

#11

DÉCEMBRE 2012 + JANVIER 2013

# *Yam*

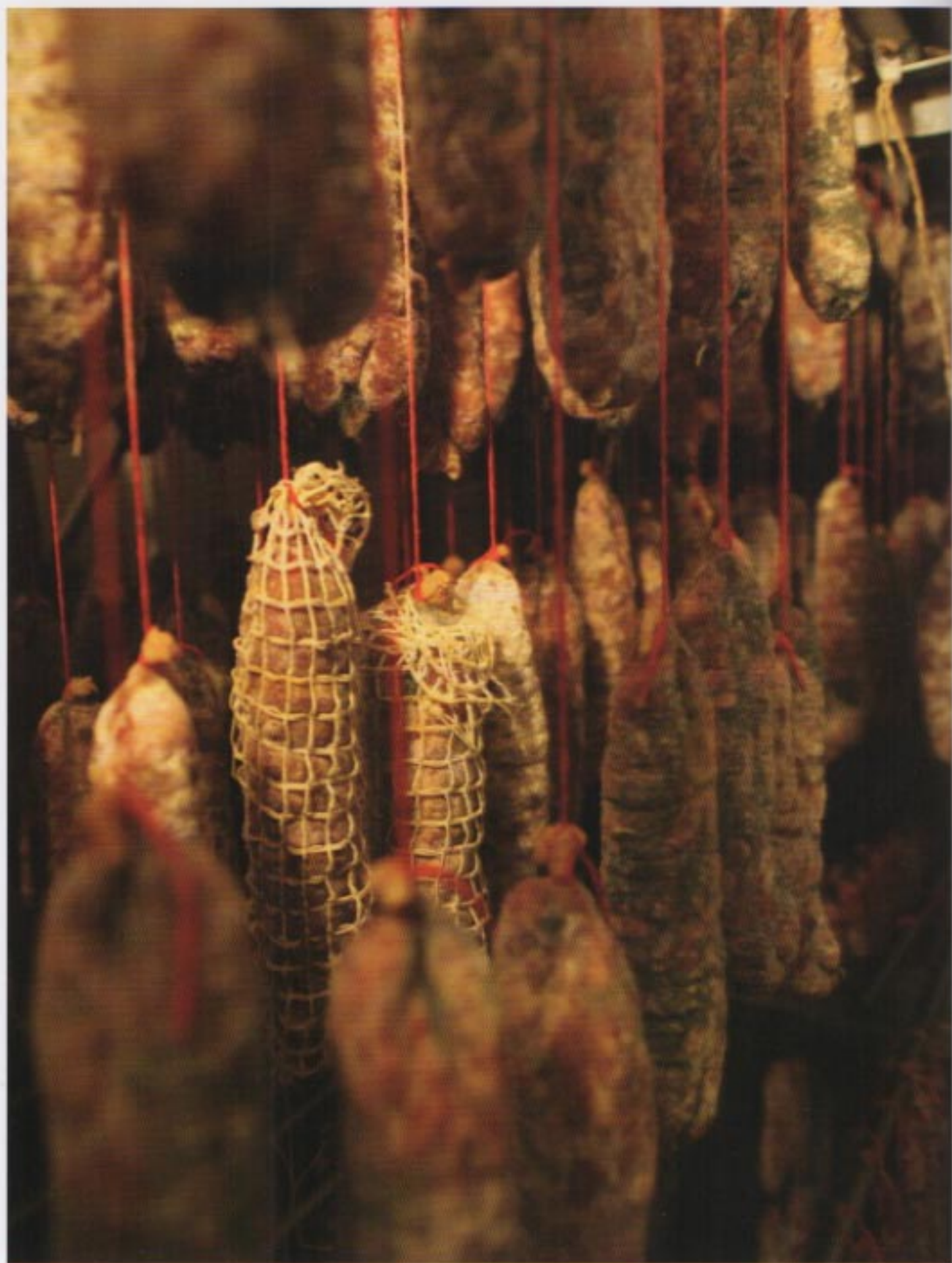
le magazine des chefs

LES RECETTES DE YANNICK ALLÉNO :  
GRANDE TABLE & SIMPLE TABLE  
FOIE GRAS, 18 PAGES DE TOURS DE MAIN  
LES COULISSES DU CHOCOLAT VALRHONA

## SPECIAL SAVOIE

- poissons de lac - charcuteries - fromages -  
- crozets - safran - douceurs - liqueurs -  
SUPPLÉMENT DE 64 PAGES







