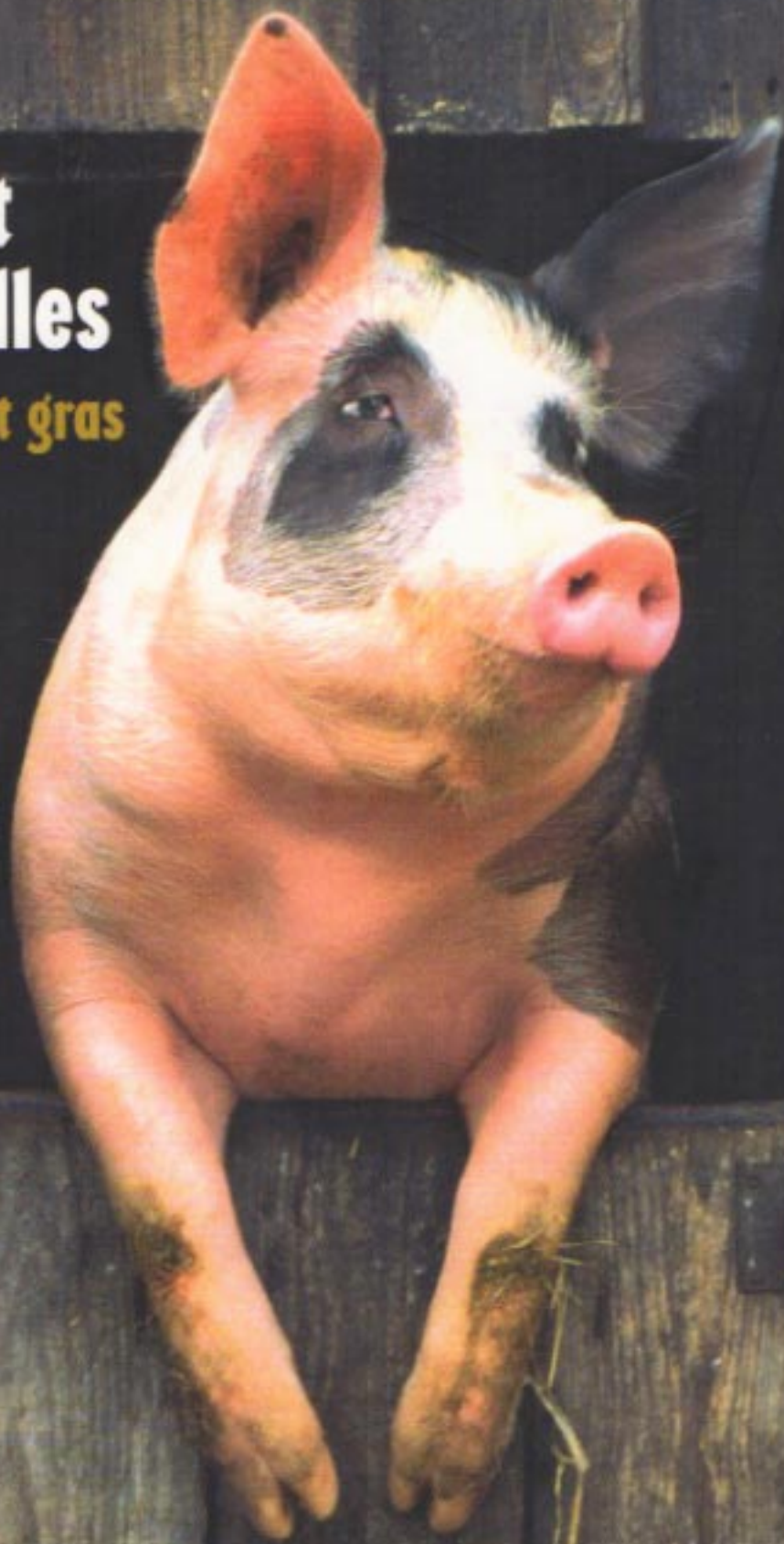


42

L'ALPE

Cochons et cochonnailles

La quête du saint gras



Glénat

Musée Dauphinois

L'ALPE

La quête du saint gras

Le charcutier doit tout au cochon et inversement ! Encore faut-il que l'homme de l'art ait la passion du lard. En Savoie, Bruno Revel est de ceux-là. De l'élevage de l'animal à la vente de savoureuses cochonnailles maison, il poursuit sa recherche du goût et de la qualité. À l'heure où se perdent des savoir-faire ancestraux, voici une résistance à la standardisation qui fait le bonheur des amateurs de gras.

