



Les 50 meilleurs vins
blancs à moins de 20 €

40 saint-émilion
grands crus classés

Gault & Millau

MAKE LIFE TASTY

N°53 AVRIL/MAI 2012

PRENEZ L'AIR
10 week-ends
avec
les enfants

RECETTES
DE CHEF
Les tempuras

CUISINE PERSO
Jean-François Piège
chez lui

PARTOUT EN FRANCE
Nos 99 meilleurs
charcutiers



Bruno Herbin
Charcutier

L 12705 - 53 - F: 7,00 € - RD



Un saucisson sec remis au goût du jour par la maison Reynon, constitué de maigre de porc du Forez, trié à la perfection, pulvérisé au cutter, mêlé à des petits cubes de gras et séché pendant 2 mois. Sans oublier la rosette au hachage plus gros, toujours sans aucun nerf et littéralement fondante, la brioche aux grattons, l'impressionnante tête roulée dans un énorme moule de 40 cm de diamètre et pesant pas moins de 20 kg, réalisée avec de la langue de porc et des couennes, son assaisonnement, avec clous de girofle, vinaigre, moutarde et pistaches, fait le reste. À noter, entre Noël et le 1^{er} de l'an, le spectaculaire Oreiller de la Belle Aurore, créé par Brillat-Savarin, pesant pas moins de 32 kg. Une sorte d'énorme pâte feuilletée, confectionné à base de treize gibiers marinés et farcis avec foie gras, ris de veau, truffes et pistaches. Unique au monde!

Colette Sibia, à Lyon 3^e (69)

Maison culte, fondée en 1925 par Pierre Sibia, et incarnée par Colette, sa belle-fille, personnage haut en couleur des Halles de Lyon qui a cédé son affaire, en septembre dernier, à Bruno Bluntzer, boucher-charcutier à Saint-Aygulf (83). À 80 ans, «Coco des Halles» continue à accueillir les clients dès 5h30 du matin pour leur vendre les produits faits maison, comme le saucisson de campagne au très bon goût de viande et superbement assaisonné, le jésus, particulièrement fondant, et la rosette, tous séchés dans les Monts du Lyonnais, mais aussi les saucissons lyonnais à cuire ou briochés, peu salés et peu gras, et le cervelas pistaché.

Alain Chabaud, Au bon saucisson à Meximieux (01)

Des médailles d'or et des coupes à foison pour ce salaisonier de l'Ain qui vend ses saucissons secs nature ou au Bresse bleu, ses saucisses sèches, ses pavés aux trois baies, au poivre noir ou aux herbes. En vente sur www.au-bon-saucisson.com.

Vincent Marion, à Saint-Martial (07)

Au cœur des Monts d'Ardèche, Vincent Marion perpétue la tradition familiale de salaisonier, à travers rosettes, saucissons secs, jésus et saucisses sèches réalisés de façon artisanale avec des cochons de la région.

Bruno Revel, Au Cochon sans soucis à Chambéry (73)

Le goût authentique des charcuteries de l'enfance. Comme la caillette, à base de foie de porc, de gorge et de poitrine, mêlés à des feuilles de blette et des épinards, le carré de couenne, le fromage de tête incrusté de dés de carottes et de cornichons, le pâté en croûte aux trompettes de la mort ou la fricassée d'abats au boudin noir, toutes élaborées à partir de porcs fermiers élevés, tantôt en plein air, tantôt sur paille, à Veyrin-Thuelins, dans l'Isère voisine,



nourris aux céréales, et abattus à 9 mois pesant entre 100 à 120 kg. Sur les marchés savoyards de Chambéry, La Rochette et Aime.

♥ Joël Cadet, à Annecy (73)

Joël Cadet - qui sélectionne, trie, gratte, dégraisse et nettoie lui-même ses 40 kg de chauduns tous les lundi matins à l'abattoir de Chambéry - n'en finit pas de collectionner prix et concours pour ses merveilleuses andouillettes maison aux chauduns coupés au couteau qu'il décline avec de la moutarde et du vinaigre (la classique), aux gésiers de volailles confits

