du gros intestin ; considérée comme abat, la crêpine sert d'enveloppe pour des préparations de charcuterie ou pour recouvrir les terrines. On l'appelle aussi coiffe ou toilette.

Croûtage : défaut de séchage des saucisses, saucissons et jambons, dû à un air trop sec et trop ventilé dans les étuves et séchoirs. La formation d'une croûte superficielle imperméable limite le séchage et provoque des défauts graves comme les saucissons creux.

Cutter : appareil muni de lames rotatives qui sert à travailler/hacher les viandes maigres et les gras pour les amener à la grosseur de grain voulue. Le cutter (la cutter pour les professionnels) sert aussi à l'incorporation d'ingrédients et d'assaisonnements ainsi qu'au mélange de la mêlée.

Droit de bœuf : gros intestin de bœuf dont la forme est cylindrique ; le calibre est de 40 à 70 mm.

Echaudage : action qui consiste à supprimer les soies du porc à l'aide d'eau très chaude (autour de 63°C dans les cuves à échauder industrielles) et en les raclant ensuite au couteau. Cette opération a lieu après la saignée et avant la découpe de l'animal (voir aussi buclage).

Embossage : réalisée à l'aide d'un emboissoir, cette opération consiste à mettre sous boyau, sous filet ou en moule des viandes ou des mêlées.

Étuvage : opération qui consiste à placer les produits dans une enceinte où l'on peut contrôler les paramètres suivants : température, hygrométrie et ventilation (vitesse de l'air). L'étuvage peut avoir plusieurs buts dont le principal est de déclencher la fermentation nécessaire au développement de la couleur et de l'arôme, ainsi qu'à la conservation d'une charcuterie.

Fressure : La fressure ou corée désigne l'ensemble composé de la trachée, des poumons, du cœur, du foie et de la rate ; elle est souvent vendue avec la carcasse à l'abattoir.

Fuseau : partie terminale du chaudin, appelé aussi rosette, utilisé dans la fabrication de la charcuterie du même nom.

Indication géographique protégée (IGP) : protège le nom d'une région ou d'un lieu déterminé, qui sert à désigner un produit dont une qualité déterminée, la réputation ou d'autres caractéristiques peuvent être attribuées à cette origine géographique, et dont la production et/ou la transformation et/ou l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

Mêlée : nom donné à la préparation composée de viandes maigres et de gras, hachés, mélangés et assaisonnés. La mêlée appelée aussi pâte, est poussée sous boyau pour des produits comme les saucissons secs ou à cuire, ou utilisée dans les terrines ou les charcuteries pâtisseries.

Menu : boyau de petit calibre provenant de l'intestin grêle des animaux des espèces bovines, porcines et ovines (calibre de 26 à 46 mm).

Mou : mot employé fréquemment pour désigner le poumon.

Panage : pratiquée au cours du séchage du jambon, cette opération consiste à recouvrir la partie charnue avec une préparation qui comporte du saindoux mêlé à du sel et à de la farine, dont la nature varie selon les régions. Elle limite la dessiccation et réduit le croûtage ; ce procédé concerne plutôt les pièces à affinage long, de plus de 7 mois.

Panne : graisse qui enveloppe les rognons. Fondue, elle est à la base de la fabrication du saindoux, mais aussi des rillettes, grattons, rillons et autres viandes confites.

Panse : la plus grosse poche stomacale des ruminants, appelée aussi estomac.

Parage : opération qui consiste à débarrasser une viande de certains éléments qui nuiraient à la présentation. Les parures, notamment de longe ou de jambon, peuvent être réutilisées dans la fabrication de certains produits.

Poussage : action d'introduire une mêlée sous un boyau pour la fabrication de saucisses, saucissons, effectuée au moyen du pousoir. C'est une forme particulière d'embossage.

Ratis : membrane d'aspect ondulé ou plissé, partie grasse qui enveloppe l'intestin grêle ; il s'agit du mésentère. Le ratis est parfois utilisé haché et revenu dans la fabrication de boudin.

Robe : partie du tube digestif du porc appelée aussi suivant de fuseau ou suivant de chaudin. Ce boyau droit, d'un calibre de 40 à 65 mm, sert à l'embossage des saucissons ménage (400 g sec), mais aussi au refourrage des andouillettes.

