

# Bruno REVEL

## *Le poète de la charcuterie*

Bruno Revel est un charcutier comme on n'en fait presque plus. Qui travaille à l'ancienne des porcs fermiers spécialement élevés pour lui, dont il valorise tous les morceaux, sans exception. Sur les marchés de Chambéry, La Rochette ou Aime, il faut le voir parler de ses produits au bon goût de **terroir savoyard** ! Et l'écouter surtout...

Par Gwendoline Beziau - Photos Cécile Bouchayer.



Bruno Revel : "On est un peu fous, mais on travaille exactemnt comme autrefois. De nos cochons, on ne jette rien."

**L**es habitués s'en amusent et lui un peu aussi, même s'il feint de s'étonner d'avoir également cette renommée-là : Bruno Revel, c'est LA figure emblématique des Halles de Chambéry et des marchés de La Rochette et d'Aime où il officie depuis plus de vingt ans maintenant, avec toujours autant de plaisir, malgré les levers quotidiens à 2 heures du matin et les journées qui n'en finissent jamais... La figure, parce que le charcutier de Barberaz n'a pas son pareil pour parler des produits artisanaux qu'il confectionne, de leur couleur, de leurs arômes, ouvrant avec bonheur l'appétit de ses clients. Sans rechigner, eux patientent parfois pendant près d'une heure avant d'être servis tant ils sont nombreux à se presser devant son étal dès 7 heures, alléchés par les effluves de ses saucissons et de son pâté croûte et la certitude de passer un moment hors du temps. Dans la file d'attente se croisent tous les amateurs d'une charcuterie de campagne authentique, des Savoie ou d'ailleurs, et il n'est pas rare de retrouver au comptoir des chefs étoilés comme Pierre Marin de L'Auberge Lamartine sur les rives du lac du Bourget, Jean-Michel Bouvier du Panoramic à Tignes, Alexandre Ongaro de Côté marché installé à quelques mètres de là, dans le centre-ville de Chambéry, ou encore la célèbre blogueuse et critique culinaire savoyarde Mercotte... Brigitte, qui travaille à ses côtés, le reconnaît dans un sourire : elle a épousé "un poète" qui manie la langue française (et le patois savoyard...) comme il

tâte du couteau, avec grâce. Le geste toujours délicat, Bruno Revel le répète à l'envi : "Tout est bon dans le cochon !". Car c'est justement sa marque de fabrique, sa fierté dont ce fils de fermier parle avec humilité, conscient d'être le gardien d'un savoir-faire unique et "de marcher sur un fil, souvent" : "On est un peu fous, mais on travaille exactement comme autrefois. Le cochon arrive brut chez nous et on transforme absolument tout de A à Z, sans rien jeter, de la queue à la gorge." Et pas n'importe quel cochon. Du fermier, forcément. "Si on veut de la qualité, il n'y a pas de secret. Et moi, je veux de la qualité : une viande, dont je maîtrise la traçabilité, qui se tient à la cuisson, ne rend pas d'eau mais dore, et offre un gras bien ferme. Une viande à laquelle on ne rajoute que le minimum : rien d'autre que du sel de Guérande, du poivre et des épices". Et dont il prend soin jusqu'à la fin : "Un carré de porc, rigole-t-il, ça ne se balance pas dans un bout de papier !" Ses cochons, Bruno Revel les récupère chaque semaine chez un éleveur de Veyrins-Thuellin, près des Avenières, en Isère, qui les nourrit exclusivement des céréales produites sur son exploitation et qui ne fournit que lui. "Nos cochons sans souci, comme on les appelle, on les achète à 25 kg, mais il faut six mois d'élevage avant de pouvoir en faire quelque chose." Quelque chose, c'est rien de le dire... Ses spécialités ? Les diots, le pâté de campagne, les caillettes, la saucisse de choux, le pormonier, cette saucisse de Haute-Tarentaise et de la Combe de Savoie à base de porc et du vert des jardins (poireaux, blettes, épinards), la poitrine fumée et puis bien sûr, son fameux saucisson affiné pendant deux à trois mois. "J'ai mis dix ans pour trouver une recette qui me plaise vraiment", confie-t-il. Avant d'avouer, les yeux pleins de gourmandise et de malice, en manger "un par jour"... \*



Bruno Revel se fournit en "cochons sans souci" exclusivement chez Martial Kœbel qui les élève dans son exploitation de Veyrins-Thuellin juste pour lui : "on les achète à 25 kg, mais il faut six mois avant de pouvoir en faire quelque chose."

