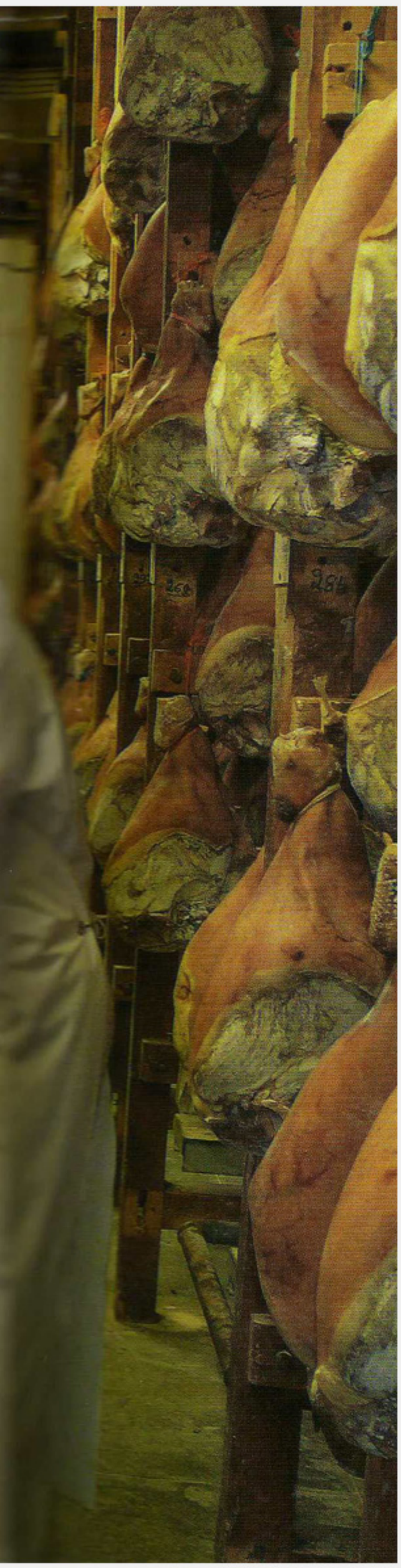
Dans le séchoir, les jambons sont pommadés à la graisse de porc mélangée à la farine de châtaignes.



Du cochon à la charcuterie

Par ses vertus, par sa bonté,
le lard a forgé ma santé
et je la dois en vérité
plus au porc qu'à la faculté.

Fontenelle

Lachamp-Raphaël, un des villages du plateau ardéchois.

Les joyeuses tuades d'antan

Autrefois, il n'y avait pas de famille en montagne qui ne tuait son cochon quand venait novembre ou décembre, période de froid hivernal propice à la transformation et à la conservation de la viande. Dans les bonnes maisons, on en tuait deux, le deuxième servant à payer le premier.

Facile à nourrir, prolifique, le cochon représentait une aubaine pour nombre de familles ardéchoises : sur le plateau il n'était pas rare de trouver des « coyous » de plus de 200 kg ! Jusqu'à la dernière guerre, sa viande et ses salaisons ont singulièrement amélioré l'ordinaire des repas. Sous forme de pâtés, terrines, jambons, saucissons, jésus, rosettes, poitrine roulée, lard séché…, il représentait la provision de viande pour toute l'année à venir. Le salé était excellent dans toute la région cévenole où une alimentation composée de glands et de châtaignes donnait à la chair des « habillés de soie » une fermeté et une saveur toutes particulières.

Une charcuterie renommée

Les règlements sanitaires sont venus interrompre ces joyeuses tuades d'antan. Elles sont désormais contrôlées et doivent se faire à l'abattoir.