Saumure : solution saline dans laquelle sont immergées les pièces de viande. Elle est aussi utilisée en injection.

Starter : mélange de microorganismes sélectionnés pour leur action sur la fermentation des saucissons et donc leur acidification ainsi que pour leur action sur la formation et la stabilisation de la couleur du produit fini.

Suivant : voir robe.

Alphabétique

Andouille à cuire, 33
Andouille béarnaise, 64
Andouille de Charlieu, 32
Andouille de couenne, 36
Andouille du val d'Ajol, 63
Andouille rouge, 32
Atriau, 56
Bisbe noir, 54
Borfatte, 29-30
Botifarres, 54
Boudin, 51-52
Boudin aux châtaignes, 53
Boudin basque, 53
Boudin d'herbes, 54
Boudin de campagne, 52
Boudin de viande, 52-54
Boudin du Béarn, 53
Bougnette, 58
Brioche aux griaudes, 61
Cailllette, 57-58
Cansalada, 44
Cansalada grassa, 50
Cecu, 29
Chichons, 61
Chingare, 44-45
Cionciula, 29
Coppa, 47-49
Coudenat, 37
Courade, 38
Dios, 54
Diot, 31
Diot bauju, 35
Diot de choux, 35
Echine fumée, 43
Embotits, 54
Epogne, 61
Farcement, 47
Farçous, 46
Ficatellu, 38
Fittonu, 38
Fondu, 29
Fricandeu, 56
Friton ou friton d'Aurillac, 60
Friton fin, 60
Friton gros, 60
Fuet, 27
Fumés de montagne, 43
Galabar, 52-53
Gambajo, 16
Gandeuillot, 63
Gandoyau, 63
Goula, 49
Grattons, 60
Grillon du Limousin, 60
Gueuse, 36
Hure pressée, 61
Jambette, 42
Jambon d'Ardèche, 18
Jambon d'Auvergne, 17
Jambon de Bayonne, 15
Jambon de Cerdagne, 16
Jambon de Lacaune, 18
Jambon de Luxeuil-les-Bains, 23
Jambon de Najac, 18
Jambon de Savoie, 19
Jambon du Kintoa, 16
Jambon du Morvan, 19
Jambon Noir de Bigorre, 16
Jambon sec, 11-15
Jambonnette, 41-42
Jambons fumés de l'Est, 21-23
Jésus, 29
Jésus de Morteau, 29, 31
Lard gras, 50
Liogue, 32
Longeole, 37
Lonzu, 47-49
Maôche, 40
Maôche, saucisse maôche, 36
Melsat, 39
Morfatte, 29-30
Murçon de La Mure, 37
Mursaou, 37
Murson, 36-37
Nez farci, 42
Oreille farcie, 42
Pa de fedge, 39
Panzetta, 45
Pastre, 33
Pastre aveyronnais, 29
Pâté de tête, 61
Persillé, 61
Poitrine salée, 44-46
Poitrine salée et fumée, 46
Pompe aux grattons, 61
Pormonaise, 35
Pormonier, 35
Pouytrôle, 40
Prisuttu, 20
Rosette, 28

Roulé de poitrine, 45
 Roulette du Bugey, 46
 Sabardin, 32
 Sabodet, 36
 Sac d'os, 33, 40
 Sac sans fond, 29
 Sagi, 50
 Salamu corse, 26
 Salamu grassu, 32
 Salcicetta, 32
 Sangui, 52
 Sanquette, 53
 Saquette, 29
 Saucisse à hachage gros (type Toulouse), 32
 Saucisse au chou-rave, 35
 Saucisse aux choux, au chou, de chou, 33-35
 Saucisse d'herbes, 36
 Saucisse de chou d'Arconsat, 35
 Saucisse de couenne, 36
 Saucisse de foie, 37-38
 Saucisse de Magland, 29
 Saucisse de Montbéliard, 31

Saucisse de Morteau, 30
 Saucisse de mou, 38
 Saucisse de pomme de terre, 39
 Saucisse de tripes, 63
 Saucisse du cousin, 38
 Saucisse perche, 27
 Saucisse sèche, 27
 Saucisse sèche de Lacaune, 27
 Saucisette, 32
 Saucisson de couenne, 36
 Saucisson des moissons, 29
 Saucisson sec, 26-27
 Saucisson sec d'Ardèche, 26
 Saucisson sec d'Auvergne, 26
 Saucisson sec de Corse, 26
 Saucisson sec de Lacaune, 26
 Saucisson sec de Savoie, 26
 Saucisson sec des monts du Lyonnais, 26
 Tripa piena, 40
 Ventrèche, 44-45
 Ventru, 40
 Vuletta, valetta, voletta, 49
 Xingar, 44-45