Ceux qui ont cédé avec délectation au pied de porc à la Sainte-Menehould ou au parmentier de boudin aux herbes fraîches savent de quoi il retourne ici. Ils savent aussi que ces bonheurs modestes pourraient bien nous être comptés, le charcutier étant, à l'instar d'autres professions de bouche comme le tripier, à classer parmi les métiers menacés à plus ou moins longue échéance. Le charcutier ? Oublions le camelot, large chapeau et foulard rouge de rigueur, qui, sur les marchés, harangue le chaland pour lui fourguer ses saucissons farinés, à la noisette ou aux myrtilles et treize à la douzaine, ou le revendeur, simple débitant de produits industriels au gras mou agonisant lentement sous l'éphémère plastique protecteur. Mais il faut bien gagner sa vie.

Le charcutier, le vrai, travaille dans son laboratoire pour d'abord désosser des cochons dont il connaît tout de la provenance et de l'élevage, puis parer les viandes vendues à l'étal, saler les jambons, embosser les saucissons et cuire les terrines et les pâtés qu'il propose à ses clients. Point barre. Et point de plats préparés qui sont du domaine du traiteur.

Certes, les indicateurs de la profession sont passés à l'orange depuis des lustres : les commerces sans succession ferment et les créations relèvent de l'événement. Pourtant, certains résistent, par passion et parce que, somme toute, la charcuterie nourrit encore son homme pour qui sait s'appliquer.

Parmi eux, Bruno Revel, la quarantaine et déjà une bonne quinzaine d'années à travailler le cochon à son compte. Un phénomène, ce Bruno Revel (avec tout le respect qui lui est dû), car assurément emblématique de cette passion. La preuve ? Il élève trois cents porcs fermiers, au grand air, dans l'avant-pays savoyard car il ne peut se contenter du tout-venant en matière d'approvisionnement. Et ce depuis huit ans, tout simplement parce qu'il ne trouvait plus de viande correspondant à ses critères de qualité : « Travailler correctement avec des cochons provenant de l'élevage intensif, ce n'est pas possible, les viandes sont d'une qualité tellement médiocre qu'il est absolument nécessaire d'ajouter des produits pour qu'elles tiennent le coup. »

Prendre le pouls du jambon

La plupart des porcs (forcément de race large white, le grand porc blanc anglais prompt à prendre du poids) sont élevés en liberté, quelques-uns restant sous abri, dans des loges sur sciure avec suffisamment de place pour s'ébattre. Et il les soigne aux petits oignons, au maïs plutôt, au blé et à l'orge issus de l'exploitation uniquement, avec un rien de petits pois et de tourteaux* de soja (achetés à l'extérieur mais garantis sans OGM !) pour le bon fonctionnement physiologique des animaux. Les bêtes sont ainsi traitées pendant sept mois, jusqu'à atteindre le quintal de carcasse. Pas trop gros, pas trop gras, pour répondre à la demande de la clientèle. « L'idéal pour obtenir une viande persillée, donc plus goûteuse, serait de garder les porcs dix mois à un an, jusqu'à cent vingt kilos de carcasse ; la qualité serait supérieure, mais les amateurs de ce genre de produit se font rares. » 25 % de matière grasse. 25 grammes de sel au kilo et pas un de plus dans les saucissons de Bruno Revel, c'est sensiblement moins que dans la production industrielle. Sans poudre de perlimpimpin, le goût et la qualité en plus, et des produits qui ne tutoient pas le cholestérol si on ne s'en gôinfré pas.



Bruno Revel est un charcutier à l'ancienne, qui a fait le pari de la qualité. De l'élevage de ses porcs jusqu'au soin mis dans la préparation des saucissons, jambons et autres terrines qu'il propose sur les marchés savoyards à une clientèle fidèle, il met en pratique une expérience acquise au fil des années. Photos : Pascal Kober.