**Au Cochon sans souci**

Aux Halles de Chambéry le mardi, vendredi et samedi matin; sur le marché de La Rochette le mercredi matin et celui d'Aime le jeudi matin. Tél. 04 79 85 22 57.



**Bruschettas** de jambon de Savoie

Pour 6 personnes  
Préparation 15 min Cuisson 10 min

- 1 baguette de pain frais • 3 tomates de taille moyenne • 12 tranches fines de jambon de Savoie
- 10 feuilles de basilic • 2 gousses d'ail • Huile d'olive • Sel et poivre du moulin.

1. Découpez la baguette de pain en 6 morceaux de taille égale, puis tranchez-les en deux dans le sens de la longueur afin d'obtenir 6 tartines. 2. Préchauffez le four en mode grill à 250 °C. 3. Déposez les tartines sur une plaque allant au four et arrosez-les d'un trait d'huile d'olive. Enfourez quelques minutes pour que le pain soit croustillant sur le dessus et moelleux à l'intérieur. Pendant ce temps, lavez et épépinez les tomates. Découpez-les en petits cubes. Hachez les feuilles de basilic préalablement passées sous l'eau et pressez les gousses d'ail. Ajoutez ces deux ingrédients aux tomates, salez, poivrez et arrosez d'un trait d'huile d'olive. 4. Déposez une tranche de jambon sur chaque tartine et laissez au four encore 2 min, le temps de chauffer celui-ci. 5. Sortez les tartines du four et déposez 1 cuil. à soupe de mélange à la tomate sur le jambon. Servez aussitôt.



Cuisine à Croquer

C. Bouchayer

**Salade de lentilles** aux diots de Savoie

Pour 4 personnes  
Préparation 30 min  
Cuisson 25 min

- 250 g de lentilles vertes du Puy • 1 branche de thym frais • 4 diots de Savoie • 2 échalotes de France • 3 carottes • 50 g de poitrine fumée (en une seule tranche, coupée en fins lardons)

**Pour la vinaigrette**

- Moutarde, sel, poivre et huile pour assaisonner la salade.

1. Faites cuire les lentilles, avec la branche de thym frais, dans un grand volume d'eau (départ à froid sans saler l'eau) pendant 20 min à partir de l'ébullition. 2. Pendant ce temps, dans une autre casserole remplie d'eau, faites cuire ensemble les diots entiers et les carottes épluchées et coupées en rondelles de 1 cm d'épaisseur pendant 18 min. 3. Épluchez les échalotes, émincez-les finement et préparez la vinaigrette. 4. Coupez les diots en rondelles et faites-les dorer 3 min dans une poêle avec les lardons et les rondelles de carottes égouttées sans ajouter de matière grasse. 5. Dans un saladier, placez les lentilles égouttées et assaisonnées, les diots, lardons et carottes. Décorez d'échalotes émincées.

Une recette de Bruno Revel, Barberaz.



## Choux farcis

Pour 6 personnes

Préparation 30 min Cuisson 1 h 15

- 1 chou vert frisé • 300 g de chair à saucisse maigre • 100 g de poitrine fumée
- 1 tasse à thé de riz • 1 poignée de petits pois surgelés • 1 œuf • 6 brins de persil plat • 1 branche de thym • 1 feuille de laurier • 1 kg de tomates bien mûres • 20 cl de coulis de tomate • 4 gousses d'ail • 1 oignon • Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin.