Massifs

Alpes

Andouille de couenne, 36
 Atriau, 56
 Borfatte, morfatte, 29-30
 Boudin, 52
 Caillettes, 57
 Diot, 31
 Diot bauju, 35
 Diot de choux, 35
 Farcement, 47
 Grattons, 60
 Jambon de Savoie, 19
 Longeole, 37
 Murçon de La Mure, 37
 Murson, 36-37
 Poitrine salée et fumée, 46
 Pormonaïse, 35
 Pormonier, 35
 Sabodet, 36
 Saucisse au chou, 35
 Saucisse au chou-rave, 35
 Saucisse d'herbes, 36
 Saucisse de couenne, 36
 Saucisse de Magland, 29
 Saucisson de couenne, 37
 Saucisson sec de Savoie, 26

Corse

Cecu, fondu, cionciula, 29
 Coppa, 47-49
 Ficatellu, 38
 Fittonu, 38
 Lonzu, 47-49
 Panzetta, 45
 Prisuttu, 20
 Salamu, 26
 Salcicetta, salamu grassu, saucisette, 32
 Sangui, 52
 Ventru, tripa piena, 40
 Vuletta, valetta, 49

Jura

Fumés de montagne, 43
 Jambons fumés de l'Est, 21-23
 Jésus de Morteau, 29, 31
 Poitrine salée et fumée, 46
 Roulette du Bugey, 46
 Saucisse au chou, 35
 Saucisse de Montbéliard, 32
 Saucisse de Morteau, 30

Massif central

Andouille à cuire, 33
 Andouille de Charlieu, 32

Boudin, 52
 Boudin aux châtaignes, 53
 Boudin d'herbes, 54
 Boudin de campagne, 52
 Boudin de viande, galabar, 52-53
 Bougnette, 58
 Caillette, 57-58
 Courade, saucisse de mou, saucisse du cousin, 38
 Farçons, 46
 Fricandeau, 56
 Friton ou friton d'Aurillac, 60
 Friton fin, 60
 Friton gros, 60
 Grattons, 60
 Grillon du Limousin, 60
 Gueuse, 36
 Hure pressée, 61
 Jambette, 42
 Jambon d'Ardèche, 18
 Jambon d'Auvergne, 17
 Jambon de Lacaune, 18
 Jambon de Najac, 18
 Jambonnette, 41-42
 Jésus, 29
 Liogue, 32
 Maôche, 40
 Maôche, saucisse maôche, 36
 Melsat, 39
 Mursaou, 37
 Nez farci, 42
 Oreille farcie, 42
 Pastre, 33
 Pâté de tête, 61
 Persillé, 61
 Poitrine salée, 45-46
 Pompe aux grattons, 61
 Pouytrole, 40
 Rosette, 28-29
 Sabardin, andouille rouge, 32
 Sabodet, 36
 Sac d'os, 33, 40
 Sanquette, 53
 Saucisse à hachage gros (type Toulouse), 32
 Saucisse au chou, de chou, 35
 Saucisse d'herbes, 36
 Saucisse de chou d'Arconsat, 35
 Saucisse de couenne, 36
 Saucisse de foie, 37-38
 Saucisse de pomme de terre, 39
 Saucisse perche, 27
 Saucisse sèche, 27
 Saucisse sèche de Lacaune, 27
 Saucisson des moissons pastre aveyronnais, Jésus, sac sans fond, saquette, 29

Saucisson sec d'Ardèche, 26
 Saucisson sec d'Auvergne, 26
 Saucisson sec de Lacaune, 26
 Saucisson sec des monts du Lyonnais, 26

Morvan

Brioche aux griaudes, épogne, 61
 Jambon du Morvan, 19
 Jésus, 29
 Rosette du Morvan, 28

