

Tout le savoir d'un Meilleur Ouvrier de France charcutier



Dans cet ouvrage Sébastien Zozaya, meilleur ouvrier charcutier de France, explique en pas à pas détaillés la maîtrise des techniques de base et celles pour se perfectionner.

Il donne une centaine de recettes variées pour mettre en pratique et découvrir la richesse du patrimoine charcutier français.

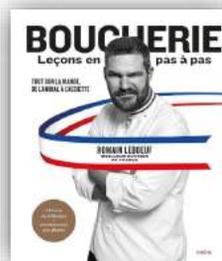
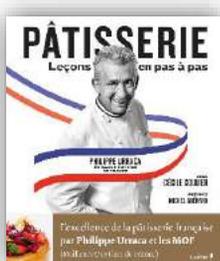
Il fait ainsi le pari **d'une exhaustivité exceptionnelle** qui donne toutes les clés pour réussir **en 18 chapitres, 480 pages et un millier de photos** : condiments, saucisses, terrines et pressés, pâtés, pâtés en croûte, rillettes et gratons, jambons, foies gras, galantines et ballotines, boudins, fumaison, petite salaison, spécialités régionales, oreillers, tourtes, croûtes, confits et bocaux.

Un nouvel opus de la **collection Meilleur ouvrier de France** avec une maquette complètement rénovée qui séduira aussi bien les professionnels que les amateurs du bien faire et bien manger.

Artisan d'exception, **Sébastien Zozaya** a remporté plusieurs prix avant de devenir Meilleur ouvrier de France en 2019 : celui du Meilleur Chef Charcutier de France en 2015, du Champion de France Traiteur en 2016 et ainsi que le Vice-Championnat du Monde traiteur en 2017. Il propose des produits de charcuterie française maison dans ses deux boutiques du Pays Basque.

Né à Lyon en 1984, **David Duchon-Doris** vit et travaille au Pays basque. Il fait partie de cette génération qui a grandi avec l'image et le cinéma. Son parcours, ses rencontres et ses voyages ont également influencé sa manière de voir le monde. En 2014, il se consacre pleinement à la photographie et quitte Lyon pour s'installer au Pays basque. Cette même année marque également le début du **collectif Parallèle** regroupant cinq auteurs photographes venus s'enrichir mutuellement. Doté d'une curiosité sans limite, ses clients vont de l'Auditorium de Lyon aux artisans, hôtels et restaurants du Pays basque.

Déjà parus dans la même collection



AVANT-PROPOS

Depuis mes années d'apprentissage, ce qui a défini mon parcours et ne m'a jamais quitté, c'est l'envie de faire honneur à mes pairs et à mon métier, tout en m'affranchissant de certaines normes qui ne me paraissaient pas être suffisamment remises en question.

Cela et la quête de l'excellence sont les moteurs qui m'ont poussé à multiplier les expériences professionnelles, à être toujours en mouvement.

À m'interroger sans cesse, sur ce que j'avais appris, ce que je faisais, ce que je pensais devoir faire. C'est ma responsabilité professionnelle.

Détenteur du titre de MOF, je me dois de lui faire honneur, et pour moi cela veut dire offrir des préparations avec un rapport plaisir/santé toujours amélioré, moins salées, moins grasses, sans additif ni conservateur et, bien sûr, toujours plus en adéquation avec le rythme de la nature.

C'est aussi ma façon de consommer au quotidien, c'est une simple question de cohérence. La saisonnalité a trop longtemps été la grande oubliée de la charcuterie ! Le végétal ne doit pas en être écarté, bien au contraire : je savoure sa place et celle de la nature dans la plupart de mes créations.

Aujourd'hui, avec ce livre, je voudrais vous faire part de ma vision et de mon expérience de ce magnifique métier.

Je me définis comme un artisan, certes, mais je me sens autant charcutier que cuisinier ou pâtissier.

J'espère vous transmettre ces savoir-faire, depuis les préparations les plus simples jusqu'aux charcuteries pâtisseries les plus abouties, qui font maintenant partie de mes mets signatures.

J'espère que ces réalisations vous feront prendre plaisir à découvrir de nouvelles textures ou de nouveaux saveurs.

Ma quête est celle du goût, du beau, et surtout du bien-manger.

