

REPORTAGE PAR CÉLINE BRISSET

BRITISH CHARCUTERIE



Dans le quartier d'Islington, à seulement une station de métro de la gare de King's Cross, les bobos londoniens ont depuis longtemps remplacé les familles d'ouvriers, mais la mixité de la capitale anglaise réserve toujours d'étonnantes surprises. Après le saumon fumé de Stoke Newington et le tofu de Brick Lane, c'est une fois de plus dans une petite impasse pavée entourée de bâtiments en briques sombres que l'on découvre avec surprise les nouveaux artisans charcutiers de la capitale anglaise. On peut s'étonner de les trouver là, sur Cobble Lane, à deux pas des magasins de design, mais ce qui nous intéresse aujourd'hui est bien plus étonnant : le saucisson sec comme on le trouve sur le continent n'aurait historiquement aucun équivalent anglais. D'ailleurs, quand ils parlent de saucisses sèches, nos voisins insulaires utilisent généralement le nom italien de *salami* plutôt que celui de *dry sausage*. La charcuterie quant à elle, qui regroupe d'après l'Oxford Dictionary l'ensemble des *cold cooked meat*, n'a tout simplement pas de traduction anglaise. Les « viandes cuites froides » : jambon blanc (comme le fameux jambon d'York), *pies* et autres pâtés ne représentent en fait qu'une très petite part des spécialités. En grande majorité, les préparations carnées salées ou non – *bacon*, *gammon* (jambon entier proche du petit-salé), *black-pudding*, *haggis* et saucisses – sont toujours des produits à cuire. Curieusement, en Angleterre, les saucisses font office de plat national et chaque région revendique fièrement ses fameuses *bangers*, mais la culture du saucisson et du jambon sec n'a jamais existé. D'après *The Independent*, le marché est largement dominé par les produits italiens et espagnols ; le plus déroutant c'est que depuis quelques années, les Britanniques en consomment en revanche plus que les Français, les Italiens ou encore les Espagnols. Autant dire que les chorizos, pancettas, coppas, saucisses sèches et autres gourmandises apéritives représentent un marché énorme au niveau des importations sur le territoire britannique.

BRITISH CHARCUTERIE

Adam, Matt et Matt font partie de ces jeunes entrepreneurs au nez fin qui se sont lancés depuis peu (mars 2013) dans ce qu'ils appellent avec fierté la « British charcuterie ». Adam le Polonais et les deux Anglais se sont rencontrés chez Barbecoa, impressionnante boucherie londonienne ouverte il y a quelques années par Jamie Oliver, dont les vitrines réfrigérées exhibent sans réserves des carcasses de viande sur plus de dix mètres de long. Des trois, Adam est le charcutier, le spécialiste qui a les connaissances techniques et les diplômes obtenus en Pologne. C'est avec son savoir-faire et l'enthousiasme de ses deux associés bouchers qu'ils ont repris Picco Salumi, créé à l'origine par un italien rencontré chez Barbecoa et depuis peu rebaptisé Cobble Lane Cured. Avant d'être employé par Jamie Oliver et de monter leur petite entreprise, Adam a eu la chance de travailler en 2005 dans l'une des premières fermes biologiques d'Angleterre : Laverstoke Park Farm, dirigée par Jody Scheckte. C'est avec et grâce à lui qu'Adam a fait son tour européen d'initia-

tion à la charcuterie. Car des chorizos espagnols aux goûts piquants et subtils, à la *finocchiona* italienne parfumée au fenouil, en passant par la saucisse sèche pur porc bien française, tout était à apprendre. « *I went to Sardinia to learn how to make salami and everything I like to know about it. I met a old guy who said when he was a little boy, they always made the salami in November because it's the best temperature and humidity. Back in England, we've got our climate control room and we set up a Sardinian weather.* »

On trouve malheureusement peu d'informations qui expliquent pourquoi les Anglais n'ont jamais eu cette tradition, chez nous ancestrale, qui consiste à faire fermenter et sécher de la viande pour la conserver. « *Probably because of the climate, fermented sausages were practically not produced or consumed on the British Isles, and in Ireland in earlier times, only whole, dried meats such ham were known.* » (*Handbook of Fermented Meat and Poultry*, 2007, Fidel Toldra). Historiquement en Angleterre, la viande était salée pour pouvoir être conservée, mais généralement à court terme et toujours avec l'idée d'être cuite. N'oublions pas non plus que, tout comme avec le fromage, la seule évocation de moisissures qui auraient pu se développer à la surface d'un aliment était il y a encore peu de temps tout simplement inconcevable chez un Anglais. De surcroît, les températures relativement basses permettaient assez facilement de conserver la viande tout au long de l'année. Pour Matt, le climat de l'île était tout bonnement trop humide mais les plus sarcastiques vous diront aussi que les Anglais, obsédés par la rentabilité, n'auraient jamais eu la patience d'attendre des mois avant de pouvoir vendre des saucisses ou des jambons qui, de plus, auraient perdu en séchant le tiers de leur poids à la vente...

