

RÉDACTION ET PHOTOS : PROF. DR. IR. HUBERT PAELINCK- KU LEUVEN / NORBERT VAN SPEYBROEK – R & D PILOOT REJO
/ BERTRAND VANDE GINSTE – PROFESSEUR À L'ÉCOLE DE BOUCHERIE DE DIXMUDE

COMMENT CÉDRIC MORTIER S'EST PRÉPARÉ AU CONCOURS LE SUCCÈS DU 'MEILLEUR BOUCHER DE BELGIQUE'

Avec son savoir-faire, Cédric Mortier de Nevele, a marqué l'esprit des amateurs de viande belges. Chez Cédric, le plus jeune détenteur de tous les temps du titre de Meilleur Boucher, tradition et innovation vont de pair. Mais derrière ses prestations impressionnantes, il y a plus que du talent. Ce sont une préparation approfondie et une énorme passion pour le métier qui l'ont propulsé au sommet, vers la couronne de Meilleur Boucher de Belgique 2021-25.



UN HÉRITIER DE L'ARTISANAT ...

Cédric représente la 5ème génération de la famille Mortier qui fournit à Nevele et ses environs une gamme de fines charcuteries artisanales. En 2011, il a repris l'entreprise de son père Hendrik et de sa mère Veronique. Il vient de déménager dans un tout nouvel immeuble dans la Camille Van der Cruyssenstraat à Nevele. (www.slagerijmortier.be)

On dit que la viande reste un thème d'actualité pour le grand public et que les gens veulent savoir d'où vient leur alimentation. « Chez nous, tout commence à zéro. Nous allons encore toutes les semaines choisir nous-mêmes nos bovins, découpons tout dans la maison et faisons encore une grande partie nous-mêmes. »

Cédric travaille avec des produits locaux comme les porcs Brasvar et reste fidèle aux méthodes traditionnelles. Son assortiment spécifique d'une qualité remarquable est composé de produits maison, comme le jambon paysan et le saucisson de Paris. Il fait fureur aux concours nationaux et internationaux.

C'est avec fierté que Cédric nous confie que "Celestin Mortier, qui a fondé la boucherie en 1882, serait incroyablement fier !"



LE CHEMIN DU SUCCÈS AUX CONCOURS

Le Concours d'Excellence, un concours prestigieux pour les bouchers artisanaux, est une compétition où les participants sont jugés sur le goût, la texture, l'aspect et l'odeur de leurs produits de viande. Pour Cédric, il était essentiel de maîtriser chaque détail du processus, de la sélection de la viande à la fabrication proprement-dite. Cette approche globale lui a rapporté pas moins de 9 médailles d'or et 1 d'argent à Meat Expo 2021 à Courtrai. Son Jambon Paysan et son Saucisson de Paris ont été particulièrement appréciés du jury, lui permettant de décrocher le titre du Concours d'Excellence.

TRAVAIL D'ÉQUIPE ET SOUTIEN FAMILIAL

Mais le succès de Cédric n'est pas seulement dû à son talent exceptionnel. Il y a aussi le soutien indéfectible de son équipe et de son épouse Laura, qui l'ont accompagné tout au long du chemin vers le sommet. Il a travaillé dur avec eux pour se perfectionner. Et ses efforts ont finalement payé quand il a été couronné Meilleur Boucher de Belgique par le Ministre des Classes Moyennes, David Clarinval, pour ses prestations exceptionnelles. Cédric Mortier reste une inspiration et un exemple à suivre pour les bouchers-traiteurs. Son histoire à succès démontre que le savoir-faire, la passion et le travail d'équipe sont les clefs du succès à des concours comme Eurobeef et le Concours d'excellence.

LES CLEFS DU SUCCÈS

Visiter sa boucherie nous donne un aperçu unique de l'atelier et du magasin de ce maître-boucher. C'est détendu mais concentré qu'il travaille. Chaque mouvement compte et la perfection est le mot-clef.

