

Plaisirs Cuisine

COCHONNAILLE Grâce à des artisans de haut vol, pâté en croûte, terrines et boudins sont de nouvelle tendance

Ce vendredi matin glacé de février, la file d'attente s'étire jusque sur le trottoir. Devant la vitrine de cette charcuterie parisienne, la bise qui souffle de Moscou ne désarme pas les amateurs de cochonnaille, stoïques et déterminés à patienter pour décrocher leur fameuse tranche de pâté en croûte ou de terrine campagnarde. Ils ne sont pas venus là par hasard. Dans le Paris ripaille et à l'étranger, la réputation de Gilles Vérot n'est plus à faire. Ce fils et petit-fils de charcutier de Saint-Étienne collectionne les récompenses : champion de France de fromage de tête en 1997 ou vice-champion du monde de pâté en croûte en 2011.

Plusieurs de ses confrères connaissent pareille affluence : Yohan Lastre, champion du monde de pâté en croûte 2017 ; Arnaud Nicolas, Meilleur ouvrier de France 2004 et créateur du concept de « charcuterie cuisinée » ; Pascal Joly et son fils Florian, la mythique Maison Sibilla à Lyon... Grâce à leurs efforts pour penser une charcuterie adaptée aux attentes de l'époque, les clients retrouvent le chemin de leurs boutiques.

On croyait pourtant les charcutiers usés jusqu'à la moelle, galvaudés par la grande distribution, démodés par la tendance vegan, sacrifiés sur l'autel des produits allégés. Il faut dire que leur cochonnaille a été désignée coupable de tous les vices : mauvaise pour la ligne et la santé, elle serait trop grasse et trop salée, bourrée de nitrates et d'additifs cancérigènes et issue de conditions d'abattage indignes. Mais les charcutiers ont résisté aux coups de hachoir, survécu aux scandales alimentaires et à la disgrâce débutée dans les années 1980, lorsque les effectifs ont baissé de 60 %.

Recettes plus light

« Jusqu'en 2000, c'était la crise, les professionnels disparaissaient, se souvient Gilles Vérot. Certains ont dû délaissé leur métier de base pour privilégier l'activité de traiteur. Mais si on achète des produits qui ne sont pas artisanaux ou qui sont issus d'un élevage industriel, on est commerçant, pas charcutier. » Selon lui, la qualité des boudins, rillettes et autres terrines aurait été négligée à la faveur de l'essor de la vente de tomates farcies, de céleri rémoulade et autres salades de museau. L'artisanat et le fait-maison se faisaient rares.

Aujourd'hui, on s'active à nouveau derrière les billots. Comme la viande ou la boulangerie avant elle, la charcuterie fait sa mue pour se mettre au goût de l'époque, proposant des produits de saison et plus légers, pour une consommation plus occasionnelle mais de meilleure qualité. « Nous ne sommes pas que des transformateurs, nous

avons un rôle de santé publique. Même avec le pâté de campagne ou le fromage de tête, on peut faire des recettes light et plus végétales », affirme Gilles Vérot qui, tout en travaillant depuis toujours avec un éleveur artisanal, a supprimé les nitrates depuis un an. Le cochon cède plus souvent la place à des viandes plus maigres (volaille, bœuf) et des terrines aux herbes, cuisinées avec de vrais bouillons de légumes, sont préparées en gelée plutôt qu'avec de la farce.

Le retour du « pâté-croûte »

Un ambassadeur inattendu a contribué à ce retour en grâce : le pâté en croûte. Ce morceau historique issu de la cuisine médiévale déclenche l'émoi des gastronomes qui se piquent de comparer les mérites des multiples variantes régio-

nales. Il a même son championnat du monde, organisé chaque année depuis 2009 à Tain-l'Hermitage (Drôme). Yohan Lastre, le champion en titre, en a fait une pièce d'orfèvre, montrant à quel point les préparations charcutières sont techniques. Il faut au moins trois jours de travail pour harmoniser les goûts des différentes viandes, ajuster leurs cuissons et les marinades, peaufiner les dessins de la croûte.