Pyrénées

Andouille béarnaise, 64
 Bisbe noir, 54
 Botifarres, 54
 Boudin basque, 53
 Boudin de viande, 53
 Boudin du Béarn, 53
 Cansalada, 44
 Cansalada grassa, 50
 Chichons, 61
 Chingare, 44-45
 Coudenat, 37
 Dios, 54
 Embotits, 54
 Fuet, 27
 Galabar, 53
 Goula, 49
 Jambon de Bayonne, 15
 Jambon de Cerdagne, gambajo, 16
 Jambon du Kintoa, 16
 Jambon Noir de Bigorre, 16
 Pa de fedge, 39
 Sagi, 50
 Saucisse à hachage gros (type Toulouse), 32
 Saucisse de foie, 37-38
 Saucisse perche, 27
 Saucisse sèche, 27
 Saucisson sec, 27
 Ventrèche, 44-45
 Xingar, 44-45

Vosges

Andouille du val d'Ajol, 63
 Boudin, 52
 Echine fumée, 43
 Fumés de montagne, 43
 Gandeuillot, 63
 Gandoyau, 63
 Jambons fumés de l'Est, 21-23
 Jambon de Luxeuil-les-Bains, 23
 Poitrine salée et fumée, 46
 Saucisse de tripes, 63

Catégories

Jambons

Jambon d'Ardèche, 18
Jambon d'Auvergne, 17
Jambon de Bayonne, 15
Jambon de Cerdagne, gambajo, 16 -17
Jambon de Lacaune, 18
Jambon de Luxeuil-les-Bains, 23
Jambon de Najac, 18
Jambon de Savoie, 19
Jambon du Kintoa, 16
Jambon du Morvan, 19
Jambon Noir de Bigorre, 16
Jambon sec, 11-15
Jambons fumés de l'Est, 21-23
Prisuttu, 20

Saucisses et saucissons

Andouille à cuire, 33
Andouille de Charlieu, 32
Andouille de couenne, saucisson de couenne, 36
Borfatte, morfatte, 29-30
Cecu, fondu, cionciula, 29
Coudenat, 37
Courade, saucisse de mou, saucisse du cousin, 38
Diot, 31
Diot bauju, 35
Diot de choux, 35
Ficatellu, 38
Fittonu, 38
Fuet, 27
Gueuse, 36
Jambette, 42
Jambonnette, 41-42
Jésus, 29
Jésus de Charlieu, 32
Jésus de Morteau, 29, 31
Liogue, 32
Longeole, 37
Maôche, saucisse maôche, 36
Melsat, 39
Murçon de La Mure, 37
Mursaou, 37
Murson, 36-37
Nez farci, 42
Oreille farcie, 42
Pa de fedge, 39
Pastre, 33
Pormonnaise, 35
Pormonier, 35
Rosette, 28

Sabardin, andouille rouge, 32
Sabodet, 36
Salamu corse, 26
Salcicetta, salamu grassu, saucisette, 32
Saucisse à hachage gros (type Toulouse), 32
Saucisse au chou-rave, 35
Saucisse aux choux, au chou, de chou, 33-35
Saucisse d'herbes, 36
Saucisse de chou d'Arconsat, 35
Saucisse de couenne, 36
Saucisse de foie, 37-38
Saucisse de Magland, 29
Saucisse de Montbéliard, 31
Saucisse de Morteau, 30
Saucisse de pomme de terre, 39
Saucisse perche, 27
Saucisse sèche, 27
Saucisse sèche de Lacaune, 27
Saucisson des moissons, pastre aveyronnais, Jésus, sac sans fond, saquette, 29
Saucisson sec, 26-27
Saucisson sec d'Ardèche, 26
Saucisson sec d'Auvergne, 26
Saucisson sec de Lacaune, 26
Saucisson sec de Savoie, 26
Saucisson sec des monts du Lyonnais, 26

Produits embossés dans l'estomac

Maôche, 40
Pouytrole, 40
Sac d'os, 33, 40
Ventru, tripa piena, 40

Petites salaisons

Cansalada, 44
Cansalada grassa, 50
Chingare, 44-45
Coppa, 47-49
Echine fumée, 43
Fumés de montagne, 43
Goula, 49
Lard gras, 50
Lonzu, 47-49
Panzetta, 45
Poitrine salée, 45
Poitrine salée et fumée, 45-46
Roulé de poitrine, 45

Roulette du Bugey, 46
Sagi, 50
Ventrèche, 44-45
Vuletta, valetta, 49
Xingar, 44-45