# De l'art et du cochon chez Brigitte et Bruno Revel

*Diot, pormonier et saucisse au chou, trois délices savoyards que Bruno Revel et sa femme Brigitte proposent, entre autres, à leurs clients fidèles et accros. Ce qui fait leur différence ? Le temps que ces deux passionnés consacrent à leurs recettes, la qualité irréprochable des cochons qu'ils cuisinent et le petit truc en plus qui fait les grands artisans.*

TEXTE FRANCK PINAY-RABAROUST | PHOTO D'OUVERTURE FRANCK PINAY-RABAROUST | PHOTO PHILIPPE VAURÉS SANTAMARIA

IL Y A DES VÉRITÉS QUI MARQUENT. Dire que « dans le cochon tout est bon », c'est faire résonner une antienne à la douce saveur enfantine. De celles qui nous rappellent que rien ne se jette, mais tout se transforme pour qui dispose du bon savoir-faire. Et, en la matière, Bruno Revel en connaît un rayon, lui qui, depuis 1993, valorise les menus morceaux de cet animal dont on découvre, à chaque bouchée, des saveurs insoupçonnées. Originaire de l'avant-pays savoyard (entre les Alpes et la plaine lyonnaise), l'homme a créé, à Chambéry, une enseigne entièrement dédiée à ce mammifère domestique omnivore : « Au Cochon Sans Souci ». Sans boutique fixe, Bruno, et sa femme Brigitte, préfèrent vendre leurs produits sur les marchés de la région et sous

les magnifiques halles entièrement rénovées de Chambéry. « Le rapport avec la clientèle des marchés est différent explique Brigitte Revel. Chaque semaine, nous retrouvons nos habitués qui remplissent leur panier. C'est un moment d'échanges particulier où chacun prend le temps de discuter, de poser des questions sur les cuissons ou sur une nouvelle recette à essayer. Pour eux comme pour nous, c'est un rendez-vous hebdomadaire que personne ne veut rater. »

TRADITION DE LA FRICASSÉE  
Drôle de choix que de ne vendre que du cochon ? « Une évidence pleine de bon sens répond Bruno Revel. Très jeune, j'allais déjà tuer des cochons à la ferme. À 16 ans, j'ai appris le métier de boucher dans une des

01   Andouillettes	04   Coppa	07   Saucisson sec
02   Jambon cru	05   Fricassée de cabon	08   Poitrine fumée
03   Pancetta	06   Plat en croûte	09   Patte de porc

## En Savoie, le cochon constitue depuis longtemps un mets d'exception.

meilleures adresses de Chambéry. Mon responsable m'a expliqué que travailler le porc, c'est apprendre la fabrication et pas seulement la découpe. J'ai alors compris tout ce qu'il était possible de faire avec cet animal.» Sourire aux lèvres, Brigitte Revel rappelle que la passion est en réalité plus ancienne, et raconte qu'un jour, sa belle-mère lui a donné un dessin de Bruno, réalisé alors qu'il n'avait pas encore atteint sa dixième année. On y voit une ferme dans laquelle un cochon se fait tuer. Rien de morbide ici, juste les premières traces tangibles d'une envie réelle de travailler cet animal qu'un bon savoir-faire peut transformer en produit d'exception.

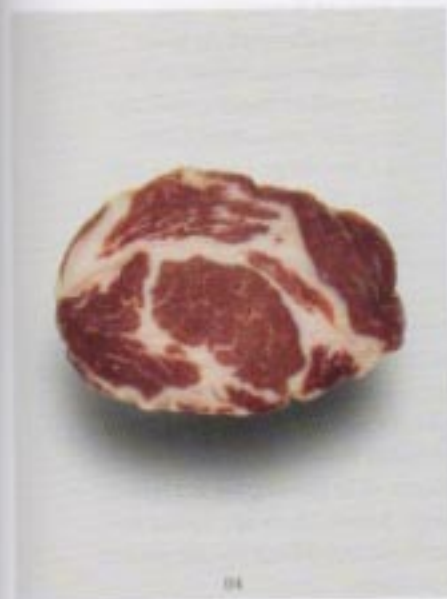
En Savoie, le cochon constitue depuis longtemps un mets d'exception. «Avant, les paysans avaient tous le leur dans les villages. Ils le tuaient et le transformaient directement chez eux», explique Bruno Revel. Si l'animal a disparu des fermes alpines, l'artisan de Chambéry perpétue l' ancestrale