Qu'est-ce qui fait de Cédric Mortier un boucher aussi exceptionnel ? Il nous répond lui-même qu'un certain nombre de facteurs importants contribuent à ce succès :

- **Passion** : "Je fais ce travail avec corps et âme. Chaque jour, avec mon équipe, la création de produits délicieux m'apporte pleine satisfaction."
- **Innovation** : "Je suis toujours à la recherche de nouvelles saveurs et de nouvelles combinaisons. Je veux surprendre mes clients avec des créations originales."
- **Clientèle** : "Le client est au centre de mes préoccupations. Chaque client doit sortir du magasin avec le sourire."

Cédric Mortier est plus qu'un boucher : c'est un artiste exerçant son métier avec passion et enthousiasme. Son titre de Meilleur Boucher de Belgique est la reconnaissance bien méritée de son talent et de son engagement.

Le chemin vers le sommet ... des conseils aux participants

Pour donner un aperçu de l'engagement nécessaire pour décrocher un tel titre, nous avons interviewé Cédric. Il nous a raconté comment il s'était préparé au concours :

- **Préparation mentale** : "Un concours, ce n'est pas seulement un défi physique, c'est aussi un défi mental. J'ai travaillé ma résistance au stress et appris à rester concentré sous la pression".
- **La préparation est cruciale** : "Commencez à temps à planifier (scénario). Planifiez p.ex. bien à l'avance la fabrication des jambons crus (processus de 9 à 12 mois). Organisez des brainstormings avec votre équipe".
Cédric souligne que le perfectionnement des produits par une innovation et une expérimentation constantes est une des clefs du succès. Pour une 1ère participation, il est raisonnable de se concentrer sur ses produits les plus forts et de les perfectionner le plus possible.
- **La base** : "Tout commence par un profond respect pour le produit. Je ne travaille qu'avec la meilleure qualité de viande. Au fil des ans, j'ai attrapé l'œil pour déceler les bons morceaux de viande et je sais précisément comment les utiliser de manière optimale."
- **Qualité des ingrédients** : "Tout commence à la base, comme l'alimentation des animaux. La qualité de la viande doit être optimale. Utilisez des produits locaux et durables (terroir !)".

- **S'exercer et encore s'exercer** : "Les mois avant le concours sont un marathon d'exercices. J'ai mis au point d'innombrables nouvelles recettes et perfectionné les classiques existants".
- **La bonne technique** : "Un bon boucher doit avoir non seulement de bonnes papilles gustatives mais aussi les bonnes techniques. J'ai beaucoup investi dans de nouvelles méthodes de production, matières auxiliaires, épices, ... et dans l'apprentissage de nouvelles techniques de présentation."
- **Préparation de base** : "Veillez à ce que vos produits soient de la plus haute qualité. N'utilisez que la meilleure viande et tenez compte de la composition et de la consistance".
- **Odeur et goût** : "Ce sont les critères d'appréciation les plus importants. L'odeur et le goût de vos produits de viande doivent être irréprochables".
- **Texture et consistance** : "Un bon équilibre entre tendreté et fermeté est essentiel."
- **Présentation** : "L'aspect de votre produit est crucial. Veillez à avoir une présentation propre et attrayante. La première impression compte. Une présentation attrayante peut faire la différence ! Même si le goût est primordial, il ne faut pas sous-estimer la présentation. Un produit attrayant attire immédiatement l'attention du jury. Cela vaut surtout pour les charcuteries traditionnelles. Veillez à ce que l'aspect et l'emballage du produit correspondent à sa haute qualité."
- **Suivre le règlement** : "Lisez attentivement le règlement du concours et veillez à suivre toutes les instructions".

ERREURS DE DÉBUTANTS

Les débutants commettent souvent l'erreur d'en vouloir trop, au lieu de se concentrer sur la simplicité. Il vaut mieux maîtriser un seul produit jusqu'à la perfection que d'avoir plusieurs envois de qualité moyenne. Une erreur fréquente est de ne pas faire assez attention aux principes de base, comme la qualité de la viande et la consistance du produit.

