

La charcuterie *Lemaître* à Moulins-Engilbert

« Dans le cochon tout est bon ». En goûtant le jambon suintant l'industrie et le chimique, le saucisson trop rouge pour être naturel, j'ai plus que des doutes...

Pourtant il existe encore de vrais charcutiers qui se font un devoir de tout préparer eux-mêmes, sans artifice, rien que pour l'amour du cochon et des clients ! La Boucherie-Charcuterie Lemaître à Moulins-Engilbert fait partie de ses maisons où l'on vous accueille avec passion et où l'on n'hésite pas à vous faire déguster tout en discutant métier...

La Charcuterie Lemaître est une affaire de famille. Louis crée l'activité au numéro trois de la rue du Comice à Moulins-Engilbert. Il la transmet à son fils André dit Dédé qui vient à son tour de la céder à son fils Frédéric. La transmission des recettes familiales qui s'élaborent année après année, génération après génération, constitue un savoir faire inestimable... Une règle d'or : tout est fabriqué maison, sans produits chimiques, ni conservateurs ou autres polyphosphates, ni néons spéciaux pour relever la couleur de la viande. Chez les Lemaître, pas de triche !

Comme tout y est bon, pas facile de faire un choix, cependant il ne faut pas rater le saucisson à l'ail garanti ail épluché main, le jambon de pays, prélevé sur des porcs fermiers auvergnats, salé à sec et séché pendant 10 mois au dessus du laboratoire et enfin les œufs au jambon préparés deux fois l'an, pour Pâques et Toussaint. Ils sont fabriqués à base exclusive de restes de jambons, de pieds de porc et de couennes et sont garantis sans gélatine artificielle. Ils sont tellement réputés que Frédéric en a fabriqué plus de 3000 pour les dernières Pâques ! ■

Boucherie-Charcuterie Lemaître,
3 rue du Comice, 58 290 Moulins-Engilbert 03 86 84 24 01
6 rue Eugène Collin, 58 360 St-Honoré-les-Bains - 03 86 30 13 37

U kent het wel, de verrassing van een ontdekking net bezijden de gebaande paden. Of, misschien bent u er al vaak langs gekomen maar nooit de tijd gehad om er naar binnen te gaan. Charcuterie Frédéric Lemaître in de rue du Comice, Moulins-Engilbert.

Dit is de enig overgebleven zuivere Charcuterie in Moulins-Engilbert. Een varkensslachterij en winkel waar alleen varkensvlees tot producten gemaakt en verkocht worden.

André Lemaître leerde het vak van zijn vader Louis die in 1946 de al bestaande épicerie van grootvader omvormde tot Charcuterie. In 1983 nam André de zaak van zijn vader over. De winkel is klein en er is sinds de begindagen niet veel aan veranderd. Zo zijn er nog de robuuste slagersijskasten met houten deuren en ferme sluitingen. Met passie vertelt André over zijn vak en zijn trots om met nobele ingrediënten, zoals hij zelf zegt, producten van hoge kwaliteit te maken. En met een wijds gebaar alsof hij een landschap voor ons uitspreidt toont hij zijn eigengemaakt assortiment. Pâté de foie maison, Tête roulée maison, Jambonneau maison (klein hammetje). De Boudin maison (bloedworst), de Pâté de campagne à l'ancienne, de Saucisson à l'ail fumé worden nog steeds volgens het oude recept van zijn vader uit 1946 gemaakt.

Hij neemt ons mee naar achteren, naar zijn «laboratorium» zoals hij het noemt. Daar proeven we de eigengemaakte gemarineerde varkensschouder en croûte, de Saucisson à l'ail fumé specialiteit van het huis en de Jambonneau. Het hammetje is prachtig! Stevig maar niet droog, vol van smaak, een natuurlijke mooie roze kleur en zonder de waterigheid die men in fabrieksham tegen komt. Eén van z'n geheimen die hij niet helemaal prijs geeft is de kruidenmelange die hij bij het koken gebruikt. Wij onderscheiden daarin kruidnagel, rozemarijn en venkel. André glimlacht fijntjes: «Mijn kruiden koop ik bij de apotheek en niet in de supermarkt. De melange maak ik zelf.» En over de gekookte varkenswangetjes (Joue de porc cuite) zei zijn grootvader altijd: «Ça fond dans la bouche comme un pied d'un tabouret dans la gueule d'un flic». Tja... vertaalt dat maar eens in een even pakkend nederlands equivalent?

Gelukkig voor André en voor ons zal zijn zoon dit familiebedrijfje in de toekomst over nemen. Een vierde generatie, waarmee het ambachtelijk maken van heerlijke hammen, pâtés en worsten voor de toekomst gewaarborgd lijkt. Met dit adresje op zak blijft het smullen in de Morvan! ■