Il n'y a pas de charcuterie de demain, il est déjà suffisant de penser à celle d'aujourd'hui, en remettant l'humain, la nature, le plaisir et la convivialité au cœur de nos gestes et de nos habitudes.

Sébastien Zozaya



SOMMAIRE

Préfaces — p. 008
Paroles de formateurs — p. 010
Petite histoire de la charcuterie — p. 012
ESSENTIELS
Races de cochon — p. 016
Découpe du cochon — p. 017
Matériel — p. 018
Hachoir et grilles — p. 020
Moules — p. 022
Coutellerie — p. 023
Marinades — p. 024
Fumage — p. 025
Séchage — p. 026
Salaisons — p. 027
Confits — p. 028
Conserves et semi-conserves — p. 029
Cuissons — p. 030
Cuisson et conservation sous vide — p. 032
Refroidissement et conservation — p. 033
Boyaux — p. 034
Sels et aromates — p. 036
Mise au sel, barattage et pompage — p. 037
Épices et liants — p. 038
Allergènes — p. 039
Champignons et truffes — p. 040
Foie gras — p. 041

PRÉPARATIONS DE BASE

Pâte feuilletée classique de Thierry Bamas - MOF — p. 044
Pâte feuilletée inversée de Thierry Bamas - MOF — p. 052
Pâte à brioche — p. 062
Pâte à pâté en croûte — p. 066
Dorure — p. 070
Décoction et saumure — p. 072
Bouillon de cochon — p. 076
Fond de cochon — p. 080
Jus de cochon — p. 084
Bouquet garni — p. 088
Ail confit — p. 090
Oignons confits — p. 092
Gelée clarifiée — p. 096
Saindoux — p. 100
Moutarde à l'ancienne — p. 102
Pickles de légumes — p. 106
Chutney aux deux tomates — p. 108
Cornichons landais — p. 112
Lard confit — p. 116
Beurre de cochon — p. 118
Déveiner un foie gras — p. 122
Ficeler un rôti — p. 124
Glaçage — p. 126
SAUCISSERIE
Chair à saucisse — p. 130
Saucisse de Toulouse — p. 132
Chipolatas — p. 136
Merguez — p. 140
Crêpinettes à la truffe — p. 144

Crêpinettes, bière et ail noir — p. 146
Saucisse thaï cochon-poulet — p. 148
Saucisse de cochon au bleu des Basques — p. 152
Saucisse vigneronne — p. 156
Saucisse blanche de Munich de Fabian Feldman — p. 160
Saucisse au chou et lard fumé — p. 166
Saucisson de Lyon aux pistaches — p. 170
Saucisson à l'ail — p. 174

TERRINES ET PRESSÉS

Terrine de lapin, moutarde et noisettes — p. 180
Fromage de tête — p. 186
Hure pistachée — p. 192
Pressé de foie gras, oreilles et pieds de cochon — p. 196

PÂTÉS

Pâté de campagne — p. 204
Pâté grand-mère — p. 208
Pâté basque, vin rouge et piment d'Espelette — p. 214
Pâté de cochon, poivre vert et armagnac — p. 220

RILLETES

Rillettes tout cochon — p. 228
Rillettes de cochon au vin rouge — p. 234
Rillettes de lapin, estragon et vin blanc — p. 238
Grattons de Bordeaux — p. 242
Rillons à ma façon — p. 246

CHARCUTERIES TRADITIONNELLES

Galantine de la basse-cour aux céréales — p. 252
Jambon blanc — p. 260
Jarrets au torchon — p. 266
Pieds de cochon au bouillon — p. 272

FOIES GRAS

Terrine de foie gras — p. 278
Bocal de foie gras — p. 280
Nougat de foie gras — p. 284

BOUDINS

Boudin noir — p. 290
Boudin basque taillé au couteau — p. 294
Boudin baudruche — p. 298
Boudin blanc — p. 302
Boudin blanc truffé — p. 306
Boudin blanc mosaïque — p. 310

PETITES SALAISONS ET FUMAISONS

Saucisse sèche au piment d'Espelette — p. 318
Ventrière roulée et séchée — p. 322
Chorizo — p. 326
Poitrine fumée — p. 330
Knack — p. 334