tradition de la fricassée. «À l'époque, il n'y avait pas de réfrigérateur et certains morceaux de l'animal ne se conservaient pas longtemps. Alors, le paysan tuait sa bête, faisait son boudin noir, cuisait les abats – foie, poumon, cœur – et d'autres parties du cochon. Ensuite, il disposait le tout dans une assiette et l'apportait aux habitants du village. À tour de rôle, chaque propriétaire d'un animal faisait de même. C'était un moyen de manger du cochon frais pendant tout l'hiver. Sur les marchés, nous proposons encore cette fricassée que les clients peuvent agrémenter de pommes de terre et d'oignons.»

Si le paysan qui possède son propre cochon n'existe quasiment plus dans les vallées savoyardes, d'autres ont pris le relais pour maintenir la tradition de l'élevage porcin. Tel est le cas de Martial Koebel qui travaille depuis treize ans avec son unique client: le Cochon Sans Souci. «Nous sommes totalement interdépendants, assure

Bruno Revel. À tel point qu'il y a quelques années, en raison d'un problème lié au poids des bêtes, nous n'avons pas pu obtenir de porcs chez Martial. Nous avons essayé un autre fournisseur qui élève, lui aussi, ses animaux en pleine nature. Sauf qu'il leur donne à manger une alimentation industrielle. Impossible pour nous de travailler correctement les produits. Au bout d'une semaine, nous avons préféré arrêter la production et stopper la vente sur les marchés pour ne pas décevoir nos clients.» Situé dans l'avant-pays savoyard, près des Avenières, Martial Koebel élève des porcs issus d'un mélange de race piétrain et large white. Élevés pendant sept mois, ils ne sont pas les victimes d'un élevage intensif: les bêtes grossissent à leur rythme en mangeant maïs, blé et orge produits sur place, et atteignent les 130 kilos sur pied. «Le résultat est là, évident. La viande a du goût, elle se tient à la cuisson. C'est un autre monde», assure Bruno Revel. Chaque semaine, il lui





commande une quinzaine de cochons, lesquels arriveront coupés en deux – et tout juste éviscérés – au laboratoire. Bruno Revel le reconnaît lui-même, « c'est un travail titanesque, sans limites. Lever tôt, coucher tard. La qualité est exigeante. » Chaque jour, aidé de quatre personnes au laboratoire, il assure la production d'une multitude de produits, du saucisson – nature ! – jusqu'au carré de porc qui fait désormais un malheur au moment des fêtes de fin d'année. « Les produits issus du cochon trouvent de plus en plus leur place sur les tables au moment des fêtes de fin d'année ou pour de grands événements », souligne Brigitte Revel. Bien évidemment, territoire oblige, les clients raffolent de quelques spécialités savoyardes comme le diot, le pormonier ou la saucisse au chou.

#### LE DIOT, PRODUIT TYPIQUE DE LA SAVOIE

« C'est lui qui représente le mieux le produit typique de notre département, la Savoie », affirme Bruno Revel. Il parle du diot, cette saucisse d'une douzaine de centimètres qui contient majoritairement de l'épaule de porc et un peu de poitrine. Ajoutez de l'ail frais, de l'oignon, de l'assaisonnement, haché gros puis pétrissez le tout avec du vin rouge et du marc. Le diot sera ensuite étuvé au moins 24 heures au chaud pour que l'assaisonnement prenne bien. Il peut se manger chaud ou froid. « Laissez-le sécher pendant au moins une quinzaine de jours, puis coupez-le comme un saucisson. Parfait pour un casse-croûte », rigole Bruno Revel. Moins connu, car plus régional, circonscrit aux vallées du Beaufortain et de la Tarentaise, le pormonier est un cousin du diot. Si sa taille et sa confection sont en grande partie identiques, le reste diffère. La

