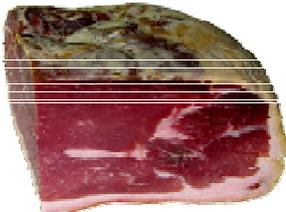


Titre de la leçon	Contenu de la séance
Les charcuteries	Fiche produit à compléter en cours (variété, localisation, élaboration, accords mets et vins, service, produits d'accompagnement...)

Origine et définition

La charcuterie désigne un mode de conservation obtenu par salage puis séchage, et/ou fumage, ou cuisson. Les produits de charcuterie sont le plus souvent issus de la viande de porc (saucissons), mais aussi de volaille (rillettes et magrets séchés), de veau (boudin blanc), de bœuf (viande des grisons), de chèvre (charcuteries corses), d'âne (saucisson) et de gibier (terrines de sanglier). Certaines préparations sont parfumés avec des herbes, de la châtaigne, des fruits des bois (myrtilles), du genièvre, des pistaches.....

Panorama des principales spécialités charcutières utilisées en restauration

Familles	Produits	Région / Lieux de production et particularités
J A M B O N S	 Jambon cru séché <i>Il faut huit à dix mois pour amener à maturation un jambon.</i>	Jambon de Bayonne (Pays Basque) Jambon de Lacaune (Tarn et Haut Languedoc) Jambon d'Auvergne, Jambon du Jura, des Pyrénées, de Bretagne... Lonzu corse
	 Jambon cru fumé <i>Après maturation le jambon est fumé pendant 2 à 3 semaines.</i>	Jambon des Ardennes (Nord) Jambon du Morvan (Bourgogne) Jambon de Savoie et du Jura
	 Jambon cuit ou blanc <i>Désossé ou non, moulé ou non puis salé il est cuit dans un bouillon aromatisé.</i>	Jambon de Paris Jambon persillé du Morvan Le jambon cuit est commercialisé avec ou sans couenne et gras périphérique. Le jambon cuit supérieur peut être braisé, cuit au bouillon ou au torchon.  Le jambon cuit de qualité supérieure Label Rouge est transformé à partir de la cuisse entière de porc, fraîche et répondant à de rigoureux critères de sélection.

S
A
U
C
I
S
S
E
S

Familles	Produits	Région / Lieux de production et particularités
	 <p data-bbox="555 495 754 521">Saucisse sèche</p>	<p data-bbox="938 197 1058 286">Auvergne Limousin Alsace</p> <p data-bbox="938 320 1519 465">Les saucisses sèches sont fabriquées purs porc. Elles sont constituées d'un boyau naturel garni d'un mélange grossier de viandes maigres de porc, de gras, de sel et parfois d'aromates</p>
	 <p data-bbox="587 824 722 851">Saucisson</p>  <p data-bbox="547 1137 767 1164">Rosette de Lyon</p>	<p data-bbox="938 566 1473 712">Lyonnais Arles (porc et boeuf haché et aromatisé aux herbes de Provence) Sud-Ouest Auvergne...</p> <p data-bbox="938 719 1441 779">Saucisson de Lyon (la viande est hachée finement et agrémentée de lardons).</p> <p data-bbox="938 786 1513 846">Rosette de Lyon (composée des parties nobles du porc et de gras)</p> <p data-bbox="938 853 1345 880">Jésus (autre spécialité lyonnaise)</p> <p data-bbox="938 887 1505 947">Grelots (spécialité savoyarde) agrémentée d'ail de piment rouge et de poivre.</p> <p data-bbox="938 954 1153 981">Bâtons de berger</p> <p data-bbox="938 987 1489 1048">Saucisson à l'ail (originaire de PARIS, à base de viande maigre de porc et de gras de porc, hachés assez gros, parfumés à l'ail et cuit).</p> <p data-bbox="938 1055 1465 1115">Saucisson au marc de raisin, aux noisettes, aux pistaches, au Beaufort, au Génépi...</p> <p data-bbox="938 1122 1121 1149">Figatelli Corse</p>
	 <p data-bbox="507 1574 802 1601">Andouille de Guéméné</p>	<p data-bbox="938 1182 1353 1209">Andouille de Guéméné (Bretagne)</p> <p data-bbox="938 1216 1489 1328">Elle est composée de chaudins de porcs (gros intestins) qui sont enfilés les uns sur les autres avant d'être fumés. Et c'est après quelques semaines ou quelques mois, que l'andouille est cuite dans une eau frémissante pendant 3 ou 4 heures.</p> <p data-bbox="938 1361 1305 1388">Andouille de Vire (Normandie)</p> <p data-bbox="938 1395 1505 1485">L'Andouille artisanale de Vire est composée de l'appareil digestif du porc, à savoir le gros intestin, l'estomac et l'intestin grêle. Après les avoir nettoyés puis découpés à la main, ils seront rassemblés sur une ficelle.</p>

Les patés

Pâtés de campagne (Bretagne, Limousin, Sud-Ouest), Pâtés de foie et terrines, Pâtés en croûte (Alsace), de gibiers (lièvre...)



