

version femina

Dans le JDD Version Femina, du Dimanche 10 Décembre 2017, numéro 819

ÇA SENT LE PÂTÉ

On l'avait un peu délaissée au profit des macarons, mais la charcuterie revient en force. Fier de ses spécialités hautes en saveur, cet artisanat retrouve ses lettres de noblesse et s'exporte à qui mieux mieux. Sur les réseaux sociaux, terrines et jambons en remontent désormais aux recettes veggie. Chantre de cette renaissance, le maître Gilles Vérot, qui officie à Paris et à New York, publie un livre magnifique (*Un charcutier dans ma cuisine*, Tana), où l'on apprend à sublimer l'andouillette ou à accommoder les rillons à la japonaise. Le pâté en croûte fait lui aussi un retour remarqué. Celui du restaurant Gallopin (Paris), poétiquement nommé L'Oreiller de la belle Aurore, attire les foules. A Lyon, le chef charcutier Romain Boyer en propose sept différents à l'Épicerie-Comptoir Mère Brazier, et les plus grands chefs le remettent au menu partout en France. Histoire de nous rappeler que dans le cochon, tout est bon ! C. R.

Rens. sur maisonverot.fr, gallopin.com et merebrazier-epicerie.com.