Boudins

Bisbe noir, 54
Botifarres, 54
Boudin, 51-52
Boudin aux châtaignes, 53
Boudin basque, 53
Boudin d'herbes, 54
Boudin de campagne, 52
Boudin de viande, 52-54
Boudin du Béarn, 53
Dios, 54
Galabar, 52-53
Sangui, 52
Sanquette, 53

Atriaux, fricandeaux, caillettes et bougnettes

Atriau, 56
Bougnette, 58
Caillette, 57-58
Fricandeanu, 56

Grattons, grillons, fritons

Brioche aux griaudes, épogne, 61
Chichons, 61
Friton ou friton d'Aurillac, 60
Friton fin, 60
Friton gros, 60
Grillon du Limousin, 60
Pompe aux grattons, 61

Andouilles

Andouille béarnaise, 64
Andouille du val d'Ajol, 63
Gandeuillot, 63
Gandoyau, 63
Saucisse de tripes, 63

Remerciements

Les auteurs remercient les nombreux charcutiers, artisans, PME, les interprofessions régionales porcines des zones de montagne françaises et tous les acteurs de la filière qui ont collaboré à cet ouvrage en acceptant de répondre à nos questions. Ils sont si nombreux, disséminés à travers les massifs, qu'une page entière n'y suffirait pas. Ils se reconnaîtront.

Jean-Pierre Poma nous a fait le plaisir d'accepter de relire tous les textes en détail et nous a fait part de ses commentaires avisés.

Gabriel Monin, chercheur à l'INRA, a bien voulu porter son regard expérimenté sur le chapitre des jambons.

Les produits corses ont bénéficié de la relecture attentive de François Casabianca, chercheur à l'INRA.

Nos très sincères remerciements à tous les trois.

Grand merci également à :

Georges Champeix, Président de l'Association Porc montagne (APM) et Bruno Dounies, APM, coordonnateur du programme de Recherche et Développement sur les produits de montagne, ainsi qu'à Olivier Beucherie et Christine Monticelli, de l'ISARA-Lyon.

Il n'est pas facile de trouver des images représentant des produits qui sont souvent très localisés et peu connus, voire ignorés hors de leur zone de fabrication/consommation.

Merci aux personnes, entreprises, organisations professionnelles et associations qui nous ont aidés dans nos recherches d'images ou autorisés à reproduire gracieusement leurs photographies :

Association de promotion des salaisons de Lacaune (Apsalac), Didier Oberti, <http://www.salaisons-lacaune.com/>

Charcuterie André Cazaux, Saint-Lizier, Ariège, <http://www.andre-cazaux.fr>

Charcuterie Conquet, Laguiole, Aveyron, <http://www.maison-conquet.fr>

Charcuterie Antonio Didier et Mireille, Chalabre, Aude, <http://www.alabonnesaucisse.net>

Charcuterie Richard Rigal et Françoise Rigal, Jaujac, Ardèche

Confrérie de la maôche, Louis Schellino, <http://confrerie-maoche.new.fr>

Etablissements G. Bories, Plaisance, Aveyron, <http://www.charcuteriebories.fr>

François Casabianca, INRA, Corte, Corse

Pascal Defrasne

GIE du Taravu, Corse, Dominique Poggi, <http://www.gietaravu.com>

Goûtez l'Ardèche®, marque collective gérée par le Centre du développement agroalimentaire, Ardèche le goût, Marie-Pierre Hilaire et Sandra Teyssier, <http://goutez-l-ardeche.com>

Haute-Alsace Tourisme, Agence de Développement Touristique, Sabine Obrecht, <http://www.haute-alsacetourisme.com>

INPAQ - Consortium du jambon de Bayonne, Pierre-Emmanuel Brotelande, <http://www.jambon-de-bayonne.com>



Andouille du Béarn.