CONCLUSION

Par son savoir-faire, sa sélection soigneuse des ingrédients et son innovation, Cédric Mortier a marqué de son empreinte des concours comme Eurobeef et le Concours d'Excellence, ... Son histoire est une source d'inspiration pour des bouchers expérimentés ou débutants, qui veulent perfectionner leurs produits et les faire juger au plus haut niveau. Participer à des concours c'est tellement plus que gagner des prix : c'est la chance d'apprendre, de perfectionner et de hausser le niveau de son savoir-faire. Cédric Mortier est un exemple de la manière dont la passion, le travail et la concentration sur la qualité peuvent conduire au succès !

DÉCOUVREZ LES SECRETS QUI SE CACHENT DERRIÈRE LES PRODUITS DU CONCOURS

Cédric Mortier a envoyé 10 produits au Concours d'Excellence, luttant pour le titre dans 4 catégories. Sachez qu'il y a eu 840 produits envoyés !

Il a atteint le top absolu dans 2 catégories : son **Jambon paysan Maison** et son **Saucisson de Paris** ont écrasé la concurrence.

Il a également remporté **9 x l'Or en 1 x l'Argent** avec ses produits artisanaux :

- **Or** : **Jambon paysan maison, Saucisson de Paris, Saucisson mosaïque, Salami Parma, Salami Kopenhagen, Salami fin, Salami doux, Jambon BBQ cuit, Jambon cuit à l'os.**
- **Argent** : **Jambon cru à l'os**

“Nous avons des recettes qui remontent à plus de 50 ans, mais nous continuons aussi à innover avec des techniques et des saveurs modernes”, nous dit Cédric.

‘Trophée du Concours d’Excellence’ ... analyse approfondie du produit

Rubrique 1 : Jambon cuit artisanal limité au jambon cuit entier avec os, à savoir jarret et cuisse

SPÉCIFICATIONS du concours pour les produits qui peuvent être envoyés :

- espèce de viande jambon de porc (pas d’autres espèces : raison = difficilement comparable)
- jambon entier avec os, jarret et cuisse, os à moëlle. Le produit ne peut pas être entamé et aucun morceau ne peut être enlevé (p.ex. découpe Cobourg)
- peut être terminé à l’extérieur avec des herbes ou des épices ou être cuit comme finition
- ne peut en aucun cas être entamé ou tranché donc jambon entier

Un jambon cuit artisanal de qualité doit satisfaire à certaines exigences pour être considéré comme un produit de haute valeur. Ces exigences se rapportent aussi bien aux matières premières qu’aux méthodes de production.

Voici les principaux aspects :



1. APPRÉCIATION VISUELLE

- **Couleur :** Le jambon a une croûte attrayante, brun-dorée, avec des bandes subtiles de grillade, ce qui indique un mode de production traditionnel, qui donne une croûte attrayante couleur caramel. La surface de coupe présente une répartition équilibrée de gras et de maigre. Le jambon a une belle couleur régulière rose clair, qui reflète la fraîcheur et le caractère artisanal. L’extérieur est parfaitement bruni par la préparation BBQ.
- **Texture :** La texture a l’air juteuse et tendre. Quand on l’entame, on voit bien que le jambon garde sa structure et ne

tombe pas en morceaux, une caractéristique de qualité pour un jambon cuit.

- **Aspect :** Le jambon a l’air attrayant, avec une finition légèrement brillante et pas trop grasse. La croûte a l’air croustillante et a un léger cercle de grillade. La viande est ferme, mais en même temps juteuse. Le jambon a une forme attrayante et régulière et est bien proportionné. Les surfaces de coupe sont lisses et intactes. Ceci invite à la dégustation. La croûte BBQ est répartie régulièrement, ce qui indique une préparation soignée et une attention pour le détail.
- **Autres :** Le jambon ne présente pas d’irrégularités comme des accumulations de graisse ou des altérations de couleur. La présentation est traditionnelle, mais aussi artisanalement raffinée.