**1.** Récupérez les plus belles feuilles du chou et blanchissez-les 5 min dans de l'eau bouillante salée. Égouttez-les, rafraîchissez-les et séchez-les. Comptez 3 feuilles par personne et par chou. **2.** Pelez 2 gousses d'ail et détaillez-les finement. Ebouillantez les tomates, pelez-les et concassez-les grossièrement. Faites cuire le riz al dente dans de l'eau salée. Rafraîchissez, égouttez et réservez. Détaillez la poitrine fumée en tout petits dés, en prenant soin de retirer la couenne. **3.** Dans un saladier, réunissez la chair à saucisse, le riz, le persil haché, l'ail, les dés de poitrine fumée et l'œuf pour lier. Salez, poivrez et mélangez intimement. Ajoutez les pois et malaxer délicatement. **4.** Épluchez et émincez finement l'oignon. Sur le plan de travail, étalez les feuilles de chou trois par trois en rosace. Placez au centre une boulette de farce, rabattez les feuilles de chou par-dessus, repliez les bords de part et d'autre et roulez encore pour obtenir un petit chou reconstitué. Ficelez solidement. Réalisez cette même opération pour les autres petits choux. **5.** Dans une grande cocotte, faites chauffer un trait d'huile d'olive. Faites colorer les choux à feu moyen, sur toutes leurs faces, avec l'oignon. Versez ensuite les tomates concassées, le coulis, le thym, la feuille de laurier, les 2 gousses d'ail restantes en chemise (c'est-à-dire non pelées), salez et poivrez. Couvrez et laissez mijoter pendant 45 min. **6.** Laissez tiédir avant de retirer la ficelle. Présentez les choux ouverts en deux et nappés de sauce tomate.



C. Bauchayer

## Carré de porc rôti au four

Pour 4 personnes Préparation 15 min Cuisson 1 h 35

- 1 carré de porc de 4 côtes.
- Pour la marinade** • 3 branches de thym frais • 3 à 4 gousses d'ail • 10 cl d'huile d'olive • Sel de Guérande et poivre du moulin.
- Pour le jus** • 2 grosses cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne • 10 cl de vin blanc • 10 cl d'eau chaude.

**1.** Sortez le carré du réfrigérateur une bonne 1/2 h à l'avance afin que la viande revienne à température ambiante. **2.** Préchauffez votre four à 230 °C et posez, sur votre grille ou plaque, un récipient rempli d'eau afin de créer de la vapeur. **3.** Préparation de la marinade : dégermez si besoin les gousses d'ail après les avoir épluchées et pilez-les dans un mortier. Ajoutez le thym frais émietté, le sel, le poivre et incorporez, petit à petit, l'huile d'olive afin d'émulsionner la marinade. **4.** Répartissez cette préparation sur le carré et fixez les parties de viande dégagées des os au moyen de cure-dents. **5.** Enfournez le carré pour 20 min environ en prenant soin de le retourner toutes les 6/7 min afin qu'il dore sous toutes ses faces. **6.** Lorsque le carré est suffisamment coloré, baissez le thermostat du four à 150 °C, couvrez, éventuellement, le carré d'une feuille de papier, et poursuivez la cuisson pendant environ 1 h 15 (à ajuster en fonction de l'épaisseur du morceau de viande). **7.** Lorsque le carré est cuit, réservez la viande et déglacez les sucs de cuisson avec la moutarde, le vin blanc et l'eau chaude et faites réduire.

### Astuce

Il est possible d'imaginer toutes sortes de marinades avec du miel, du sirop d'agave, de la sauge, de la sauce soja à la place du sel, des herbes de Provence, des grains de poivre de Kampot broyés dans le mortier et d'ajouter, 30 à 40 minutes avant la fin de la cuisson, directement dans le plat, des pommes de terre grenailles saupoudrées de fleur de sel.

Une recette de Bruno Revel, Barberaz.