

Guy KRENZER (MOF),
Eric GODDYN (MOF),
Thibaut RUGGERI

“C’est dans la charcuterie
que nous trouvons notre inspiration.”

Anonyme

“Travers de porc laqué”

Ingrédients

- Travers de porc avec 4 os de 10 cm sur 15 cm : 4 pièces • Gros sel : 15 g
- Gousse d'ail : 1 unité • Cardamone : 5 g • Poivre mignonette : 3 g

Ingrédients pour la laque

- Vinaigre balsamique : 100 g • Tomate concassée : 50 g • Fond blanc : 40 cl • Miel d'accacia : 10 cuillères à soupe • Sauce soja : 8 cuillères à soupe • Gingembre émincé : 15 g • Gousse d'ail : 5 g

Préparation et cuisson des travers

Frotter les travers avec l'assaisonnement. Les mettre en sac sous vide rétractables puis les cuire à basse température à 75°C pendant 9 heures au four vapeur ou en marmite. Refroidir et réserver en chambre froide.

Préparation de la laque

Faire cuire le miel afin d'obtenir un caramel blond, déglacer avec le vinaigre de balsamique réduit à 50%. Mélanger le gingembre, l'ail, la sauce soja, la tomate concassée et le fond blanc puis réduire de moitié. Ajouter le caramel au balsamique puis passer l'ensemble au tamis. Laisser cuire quelques minutes afin d'obtenir une laque sirupeuse.

Présentation

Dans une poêle à feu moyen, laquer les travers avec la sauce obtenue, terminer au four 10 minutes à 180°C, afin d'obtenir un travers croustillant et fondant.

Décorer les travers laqués avec :

- soit des noix de cajou et de noix caramélisées
- soit avec une brunoise de navets croquants Daikon, poivrons rouges et jaunes et de la fleur de thym.

Servir les travers accompagnés de pommes Maxim's.

Astuce

Afin d'obtenir une texture de laque idéale, ajouter une pointe d'amidon de maïs.

FINI LE BOUILLON ÉTERNEL !!!

Les guides de bonnes pratiques n'interdisent pas de cuire et conserver les produits de charcuterie en bouillon, à la condition que celui-ci soit fabriqué dans les règles de l'art.

Ingrédients

- Eau : 10 litres • Couennes blanchies : 5 kg • Os de porc (quasi, fémur) : 2 kg • Vin blanc sec : 1 litre • Oignons : 300 g • Carottes : 300 g • Gros sel : 50 g • Branche de céleri : 3 pièces • Clou de girofle : 6 pièces • Bouquet garni : 1 unité

Laver les couennes plusieurs fois en y ajoutant un peu de vinaigre. Les blanchir à l'eau bouillante, puis les refroidir aussitôt et les rincer à l'eau. Scier les os puis les réserver. Préparer la garniture aromatique.

Dans une marmite, mettre tous les ingrédients. Monter à ébullition, écumer, puis régler la température à 85°C. Continuer la cuisson pendant 10 à 12 heures.

En fin de cuisson, passer le bouillon au chinois puis le refroidir rapidement.

Les secrets de la réussite :

- utiliser des couennes très fraîches
- bannir les alambics en toile de jute
- refroidir en cellule, en adaptant le volume de bouillon à la taille de la cellule

Ce bouillon est utilisé pour les cuissons de produits demi sel, puis après clarification, au réglage des produits cuits en vue de leur stockage.

Le plus : Faire rissoler les os au four avec une garniture aromatique afin d'obtenir un jus de porc.