CONFITS

Saucisses de cochon confites — p. 342
Rôti de porc confit — p. 348
Oreilles confites — p. 352
Langues confites — p. 356
Plat-de-côtes confit — p. 360
Cuisses de canard confites — p. 364

SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

Andouille du Béarn de la maison Junqua — p. 370
Caillettes ardéchoises de David Bourne — p. 376
Txistorra de la famille Picabea — p. 382
Greniers médocains de Sylvain Andreux — p. 386
Chichons du Pays basque de Jean-Luc Duvin - MOF — p. 392
Jambon de Bourgogne de Gaël Radigon - MOF — p. 396
Miques de Michel Bousquet — p. 402

PÂTÉS EN CROÛTE

Pâté en croûte tout cochon — p. 408
Pâté en croûte du mendiant — p. 416
Pâté en croûte des cadets gascons — p. 422

TOURTES

Tourte au canard confit d'automne — p. 430
Tourte tout cochon aux céréales — p. 436
Mini-tourtes au pulled pork — p. 442
Tourte lorraine — p. 446

CHARCUTERIES PÂTISSIÈRES

Pâté lorrain — p. 454
Pâté Pantin — p. 460
Saucisson lyonnais brioché — p. 466
Rissoles de la rue en coin — p. 472
Friands comme à la cantine — p. 476
Chaussons thaï cochon-poulet — p. 480
Feuilleté au jambon — p. 486

BOCAUX

Mousse de foie de volaille au porto — p. 494
Boudin noir en bocal taillé au couteau — p. 498
Pâté de foie de porc — p. 502
Choucroute garnie au riesling — p. 508
Tripes à la mode de Caen — p. 512
Cassoulet — p. 516
Chou farci charcutier — p. 522
Pulled pork à ma façon — p. 528

ANNEXES

Glossaire — p. 536
Index des recettes — p. 538
Index des techniques — p. 540
Remerciements — p. 542

RILLETES

RILLONS À MA FAÇON

QUANTITÉ

10 rillons environ

ALLERGÈNE

Vin blanc

INGRÉDIENTS

1,8 kg de poitrine de cochon avec os
3 feuilles de laurier
250 g de vin blanc sec
1 kg de saindoux

Pour le sel au thym :

1 kg de sel
½ bouquet de thym

1 cuillerée à soupe de poivre « mignonnette »

MATÉRIEL

1 pique
1 bac
Film alimentaire
1 sac compatible à la mise sous vide
1 rondau
1 machine sous vide

PRÉPARATION

30 minutes

CUISSON

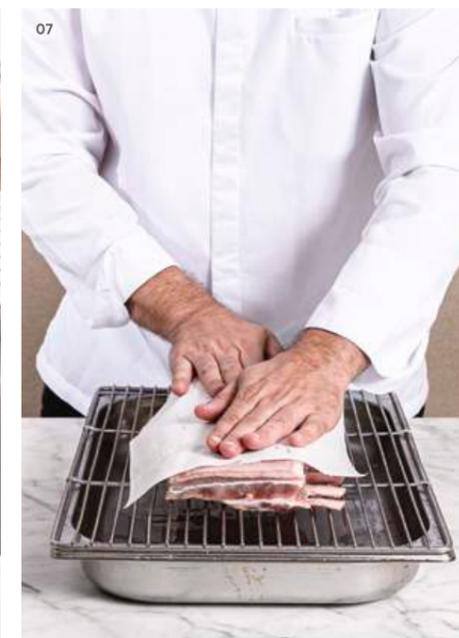
12 heures

REPOS

48 heures + 12 heures

CONSERVATION

21 jours avant friture sous vide, ou 5 jours après friture



Mise au sel

Deux jours avant :

01 Mélangez le sel avec le thym émincé et le poivre mignonnette.

02 Piquez la poitrine de cochon sur la face avec la couenne.

03 Frottez la poitrine avec le sel au thym. Prenez soin de bien recouvrir tous les côtés, généreusement. On ne doit plus voir la viande.