Sur le plateau ardéchois où souffle un vent propice au séchage des salaisons, de nombreux charcutiers perpétuent le savoir-faire d'autrefois en proposant des produits du terroir de qualité, telle la fameuse

Sur le plateau, les salaisons étaient une provision de viande essentielle pour faire face aux hivers longs et rudes.

caillette, la jambonnette, la poitrine roulée, la maouche, ou la panse de porc farcie… Saint-Martial, Sainte-Eulalie, Le Béage, Le Cros-de-Géorand, le Lac d'Issarlès, Saint-Cirgues-en-Montagne, Coucouron, Lanarce et autres villages s'en sont fait une réputation.

Une fonction sociale

Personne ne tuerait le cochon à Montpezat sans «faire le présent». Cette coutume se perpétue encore mais de façon différente. Ainsi on portait autrefois une «fricassée» aux proches voisins, à la parenté, à tous ceux également pour qui on avait de la déférence… La tuade était donc l'occasion d'un troc différé, de dons à caractère social considérable… Ces morceaux revenaient lorsque le voisin, le parent ou l'ami tuait son cochon, exception faite pour les notables. Ce système de troc permettait de manger de la viande fraîche de décembre à février…

L. Chaniac et A. Brun

Il gueule avant d'être saigné

Dans les brouillards de novembre, on tuait le cochon. Toute l'année, on bouffait son lard, par petites tranches. Enfants, grâce au cochon, nous avons découvert le sens de la vie. Ce futé réalise ce qu'on lui prépare. Il gueule avant d'être saigné. Le couteau entre. Au lieu de la boucler, il s'obstine. Les délicats affirment que les dernières injures des cochons sont déchirantes. C'est oublier qu'elles sont vulgaires. En novembre, j'ai appris à retenir mes larmes devant une agonie lente. Si l'entaille est faite par un professionnel, pour pisser son sang, un homme ou un porc prend son temps. C'est long…

Roger Planchon

En Ardèche, 9 transformateurs ont obtenu le label IGP pour le saucisson, et deux pour le jambon, dont Teyssier à Saint-Agrève et Chaillot à Annonay. Cette distinction renforce l'image d'authenticité et de tradition du département en France comme à l'étranger.

D'autres salaisonniers se sont orientés vers une production plus industrielle comme Callixte à Vernoux (Chaillot et Callixte ont été rachetés par des groupes étrangers).

Une qualité reconnue

L'Association de Défense et de Promotion des Produits de Charcuterie de l'Ardèche (A.D.P.P.C.A.) a obtenu de l'Institut National des Appellations d'Origine en 2005, après 10 ans d'efforts, le label I.G.P., «Indication Géographique Protégée» doublé d'un «Certificat Qualité Produit» (CQP). (Le dossier est en cours d'instruction au niveau européen.)

L'Ardèche est ainsi le premier département français à recevoir cette distinction pour le saucisson sec et le *deuxième pour le jambon sec, la rosette et le jésus.*

Ce label distingue une tradition de fabrication ancienne et un environnement naturel propice à une production de qualité. Il garantit l'origine et la qualité des matières premières utilisées, le respect des savoir-faire d'origine ainsi que le respect des normes d'hygiène.

La chair du saucisson est préparée et assaisonnée selon une recette différente par chaque charcutier. Elle est embossée dans un boyau naturel ou recomposé, selon les produits.

Les salaisons Teyssier

L'entreprise, créée en 1871 par Victorin Teyssier sur les plateaux de Saint-Agrève, à 1 136 m d'altitude, est la plus haute salaison de France. (L'air pur et l'altitude sont, dit-on, propices à un affinage de qualité). Avec 80 salariés, c'est la plus grande société ardéchoise indépendante et familiale dans ce domaine. La société travaille à partir de viandes françaises provenant pour l'essentiel des régions Rhône-Alpes et Auvergne. Elle a diversifié sa production dans quatre domaines : les saucissons secs, les salaisons (jambons, noix de jambon, viande séchée) la charcuterie cuite (caillettes, jambonnettes, boudins...) et les conserves en bocaux (pâtés, mousses, terrines). Attachée à une production traditionnelle de qualité, elle a reçu en 2005 le label IGP, en 2006 celui de « Produit de montagne » et la médaille de bronze au concours officiel du meilleur jambon sec de France.