“Travers de porc laqué farci au boudin noir”

Recette créée par Thibaut RUGGERI pour le Trophée National de la cuisine 2010

Pour 4 personnes

Ingrédients

Travers de porc

• Farce de base : joue de porc : 400 g • Travers de porc désossé : 200 g
• Champignons de Paris : 120 g • Echalote : 90 g • Foie de porc : 70 g
• Œuf : 60 g • Noilly Prat : 20 g • Sel : 18 g • Poivre : 2 g

Farce à boudin noir

• Farce de base : 200 g • Sang de porc : 180 g • Oignon : 70 g • Crème liquide : 40 g • Œuf : 30 g • Persil : 5 g • Sel : 4 g • Piment d'Espelette : 2 g

Farce à pistache

• Farce de base : 730 g • Joue de porc confite : 300 g • Crème liquide : 180 g • Mie de pain : 55 g • Pistache : 25 g

Désosser les travers. Les assaisonner (voir recette des travers laqués). Les rouler autour d'un tube métallique (diamètre 6 cm). Enrouler les travers dans un film Carta Farta®. Marquer et cuire en sauteuse à 90°C pendant 30 à 45 minutes.

Abaisser la farce à pistache à 1,5 cm d'épaisseur. Disposer l'œil de farce à boudin noir au centre. Rouler avec un film alimentaire.

Disposer de part et d'autre du rouleau de farce ainsi confectionné, les travers cuits. Bien rouler à nouveau dans un film alimentaire et cuire au four vapeur à 90°C pendant 1h20. Refroidir.

Dressage

Laquer le travers farci avec un peu de jus de porc et de sauce Kikoman (140°C). Déposer ensuite une bande de viennoise Gremolata. Servir chaud.

“Le travers de porc, un morceau à valoriser”

Le travers est issu de la découpe à la parisienne de la carcasse de porc.

Il s'agit d'une bande longitudinale sur la longe, qui comprend environ 4 cm de la partie médiane des côtes, une extrémité étant sur la longe où elle forme le manche de la côtelette et l'autre plus ou moins longue restant sur la poitrine.

Le travers de porc traité en salaison peut être une alternative au jambon cuit. Ce morceau, légèrement plus gras que le jambon, apportera du moelleux, apprécié des connaisseurs.

En été, les travers marinés ou spare ribs peuvent être appréciés au barbecue, accompagné de petits légumes en salade ou grillés (voir lettre n° 4 consacrée aux rillons).



La Lettre de

L'INNOVATION

N°31

AOÛT 2010

“Les chefs : qui sont-ils ?”

Depuis sa création en 2002, la Lettre de l'Innovation met en avant un produit de charcuterie traditionnelle. Pour cela, l'équipe du Pôle s'appuie sur les connaissances et compétences de deux Meilleurs Ouvriers de France, de leur invité professionnel et d'un photographe spécialisé dans la mise en scène des produits alimentaires. L'équipe du Pôle tient à vivement à les remercier et vous offre leur portrait en quelques mots.

Diplômés du CEPROC, ces deux chefs ont fait leurs premières armes chez les artisans Charcutiers Traiteurs.

Disciples de Monsieur Deport, ils ont ensuite évolué dans leur parcours professionnel, riche d'expériences et de rencontres.

- **Eric GODDYN** s'est dirigé vers l'industrie charcutière chez Madrange, il était alors en charge du développement et de l'industrialisation. En poste chez THIRIET Surgelés depuis 6 ans, il a aujourd'hui la responsabilité de la recherche et du développement des produits.
- **Guy KRENZER** a travaillé dans de grands restaurants : le Negresco, le Ritz Londres, le Fouquet's et le Lapérouse. Il oriente sa carrière vers le traiteur en devenant chef de la Maison Saint Clair. Depuis 7 ans, il "donne des couleurs à la tradition" chez LENÔTRE.

Amoureux de la charcuterie, ils ont mis leurs talents à disposition de la profession, avec l'aide précieuse de 30 professionnels.

Ensemble, ils ont déclinés depuis 2002 à travers nos lettres : 23 produits de charcuterie différents et 5 produits traiteurs.