04 Placez la poitrine de cochon dans un bac, puis filmez. Laissez reposer 48 heures au frais.

Le jour même :

05 Retirez le sel à l'aide d'une cuillère.

06 Rincez soigneusement la poitrine sous l'eau fraîche.

07 Placez-la sur une grille, puis épongez-la avec du papier absorbant.





Cuisson sous vide

- 08 Placez la poitrine dans un sac compatible avec la mise sous vide. Ajoutez les feuilles de laurier, le vin blanc et le saindoux.
- 09 Fermez et procédez à la mise sous vide.
- 10 Faites cuire au four vapeur à 76 °C pendant 12 heures.
- 11 À la sortie du four, placez 12 heures au frais.

Finition

Le lendemain :

- 12 Enlevez le surplus de graisse qui aura figé. Conservez cette graisse.
- 13 Portionnez les rillons, en les tranchant entre chaque os.
- 14 Dans une marmite, placez la graisse de cuisson et faites chauffer à 180 °C. Il faut que ça bouillonne. Vous pouvez aussi les faire frire dans une friteuse, dans un bain d'huile de tournesol chauffé à 170 °C.
- 15 Faites frire les rillons.
- 16 Ils sont prêts lorsqu'ils sont bien dorés.
- 17 Égouttez les rillons et réservez-les. Dégustez-les froids ou tièdes.

CONSEIL

Après la cuisson, placez la poitrine au réfrigérateur, entre deux plaques, pour la presser.

Si vous ne pouvez pas faire de mise sous vide ou que vous n'avez pas de four vapeur, vous pouvez réaliser la cuisson des rillons dans un plat type cocotte allant au four. Pour cela, plongez les rillons dans le saindoux. Ils doivent être en immersion et baigner dans la graisse. Fermez la cocotte puis enfournez pendant 16 heures à 90 °C pour bien les laisser confire.



FOIES GRAS

NOUGAT DE FOIE GRAS

QUANTITÉ

2 terrines de 750 g
ou 1 terrine de 1,5 kg

ALLERGÈNES

Porto
Fruits à coque

INGRÉDIENTS

6 g de sucre
22 g de sel
3 g de poivre
1,5 kg de lobes de
foies gras déveinés
(voir page 122)
30 g de porto rouge
30 g de noix de pécan
30 g de pistaches

30 g d'amandes
30 g de noisettes
30 g de noix de cajou

MATÉRIEL

2 terrines
Papier sulfurisé
Film alimentaire
1 plaque
1 sonde

PRÉPARATION

45 minutes

CUISSON

1 h 45

REPOS

12 heures

CONSERVATION

15 jours
au réfrigérateur



Préparation des ingrédients et montage

01 Dans un bol, mélangez le sel, le poivre et le sucre. Posez les foies gras ouverts sur le plan de travail et assaisonnez-les avec la moitié du mélange.

02 Versez la moitié du porto sur les foies.

03 Retournez les foies et répétez l'opération de la même manière sur l'autre face.

04 Faites chauffer une poêle à sec. Versez les fruits secs et laissez-les griller quelques minutes pour les torrifier. Remuez-les pour éviter qu'ils brûlent.

05 Dans une terrine, disposez un fond de foie gras sur une hauteur de 1 cm. Tassez doucement à l'aide d'une cuillère.

06 Ajoutez 1 couche de fruits secs.



Montage et cuisson

07 Renouvelez l'opération jusqu'à arriver en haut de la terrine.

08 Pressez le foie à l'aide d'une cuillère pour chasser l'air.

09 Recouvrez la terrine de papier sulfurisé, puis filmez.

10 Préchauffez le four vapeur. Mettez les terrines sur une plaque, puis enfournez 1h45 environ à 75 °C. Vérifiez que la température à cœur atteigne les 55 °C. Si vous n'avez pas de four vapeur, faites cuire dans un bain-marie au four traditionnel entre 1h45 et 2 heures à 100 °C. Dans les deux cas, contrôlez la température à cœur à l'aide d'une sonde pendant la cuisson.

11 À la sortie du four, placez une plaque sur le dessus afin de presser les terrines et obtenir une texture sans poche d'air pendant le refroidissement. Placez les terrines au frais avec la plaque pendant 12 heures minimum.

CONSEIL

Torréfier les fruits secs apporte une note croquante et gourmande, c'est une étape importante à ne pas négliger. Pour une touche sucrée, ajoutez des fruits séchés (abricots, cranberries, figues, pruneaux, papaye).