Aujourd'hui, avec les chambres froides climatisées programmables, on peut recréer n'importe quel type de climat, en choisissant soi-même son taux d'humidité, sa température et sa ventilation. Cobble Lane Cured possède une chambre froide de préparation, trois compartiments différents pour la fermentation et une chambre de maturation. Il a fallu deux mois à Adam pour mettre au point ces premiers réglages. Que ce soit la taille de la saucisse, son diamètre, le type de viande ou encore le calibre de hachage de celle-ci, chaque produit a un programme différent. Chez Cobble Lane Cured, on n'utilise que de la viande de porc et du bœuf d'origine 100 % anglaise. Le porc vient en grande partie de cochons élevés en plein air dans le Yorkshire (races Middle et Large White) et le bœuf d'Écosse. La qualité de la viande est primordiale : moins elle contient d'eau, moins il y aura de pertes. Et Matt de préciser : « *We can use the same pork than butchers but we have some different preferences. They are older pigs and more fatty, around 130 kg. The meat is nice and dry and the flavour is bigger.* » Ici tout est fait de façon artisanale : aussitôt les carcasses livrées, la viande est désossée et parée à la main, hachée et assaisonnée, puis embossée dans des boyaux naturels de bœuf. Une fois ficelées, les saucisses sont pendues dans une première chambre dont la température est d'environ 20 °C pour

un pré-séchage. L'environnement recréé permet ainsi à la viande de fermenter et de se déshydrater ; elle perd alors entre 10 % et 15 % de son poids. C'est grâce à la flore microbienne naturelle présente dans la viande mais aussi dans les boyaux utilisés que la fermentation se développe. Après cinq à sept jours, les saucisses sont transférées dans le séchoir climatisé, dont la température constante est d'environ 15 °C. C'est dans ces conditions, pendant une durée qui peut varier de huit semaines à un an, que la viande continue sa maturation et que son goût s'affine. La surface des saucissons se recouvre alors de ces moisissures verdâtres et grisâtres si caractéristiques de la fabrication artisanale. Les saucissons sont considérés comme prêts lorsqu'ils ont perdu 30 % de leur poids. En apparence, le principe est assez simple, mais le vrai savoir-faire s'acquiert avec l'expérience plus qu'avec les diplômes. Pour Adam, tout est une question de sens : « *With the charcuterie you need all your senses, this is your baby, you need to touch, you need to smell, you need to recognize the meat and you need to find your own way.* » Et bien sûr une affaire de goût : « *The mature meat is the biggest flavoured meat because it's not cooked and it's out of chemicals, it's the purest. That's why my passion began.* »

RECETTES À L'ANGLAISE

Question goût, Adam et Matt avouent avoir adapté leurs recettes pour plaire en particulier au palais anglais : « *We picked up the best of each European charcuterie and we are making our own British one. It's an interpretation of the Spanish, Italian, French, German recipes and an adaptation for English palate. Here people don't like anymore sugar and try to avoid salt and fat but everybody likes charcuterie because it's posh (chic). A big part of what we do is for educate people.* » Leurs saucisses sèches sont en général un peu moins salées, un peu moins grasses et moins sèches que ce que l'on trouve habituellement chez nous, mais pour Matt ce n'est qu'une question d'éducation du goût. Il faut continuellement faire des dégustations pour que les clients comprennent les différences avec les produits importés, que ce soient ceux de masse vendus en supermarchés ou ceux de qualité supérieure vendus en général quatre fois plus cher que les leurs. N'achetant que de petites quantités de viande, ils ne peuvent baisser leurs prix mais pour fidéliser leur clientèle, ils parient sur le changement de mentalité qui touche aujourd'hui une grande partie des consommateurs. Pendant longtemps, les Anglais ont boudé leur produits locaux en faveur de cuisines exotiques multiculturelles, mais depuis peu il y a chez les producteurs tout comme chez les particuliers une réelle prise de

conscience du « manger local », c'est-à-dire anglais, ce qui est vraiment nouveau. Manger local : c'est réduire les importations, mieux contrôler l'origine de ce qu'il y a dans son assiette, réduire le bilan carbone et surtout promouvoir l'agriculture locale. La viande anglaise est de loin l'une des meilleures d'Europe, alors pourquoi aller chercher ailleurs. Maintenant qu'ils maîtrisent le porc et le bœuf, l'avenir c'est d'essayer le sanglier, l'agneau, la chèvre, le chevreuil... Et surtout de créer très vite leurs propres recettes, 100 % British. « *In England you've got amazing venison, deer, goat, lamb... So we will try different recipes.* »

Nos jeunes entrepreneurs ont prouvé en peu de temps qu'ils étaient capables de refaire avec succès toute une panoplie de recettes empruntées à leurs nombreux voisins. Maintenant, le plus étonnant sera de découvrir de quelles manières ils arriveront à personnaliser vraiment cette nouvelle « British charcuterie » artisanale. En toute logique, il n'y a plus chez Cobble Lane Cured ni chorizo, ni *finocchiona*, tous les noms sont traduits en anglais car il ne faut pas oublier non plus que dans un pays où l'identité gastronomique est une histoire subtile, tout est avant tout affaire de communication. De plus, si pour l'instant Cobble Lane Cured est la seule entreprise de salaison installée au cœur de la capitale londonienne, depuis quelques années une petite dizaine de producteurs anglais dispersés sur l'ensemble du territoire se sont aussi lancés dans la fabrication de produits comparables. Tous travaillent de façon artisanale et produisent des petites quantités avec le même souci de perfection (nos trois associés ne préparent par exemple que deux tonnes de marchandises par semaine vendues principalement dans les restaurants et sur les marchés). Maintenant, devant un tel engouement, il ne nous reste plus qu'à espérer que les grosses sociétés industrielles anglaises, plus intéressées par la production de masse que par la qualité des produits locaux, ne se penchent pas trop rapidement sur ce marché en pleine expansion. ■

