



Rien n'est trop
beau pour
le cochon roi,
pas même
la divine truffe.

IL ARRIVE GRIFFÉ
ITALIEN, ESPAGNOL
OU ENCORE DE
NOS CAMPAGNES.
LORSQUE L'AIR DU
TEMPS RÉCLAME
DE L'AUTHENTIQUE,
LE COCHON SÉDUIT
(ENFIN) LES
GASTRONOMES.



De L'ART et du

C'est un chef triplement étoilé qui propose un cochon "de la tête aux pieds" sur sa carte. À l'Épicure, restaurant du prestigieux hôtel Bristol, à deux pas de l'Élysée, Éric Frechon poêle le museau du cochon, présente une lamelle de boudin fondue entre deux chips et confectionne de minuscules saucisses. L'animal a ses entrées dans le palace parce qu'il a du goût. À 89 € l'assiette, les Parisiens fortunés le dégustent avec gourmandise. "Des gastronomes", dit d'eux Éric Frechon. Seuls les amateurs tâtent au gélatineux matiné de croustillant, reconnaissent les saveurs de morceaux ordinaires et confessent leurs envies pour les abats.

COCHON CHIC POUR EFFET BŒUF

Si la bestiole se hausse du poil, c'est que la France urbaine (et sa capitale aux premières lignes) s'encochoaille chic. On recherche les jambons rares, s'échange les adresses des charcutiers en vogue, s'adonne à la côte XXL. Un effet boeuf. Les restaurants, bistrots, bars à vins, étoilés ou

lounge moelleux, convertis au bon sens paysan du tout est bon dans le cochon, le présentent par petites touches. D'ailleurs, la sémantique bannit le porc et nous cause cochon. "Le cochon, c'est vivant ; le porc c'est mort." Voilà, simplement énoncé par Stéphane Reynaud, sa reconnaissance à la bête libre face à la production industrielle. Ce restaurateur, auteur de *Cochon et Fils*, sympathique livre à succès suivi ce printemps par *Les tripes, c'est chic* (aux éd. Marabout), confirme le retour en grâce de l'animal. La grande diversité de ses morceaux, leurs saveurs typées, la multiplicité des recettes, sa manie de se lier aussi bien au salé qu'au sucré et à l'épicé, en font selon Reynaud une "viande audacieuse". Des atouts valorisés par un autre extraordinaire avantage : son coût modéré. Comme il pousse en six mois ou une année, le prix au kilo de son morceau le plus fin

reste inférieur à celui d'un ris de veau ou d'un tournedos. En temps de crise, l'intérêt est capital, surtout pour les restaurateurs. Une joue braisée, bien fondante et joliment caramélisée, servie rue de la Paix, à Paris, à des gourmets alanguis dans les fauteuils Chesterfield du bar de l'hôtel Westminster, devient princière. Caprice parisianiste, un peu (beaucoup ?). Car le porc revient par le haut du panier, sans nous avoir quittés. Sa viande est, sinon la plus appréciée, la plus consommée par les Français : 34 kilos par an et par habitant. Avec une précision de taille. Cette fringale se divise en 25 % de viande fraîche et 75 % de produits élaborés, saucisses et jambons.

ON VEUT DU BON ET DU VRAI

Gilles Verot est le charcutier dont on parle. Lui aussi prépare un livre de recettes : l'édition flaire les envies de bon. Stéphanois, 46 ans, star et humble à la fois, il a fait ses classes charcutières à Lyon avant de s'installer à Paris et reste un passionné de cochon. "Oui, la charcuterie artisanale marche fort." Il cuit ses jambons, se frotte aux concours mondiaux de pâtés en croûte, enveloppe ses saucissons d'une bague finement crayonnée par l'illustrateur Pierre

La rosette se fait bichonner comme un grand cru de vin.

