

Les appellations

Pour s'y retrouver, tour d'horizon des appellations régies par le Code des usages de la charcuterie.

- **Supérieur** : un produit de qualité supérieure contient plus d'ingrédients nobles et moins d'additifs que les produits standard.
- **Traditionnel** : seul un produit ne contenant aucun colorant et un nombre strictement limité d'additifs bénéficie de cette appellation.
- **A l'ancienne ou Comme autrefois** : seuls les produits répondant aux spécifications des produits traditionnels et dont la matière première n'a pas été congelée peuvent porter cette dénomination.
- **Authentique ou Véritable** suivie d'une mention géographique : si le produit est caractérisé par un département, une ville ou un lieu, il doit être fabriqué dans le département ou les cantons limitrophes de l'endroit cité.

Zoom

Réchauffer les plats cuisinés : démarrez à four froid

➔ Avant l'achat, observez-les. Les plats doivent être cuisinés quotidiennement et les sauces, les accompagnant, être légères et appétissantes. Si la carte change souvent en fonction des jours de la semaine et des saisons, c'est plutôt bon signe. Pour faire réchauffer un plat cuisiné, laissez-le dans sa barquette, retirez le couvercle et mettez-le au four à 180°C (th. 6). Laissez-le réchauffer 15 à 20 min en le couvrant éventuellement d'aluminium

pour éviter qu'il ne dessèche. Règle d'or : démarrez à four froid car la marchandise pourra ainsi chauffer délicatement.

Le boudin : avec du boyau naturel

➔ Qui dit boudin noir de bonne qualité, dit absence de sang dans le fond du plat. En effet, s'il a été bien cuit, il ne doit pas rejeter de sang, il peut juste y avoir un peu de jus de cuisson. Et retenez que le boudin noir doit être piqué avec une aiguille et non une fourchette avant de passer à la poêle. Ainsi, plus de risque d'éclatement à la cuisson. Côté boudin blanc, optez pour ceux qui sont fermes et brillants. Sachez aussi que si le boyau utilisé pour les boudins est naturel, vous avez affaire à de bons produits artisanaux.

Reconnaître une adresse de qualité

➔ Hormis la propreté de l'établissement et du personnel, cette astuce vous assurera que vous êtes dans une charcuterie digne de confiance : tous les matins, le charcutier doit couper une fine tranche de l'entame de ses pâtés et terrines. Ultime preuve de qualité : le bouche-à-oreille et le nombre de clients. En effet, plus la clientèle est nombreuse, plus le débit sera important. Or, pour ce type de produits, il est déterminant que le débit soit élevé.

Remerciements à Guy Feryn, Maison Pou, 16, av. des Ternes 75017 Paris.
Sources complémentaires : C.I.C (Centre d'information sur les charcuteries); www.infocharcuteries.fr