Eric GODDYN, Directeur Recherche et Développement - THIRIET Surgelés

Son plat préféré : un instant partagé autour du jambon sec "bellota bellota"

Sa meilleure expérience culinaire : le Kaiseki : un repas dégustation de la cuisine traditionnelle japonaise par le chef "Takeuchi"

Sa première expérience culinaire : une découverte culinaire avec Monsieur Deport à Nancy réalisée par Guy Krenzer

Sa madeleine de Proust : la gaufre de chez Meert dégustée avec son grand-père

La faute de goût qu'il déteste : l'imprécision culinaire

Le produit qu'il aime cuisiner : la palette de porc



Guy KRENZER, Chef Exécutif, Directeur de la création LENÔTRE

Son plat préféré : celui du partage

Sa meilleure expérience culinaire : sa rencontre avec Messieurs Deport, Roux, Gaston Lenôtre et Madame Karine Laroche

Sa première expérience culinaire : une truite au barbecue dans les Vosges

Sa madeleine de Proust : le chocolat Alto el Sol

La faute de goût qu'il déteste : le manque d'amour

Le produit qu'il aime cuisiner : le cochon



Et le photographe culinaire, **Dominique AZAMBRE ?**

Après une formation à l'Ecole des Métiers de l'Image des Gobelins (PARIS), Dominique AZAMBRE a développé depuis 1986 un studio de photographies spécialisé dans la nature morte et plus particulièrement dans le domaine culinaire.

Son équipe expérimentée de photographes et d'assistants réalise tant illustrations d'articles de presse et livres traitant de gastronomie qu'images publicitaires pour l'industrie alimentaire. Pour mettre en valeur les produits de la lettre, il a fait appel à la créativité de Guy Krenzer, et non à des stylistes spécialisés



“L’artisanat : un vivier d’innovation au quotidien”

ACTUALITÉ 1

“L’artisanat, le Monsieur Jourdain* de l’Innovation ?”

Le concept, voire le terme même d’innovation ne semble pas appartenir au vocabulaire de l’entrepreneur du métier : le savoir-faire artisanal contient l’idée de tradition. L’artisan ferait-il donc de l’Innovation sans le savoir ?

Pourtant les entreprises artisanales s’appuient sur des technologies innovantes tant dans le domaine technique que commercial ou organisationnel. Si l’artisan apparaît comme le Monsieur Jourdain de l’innovation, il convient de s’interroger sur la place qu’il lui attribue.

L’innovation peut être caractérisée par une nouveauté pour l’entreprise au niveau de l’organisation, du processus de fabrication, des produits et/ou des marchés...

Il convient donc de renforcer la dimension stratégique de l’innovation pour les entreprises artisanales.

Dans l’Artisanat, l’innovation peut être assimilée par les dirigeants comme un moteur de la trajectoire de l’entreprise. Elle est pourtant omniprésente en raison de la nature de l’activité : la production sur mesure ou en petites séries demande une adaptation continue à la demande ; le rôle du savoir-faire dans la fabrication contribue à des prestations créées au cas par cas ; la personnalisation des relations commerciales est une des clés du succès des artisans...

Les savoirs, savoirs-faire et le relationnel humain au sens large occupent un rôle central dans cette valorisation. Il devient urgent de comprendre comment cette démarche innovante fondée sur l’humain peut être mieux valorisée et intégrée aux décisions stratégiques des dirigeants.

Extraits de “L’artisanat, le Monsieur Jourdain de l’Innovation ?” - Colette FOURCLADE et Marion POLGE, Maîtres de Conférence E.R.F.I. Université Montpellier I

* Monsieur JOURDAIN, personnage de Molière dans la pièce “Le Bourgeois Gentilhomme”

ACTUALITÉ 2

“De l’innovation au développement durable !”

L’objectif du développement durable est de définir des schémas viables qui concilient les trois aspects économique, social et environnemental. La finalité du développement durable est de trouver un équilibre cohérent et viable à long terme entre ces trois enjeux.

La stratégie d’innovation engage les entreprises vers leur pérennité.