Preuve du retour en grâce, c'est le « pâté-croûte » d'Arnaud Nicolas, qui a été servi à Emmanuel Macron et à Donald Trump lors du dîner officiel du 14 juillet 2017. La finesse de la pâte feuilletée, la qualité des farces parfumées par d'authentiques bouillons, peu salés et peu gras, ainsi que leur look ciselé, rappellent l'évidence : la



Pâtés en croûte proposés par la maison Vérot avec pâte feuilletée et farces parfumées. LUCIE SASSIAT

charcuterie fait partie intégrante de la cuisine. Dans le restaurant de 60 couverts attendant à sa boutique, à Paris, où se côtoient hors-d'œuvre charcutiers et plats variés, il prouve que la charcuterie a ses saisons, comme les légumes : « Il faut rééduquer les gens, qui mangent des tomates farcies toute l'année, déplore-t-il. Moi, je fais une terrine de faisan en hiver, en période de chasse, celle au homard en été, et le canard à l'orange pendant la saison des agrumes. »

Et que dire du mythique Oreiller de la belle Auroure, inventé par Brillat-Savarin en hommage à sa mère ? À la Maison Vérot, cette tourte carrée de 15 kg et fourrée de plusieurs viandes est réalisée quatre fois par an. C'est devenu un rendez-vous d'amoureux transis. Dès le jour de son arrivée en boutique, il n'en reste plus une miette à 15 heures. Même engouement chez Reynon, à Lyon, l'établissement qui avait remis au goût du jour cette pure recette gauloise.

La charcuterie à l'école

Partout, ces artisans haute couture profitent de la résistance des amoureux de la bonne chère, qui se moquent des vagues healthy ou detox et vont jusqu'à inonder les réseaux sociaux de photos charcutières et gourmandes. Les plus nostalgiques se mettent à défendre terrines et boudins comme un morceau de patrimoine, au même titre que l'œuf mayo, le pot-au-feu et la blanquette. « La charcuterie, c'est convivial. On la partage avec le même plaisir qu'on prend à déguster ces plats anciens qui reviennent en grâce. C'est une façon de retrouver nos racines dans un monde qui évolue vite », constate Arthur Le Caisne, auteur du *Manuel du garçon boucher* (Marabout).

La France compte un nombre incalculable de confréries culinaires (de la tête de veau, des rillettes sarthoises, des chevaliers du goûte-andouille...) et de concours régionaux : celui du grenier médocain, du saucisson à l'ail, des boudins blancs, de la terrine de porc noir de Bigorre, etc. Pour défendre ces spécialités, Gilles Vérot s'est mué en ambassadeur. Il prépare le retour de son métier dans les écoles de cuisine, qui l'avaient supprimé des programmes. « On m'a demandé de faire entrer la charcuterie au sein de l'Institut Paul Bocuse [à Ecully, près de Lyon] par la grande porte donc, sourit-il. Je réfléchis à un cursus en trois ans où l'on apprendra les classiques, les créations, les spécialités et toute la philosophie qui va avec, comme la nécessité d'un élevage soigné. C'est le projet de ma vie. »

Cette formation redonnera-t-elle du prestige à la profession ? « J'adore ce métier, mais j'en ai souffert, avoue Arnaud Nicolas, 38 ans. Quand on est jeune charcutier, on nous considère plus bas que terre... Aujourd'hui, je suis fier que les gens apprécient mon travail. Je m'éclate. » Un message pour tous les apprentis et les cadres en reconversion qui hésiteraient encore à franchir le pas. ●

CHARLOTTE LANGRAND

LA REVANCHE DES CHARCUTIERS

HOMMAGE À BOCUSE

La gastronomie française s'exporte bien. Organisée sous la houlette du ministère des Affaires étrangères, la 4^e édition de Goût de/Good France prend de l'ampleur : sur cinq continents et dans 150 pays, les ambassades de France ainsi que 3 000 restaurants serviront le même jour, le 21 mars, des menus typiques « à la française ». À l'initiative d'Alain Ducasse, un hommage sera rendu à Paul Bocuse : les participants intégreront un des plats emblématiques du célèbre chef décédé en janvier, comme la mythique soupe aux truffes VGE.