Le-Tan. On l'offre comme un bouquet de fleurs. Gilles Verot s'envole aussi vers Londres et le Nouveau Monde. Dans les restaurants de Daniel Boulud, l'expat' lyonnais étoilé de New York, on se régale de boudin et de fromage de tête. Les cochons sont natifs du Missouri, mais les recettes

restent authentiquement franchouillardes : du hard. Cette vitrine lointaine l'a fait reconnaître chez nous et sur les cimes du luxe. À Courchevel, dans l'antre feutrée du très élégant chalet Cheval Blanc, son saucisson sec américain se déguste parmi seize autres produits que le chef-conseiller et étoilé Yannick Alléno garde dans une cave spécialement imaginée, une précieuse armoire où la rosette, le fuseau lorrain et les p'tits diots sont présentés comme des grands crus de vin.

"Une nouvelle vision de la gastronomie s'impose, soucieuse du bon et du vrai. Fini les plats élitistes, les tentatives moléculaires ; les consommateurs en ont assez, ils veulent manger." La conviction du restaurateur parisien Massimo Mori tient en partie au succès inattendu du petit cochon de lait servi dans son glamour Mori Venice Bar signé Starck. Et

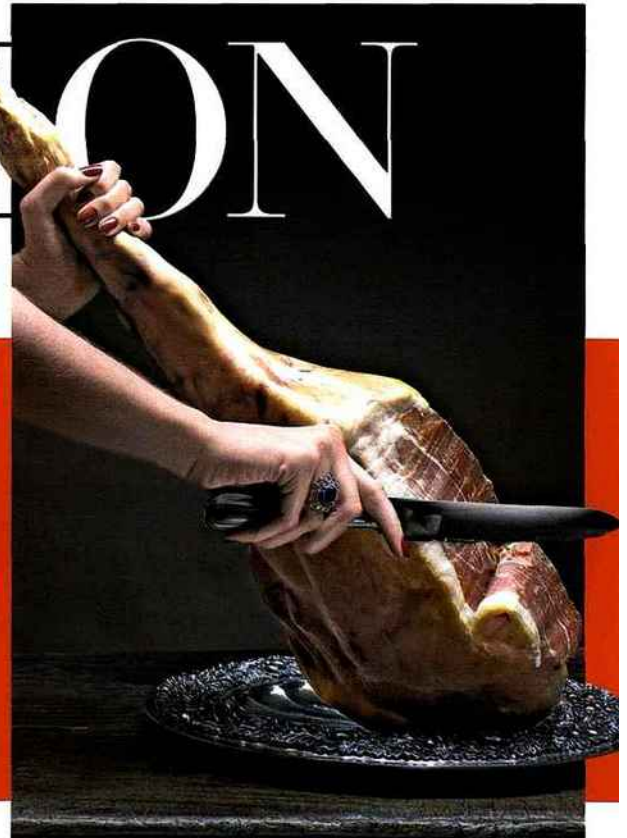
COCHON

Très cher ibère

À près de 300 € le kilo tout tranché, il fait tourner la tête. Alors, pas question de laisser de côté ce qui fait son signe distinctif : le gras. On oublie toute autre considération et on s'en régale !

BELLOTA, PATA NEGRA, JABUGO... La qualité des différents jambons issus du porc iberico à sabots noirs dépend en fait de l'alimentation de l'animal et des lieux d'engraissement. Le bellota, le meilleur, a la chair la plus persillée parce qu'il est engraisé aux glands. Selon les terroirs de production, il affiche une dénomination d'origine (DO). Ainsi trouve-t-on le grand cru jabugo, aux saveurs puissantes, du nom d'un petit village de la région de Huelva.

TROIS AUTRES GRANDS CRUS méritent l'attention des amateurs. Ils proviennent de la vallée de Los Pedroches, d'Extremadura et de Guijuelo, près de Salamanque. À repérer sur les étiquettes.

