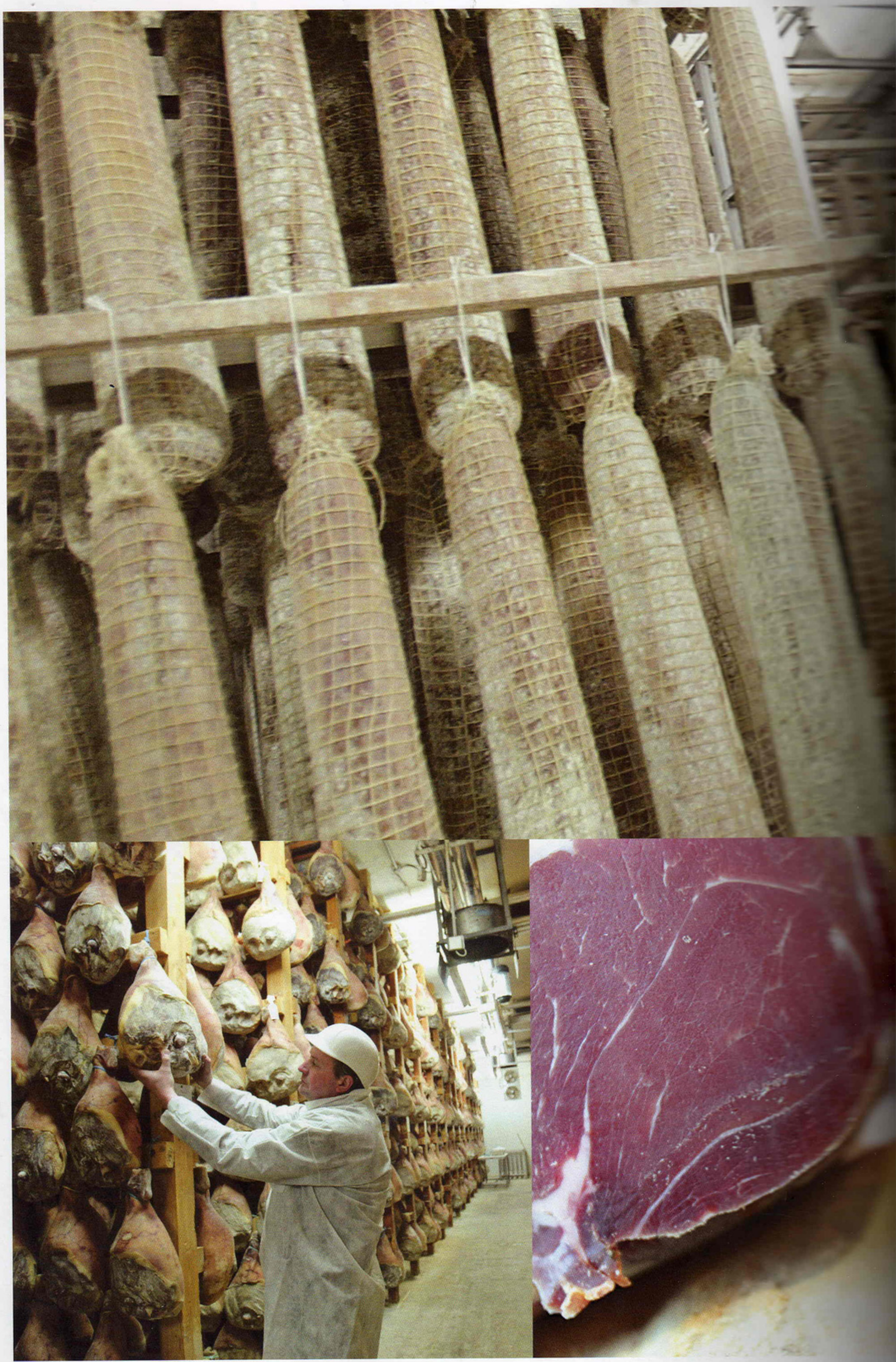
Voyage Gourmand en Rhône-Alpes

Spécialités, saveurs, savoir-faire

Textes : **Françoise Petit, Jacques Paté**. Photographies : **Thierry Vallier**.

Glénat

Fabrication
à l'ancienne
L'Ardéchois®
un produit
Teyssier
07320 ST AGRÈVE



Plateau de charcuterie

À Saint-Agrève, au cœur du parc régional des Monts d'Ardèche, un record peu commun s'affiche à 1 136 m d'altitude : celui des salaisons les plus hautes de France !
Sur ce plateau, l'air boisé des montagnes est propice aux préparations et aux affinages charcutiers. Stéphane Teyssier, directeur commercial de Teyssier Salaisons, insiste : « L'air est important, avec le même outil de travail, les mêmes matières premières, les mêmes recettes, on n'obtiendrait pas le même résultat à 15 km d'ici. »
La charcuterie séchée en circuit ouvert est bonifiée par l'atmosphère extérieure filtrée et renouvelée en permanence dans les séchoirs. Vif, parfumé, cet air communique goût et saveurs aux salaisons. Les forêts de sapins, le climat vif et froid, la nature sont des parfums purs contribuant à la réussite des charcuteries d'Ardèche. « Dans la tradition, il faut toujours innover, inventer », remarque fièrement Stéphane Teyssier qui travaille avec des réseaux traditionnels, traiteurs, bouchers-charcutiers, épiceries fines, Harrods à Londres... Comme il y a peu d'élevages de porc en Ardèche, la maison Teyssier se tourne vers l'Allier et l'Ain, où les bêtes sont suivies de A à Z jusqu'à l'abattage. « Nos méthodes sont centenaires. Nous sommes attachés aux traditions, c'est l'héritage de nos grands-pères et arrière-grands-pères. Notre maison a été créée en 1871, elle demeure familiale et indépendante. Aujourd'hui, notre outil de production répond à toutes les normes logistiques et sanitaires, ce qui ne nous empêche pas de décliner des savoir-faire d'origine. De nombreuses étapes du processus sont encore manuelles, comme le présalage des viandes qui est directement inspiré des tuailles effectuées dans les fermes ardéchoises. »

Charcutiers en Ardèche
En marge de grands groupes industriels, une dizaine d'entreprises artisanales produit des salaisons dans ce département à forte image d'authenticité.

Depuis 1952, la charcuterie Debroas, implantée à Largentière, fabrique à l'ancienne des saucissons secs, des saucisses, des gros et des petits bridés à fleur naturelle, cette légère moisissure verte de surface signe indiscutable du véritable saucisson traditionnel.
Debroas
Le bas Celas – Le Ginestet
07110 Largentière

Un demi-siècle de présence à Roiffieux pour Léon Chaillot, une pme attachée à la tradition gourmande ardéchoise. Trois générations de charcutiers perpétuent gestes et recettes dans une quête de saveurs ancestrales et tendance. Les saucissons et jambons secs prennent le temps de « mûrir » à point dans les séchoirs du pays.
Léon Chaillot « salaisons de l'Ardèche »
Lapras
07100 Roiffieux

La société Benoît Chazel qui remonte à 1920 s'est créée en son temps autour d'une petite unité d'abattage de cochons. Elle est aujourd'hui spécialisée dans la fabrication de saucissons secs traditionnels ardéchois – pur porc, sans colorant, et en boyau naturel – et autres spécialités : saucissons au poivre vert, à l'ail, aux olives.
Salaisons Chazel
Le Creux de Boule
07700 Saint-Just-d'Ardèche