





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	 <p>Jambon cru séché <i>Il faut huit à dix mois pour amener à maturation un jambon.</i></p>	<p>Jambon de Bayonne (Pays Basque) Jambon de Lacaune (Tarn et Haut Languedoc) Jambon d'Auvergne, Jambon du Jura, des Pyrénées, de Bretagne... Lonzu corse</p>
	 <p>Jambon cru fumé <i>Après maturation le jambon est fumé pendant 2 à 3 semaines.</i></p>	<p>Jambon des Ardennes (Nord) Jambon du Morvan (Bourgogne) Jambon de Savoie et du Jura</p>
	 <p>Jambon cuit ou blanc <i>Désossé ou non, moulé ou non puis salé il est cuit dans un bouillon aromatisé.</i></p>	<p>Jambon de Paris Jambon persillé du Morvan</p> <p>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.</p>  <p>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.</p>

S
A
U
C
I
S
S
E
S

Familles	Produits	Région / Lieux de production et particularités
	 <p data-bbox="555 495 753 521">Saucisse sèche</p>	<p data-bbox="938 197 1059 282">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="587 824 721 851">Saucisson</p> <p data-bbox="549 1137 759 1164">Rosette de Lyon</p>	<p data-bbox="938 568 1469 714">Lyonnais Arles (porc et boeuf haché et aromatisé aux herbes de Provence) Sud-Ouest Auvergne...</p> <p data-bbox="938 719 1437 779">Saucisson de Lyon (la viande est hachée finement et agrémentée de lardons).</p> <p data-bbox="938 784 1509 844">Rosette de Lyon (composée des parties nobles du porc et de gras)</p> <p data-bbox="938 848 1342 875">Jésus (autre spécialité lyonnaise)</p> <p data-bbox="938 880 1501 938">Grelots (spécialité savoyarde) agrémentée d'ail de piment rouge et de poivre.</p> <p data-bbox="938 943 1150 969">Bâtons de berger</p> <p data-bbox="938 974 1485 1055">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 1059 1461 1117">Saucisson au marc de raisin, aux noisettes, aux pistaches, au Beaufort, au Génépi...</p> <p data-bbox="938 1122 1114 1149">Figatelli Corse</p>
	 <p data-bbox="507 1576 804 1603">Andouille de Guéméné</p>	<p data-bbox="938 1182 1353 1209">Andouille de Guéméné (Bretagne)</p> <p data-bbox="938 1214 1490 1330">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 1393 1506 1487">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)

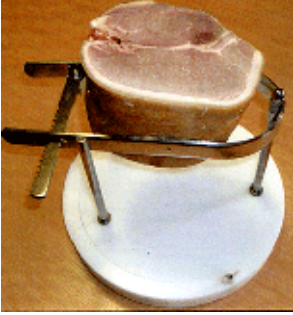
Les labels de qualité

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

Chez nos voisins européens

 Italie	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)
 Espagne	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)
 Allemagne	Jambon de Westphalie (fumé ou non) Jambon de Mayence
 Angleterre	Jambon d'York

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