Rillettes du Mans et de Tours (obtenues en faisant cuire dans leur propre graisse de la viande de porc, d'oie, de lapin ou de volaille finement hachée avec des épices et du sel.)

Pâtés de tête (appelés aussi « FROMAGES DE TETE », à base des différentes parties comestibles de la tête de porc additionnée de gelée puis cuites et moulées).

Divers

Langue écarlate (langue de boeuf passée en saumure et cuite.)

Galantines et ballottines (canard)

Magret de canard fumé

Boudin noir (sang et gras de porc, à l'exclusion de toute autre espèce, et d'oignons).

Les andouillettes (à base de boyaux et de gorge de porc, mais aussi de fraise et de panse de veau ou de mouton. Les plus connus sont l'andouillette de Lyon et de Troyes)

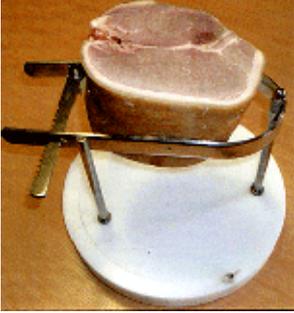
Les labels de qualité

 <p>AOP</p>	<p>Jambon de Parma - Italie Jamon de Huelva - Espagne Jamon de Teruel - Espagne Prosciutto di San Daniele - Italie</p>
 <p>Label rouge</p>	<p>Jambon cuit de qualité supérieure Jambon cuit supérieur avec couenne Terrine de campagne de porc fermier d'Auvergne</p>
 <p>IGP</p>	<p>Jambon de Bayonne Speck dell'Alto Adige Jambon d'Ardenne</p>
 <p>Labels régionaux</p>	 <p>Label régional Savoie (jambons, saucissons..)</p>

Chez nos voisins européens

 <p>Italie</p>	<p>Jambon de Parme Jambon San Daniele (Nord de l'Italie) Speck Alto Adige (jambon cru légèrement fumé et séché) Mortadelle de Bologne (parfumée à la pistache et dés de lard) Salami (saucisson à chair rouge plus ou moins piquant) Pancetta (poitrine de porc crue salée, roulée et séchée)</p>
 <p>Espagne</p>	<p>Jambons serrano (Teruel, Trevelez...) Jambons Ibériques (Ibérico, Jabugo, Pata Negra...) Le chorizo (saucisson séché à base de porc, mais aussi de bœuf, assaisonné et coloré au piment)</p>
 <p>Allemagne</p>	<p>Jambon de Westphalie (fumé ou non) Jambon de Mayence</p>
 <p>Angleterre</p>	<p>Jambon d'York</p>

Présentation et service des charcuteries

Présentation et service	Produits d'accompagnement	Accords mets et vins
<p>A l'assiette Au plat Au buffet en salle de restaurant</p>  <p>Griffe à jambon</p>	<p>Beurre Cornichons Oignons blancs</p> <p>Pain de campagne ou au levain, gelée et éventuellement moutarde.</p> <p>A signaler Figues fraîches et jambon cru Melon à l'italienne (Jambon de Parme et melon)</p>	<p><i>Accords régionaux de préférence...</i></p> <p>AOC Vin de Savoie Apremont AOVDQS St Pourçain rouge (Auvergne) AOC Patrimonio rouge (Corse) AOC Iroulégu (Pays Basque) DOC Barolo rouge (Jambon de Parme) ...</p>

Spécialités célèbres à base de charcuteries...

Spécialités	Ingrédients	Région de production
<i>Choucroute garnie</i>	Palette de porc fumée, jambonneaux, saucisses de Strasbourg, poitrine de porc salée...	<i>Alsace</i>
<i>Cassoulet de Toulouse</i>	Viande de porc confite, saucisses et de Toulouse et saucisson de porc, accompagnés de haricots lingots cuisinés dans une sauce légèrement tomate...	<i>Midi Pyrénées</i>
<i>Potée Auvergnate</i>	Petit salé, palette salée, lard de poitrine, os de jambon sec, saucisson à l'ail...	<i>Auvergne</i>
<i>Garbure Gasconne</i>	La garbure gasconne est une soupe fermière à base de choux, légumes du jardin et canard...	<i>Aquitaine</i>
<i>Saucisses au lentilles vertes du Puy</i>	Lentilles, saucisses sèches à cuire, lard fumé...	<i>Auvergne</i>

L'assiette de charcuteries...

ARGUMENTAIRE DE VENTE : C'est une assiette de charcuteries fines (jambon de Bayonne, andouille de Guéméné, rosette de Lyon...) découpées au buffet et servies avec ses condiments, son beurre d'Echiré et son pain au levain.



MISE EN PLACE GUERIDON :

Matériel : 1 planche, couteau de tranche, couteau d'office, tranchelard alvéolé, 1 assiette à déchets, 2 pinces, 2 grandes assiettes (clients), 1 serviette

Ingrédients : Jambon cru sur socle, rosette de Lyon, andouille de Guéméné, saucisson à l'ail, pâté en croûte, bouquet de cresson ou chiffonnade de laitues, produits d'accompagnement.

AOC Tavel, AOC Fleurie, AOC Madiran, AOC Bourgueil