

## LES PRODUITS TERROIR

HÉLÈNE SUAUDEAU  
redaction@infopro.fr

# Les régions valorisent leurs viandes et leurs charcuteries

Valeur refuge dans la tourmente de la crise, le terroir rassure. Les viandes et les charcuteries inscrites à la carte des restaurateurs peuvent en tirer parti. Sous réserve d'une mise en avant adaptée à chaque établissement et à sa clientèle.



Lawton/Photocuisine

C'est indéniable: le succès du Pinxo (Paris 1<sup>er</sup>) repose en grande partie sur la réputation de son propriétaire, l'étoilé Alain Dutournier. Mais dans cet établissement branché où le chef a choisi de renouer avec ses racines landaises, ce sont aussi les produits de qualité sélectionnés auprès de ses fournisseurs du Sud-Ouest que l'on vient déguster. La clientèle apprécie particulièrement l'ambiance convi-

viale et chaleureuse du lieu, à laquelle la cuisine ouverte n'est pas étrangère. « Nous travaillons de beaux produits de manière assez simple, résume le chef Mathieu Robillard. Pour l'aspect terroir. Mais si l'influence du Sud-Ouest s'exprime par petites touches dans notre cuisine, elle est adaptée à la clientèle parisienne. » Au cœur de la carte, le bœuf de Chalosse label Rouge du Sud-Adour (également IGP) donne le ton. Servi cru façon carpaccio, en

Très prisée, la charcuterie artisanale fait aussi l'objet d'interrogations de la part des consommateurs sur son origine

tartare taillé au couteau, cuit épais à la plaque, il représente près de la moitié des ventes. « Ce sont des plats qui plaisent, et, surtout, l'origine de la viande rassure le client, souligne Mathieu Robillard. Bien que sa zone de production, la Chalosse, territoire du sud des Landes, soit assez peu connue. » En provenance de la maison Aimé, entreprise familiale de Dax, il est concurrencé, au printemps, par l'agneau de lait des Pyrénées. Et le boudin noir de la maison Montauzer, charcutier traditionnel de la région. Quant au « vieux jambon », servi avec du pain grillé en assiette, il puise ses origines dans les montagnes espagnoles. « Très apprécié, ce jambon de truie se rapproche de l'Iberico », explique l'expert.

### Les clients curieux de l'origine

Saveriu Cacciari, le propriétaire de l'Alivi, restaurant corse familial (Paris 4<sup>e</sup>), met à l'honneur les produits de son village, Valle d'Alesani. Coppa, prisuttu, lonzu et saucisson corse composent son assiette de charcuterie artisanale, entrée phare de la maison. « Présentée sur une planche en bois, souvent partagée, elle séduit par sa convivialité », explique le patron. Autre spécialité, le figatellu – saucisse à base de foie de cochon – est servi rôti. La charcuterie, très présente dans la cuisine corse, a aussi sa place l'hiver dans les plats de viande en sauce: copeaux de coppa dans le >

450

PRODUITS DE CHARCUTERIE, SALAISONS ET DE CONSERVE DE VIANDES  
FABRIQUÉS EN FRANCE

576 000 T DE PRODUITS CARNÉS PAR AN CONSOMMÉS PAR LA RESTAURATION

Sources : France AgriMer, Crédoc, Fédération française des industriels charcutiers traiteurs

civet de sanglier, lanières de panzetta dans le ragoût d'agneau... Les spécialités charcutières entrent même dans la composition des hamburgers et de la bruschetta maison. Mais gare aux imitations! « La demande de charcuterie corse est forte. Si bien que des produits industriels sont parfois vendus comme artisanaux, prévient Saveriu Cacciari. Les clients nous interrogent sur la provenance et le mode de fabrication de nos spécialités. »

### Un succès qui change la donne

Pour Patrick Le Mazou, directeur marketing restauration à thème de Groupe Flo, cette tendance existe aussi pour les viandes. « Notre clientèle cherche à être rassurée sur leur origine. Elle est attentive aux signes de qualité, aux noms des races. » Cet intérêt pour les produits du terroir a changé la donne. Apparu pour la première fois en 2003 lors d'une opération promotionnelle, le Charolais est devenu un élément permanent de la carte d'Hippopotamus. Aujourd'hui, il totalise 60% des volumes de viande de bœuf vendus par l'enseigne.

Autres races appréciées : la Salers et l'Aubrac, pour leur qualité gustative, mais pas seulement. « Leur région d'origine, le Massif central, bénéficie

### LA CHARCUTERIE, PRODUIT PHARE DU PATRIMOINE FRANÇAIS

Carte des régions et spécialités de charcuteries françaises



Pour les restaurateurs, les vacances sont une période propice pour faire découvrir aux touristes français ou étrangers les nombreuses spécialités charcutières de nos régions.

Source : Fédération française des industriels charcutiers traiteurs

d'un imaginaire positif», note Patrick Le Mazou, en rappelant l'introduction de ces viandes dans la capitale par des restaurateurs aveyronnais. Mais Hippopotamus marque aussi son intérêt pour des filières qualité. En septembre 2011, Groupe Flo est devenu actionnaire de la structure d'animation de l'AOC Maine Anjou, avec laquelle il travaille depuis quatre ans.

À la Maison de l'Aubrac (Paris 8<sup>e</sup>), le lien au terroir est encore plus ténu. Christian Valette et sa famille, éleveurs à Laguiole et restaurateurs à Paris, mettent la race Aubrac à l'honneur. La viande provient directement de son élevage : la Ferme des Vialars. « Cette race mixte fournit de la viande et du lait », note le chef Arnaud Beaumont. Une garantie incontestée de qualité, du champ à l'assiette. ●

## ADAPTER SON DISCOURS ET SON OFFRE À SA CLIENTÈLE

Selon le public auquel on s'adresse, les qualités à mettre en avant diffèrent. « Dans une enseigne populaire comme la nôtre, on vient manger "un bon morceau de viande". Il convient de parler du goût, premier avantage des races que nous proposons », affirme-t-on chez Hippopotamus. Mode d'élevage, alimentation, maturation des viandes... Ce discours en lien avec le lieu d'origine de l'animal ne doit pas être imposé. « Car le tabou de sa mise à mort subsiste. »

Auprès des connaisseurs qui fréquentent Red d'Hippo, le nouveau concept de restauration rapide de Groupe Flo, la démarche est tout

autre. Le travail des éleveurs et le rôle des races locales dans le maintien de l'activité rurale ont ici droit de cité.

La Maison de l'Aubrac, quant à elle, n'hésite pas à exposer ses viandes de bœuf dans des vitrines de mûrissement, à proposer des dégustations de morceaux maturés cinq à six semaines... Diffusé en boucle dans la salle, un film met l'accent sur le bien-être des vaches élevées en stabulation libre, leur alimentation équilibrée en acides gras oméga 3 et oméga 6... Avec un rappel sur les cartes.

Côté charcuteries, la transformation permet de s'affranchir des images négatives de l'abattage. Jambon de Bayonne, saucisse de Morneau, saucisson de Lyon, andouille de Vire... les produits du terroir, surtout s'ils sont porteurs d'un signe de qualité – label Rouge, AOP (Appellation d'origine protégée) ou IGP (Indication géographique protégée) – sont d'ailleurs mieux connus. Comme les spécialités étrangères qui ont su s'imposer en France. Le restaurant italien l'Etna, à Vichy, propose ainsi du Culatello di Zibello AOP, un des jambons crus les plus prestigieux d'Italie.