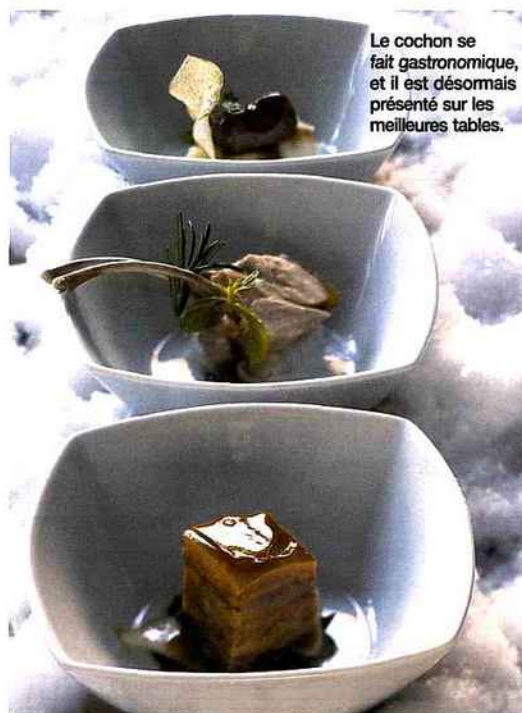


à ses papilles italiennes qui le portent vers les produits qui ont un terroir et une mémoire. Il raconte l'histoire de ce petit porc noir d'Émilie-Romagne, le mora romagnola, qui court et se nourrit dans l'exploitation, où le mode d'élevage traditionnel s'allie fort bien à une gestion moderne. Il nous apporte le "lardo di Colonnata", nous explique qu'Alain Ducasse a participé à sa renommée et comment les gourmands curieux le découvrent aujourd'hui. Rien que du gras. Une gourmandise d'une finesse exquise qui fut avant tout la nourriture des plus pauvres dans les carrières de marbre de Carrare. Sans oublier les jambons d'exception de San Daniele et de Parme. Ni le culatello di Zibello, qui

220 kilos à 24 mois, deux tiers de gras, un tiers de viande.

fait vibrer le palais des connaisseurs, une charcuterie parmesane des bords du Pô : c'est un cœur de jambon, désossé pour supporter les caves humides creusées tout près du fleuve, salé, lié dans une vessie et qui en sort momifié, à point douce à

dix-huit mois plus tard. Boucher grossiste, Jean Denaux confesse son joli coup de foudre pour ce produit rare qu'il commercialise auprès des chefs français et dont Pierre Gagnaire fait des merveilles. Mais son métier, c'est la sélection des bêtes, les carcasses : "220 kilos à 24 mois, un tiers de viande, deux tiers de gras, ça c'est du cochon", nous dit-il dans son laboratoire bourguignon de Saligny. Le porc est limousin, il court dans des hectares de prairies et dans les bois. Et puis il y a l'autre, venu du bout de l'Espagne, l'iberico. Connue pour ses jambons, le voilà débité en menus morceaux qui font courir les chefs cuisiniers. La "pluma", qui ne pèse pas lourd (100 g nichés en haut du dos, tout près de la tête), la "presa", partie supérieure du filet, juste au-dessous : "Ces pièces sont situées sur les quartiers

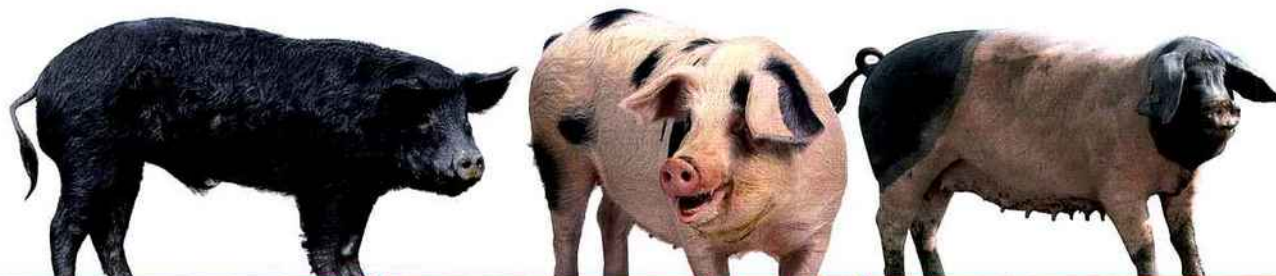


Le cochon se fait gastronomique, et il est désormais présenté sur les meilleures tables.