2. ODEUR

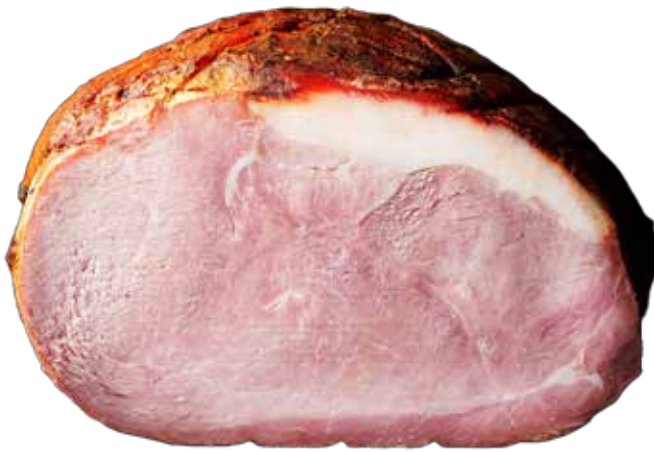
- **Arôme :** L’odeur est particulièrement agréable, caractéristique d’un jambon BBQ. Le jambon a un soupçon de douceur dans son odeur, dû à la caramélisation pendant la cuisson. Le jambon diffuse un arôme alléchant de grillade, un peu doux et avec un soupçon d’herbes. L’odeur est intense et invite à la dégustation.
- **Complexité :** L’arôme présente un bel équilibre entre la grillade et de riches odeurs de viande, sans être écrasant. Le caractère BBQ est subtil et soutient harmonieusement le tout. L’arôme est à plusieurs niveaux et se développe à mesure qu’on approche. On note la présence de tons doux et de tons corsés.
- **Autres :** Il n’y a pas d’odeur prédominante de sel ou d’autres matières auxiliaires, ce qui souligne le caractère artisanal du produit. L’odeur est authentique et agréable, et évoque l’ambiance d’un barbecue.

3. GOÛT ET SENSATION EN BOUCHE

- **Goût :** Le goût est riche et plein, avec un équilibre parfait entre sucré et salé. Le goût de BBQ est subtil et donne au jambon une dimension supplémentaire. Tous les goûts – sel, épices et grillade – sont intégrés de manière harmonieuse à la viande, permettant une expérience savoureuse.
- **Teneur en sel :** Elle est parfaitement équilibrée, le goût naturel de la viande étant conservé sans dominer, c.à.d. que la teneur en sel est bien équilibrée et accentue le goût de la viande. Ceci permet une expérience gustative agréable.
- **Assaisonnement :** L’assaisonnement est subtil et soigneusement équilibré, renforçant le goût sans porter préjudice au caractère authentique du jambon, c.à.d. que l’assaisonnement complète le goût de la viande sans prédominer. Il y a de légers indices de poivre et de tons épicés qui complètent le profil gustatif.
- **Sensation en bouche :** La sensation en bouche est douce et juteuse, sans endroits coriaces ou secs. Le jambon a une texture ferme mais quand même juteuse. La viande est tendre et ne tombe pas en morceaux. Le jambon fond presque sur la langue, ce qui reflète la fabrication artisanale et le savoir-faire du producteur.

4. APPRÉCIATION GÉNÉRALE (CONCLUSION)

Le jambon cuit BBQ artisanal est un excellent produit, fabriqué avec soin et savoir-faire. Le jambon obtient un score élevé pour tous les critères d’appréciation, de l’aspect visuel à la sensation en bouche, en passant par l’odeur et le goût. Il s’en dégage une



impression d'authenticité et d'artisanat. Il offre une expérience particulière, bien équilibrée, qui met pleinement en valeur les saveurs naturelles de la viande. Bref, un produit à recommander aux amateurs de charcuteries de haute qualité !

