

SALON GASTRONOMIQUE EUREXPO

# « Le saucisson, c'est toujours convivial »

Les présélections du Mondial Rabelais du Saucisson se tenaient dimanche à Chassieu. Ambiance.

Existe-t-il un palais féminin ? « On m'a dit : venez, vous pouvez avoir une autre approche ». Anne, enseignante à la retraite, était la seule femme dans le jury masculin des présélections du Mondial Rabelais du Saucisson. « Finalement, j'étais à une table avec quatre hommes et j'ai évalué comme eux. » Dimanche au salon gastronomique de Lyon, organisé par Le Progrès à Eurexpo, une quinzaine d'amateurs et de professionnels des métiers de bouche (hors charcutiers) ont testé une quarantaine d'échantillons envoyés par des charcutiers et salaisoniers d'Auvergne/Rhône Alpes et Bourgogne/Franche Comté.

## Formés à la dégustation

Le matin, ils avaient été formés à la dégustation par le laboratoire d'analyse sensorielle (LACO) venu de Suze-la-Rousse (Drôme). « C'est une première pour nous. On s'est formé chez un salaisonier et on travaille depuis un mois sur le sujet pour établir de fiches de dégustation », explique sa directrice Andrée Jovine, œnologue de formation. Elle leur a appris à



■ Le jury en cours de dégustation. Photo Maxime JEGAT

déguster de façon chronologique : le visuel, le tactile, l'olfactif et la mise en bouche.

## Impressions

Les participants ont apprécié cette méthodologie « On avait une vision globale, mais cela nous a redonné les bases », souligne Michel, charpentier à la retraite, de Villeneuve dans l'Ain (qui a remporté deux fois de suite le concours du cri du cochon en 2010 et 2011 au Salon de l'agriculture de Paris). Son impression après avoir

goûté à une douzaine de portions ? « C'était bon, mais cela ne ressemble pas à ce qu'on fait chez nous. On n'a pas senti ce goût de champignon donné par la fleur naturelle ». Alain, ancien agent EDF et emboiseur amateur à Saint-Etienne, voulait « voir ce qui se fait. On trouve que notre saucisson n'a pas d'odeur et on a vu que ceux de certains pros étaient dans le même cas ».

## Matinée studieuse

Tous ont apprécié cette matinée, studieuse mais ri-

che en échanges : « Le saucisson, c'est toujours convivial », résume Michel. « C'est plaisant de discuter avec des non professionnels, estime David Bourne, 42 ans, traiteur à Valence, fils et petit fils de charcutier, « Un métier qui n'existe qu'en France ». Il tient à le souligner.

## Finale à Vanosc

Les candidats qui ont le plus d'étoiles participeront à la finale qui se tiendra les 9 et 10 juin dans la petite commune de Vanosc (Ardèche), dont le maire, Yves

## LE PALMARÈS

- **Saucisson fantaisie**
- ▶ 1 étoile pour Boucherie Grosjean (Jura), Maison Teyssier (Ardèche), Damien Mougey (Ardèche).
- ▶ 3 étoiles pour Maison Teyssier.
- **Saucisson naturel**
- ▶ 1 étoile pour Teyssier Bruno Hindré (Ardèche), salaisons Ogier (Rhône), Chabaud (Ain), Salaisons du Velay (Haute-Loire), Maison Daujat (Ain).
- ▶ 2 étoiles pour Maison Chanel (Ain), Philippe Meunier (Ain), Boucherie Grosjean (Jura), Teyssier Bruno Hindré (Ardèche).
- **Rosette**
- ▶ 2 étoiles pour Chabaud (Ain).
- **Saucisse sèche**
- ▶ 2 étoiles pour Salaisons du Velay.
- **Trophée du saucisson**
- ▶ Maison Teyssier.

Boulangier était présent dimanche.

Ils se confronteront à de nombreux concurrents de France et de l'étranger. « On aura besoin de nombreux dégustateurs, inscrivez-vous <sup>(1)</sup> », a encouragé Andrée Jovine, dont le laboratoire interviendra de nouveau.

Isabelle Brione

(1) [mondialdusaucisson.com](http://mondialdusaucisson.com)

# « Fromaniac, le concours qui nous rebooste »

C'est une grande surprise : pour la première fois qu'Élisabeth Chaléon participe à un concours, elle a décroché la médaille d'or pour son savoureux « caillat » au lait de vache, produit à Saint-Jean-en-Royans. Isabelle Gilbert, une autre Drômoise, de Montmiral, récolte elle aussi l'or pour une bûchette cendrée au lait de chèvre et le bronze pour une tomme fumée.

Toutes deux se sont levées à l'aube (car il faut aussi assurer les travaux de la ferme) pour venir chercher leur prix Fromaniac et elles ne cachent pas leur fierté de voir leur travail reconnu. « Fromaniac nous rebooste pour continuer à faire des heures.



■ Remise des prix du concours Fromaniac à la quinzaine de lauréats, dimanche à Eurexpo. Photo Maxime JEGAT

On est bien loin des 35 heures, comme dans un autre monde. » Ce concours leur a aussi permis de rencontrer des confrères et de goûter à

leurs produits, appréciant les deux élèveuses. Désormais candidates pour faire partie du jury, l'an prochain.

I. B.

## ENCHÈRES

### 5 715 euros pour la vente de vins

550 euros pour un mathusalem (6 litres) de champagne Drappier, telle est la plus forte enchère de la vente de vins, organisée à l'initiative des étudiants de l'école de commerce BBA Insec, au profit de l'hôpital Mère Enfant de Bron. Au total, les 115 lots auront recueilli 5 715 euros.

« Tous les acheteurs ont été généreux et ils ont fait de bonnes affaires », a résumé Laurent Dehré, sommelier, qui accompagnait Maître Rambert, commissaire-priseur bénévole. Les organisateurs, eux, se réjouissent : habituellement leurs ventes récoltent



■ Vente aux enchères hier à Eurexpo. Photo Maxime JEGAT

autour de 4 000 euros. L'organisation de cette 3<sup>e</sup> édition dans l'enceinte du salon gastronomique de Lyon, leur a permis de dépasser leur objectif.

I. B.