avant, les plus infiltrés de gras, les plus porteurs de goût, explique notre expert. Des petits muscles propres à ce porc extraordinaire." Viandes des plus secrètes, dégustées jusqu'ici seulement dans les cuisines closes du sud-ouest de l'Espagne. De Séville à Salamanque, un air sec souffle sur trois millions d'hectares de pâturages sous les chênes méditerranéens. L'iberico, le cochon aux sabots noirs, s'y promène, s'engraisse de la bellota (traduire par gland somptueux). Adapté au milieu, il possède un groin long pour fouir, une allure agile, une cuisse élégante. Tout pour faire un jambon d'exception.

DÉCIDÉMENT, C'EST BYZANCE

Il passe les frontières dans les années 1990, pratiquement sous le manteau. Quand Philippe Poulachon, de la société Byzance, l'importe, lui l'amoureux de produits singuliers et le vendeur de caviar, il le propose aux restaurateurs au prix du



L'iberico, l'espagnol aux sabots noirs, abusivement appelé pata negra, est engraisé aux glands.

Originnaire de Normandie, le porc de Bayeux se reconnaît à sa robe blanche à taches noires arrondies.

Le porc de Saint-Yrieix (Haute-Vienne) aussi appelé cul noir, est élevé dans le Massif Central.

petit œuf d'esturgeon, ou presque. Les chefs ravalent leurs papilles et mettent un certain temps à s'installer dans "la culture jambon". C'est fait. Les produits espagnols ont profité de la gloire du meilleur bellota, sans en être tous dignes, mais la belle histoire ibérique a bousculé les préjugés des années minceur. "Le gras est bon." Le cochon français a de nouveaux toutes ses chances. Se détournant de sa robe rose Babe, affichant le total-look noir ou simplement le cul, celui de Gascogne, de Bayeux, de Saint-Yrieix et d'ailleurs affiche ses particules nobiliaires, fier d'être né quelque part. Ces rustiques ressuscités d'entre les races classiques anglo-saxonnes accèdent à la notoriété. Un bon exemple : rebelle parmi les condamnés, le porc noir de Bigorre a sauvé sa peau, lui qui allait disparaître à défaut de s'accommoder d'un mode d'élevage intensif qui le privait trop de grand air. Quelques amateurs farouches, passionnés par sa viande persillée, l'ont sorti de l'écomusée.

ANNÉES DE GALÈRE

Armand Touzanne, prophète en sa chambre d'agriculture des Hautes-Pyrénées, raconte volontiers les galères connues il y a trente ans, les marchés à développer et les éleveurs qu'il faut convaincre. La salaison s'est emparée des jambons, les cuisiniers régionaux ont joué le jeu de la gastronomie du cru, "et quand la viande du porc noir est réapparue dans les banquets de mariage, on a su que c'était gagné". Qu'importe encore que la bête ait une origine. Son alimentation compte plus que tout. Sacré nouveau roi de la saucisse "tranchée au couteau", Emmanuel Chavassieux, installé il y a peu en Haute-Loire, ne choisit pas des cochons ayant un prestigieux pedigree. À l'abattoir d'Yssingaux, il reconnaît ceux qui ont englouti des céréales et fréquenté les champs : fermiers, tout simplement. Ces porcs labellisés fers de lance du renouveau ne représentent que 3 % de la production nationale, mais c'est grâce à eux que les côtelettes et autres charcuteries prennent du galon dans les assiettes des gastronomes.