Un des vastes séchoirs, ventilé par l'air du plateau.

Elle sert une clientèle choisie, composée à plus de 90 % de bouchers, charcutiers, traiteurs ou épiceries fines et exporte 7 à 8 % de ses fabrications vers l'Allemagne, l'Angleterre, le Benelux, les Pays scandinaves, et l'Europe de l'Est.

Le pré-salage à la main.

La préparation traditionnelle des salaisons

Teyssier fait partie des derniers grands salaisonniers de France à perpétuer les techniques ancestrales pour valoriser le goût des produits. À chaque saucisson sa préparation : la recette, le type de hachage, le calibre, le boyau, le temps d'affinage, autant de facteurs qui se conjuguent pour des saveurs différentes. Toutes les viandes sont parées sur table au couteau pour les dénerver plus finement, puis pré-salées pour bien lier le maigre et le gras et relever les saveurs. Les saucissons sont embossés à la main sous boyau naturel fermé à la ficelle.

Les jambons sont salés par frottage manuel pour un salage doux et homogène, puis pommadés avec de la graisse de porc mélangée à de la farine de châtaigne pour obtenir une chair moelleuse et parfumée. Ils sont affinés 12 mois sur des claies en bois traversées par l'air pur et parfumé du plateau cévenol.

Curnonsky n'avait-il pas surnommé Saint-Agrève « La Mecque de la charcuterie » ?

Les veillées d'autrefois (extraits) :

«On dansait la bourrée, la valse ou la java, et on chahutait le Toine pour se réchauffer. Tout le monde dansait les jeunes et les vieux, de huit heures du soir jusqu'à minuit.
Et quand la danse s'arrêtait ce n'était pas terminé ! On se mettait à table et il fallait réveillonner.
Le patron sortait le litre de clinton de Meyras, noir comme de la poix, mais qui faisait chanter.
On avait même fait cuire une vieille tête de cochon, et le repas terminé on allait visiter la soue.
«Mon Dieu ! Quelle bête», disait tout le monde.
Le patron se crevait tellement à l'engraisser, «il se croyait !»
En ce temps là, on était fier d'avoir un beau cochon, autour de trente livres, et quatre beaux jambons...»

Sylvain Chaussinand

Recette :
La caillette

Pour 4 personnes, il faut 500 g de feuilles de choux et 500 g de chair à saucisse, 3 ou 4 gousses d'ail, du sel, du poivre, une crépine.
Hacher le chou, le mélanger à la chair à saucisse, faire des boules, entourer avec la crépine. Cuire à four très chaud (180° pendant 45 minutes environ), jusqu'à ce que les caillettes soient dorées.
Les charcutiers du plateau ardéchois utilisent la feuille de choux parce qu'à l'époque des tuades, pendant les mois d'hiver, le grand froid a déjà gelé les feuilles de blettes ne laissant que le chou comme verdure dans les jardins.

Les *cayettes* ou *caillettes*, ainsi nommées sans doute parce qu'elles sont de la grosseur d'une caille, ou, mieux encore, parce qu'elles sont le produit le plus exquis du *cayou*.

Jacques Reynaud

Une ferme vers le mont Mézenc.

Le dit d'Olivier

Du porc, rien ne se perd : le sang est converti en boudins, une partie de la chair et des entrailles en saucisses, la graisse est transformée en «sain» (saindoux) et sert, entre autres choses, à la préparation des mets.

Olivier de Serres

Recette : La maouche

Il faut 50 % de choux et 50 % de chair à saucisse pour farcir un estomac de porc.
Émincer le chou, le mélanger avec la chair à saucisse, remplir l'estomac. Plier celui-ci dans un chiffon et le ficeler afin qu'il ne casse pas. Laisser cuire pendant au moins trois heures dans de l'eau frémissante.