

SPECIALITES DE CHARCUTERIES

Région PACA

La caillette

Rhône Alpes, Auvergne, Languedoc Roussillon et Provence Alpes Côte d'Azur



Description

Variantes : caillette de Chabeuil, caillette de La Mure, caillette provençale (région PACA).

La caillette, pâté de morceaux de viande de porc et de légumes de la taille d'un poing, établit un « pont » gastronomique entre le Dauphiné et le Vivarais, tant elle y est représentée.

De couleur brunâtre, nervurée du blanc de la crêpine qui l'entoure, la boule légèrement aplatie se compose de gorge et de foie de porc (parfois couenne, cœur, poumon), hachées et assaisonnées d'épices, ainsi que de légumes dont la proportion et la nature (épinard, vert des bettes, salades... chou en Montagne ardéchoise) évoluent selon les régions. Cette verdure, relevée d'herbes (persil, thym, sarriette...), cuite et réservée au frais, sera ensuite hachée et mêlée à la viande. Les boules sont confectionnées manuellement (certains fabricants possèdent des machines), voilées de crêpine, posées dans un plat, puis mises à cuire vivement au bain-marie dans un four.

La caillette se mange froide, en entrée, avec une salade, voire, à l'apéritif, ou réchauffée à la poêle en plat principal avec des pommes vapeur. Elle s'emporte facilement pour le pique-nique.

Le Dauphiné et le Vivarais (Ardèche) se disputent le monopole de la caillette ! La première (telle celle de Chabeuil) contient davantage de viande, la seconde, davantage de verdure, acceptant même les châtaignes, la mie de pain. La tradition ardéchoise veut même que l'on cueille des plantes sauvages pour corser sa saveur : pissenlit, marjolaine, ortie, chicorée, sauge...

La caillette n'est pas sans rappeler les « hastereaux » (foie frit aux herbes) cités par Rabelais dans son *Quart Livre*, mais il faut attendre le XIX^e siècle pour voir apparaître une transcription de cette recette dans la gastronomie drômoise. Le « colietto » est une « sorte de mets fait avec du foie, du porc, des épinards », précise Bossier dans son *Glossaire du patois de Die* en 1873. Quelques années plus tard, on trouve trace écrite des « cayettes » de Valence. En Montagne ardéchoise existe une sorte de grosse caillette des jours de fête, la pouytrolle, appelée « asse » lorsque dégustée froide, ainsi qu'une autre spécialité vivaroise à base de panse de porc : la maouche, réalisée aussi avec des herbes... Au nord de la Savoie, une préparation se rapproche de la caillette : l'attriau. Idem pour l'attereau en Bourgogne, le fricandeu languedocien¹. Mais l'apport d'herbes est plutôt spécifique à la caillette...

Celle-ci se servait traditionnellement avec d'autres cochonnailles à l'occasion de la « tuade » du cochon, prétexte, comme dans la plupart des régions, à de grandes festivités villageoises... La caillette de Chabeuil a sa confrérie, ainsi qu'une foire annuelle (généralement en octobre). L'Ardèche la célèbre à Vallon-Pont-d'Arc.

La caillette provençale

Rhône Alpes, Languedoc Roussillon et Provence Alpes Côte d'Azur



Description

Autres appellations et variantes : caillette du Comtat, caillette du Var, caillette aux herbes, caillette de Chabeuil. Également : fricandeau (région Languedoc-Roussillon).

Grosse boulette quadrangulaire gris-vert veinée du blanc de la crépine qui l'entoure, la caillette est un pâté de viande de porc et de légumes. Cette spécialité charcutière emblématique du Bas-Dauphiné (département de la Drôme) et du Vivarais (Ardèche) se prépare aussi en Provence : dans le Comtat Venaissin et le sud du Tricastin (Vaucluse), ainsi qu'en Basse Provence (Var).

Les recettes varient selon les régions : si le lard et le foie de porc restent immuables, aux blettes ou aux épinards (les « herbes ») peut se substituer de la salade (scarole ou frisée), tandis que les aromates (sel, ail, poivre, épices) peuvent comporter de l'alcool ou du vin. Ses ingrédients hachés, liés avec des œufs, la caillette est moulée manuellement (la taille est donc variable) et recouverte de crépine (fine peau ventrale recouvrant les intestins du porc), avant sa cuisson au four. Dans les caillettes aux herbes du Comtat Venaissin, outre les blettes ou les épinards, entrent le thym et la sauge. Elles sont cuites au four dans un tian. Différentes également, les caillettes de Flayosc (Var) se composent de foie de porc, de ris de veau, d'ail et de persil.

Dans l'assiette

Les caillettes se mangent froides, en entrée, accompagnées d'une salade ou d'autres charcuteries, ou en plat, chaudes, souvent accompagnées de pommes de terres vapeur ou de purée.

Le fumeton

Provence Alpes Côte d'Azur



Description

Le fumeton est une amélioration de la moutounesse.

Les Alpes provençales recèlent une étonnante salaison, devenue très rare : la moutounesse, un bloc de viande roulée, salée, séchée, découpée en fines tranches de couleur rouge sombre.