Il s’agit de réaliser un investissement sur l’avenir, tant au point de vue des technologies nouvelles (achat de matériel comme par exemple un four mixte programmable), des nouveaux produits (semi-conserves) que des marchés (développement du portage des repas à domicile).

Une attitude pro-active tournée vis à vis de la clientèle permet de répondre rapidement et efficacement à leur attente (consommation locale et de saison).

L’intégration de l’innovation dans le cadre du développement durable peut conduire à réaliser des changements en entreprise.

Ces modifications faites de façon progressive conduiront à une évolution positive de nos entreprises.

TÉMOIGNAGE



“De l’innovation dans le plateau repas en liaison chaude”

Monsieur Germain, traiteur installé à Dijon depuis 1980 a créé une gamme de plateaux repas en verre très résistant 100% réutilisable, tendance écodurable.

La partie froide est dressée sur le plateau, le chaud en bocal verre ; le tout conditionné dans des caisses isothermes distinctes.

Ce produit lui permet d’être porteur d’un concept qui répond à l’attente du consommateur.

Le plat de résistance est élaboré en bocal stérile. Il peut ainsi fabriquer ces plats cuisinés pendant les périodes de faible activité. La réchauffe se fait au four ou à l’étuve à la demande.

La livraison en liaison chaude est un atout commercial essentiel auprès du client qui apprécie tout particulièrement ce service.

Après plusieurs mois d’expérience, le retour client est 100% positif. Le maintien au chaud est garanti au minimum 3 heures.

En 2009, l’entreprise a fait appel au pôle pour mieux appréhender la stérilisation des plats cuisinés en autoclave.

Pari réussi, il vend plus de plateaux et fidélise sa clientèle puisqu’il est le seul sur ce marché.

Augmentation de 20% par rapport à 2009 dans un contexte bousculé par la crise (baisse de 12% en TOR)

→ Vous voulez appliquer ce concept dans votre entreprise, contactez Monsieur Germain pour profiter de son expérience : conception, fournisseurs, calcul de rentabilité, organisation...

Tél. 03 80 66 37 88



Petit four Convotherm / Mini Enodis

“Une nouvelle gamme adaptée à vos contraintes”

En utilisant la gamme mini fours Convotherm, vous pouvez gagner de la place en largeur ou en profiter pour augmenter votre flexibilité en utilisant un combiné avec deux fours.

- Des fours de petites tailles : 515 x 599 x 647 mm pour le plus petit.
- La gamme propose des fours de capacité variable : 6 ou 10 niveaux.
- Cette nouvelle gamme présente les mêmes caractéristiques que les autres fours Convotherm : gestion automatique de l'humidité, système Press&Go (programmes de cuissons), porte escamotable, poignée anti-bactérienne, système d'économie d'eau et d'énergie pour les cuissons lentes.
- Pour faciliter l'organisation de vos prestations, une version du four mobile qui ne nécessite pas un raccordement à l'eau grâce à des tiroirs à remplir est disponible.
- Coût : à partir de 5 190 € HT l'unité sans options

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter la société Enodis www.enodis.fr.

Peseuse Etiqueteuse Bizerba

“Réaliser une augmentation des ventes et une meilleure information du client grâce à une balance”



Cette balance dispose d'un double écran : tactile coté vendeur, numérique couleur coté client.

- En fonction du code produit entré, l'écran numérique permet d'afficher des informations (texte, photo et animation) relatives à l'utilisation du produit, mais aussi des suggestions d'accompagnements.
- La balance propose aussi la possibilité d'imprimer ces informations sur le ticket client à la demande.
- Les avantages d'une balance moderne : nettoyage facile grâce à l'écran tactile, mise à jour des informations réalisable facilement via informatique.
- Coût : 9000 € HT (réf : CE 800 II)

Pour plus d'informations vous pouvez contacter la société Bizerba www.bizerba.com



Produits traiteur PCB

“Un support original pour vos préparations”

La société PCB Création vous propose un nouveau support pour mettre en valeur vos préparations salées et sucrées.

