

Le saucisson local de Fleuron des Mauges

Le charcutier choletais vient de créer le « Saucichoux », récompensé au concours du saucisson de Sologne.

Deux questions à...

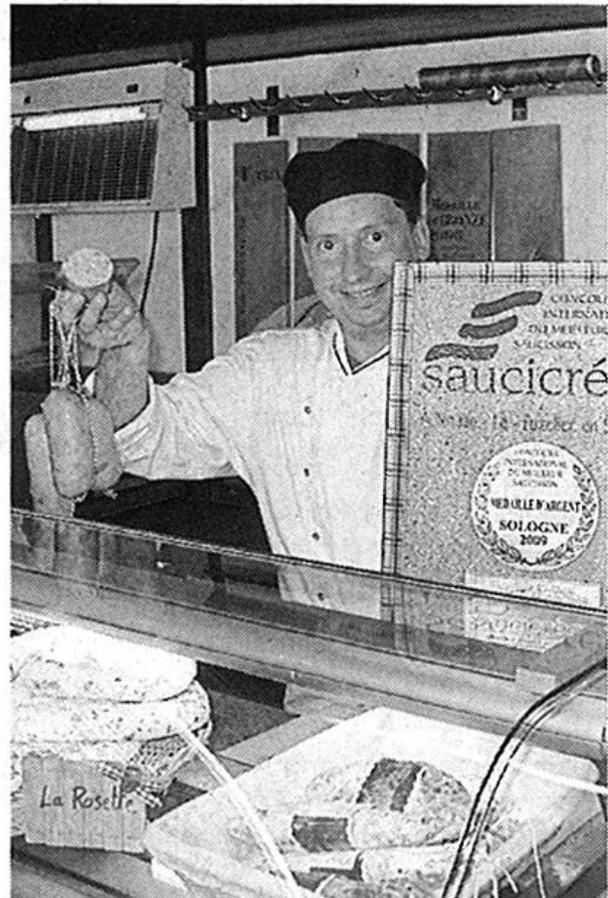
Philippe Brémond,
charcutier chez Fleuron des Mauges,
à Cholet. Créateur lauréat
du « Saucichoux ».

Votre « Saucichoux » a été récompensé par la médaille d'argent du dernier concours international du saucisson de Sologne. Qu'y a-t-il de si spécial dans votre saucisson ?

Selon les premiers clients qui ont pu le goûter, il est surprenant. Ce n'est pas un classique, comme le saucisson de Paris. Dans cette recette, mon équipe et moi avons remplacé l'ail par du chou. C'est d'autant plus digeste qu'il n'y a que 20 à 25 % de graisse à l'intérieur. Pendant un mois et demi nous avons fait des essais, jusqu'à élaborer le « Saucichoux ». Le but était de créer une bête à concours, et surtout un produit commercialisable. Avec des truffes et du foie gras, évidemment que l'on fait quelque chose de succulent, mais beaucoup trop cher pour une production plus poussée.

Cette recette créative serait-elle avant tout une recette du terroir ?

Avec les ingrédients que nous avons utilisés, oui. « Saucichoux », c'est un



petit clin d'œil à Cholet dont le nom viendrait d'une variété de plants de chou, « la Cholette ». Et puis il paraît que nos voisins vendéens sont de gros mangeurs de choux également. Nous avons utilisé aussi un peu de rosé du Nantais. A Cholet il n'y a pas de spécialité culinaire comme en Bretagne par exemple. Ici, on n'est pas loin du vin, pas loin de la fressure. Donc « saucichoux », c'est vraiment la révolution, un saucisson aux couleurs locales.



« Le Saucichoux », création choletaise reçoit la médaille d'argent

En créant un saucisson original et créatif, accessible aux consommateurs et porteur du terroir local, l'équipe du Fleuron des Mauges vient de recevoir la médaille d'argent du 22^e concours international du meilleur saucisson, le Saucicréor 2009.

Inspirés par l'origine du nom de « Cholet », provenant d'une variété de plan de chou « la cholette »*, les charcutiers choletais ont associé le chou là où l'on mettait habituellement l'ail dans le saucisson du même nom. « Nous lions de façon travaillée une compotée de choux verts aux meilleures sélections de viande, avec 75 à 80 % de maigre, pour créer un saucisson cuit qui peut se consommer froid, en tranches, ou chaud en potée, choucroute ou cassoulet », précise Philippe Brémond en notant que ce type de concours, en entraînant une remise en question des pratiques de la charcuterie d'aujourd'hui, colporte le savoir faire choletais.



L'équipe du Fleuron des Mauges, animée par Philippe Brémond, très fière du prix Saucicréor reçu pour la création du « saucichoux » choletais.

*« Les secrets des noms de communes et lieux-dits du Maine et Loire » de Pierre-Louis Augereau, Éditions Cheminement