Une fois l'agneau abattu, on prélève les morceaux destinés à la moutounesse : gigot, épaule ou selle. Désossée, la chair est découpée, mise à plat sur la peau, salée, roulée, ficelée et fortement comprimée, afin que le sel pénètre mieux. Elle sera frottée ensuite d'une saumure à base de sel, d'ail, de poivre et d'herbes de Provence. Au bout de quelques jours, la viande est mise à sécher, et est parfois quelque peu fumée.

A Praloup dans les années 1980 est créé le fumeton, une évolution raffinée de la moutounesse. Le Fumeton est une noix de gigot d'ovine entièrement dégraissée et dénervée, traitée en salaison, au sel sec, fumée au bois de chêne et de hêtre, fabriqué dans un atelier aux normes CEE.

Dans l'assiette

Cette sorte de jambon d'agneau se consomme en entrée, en casse-croute, ou dans une raclette. Autres applications : salade de chèvre chaud au fumeton, quiche au fumeton, raclette au fumeton...

Un peu d'histoire

Durant la transhumance, il arrivait que des bêtes se blessent dans une chute, subissent des attaques de loups ou soient atteintes de tournis dans les alpages. La fabrication de la moutounesse (*moutounesso* en provençal) permettait de conserver la viande de cet animal perdu pour le troupeau en la salant, en la roulant, avant de la débaler plus tard au soleil pour qu'elle sèche.

Aujourd'hui, ce produit atypique n'est connu que par un public restreint.

Le saucisson d'Arles

Languedoc Roussillon et Provence Alpes Côte d'Azur



Description

Arles s'est fait une réputation gastronomique de son saucisson sec, à la tranche bien rouge et au goût délicat, issu d'une tradition ancestrale.

Le produit se compose de maigre de porc et de bœuf mêlés à des petits lardons, des herbes de Provence et des épices, ainsi que du vin rouge. Bien malaxé, le tout est embossé dans un boyau de bœuf et séché de trois semaines à un mois et demi avant sa mise en vente.

Dans l'assiette

Le saucisson d'Arles se déguste en entrée, en casse-croûte ou à l'apéritif.

Un peu d'histoire

Selon la version admise, les religieux trinitaires mendiants auraient, au XVII^e siècle, racheté un jeune esclave turc qui, installé en Arles, aurait été le fondateur d'une dynastie de charcutiers, inventeurs du saucisson d'Arles. Un écrit de 1655 nous apprend que le charcutier arlésien Godart aurait introduit à Arles en provenance de Bologne une recette de « sosisol » et créé ce qui deviendra le « saucisson d'Arles ». Plus récemment, un historien a permis de retrouver une note de ce même Godart datée de 1609.

Anciennement, ce saucisson¹ était à peine fumé par exposition de deux semaines sous la chape d'une cheminée, sans doute pour en faciliter la conservation. Aujourd'hui, la maison Genin, à Arles, reste gardienne de la

Les pieds et paquets

Provence Alpes Côte d'Azur



Description

Spécialité emblématique tant de Sisteron que de Marseille, les pieds et paquets (ou pieds-paquets, ou encore pieds en paquets) sont des ballotins de tripes de mouton farcies associés à des pieds-de-mouton.

Les tripes de mouton, ficelées en petits paquets, contiennent une farce composée de cubes de lard mélangés à de l'ail et du persil hachés, du poivre et du sel. Les tripes sont préalablement nettoyées à l'eau fraîche et coupées en morceaux d'une douzaine de centimètres de côté avant leur farcissement (pour ce faire, il convient de réaliser une entaille en « boutonnière » à une de leurs extrémités qui permettra de les ficeler). Quant aux pieds de mouton, ils sont d'abord nettoyés, coupés en deux et flambés. Les pieds au fond de la cocotte et les paquets dessus, la préparation doit ensuite mijoter à feu doux 5 à 10 heures, baignée par du vin blanc et du bouillon dans lequel on retrouve de la tomate et de l'oignon haché, des rondelles de carotte, ainsi que des herbes (thym, laurier), du piment et des clous de girofle.

Dans l'assiette

Délice d'initiés, ce plat de fête, qui demande un savoir-faire affirmé et un temps de cuisson immensément long (pour obtenir une saveur exquise, il serait même conseillé de faire mijoter les pieds et paquets pendant au moins cinq jours, à raison de trois heures par jour !), se déguste bien chaud.

Un peu d'histoire

Cette recette tripière, née, dit-on, d'un faubourg de Marseille, a passablement contribué à la renommée de la cité phocéenne au même titre, ou presque, que la bouillabaisse. On dit aussi que les pieds « zé » paquets (comme on prononce du côté de la Canebière) auraient vu le jour aux abattoirs de Sisteron, pour ne pas gâcher les abats. Deux entreprises en fabriquent toujours actuellement.

En réalité, l'origine de cette spécialité, très ancienne, reste imprécise. Traditionnellement, on dégustait les pieds et paquets à l'occasion de mardi gras.

fabrication à l'authentique de ce produit typé dont la recette se transmet de père en fils depuis 1877.