Rubrique 2: Jambon à l'os cru artisanal jambon cru avec os, à savoir jarret et cuisse, avec ou sans l'os du pubis, fumé ou non. SPÉCIFICATIONS du concours pour les produits qui peuvent être envoyés :

- espèce de viande jambon de porc (pas d'agneau, de gibier, etc. – raison = difficilement comparable)
- séché avec os, jarret et cuisse, os à moëlle avec ou sans l'os du pubis
- l'os du pubis peut être enlevé mais ce n'est pas nécessaire ; le produit ne peut en aucun cas être entamé ou tranché, donc jambon entier
- peut être terminé à l'extérieur avec p.ex. des herbes, épices, du poivre, etc.

Un jambon à l'os cru artisanal de qualité ou un jambon cru paysan doit satisfaire aux exigences suivantes pour garantir le goût et la qualité traditionnels :

RAPPORT DU JURY : 'JAMBON PAYSAN ARTISANAL MAISON'



1. APPRÉCIATION VISUELLE

- **Couleur** : Le jambon a une couleur rouge profonde, avec un marbrage subtil de graisse blanche avec une légère touche de fumé. La couleur est répartie régulièrement sur l'ensemble du morceau. Cette couleur témoigne d'une maturation et d'une fraîcheur optimales.
- **Texture** : La coupe présente une belle structure caractéristique, avec une fibre lisse et délicate. La surface du jambon semble sèche et légèrement ridée, ce qui indique une méthode de séchage soignée et une bonne maturation. La croûte est naturelle et a un effet légèrement brillant ; elle est dure et croquante, avec une légère maturation de moisissure, ce qui contribue à la complexité du goût.
- **Aspect** : Le jambon a une forme caractéristique et est bien proportionné. Les surfaces de coupe sont lisses et intactes. Visuellement, le jambon plaît immédiatement par son rayonnement naturel. Il n'y a pas d'altérations de couleur ou d'irrégularités visibles.

2. ODEUR

- **Arôme** : Le jambon diffuse un arôme intense et complexe. Des tons de jambon séché sont clairement perceptibles, complétés par des nuances épicées subtiles. Le jambon a un arôme riche et corsé, avec des indices subtils de noix et de jambon séché. Cet arôme est un équilibre parfait de saveurs naturelles, qui dépassent la qualité fondamentale.
- **Complexité** : L'arôme est à plusieurs niveaux et se développe à mesure qu'on approche. On note aussi bien la présence de tons doux que corsés. L'odeur est complexe et alléchante, et témoigne d'un processus de maturation long et patient. L'odeur est pure, sans acidité dominante ou d'autres tons dérangeants.

3. GOÛT ET SENSATION EN BOUCHE

- **Goût** : Le goût de jambon séché est subtilement présent. Le goût est riche et plein, avec un bon équilibre entre salé, sucré et umami, c.à.d. que le goût est intense, profond et équilibré, avec une combinaison parfaite de corsé et de douceur subtile. Il y a un léger ton de noix, qui ajoute une profondeur précise au produit et donne au jambon une dimension supplémentaire. Les épices sont soigneusement équilibrées et renforcent la perception des goûts. Le goût est typique et authentique pour un jambon paysan de haute qualité. Un arrière-goût long et agréable persiste encore longtemps.
- **Teneur en sel** : Elle est parfaitement équilibrée et accentue le goût de la viande. Elle est parfaitement dosée et donne au goût une profondeur supplémentaire sans être prédominante, c.à.d. qu'on a un degré de salage agréable. Elle rend le jambon délicieusement accessible, permettant des applications très variées.
- **Assaisonnement** : Subtil et raffiné. Les épices utilisées complètent le goût de la viande sans prédominer.
- **Sensation en bouche** : Le jambon a une texture ferme mais quand même onctueuse. Le jambon paysan fond presque sur la langue et présente une texture douce et pleine. La sensation en bouche est agréable, sans structures coriaces, ce qui rend le produit accessible.

4. STRUCTURE ET MATURATION

- **Maturation** : Le produit présente une maturation remarquable, qui met en valeur la qualité de la viande. Le temps de

maturation permet d'obtenir un ensemble harmonieux et apporte une richesse de goût et d'arôme difficile à surpasser.

- **Consistance** : Elle est régulière sur l'ensemble du morceau. Il n'y a pas d'endroits coriaces ou secs. La structure est consistante et bien équilibrée, ce qui indique un savoir-faire professionnel et une production bien contrôlée.



