

2€

www.elle.fr

**LYON
ET SA RÉGION**
RÉUSSIR SES FÊTES
SANS STRESSER

**MIXEZ LES
COULEURS**
LA MODE
QUI REVEILLE
L'HIVER

**UNE JOLIE PEAU
TOUTE L'ANNÉE**
LES ASTUCES FACILES
DES DERMATOS

EASY DÉCO
50 IDÉES POUR
CHANGER NOËL

ANTI-SEXISTE LA CRÈCHE QUI
COMBAT LES STÉRÉOTYPES

BEST DRESSED
LES 40 FEMMES
LES MIEUX HABILLÉES
+ les meilleurs looks des nouvelles it girls

ET SI C'ÉTAIT MIEUX...
MA MEILLEURE AMIE EST UN MEC

Vécu "J'ai été la maîtresse d'un footballeur"

cadeaux
NOTRE BEST OF DES JOUETS

M 01648 - 3441 - F: 2,00 €



HEBDOMADAIRE. 9 DÉCEMBRE 2011

**KAROLINA
KURKOVA**
COLOR TOP



COMMENT RECONNAÎTRE UN VRAI BON SAUCISSON ?

Les conseils du charcutier Gilles Vérot*, virtuose du genre.

✓ Plus la flore (la poudre blanche en surface) est irrégulière, meilleur il sera !

✓ On le tâte : on le choisit assez ferme, et surtout pas humide, pour qu'il se conserve bien. S'il est ridé, on oublie : il sera trop sec.

✓ Si on l'achète trop frais, on le fait un peu vieillir au réfrigérateur.

✓ A la coupe, il doit présenter des morceaux réguliers, sans trop de gras apparent.

✓ On lit l'étiquette : c'est mieux s'il est « embossé » dans un boyau naturel (sa peau est d'origine). On évite les additifs : s'il est suffisamment salé, il n'en a pas besoin.

✓ On en prend soin : une fois entamé, on le conserve enroulé dans un torchon, dans le bac à légumes du frigo.

* 3, rue Notre-Dame-des-Champs, Paris-6^e. Tél. : 01 45 48 83 32. Gilles Vérot, fils de charcutier, fait le saucisson comme le faisait son père. Il sélectionne aussi pour Yvanick Alléa le nec plus ultra pour le cone à saucissons du Cheval-Blanc (Le Jardin alpin, 73120 Courchevel 1850).

LE GRAND RETOUR DU SAUCISSON

Oublié pour cause de régime ou de végétarisme, le saucisson fait un come-back très remarqué cet hiver pour l'apéro. Et c'est tant mieux, car tout est bon dans le saucisson ! Encore faut-il connaître ses classiques...

Le saucisson sec

Le plus connu de tous, à hachage moyen. Indémoudable, celui de la Maison Conquet, à Laguiole (en vente sur www.maison-conquet.fr), incarne la perfection classique. Celui de Gilles Vérot (cf. encadré), fabriqué à Bayonne, a une saveur plus marquée.

La rosette de Lyon

Un saucisson géant (1 mètre de long), pur porc, séché de 2 à 6 mois, goûteux et racé, à savourer en tranches ultrafines avec beurre et cornichons. Son maître ? Reynon (13, rue des Archers, 69002 Lyon).

Le fuseau lorrain

Moelleux, ce saucisson fumé au sapin des Vosges est parfumé au vin des côtes de Toul. A se procurer chez Eric Humbert (8, rue du Grand-Cerf, 57000 Metz).

Le saucisson de Savoie

Ni beaufort, ni myrtilles, ni noisettes ! Mais du marc de Savoie, du sel de Guérande et des cochons au top pour le charcutier Bruno Revel, qui fournit Jean Sulpice, chef 2 étoiles de L'Oxalys, à Val-

Thorens. On piste son stand (Au Cochon sans sauci) au marché des halles de Chambéry, les vendredi et samedi matin.

Le saucisson d'Arles

L'un des rares qui contiennent... du bœuf ! Son secret : du vin rouge corsé. A se faire envoyer par la Maison Genin (11, rue des Porcelets, 13200 Arles), les derniers fabricants.

Le saucisson breton

Original à souhait, le saucisson aux algues d'Olivier Hélibert (1, rue Saint-Yves, 29860 Bourg-Blanc), au goût iodé inouï, qui a su séduire l'étoile Patrick Jeffroy

(hôtel de Carantec, 20, rue du Kelenn, 29660 Carantec).

La saucisse sèche

Celle d'Emmanuel Chavassieux a été adoptée par nombre de bistrot parisiens (Le Verre volé, Le Dauphin, Vivant...) : normal, elle ne contient que le meilleur du cochon, de la sauge, du vin naturel et du sel gris de Guérande. A lui commander directement (Le Bourg, 43620 Saint-Romain-Lachalm, tél. : 04 71 65 52 75) ou à acheter chez Causses (55, rue Notre-Dame-de-Lorette, Paris-9^e).

ESTÈRELLE PAYANY

LE RESTO DE LA SEMAINE : L'OFFICE

De la rue, l'endroit ne ressemble à rien. Dedans, c'est mignon, dans le genre bistrot discret. Bon, mais c'est dans les assiettes que ça se passe : on mange ici la cuisine fraîche-spongieuse qu'affectionnent les bobos-chefs décomplexés. Burrata, herbes, kakis en entrée : c'est précis, c'est exquis. Pour mon voisin, poitrine de cochon caramélisée, œuf et tomate : miam miam, on lui pique tout ! Suivent une (bonne) lotte au chorizo et grenailles, et un filet de porc de Bigorre tendre comme tout, avec purée de courge, marrons grillés et blettes sautées, et, enfin, une tarte aux pommes de mamie inouïe. Le chef s'appelle Kevin, il est américain, il a 27 ans et une gueule de cinéma, il faut courir le soutenir, celui-là ! A partir de 19 € (au déjeuner).

■ 3, rue Richer, Paris-9^e. Tél. : 01 47 70 67 31.

MARIE ZOTTO