Crédits photographiques

Le Vosgien Gourmet, JOLIVAL, Le Tholy, Vosges, Jean François Cunat et Emmanuelle Hamel, <http://www.le-vosgien-gourmet.fr>
Les charcuteries de la vallée de l'Escou, Buzy, Pyrénées-Atlantiques, Francis Ortas, <http://www.charcuteries-bearn-ortas.com>
Maison Noël Myotte, Charcuteries – salaisons du Haut-Doubs, Frédéric Myotte, <http://www.montagnon.com>
Mission agroalimentaire des Pyrénées MAAP, Lucie Marcillac, <http://www.maap.fr>
Musée Dauphinois, Grenoble, Jean Guibal, <http://www.musee-dauphinois.fr>
Nature en images. Association des Fermes-auberges du Haut-Rhin
Parc Naturel Régional des Ballons des Vosges, <http://www.parc-ballons-vosges.fr>.
Pierre Oteiza, Les Aldudes, Pyrénées-Atlantiques, <http://www.pierreoteiza.com>
Photothèque Savoie Mont-Blanc, <http://www.phototheque.savoie-montblanc.com>
Résonance Communication, Pierre Cocordan, <http://www.resonancecommunication.com>
Revue L'Alpe, Pascal Kober et Dominique Vulliamy, <http://www.lalpe.com>
Salaisons du Mont Pilat, La-Terrasse-sur-Dorlay, Loire, Gaëtan Duculty, <http://www.salaisons-mont-pilat.fr>
Salaisons Michel Loge, Bidos, Pyrénées-Atlantiques, Pierre et Michel Loge, <http://www.chezlogeonfaitlandouille.com>
Salaisons des Royats, St-Georges Hauteville, Loire, <http://www.salaisonsdesroyats.com>

p. 6 : Association Porc montagne
p. 10 et couverture, 44 haut : Nature en images, Association des Fermes-auberges du Haut-Rhin et Parc Naturel Régional des Ballons des Vosges.
p. 11, 26, 34 et les 3 en couverture : Thierry Vallier
p. 12 et couverture, 18, 51 et couverture, 59 gauche, 61 : Etablissements Gaston Bories
p. 13 et couverture, 27 haut et couverture: Charcuterie André Cazaux
p. 14, 23 : Association de promotion des salaisons de Lacaune
p. 15 et couverture : Claude Prigent
p. 16, 22, 30 bas et couverture, 66 : Claude Huyghens et Françoise Danrigal
p. 17, 78 : Pierre Oteiza
p. 19, 28 bas, droite, 30 haut, 35, 43 et couverture, 45, 52: Philippe Marchenay et Laurence Bérard
p. 20, haut : INRA, Monica Commandeur
p. 20 bas : GIE du Taravu
p. 24 : Yves Bobin, Musée dauphinois, Grenoble
p. 25 et couverture, 37 : Salaisons du Mont Pilat
p. 27 bas, 38 : Mireille et Didier Antonio
p. 28 bas, gauche et couverture : Philippe Fournier/ Goûtez l'Ardèche®
p. 31, 39 bas, 58 : Jacques Debru
p. 33, 56, 59 droite : Charcuterie Conquet
p. 39 haut : G. Boyer – GIE du Taravu.
p. 41 haut et couverture, 41 bas, 42 droite et couverture, 57 et couverture : Françoise et Richard Rigal
p. 42 gauche : Goûtez l'Ardèche®
p. 45 et couverture, 50 et couverture, 53, 64 bas et couverture, 74 : Pascal Defrasne
p. 46 et couverture : B. Facchi, Parc Naturel Régional des Ballons des Vosges
p. 47 : Savoie Mont Blanc / Zvardon
p. 48 haut et couverture, 49 : Dominique Poggi, GIE du Taravu.
p. 48 bas, droite et gauche et les 2 en couverture : INRA, François Casabianca
p. 54 : Paul Delgado
p. 55 : Claude Pautier
p. 62 et couverture : Francis Ortas
p. 63, haut et bas : Lécuyer Concept, pour la Charcuterie Pierrat
p. 64 haut et milieu : Etienne Boyer, Immersive Lab



Xingar au Pays basque.

Le présent ouvrage s'inscrit dans le cadre du programme national de Recherche et Développement :
« De l'attente des consommateurs au développement de produits de montagne typés », financé par FranceAgriMer, réalisé par l'Association Porc Montagne (APM), maître d'ouvrage, l'IFIP, et l'ISARA-Lyon.

Les enquêtes, la conception et la rédaction ont été réalisées par l'équipe du CNRS « Ressources des terroirs – Cultures, usages, sociétés », sous la direction de Laurence Bérard et Philippe Marchenay, avec la collaboration de l'équipe Marketing et Stratégie des Entreprises de l'ISARA-Lyon.

Agb Print
01000 Bourg-en-Bresse

Dépôt légal mai 2011