5. APPRÉCIATION GÉNÉRALE (CONCLUSION)

Ce jambon paysan artisanal est un produit exceptionnel. La combinaison de méthodes de production traditionnelles, d'ingrédients de haute qualité et de savoir-faire a pour résultat un jambon au goût et à la texture uniques. Le jambon est un véritable plaisir pour les papilles gustatives et est parfait pour les plateaux de charcuteries ou les petits pains fourrés. Ce produit mérite donc une excellente appréciation et est vraiment à recommander à quiconque attache de la valeur à une expérience gustative authentique.

Rubrique 3: Salami avec un diamètre d'au moins 75 mm, en boyau synthétique ou naturel, toutes espèces de viande étant autorisées.

SPÉCIFICATIONS du concours pour les produits qui peuvent être envoyés :

- toutes les espèces de viande peuvent être utilisées, p.ex. bœuf, porc, cheval, volaille, agneau, etc.
- calibre du boyau = min. 75 mm
- peut être terminé à l'extérieur avec des épices, des herbes, du poivre, etc.
- peut contenir des ingrédients comme des grains de poivre, du paprika, etc.
- ne peut en aucun cas être entamé ou tranché !

Un salami ou saucisson sec artisanal de qualité doit satisfaire à certaines exigences pour pouvoir être considéré comme de haute qualité et artisanal. Ces critères sont d'application tant pour le goût que pour les processus de production. Voici quelques exigences importantes :

RAPPORT DU JURY : 'SALAMI DOUX ARTISANAL EN BOYAU NATUREL'



1. APPRÉCIATION VISUELLE

- **Couleur** : Le salami a une couleur agréable, d'un brun-rouge profond, ce qui indique une bonne maturation et des ingrédients soigneusement sélectionnés. La couleur est répartie régulièrement, sans altération ni anomalie.
- **Texture** : Une inspection visuelle montre que le salami présente un marbrage finement réparti de graisse et de viande, ce qui contribue à son caractère artisanal et à obtenir une belle coupe. La surface du salami a l'air sèche, ce qui indique une bonne maturation. La croûte est naturelle et a un aspect légèrement brillant. Les surfaces de coupe sont lisses et intactes.
- **Aspect** : Le salami a un aspect authentique, artisanal, avec un extérieur légèrement dentelé, contribuant au caractère artisanal. Le saucisson est régulier et a une forme bien conservée, ce qui témoigne de savoir-faire pendant le séchage, c.à.d. que le salami a une forme caractéristique et est bien proportionné.
- **Autres** : L'enveloppe naturelle est restée intacte, n'est pas déchirée, ce qui rend le produit bien présentable.

2. ODEUR

- **Arôme** : Le salami diffuse un arôme intense et caractéristique. Une odeur prononcée et alléchante apparaît, caractérisée par un arôme riche et corsé, avec un soupçon d'épices bien équilibrées. Des tons d'arômes de salami spécifiques sont clairement perceptibles, complétés par des nuances épicées subtiles. L'odeur est appétissante et invite à la dégustation.
- **Complexité** : L'odeur a une profondeur intéressante, où se rassemblent diverses épices et de légers tons de fermentation. Cette complexité renforce la qualité artisanale du salami. L'arôme est à plusieurs niveaux et se développe à mesure qu'on approche. On note la présence de tons doux et corsés.
- **Autres** : Il n'y a pas d'odeur dérangeante à noter, ce qui confirme une bonne maîtrise du processus de fermentation.

3. GOÛT ET SENSATION EN BOUCHE

- **Goût** : Le goût est plein et équilibré, avec une harmonie parfaite entre les tons de viande et d'épices, c.à.d. que le goût est riche et complexe, avec un bon équilibre entre salé, sucré et umami. Le salami a un goût pur, sans accents dominants d'épices, ce qui permet de préserver le caractère naturel du saucisson ... une belle expérience gustative.