viande sera principalement issue de la gorge et de la poitrine du cochon, plus entrelardée que l'épaule, des abats et des herbes blanchies entrent dans sa composition. « Attention, par herbes, il faut entendre tout ce qui est vert et pousse dans la terre, précise Brigitte Revel. Tel est le sens du mot du côté de l'Isère, du Dauphinois et de la Savoie. Dans le pormonier, nos herbes sont constituées des feuilles de blette, d'épinard, de poireau et d'autres en fonction de ce que le jardin donne avant les premières neiges. » Enfin, la Savoie – surtout la Haute-Savoie – a sa saucisse au chou, proche du pormonier, mais dans laquelle sera présent du chou vert frisé qui conservera toute sa structure après la cuisson. Il faut ajouter à cela les jambons, les terrines, la poitrine fumée, les côtes, les carrés, filets mignons et bien d'autres encore pour avoir un aperçu presque complet de ce que produisent chaque jour Bruno Revel et son équipe. Et le boudin noir ? « Ne l'oublions pas ce boudin car, même s'il est produit un peu partout en France, le nôtre est très particulier », assure Brigitte Revel. Ici, pas de morceaux de gras, de pommes ou d'oignons, mais d'autres aliments qui ne laissent pas indifférent le gastronome : crème, lait, œuf, épinard, persil, poireaux... « Et rappelons que le boudin noir ne se confectionne pas toute l'année, mais uniquement durant les mois froids, soit d'octobre à la sortie de l'hiver. Le sang tourne vite dès qu'il fait chaud. Avant, le cochon n'était tué que pendant la période hivernale car le froid conservait les aliments », précise Bruno Revel.

#### FOU ? LES AUTRES, OUI

Froid ou pas, les clients savent désormais qu'il faut souvent attendre longtemps pour pouvoir acheter les produits du Cochon Sans Souci,

d'autant plus que le couple Revel est bavard dès qu'il s'agit de parler de l'origine de leurs produits, ou de leur mode de préparation. Les restaurateurs sont également nombreux à taper à la porte pour obtenir quelques produits. « Malheureusement, pour des raisons de volume, nous ne pouvons satisfaire toutes les demandes. Du coup, nous refusons les nouvelles sollicitations », explique Brigitte Revel qui veut éviter tout éparpillement de leurs activités et risquer une baisse de la qualité. Alexandre Ongaro, chef du très remarquable restaurant Côté Marché, à Chambéry, fait partie des heureux élus. Il connaît les produits du couple Revel depuis de très longues années et loue leurs qualités gustatives incomparables. Actuellement, il travaille leur poitrine fumée dans un remarquable pâté chaud de volaille et foie gras, accompagné de châtaignes braisées. D'autres chefs, à l'instar de Jean-Michel Bouvier (La Table en Montagne et le Panoramic à Tignes), ou Pierre Marin (Auberge Lamartine, à Bourdeau) travaillent régulièrement leurs produits. Passionné, d'une exigence extrême sur la qualité de ses produits, Bruno Revel reconnaît les efforts et l'investissement quotidiens pour maintenir cette qualité irréprochable. Fou ? « Mais non, ce sont les autres qui sont fous, ceux qui préfèrent l'industriel à l'artisanal, ceux qui ajoutent des produits pas très clairs ou qui font du boudin avec de la poudre de sang », assure-t-il. Dans le cochon, tout est bon, mais pas chez n'importe qui. Deux vérités valent mieux qu'une. ●





---

### LE DIOT

---

Composé de viande de porc (épaule, poitrine), le diot est probablement l'un des plats les plus emblématiques de la Savoie. Il peut se cuire simplement dans un volume d'eau, accompagné de pommes de terre et de carottes, pendant 30 minutes environ.

Il peut également mijoter dans une cocotte avec des dés de tomates, des oignons et un petit volume d'eau. Cuisson à feu doux pendant 90 minutes. À servir avec une polenta au beaufort. Parmi les nombreuses recettes possibles, à signaler le diot au sarment (la saucisse est posée sur des sarments de vigne, cuisson à la vapeur) ou sa version au marc (cuisson dans le marc pendant une heure). Le diot se consomme également séché, comme un saucisson sec.



---

### LE PORMONIER

---

Composé de nombreuses verdure (feuilles de blette, épinard, poireau, etc.), le pormonier se cuit dans un volume d'eau. Il doit être plongé dans l'eau froide puis compter 30 minutes de cuisson dès le début de l'ébullition. Le pormonier est aujourd'hui produit toute l'année. Il est originaire des vallées de la Maurienne, de la Tarentaise et de la Haute-Tarentaise.





---

### LA SAUCISSE AU CHOU

---

Cette saucisse se distingue du pormonier grâce à la présence de chou vert frisé. La viande est composée de morceaux gras comme la gorge ou la poitrine. La cuisson est identique à celle du pormonier. Même s'il en existe de multiples versions en France, la composition de cette saucisse au chou est originaire de Haute-Savoie.