LE MOT

HENRI PELLETIER

Journaliste, cet amoureux des bons produits et des marchés paysans a créé, il y a plus de vingt ans, sous le pseudonyme de Goutatou, la première rubrique culinaire dans un magazine spécialisé sur la montagne. Aujourd'hui encore, il poursuit sa quête d'une chèvre de qualité.



Fils de paysans, Bruno Revel est tombé tout petit dans « la tradition du cochon » comme il le dit, « de la charcuterie de campagne, toute simple et naturelle ». Dès lors, chez lui, ni fioritures ni produits alambiqués : du bon, que du bon et nous pouvons en attester. Grâce à la qualité d'une viande au teint clair et lumineux, qu'il met à l'étal après trois à quatre jours de chambre froide. « Une semaine, ça serait mieux. Quand nous vendons un rôti, nous ne sommes pas obligés de dire à nos clients de le préparer sans attendre ; au contraire, nous leur conseillons de prendre le temps de laisser la viande rassir encore un peu, elle n'en sera que meilleure. »

Grâce surtout à un authentique savoir-faire acquis au fil du temps, Bruno affirme avoir mis une bonne dizaine d'années avant de maîtriser sans coup férir la fabrication des jambons et surtout des saucissons. Un bail pour trouver le juste assaisonnement, le temps idéal pour l'étuvage, le repos et le séchage. « Travailler les jambons et les saucissons est le plus difficile. Ensuite, pour les terrines et les pâtés, c'est beaucoup plus simple quand les produits sont de bonne qualité : il suffit d'appliquer une recette. » Simple certes, mais quand on goûte à son fromage de tête... Question de technique, mais aussi de sens : « Le jambon et le saucisson sont des matières vivantes qui évoluent tous les jours. » Il faut savoir les toucher, les sentir, les observer, leur prendre le pouls en quelque sorte, pour les accompagner jusqu'à maturation. Une tâche attentive, quotidienne, permanente, d'un bout à l'autre de l'année.

Ne pas avoir peur de faire du bon

Ce style de vie implique d'oublier la montre. Bruno Revel attaque la journée bien avant l'heure du laitier, à quatre heures le matin, et s'arrête « quand c'est fini », quinze ou seize heures plus tard. Il part dès potron-minet à l'abattoir pour chercher les carcasses (douze chaque semaine en moyenne annuelle), débiter la viande, préparer les produits et le marché du lendemain, car c'est en ces lieux qu'il tient boutique. Et ainsi de suite six jours par semaine, avec un sérieux

coup de feu le samedi pour le plus important, celui de Chambéry. Un café sur le pouce, aux aurores, avant de charger une grosse tonne de marchandises dans le fourgon, puis de tout mettre en place avant l'arrivée des premiers clients, vers sept heures. Le dimanche ? Il faut bien jeter un coup d'œil au séchoir et ranger deux ou trois héricoles. Un régime seulement interrompu par une semaine de vacances estivales et quelques interludes au moment de la chasse.

Un tel rythme décourage sans doute les rares candidats au métier. Pourtant, Bruno Revel ne cache pas qu'il y a du gras à se faire et que la qualité paie correctement. « Tous ceux qui travaillent dans cet esprit vivent bien, où qu'ils soient. Il ne faut pas avoir peur de faire du bon, mais on ne peut pas tromper les gens, leur raconter n'importe quoi ; les clients veulent être en confiance et il ne faut pas tromper cette confiance. » D'autant que les bonnes adresses se comptent et se transmettent quasiment sous le manteau, presque entre initiés. À l'écart du folklore des marques et des labels, des produits « authentiques », des cochonnailles de nulle part et de partout. Bruno Revel n'a même pas trouvé utile d'orner son stand au marché de la moindre banderole, du plus petit panneau affichant nom et qualité ou vantant le statut fermier de ses pores. Il suffit d'avoir l'œil aux aguets pour le trouver ; ses produits se suffisent à eux-mêmes pour jouer le jeu de la séduction.

Les mots du charcutier

Chaudîn : gros intestin du porc dans lequel on embosse la mîlée pour fabriquer un saucisson.

Il entre également dans la composition des andouillettes.