- **Teneur en sel :** La teneur en sel est optimale et permet d'obtenir un goût agréable, sans couvrir les autres goûts, c.à.d. que la teneur en sel est parfaitement équilibrée et accentue le goût de la viande.
- **Assaisonnement :** La présence des épices est subtile : elles soutiennent le goût de la viande. Elles sont bien équilibrées et donnent au produit un léger piquant, c.à.d. que les épices utilisées complètent le goût de la viande sans prédominer.
- **Sensation en bouche :** Le salami présente une agréable sensation en bouche, avec une légère résistance quand on mord (texture onctueuse). Il y a une sensation de juteux et de doux, sans être gras.

4. STRUCTURE ET MATURATION

- **Maturation :** Le salami présente une maturation remarquable, la texture est régulière et le séchage a été effectué de manière contrôlée, ce qui a permis d'obtenir une belle consistance.
- **Consistance :** Le saucisson apparaît comme ferme sans être dur et la consistance est précisément celle qu'on peut attendre d'un saucisson sec artisanal. Ceci indique un processus de maturation bien contrôlé.



Salami fin



Salami Parma

5. APPRÉCIATION GÉNÉRALE (CONCLUSION)

Ce salami artisanal est un produit exceptionnel, qui obtient des scores élevés pour tous les critères d'appréciation. Il s'en dégage une impression de savoir-faire professionnel. Le produit offre une expérience visuelle, olfactive et gustative attrayante. La combinaison de méthodes de production traditionnelles, d'ingrédients de haute qualité et de savoir-faire a pour résultat un salami au goût et à la texture uniques. L'équilibre entre le goût, les épices et la teneur en sel est remarquable et la structure montre qu'on a travaillé avec soin au processus de séchage et de maturation. Ce salami reflète une haute qualité et du savoir-faire professionnel, ce qui en fait un parfait exemple de saucisson sec artisanal authentique. Le salami est un vrai plaisir pour les papilles gustatives et est parfait pour un plateau de charcuteries, des petits pains fourrés ou comme élément d'un buffet Breughel.

Rubrique 4 : Saucisson de Paris avec un diamètre de min. 75 mm et avec des morceaux de viande non moulus de min. 1cm x 1cm. Il peut être en boyau synthétique ou naturel. Toutes les espèces de viande sont autorisées.

SPÉCIFICATIONS du concours pour les produits qui peuvent être envoyés :

- un saucisson cuit avec une composition de pâte fine et de gros morceaux
- le grain ne peut pas être moulu
- les morceaux doivent avoir au minimum 1 cm x 1 cm
- le calibre du boyau doit être de min. 75 mm
- on peut utiliser un boyau naturel mais ici aussi avec la norme de 75 mm
- peut être terminé à l'extérieur
- peut contenir des ingrédients comme des graines de moutarde, du paprika etc.
- ne peut en aucun cas être entamé ou tranché !

Un saucisson de Paris artisanal de qualité doit satisfaire à différentes exigences en matière d'ingrédients, de mode de fabrication, de goût. Voici quelques critères importants :

RAPPORT DU JURY :

'SAUCISSON DE PARIS ARTISANAL EN BOYAU NATUREL'



1. APPRÉCIATION VISUELLE

- **Couleur :** Le saucisson de Paris a une belle couleur rose clair avec un aspect consistant et frais. Cette couleur subtile donne une impression artisanale naturelle et invite immédiatement à la dégustation. La couleur est répartie régulièrement dans tout le produit, tant pour la pâte de base que pour le grain.
- **Texture :** La texture de la pâte de base est fine et homogène, sans irrégularités visibles. Le grain est également bien réparti et ne se détache pas. Le saucisson se coupe avec souplesse, ce qui montre une structure bien liée. Grâce à cette bonne texture de la pâte et du grain, le saucisson est plus facile à manger et cela le rend très attrayant. La surface est lisse et brillante, avec une légère croûte. La viande apparaît comme ferme, mais tout en étant juteuse.
- **Aspect :** Le saucisson a une forme ronde caractéristique dans un boyau naturel et est bien proportionné. Les surfaces de coupe sont lisses et intactes. L'aspect du saucisson est serré et lisse, avec un léger brillant soulignant la fraîcheur et la qualité. La forme est bien préservée, ce qui témoigne d'une excellente maîtrise technique du processus de production.
- **Autres :** Le saucisson reste ferme et garde sa structure, même quand on le coupe. Il n'y a pas d'accumulation visible de graisse, de gelée, de liquide, ce qui indique que la composition du saucisson est bonne et bien équilibrée.