- Les tartelletes se déclinent en de multiples formes (cône, triangle, panier, rectangle), couleurs et saveurs.
- Les supports peuvent être utilisées en l'état ou subir une 2^e cuisson.
- Vous pouvez varier la présentation avec un large choix de présentoirs.
- Coût : environ 30 € HT pour les 100 mini-supports

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter la société PCB Création www.pcb-creation.fr.

Stages de CEPROC Evolution Pro, animés par le Pôle

- **20 et 21 septembre 2010**
Travailler votre argumentaire pour la valorisation des atouts nutritionnels des produits de charcuterie (personnel de vente)
- **18 et 19 octobre 2010**
Des entrées et des plats pour une production organisée (congélation)
- **25 et 26 octobre 2010**
L'activité conserveur, charcuterie et plats cuisinés
- **15 et 16 novembre 2010**
Le conditionnement et la cuisson sous vide (stage obligatoire)

“Coordonnées”

L'équipe du Pôle est composée de

Cécile CLUZELLE
01 42 39 71 18 • ccluzelle@ceproc.com

Emmanuelle RESCHE
01 42 39 71 20 • eresche@ceproc.com

François DEVILLIERS
01 42 39 71 19 • pit@ceproc.com

Fax : 01 42 39 71 15



Dépôt légal Juillet 2010

La Lettre de l'Innovation est réalisée par le Pôle d'Innovation Technologique du CEPROC Evolution Pro avec le concours de la DGCS et de l'ASPIC.

Directeur de publication : Joël MAUVIGNEY

Rédactrice en chef : Aurélie COLLIN

Rédacteurs : Cécile CLUZELLE
Emmanuelle RESCHE
François DEVILLIERS

Conception, impression : L'Expresseur

Photographies : Azambre.com, Fotolia

« Terrine de travers de porc, foie gras et andouillette »

Pour une terrine de 2 kg

Ingrédients

- Travers de porc cuits désossés : 700 g
- Foie gras d'oie cru : 700 g
- Farce à andouillette : 700 g
- Sel de Guérande : 1 kg
- Poivre : 10 g
- Baies roses : 10 g
- Gélatine poudre : qsp

Ingrédients de la farce à andouillette

- Andouillette de Troyes : 300 g
- Poitrine de porc : 300 g
- Œufs entiers : 80 g
- Moutarde à l'ancienne : 14 g
- Sel nitrité : 5 g
- Poivre gris : 1 g

La veille

Dénerver et mettre au sel le foie gras d'oie avec les assaisonnements : sel nitrité (16 g/kg), poivre blanc (2 g/kg), sucre (5 g/kg), muscade (0,5 g/kg) et Porto.

Frotter les travers de porc avec les assaisonnements mélangés, à raison de 22 g par kg. Les conditionner en sacs sous-vide rétractables et les cuire en four vapeur ou marmite basse température à 75°C pendant 9 heures.

Après cuisson, désosser les travers, à chaud, les plaquer et les presser pour obtenir l'épaisseur voulue. Réserver en chambre froide.

Montage de la terrine

Confectionner la farce à andouillette : passer l'andouillette de Troyes et la poitrine de porc à la plaque n° 8, ajouter l'assaisonnement, mélanger puis ajouter les œufs, malaxer l'ensemble et réserver.

Monter dans une terrine graissée : disposer les différents éléments par couches successives, en prenant soin de bien tasser afin d'éviter les poches d'air, saupoudrer légèrement de gélatine poudre entre les couche de travers et de foie gras pour une meilleure cohésion. En fin de travail, ajouter une plaque de cuisson, mettre en sac sous vide ou filmer la terrine d'un film étirable résistant à la cuisson.

Cuire au four à 85°C avec un taux d'humidité de 40% ou au bain marie, jusqu'à une température à cœur de 68°C.

Refroidir et stocker en chambre froide.

Astuces

- Choisir un foie gras d'oie pour de limiter les pertes et l'exsudat lors de la cuisson.