LA "PERDRIX" N'A PAS DE PRIX

En décembre dernier, sur les hauts plateaux de l'Ardèche, Stéphane Reynaud sacrifiait le cochon. Un large white, autant dire une race commune, pesant 170 kg, nourri depuis un an au chaudron, patates et chou servis chauds pour le confort de la bête. Il a

élu le tueur, Marcel, au couteau précis. Copains du cru et complices des coups de fourchette l'assistent, sans oublier l'invité exotique, James Knappett, un chef londonien réputé accompagné de sa femme. Il est 5 heures du matin. Le petit vent souffle qu'il faut y aller. Relever le cochon dessus son banc, sortir les viscères, laver les boyaux, découper la viande sur la grande table, dehors, afin qu'elle passe au plus vite de 37 à 2 ou 3 °C. Pas moins de 9 mètres de boudin, 60 saucissons, 2 jambons, 2 poitrines roulées, des pâtés de toutes les sortes... Et la récompense : la "perdrix". Le plat de la "tuaille". Imaginez la gorge de la bête, grasse, aillée et assaisonnée, dans laquelle on enroule le filet mignon, le tout rôti pendant deux

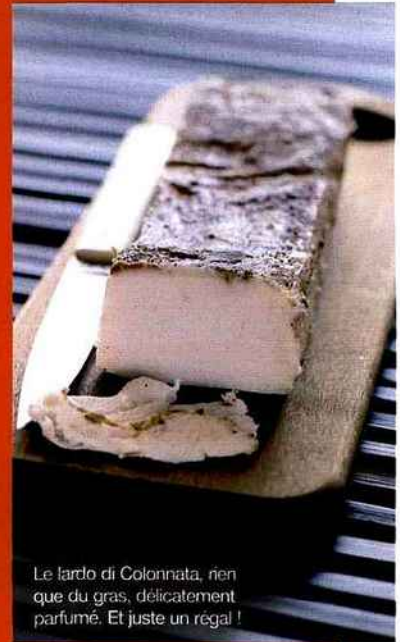
Cochon(a)doré

Pas question de déguster le cochon "nouveau" à l'ancienne. Soyez tendance (et gastronome) jusqu'au bout !

CUISSON ROUGE FASHION. Ces petits morceaux de viande, bien infiltrés de gras (comme la pluma), font un aller-retour sur le grill et se présentent "saignants". Une tendance qui s'étend aux côtelettes... bien épaisses !

COLLECTION HIVER-ÉTÉ. Ou comment passer du braisé à la braise. En civet, en daube, en pieds et paquets à la marseillaise... ces quartiers d'hiver cuisent lentement, longuement, et se couvrent de sauces travaillées. Les beaux jours arrivés, le barbecue et la plancha nous les dorent à grande vitesse. On vous le dit, l'été sera cochon.

LE PRÉT-A-FONDRE. Oubliés les lardons. Le lard tout en gras, et tranché ultrafin, fond quand on le pose sur un toast chaud. À tomber : le lardo di Colonnata sur une coquille saint-jacques juste poêlée.



Le lardo di Colonnata, rien que du gras, délicatement parfumé. Et juste un régal !

heures, jusqu'à ce que le croustillant l'emporte. Le partage. En mars encore, dans la petite rue de la Porte de la Monnaie, les Bordelais ont fait ripaille. Comme chaque année, le cuisinier Jean-Pierre Xiradakis a fêté la "tue-cochon" au son des bandas. Ces traditions se perpétuent dans les campagnes, fêtées haut et fort ou simplement accomplies en famille, entre voisins, parfois par nécessité, de plus en plus pour savoir ce que l'on mange. Authentique, populaire, festif et (si on le souhaite) chic, le cochon est tout à la fois. Sa botte secrète ? Nous offrir le meilleur du passé à la mode d'aujourd'hui.

JOSETTE BARBIERI