Crépine ou toilette : belle membrane cœlée de gras utilisée pour envelopper comme avec un châle les caillottes, les terrines ou les choux farcis.

Embosser : on embosse (avec un embosseur...) lorsqu'on introduit la mîlée dans un chaudîn pour préparer un saucisson, par exemple.

Fumage : hautement recommandé pour la conservation de la

charcuterie et lui donner le petit goût que l'on sait. **Judis**, on suspendait les pièces à fumer dans la cheminée, au-dessus d'un lit de genévère, de hêtre ou d'épicéa se consumant lentement. **Mîlée** : mélange de viandes et de gras (important, le gras) assaisonné, et de divers ingrédients selon les recettes, destiné à la préparation des saucissons et des terrines.

Panne : graisse enveloppant les reins de porc, qui fera un excellent saindoux une fois fondue, et dont on extrait les rilsons, grillons et autres grottons, délicieux avec une salade verte.

* Glossaire

TOURTEAUX : résidus solides restant suite à l'extraction de l'huile des graines et des fruits oléagineux, utilisés pour l'alimentation des animaux et comme engrais.

VENTRÉE : ce terme dérivé du mot ventre désigne le lard maigre qui peut être salé, séché (aire fumé) de la poitrine de porc.

Où trouver Bruno Revel ?
 uniquement sur les marchés : le samedi à La Rochette (à l'entrée de la vallée de La Maurienne), le jeudi à Aime (Tarentaise), le vendredi à La Bellevue (à 10 kilomètres après Albertville, vallée de la Tarentaise) et le samedi au marché du centre-ville de Chambéry.





PHOTOS : PASCAL KIBER

Et de rêver un peu en attendant d'être servi à son tour : la poitrine fumée, ou aux épices, ou au poivre, que l'on verrait bien, en tranches fines, pour l'apéritif avec un verre de roussette ; le jambon, vingt-quatre mois de séchoir, qu'on imagine bichonné comme une diva la veille d'une première, avec un gras léger (le jambon, pas la diva), parfumé, mais parfumé... Et la ventrèche* ! Bien au chaud, croustillante sous une paire d'œufs comme sous un ébredon. Ou encore les andouillettes, qui n'espèrent qu'une tombée d'échalote et un rien de chablis... Décidément, le cochon doit tout au charcutier. Et inversement. Et nous, incorrigibles cuisse-croûteurs, nous devons beaucoup, notre plaisir et nos émotions, aux Bruno de France et de Navarre. ❖

À lire • *Cochon & Fils*, Stéphane Reynaud, Marabout, 2005. *Le cochon est-il passé de mode dans le monde de l'édition spécialisée sur diététiquement incorrect ? Eh bien non. Pour preuve ce superbe ouvrage, livre de chevet de Bruno Revel. Au-delà des recettes, excellentes et à la portée de tous, magnifiquement illustré sans artifices par la talentueuse photographe Marie-Pierre Murel et par le dessinateur José Reis de Mass, plus qu'un livre de cuisine, c'est toute une culture.*

• Ripailles, Un livre, 299 recettes !, Stéphane Reynaud, Marabout, 2007. *Dans le même jus et du même auteur, davantage « technique charcutière ». Indispensable pour qui veut se lancer dans le saucisson et le salage du jambon.*

• Les charcuteries maison, Bruno Ballarou, Rustica, Paris, 2005.

Bon diot ?

Li est souvent bien malmené, ce diot mis à toutes les sauces. Alors qu'on se le dise, le diot doit être haché gros, avec un peu de bon gras, beaucoup de bonne viande, du sel, du poivre, de la noix muscade, un peu de vin rouge, de l'ail et une goutte de marc. Pas plus, pas moins. Il doit être rendu sec, mais pas trop, bien souple sous les doigts. La cuisson ? Recette rapide : dans de

l'eau froide, puis un quart d'heure à frémissement, avec des pommes de terre. Mieux : d'abord poché ou passé à la vapeur d'un vin blanc ou rouge (sur des sarments de vigne, pour la tradition), c'est selon les goûts, pour lui garder sa souplesse, puis mijoté lentement (c'est fragile, un diot) dans le vin avec des oignons quasiment confits et des pommes de terre sous la cendre. Bon appétit !