2. ODEUR

- **Arôme :** L'odeur du saucisson est agréable, avec un assaisonnement subtil favorisant l'arôme. C'est un arôme authentique et alléchant, soulignant la qualité de la fabrication artisanale. Le saucisson diffuse un arôme délicieux d'herbes et d'épices avec un ton doux subtil.
- **Complexité :** L'arôme est à plusieurs niveaux et invite à une première dégustation. L'odeur offre une complexité raffinée, avec de légers tons d'épices se mélangeant de manière subtile avec le goût de la viande. Cette complexité enrichit l'expérience gustative globale, donnant au produit son caractère artisanal.
- **Autres :** L'odeur est appétissante, rafraîchissante et ne persiste pas. Elle rappelle la charcuterie artisanale traditionnelle d'autrefois, ce qui permet diverses applications et moments de consommation de ce produit.

3. GOÛT ET SENSATION EN BOUCHE

- **Goût :** Le goût est plein et offre un bel équilibre entre le goût naturel de la viande et le léger assaisonnement. C'est un goût rond et raffiné, témoignant de la haute qualité de la viande et de la fabrication soignée. Ce goût offre une authentique expérience gustative qu'on peut attendre d'un saucisson cuit artisanal, c.à.d. que le goût est riche et plein, avec un équilibre parfait entre salé, sucré et épicé. Les épices sont soigneusement équilibrées, donnant au saucisson une saveur unique.
- **Teneur en sel :** Elle est remarquablement mesurée, ce qui permet de bien mettre la viande en valeur, sans prédominer. Cette adjonction de sel équilibrée contribue à une expérience gustative agréable et persistante, c.à.d. que la teneur en sel est parfaitement équilibrée et accentue le goût de la viande.
- **Assaisonnement :** Il est finement dosé et soutient le goût sans être dominant, c.à.d. qu'il est subtil et raffiné. Cet assaisonnement subtil renforce le goût naturel de la viande et donne au saucisson une touche traditionnelle raffinée, c.à.d. que les épices utilisées complètent le goût de la viande sans être prédominantes.
- **Sensation en bouche :** Elle est douce et crémeuse, sans que la teneur en gras prédomine, c.à.d. que le saucisson a une texture ferme mais quand même juteuse. Le produit a une sensation en bouche pleine et agréable, qui persiste et offre une riche expérience gustative.

4. APPRÉCIATION GÉNÉRALE (CONCLUSION)



Saucisson de Paris en boyau naturel



Saucisson de Paris en boyau artificiel

Le saucisson de Paris artisanal offre une qualité exceptionnelle et une expérience gustative authentique. De la couleur alléchante et de la texture lisse à l'odeur et à la saveur raffinées, ce saucisson cuit montre qu'il a été fabriqué avec soin et savoir-faire. La teneur en sel équilibrée et l'assaisonnement subtil contribuent à une expérience gustative harmonieuse, et la sensation en bouche est douce et agréable. Ce saucisson cuit est un produit de haute qualité, que tant le connaisseur que l'amateur sauront apprécier. À recommander à toute personne qui veut déguster et apprécier la saveur d'un saucisson cuit artisanal.

“Découvrez dans les prochaines éditions du magazine La Boucherie Belge comment hausser le niveau de vos produits de viande. Nous voulons partager avec vous les dernières tendances, recettes et ficelles du métier, avant votre participation à Eurobeef ou au Concours d'Excellence.”

Regardez déjà les recettes, préparations, petits films déjà parus sur www.bb-bb.be.