

Cuisine et Vins de France

Les meilleures
recettes

Novembre N° 148 - 3,30 €

www.cuisineetvinsdefrance.com

M 01068 - 148 S - F: 3,30 € - RD

Envie de...
**pomme
de terre**

15 recettes pas banales

Mode d'emploi
Feuilles de brick,
de filo, de riz

C'est la saison
**Les champignons
des bois**
vus par un chef étoilé

Echappée belle
Barcelone
Nos adresses secrètes
et gourmandes

Savoir faire
Les brownies
L'authentique
recette

106
recettes
qu'on aime en
automne

Bourguignon, osso-buco, potée, chili,
goulasch, chartreuse de pintade...

**Plats uniques
d'ici et d'ailleurs**

Pour des dîners sympas
entre copains

UN ARTISAN du goût

La gloire charcutière des Conquet

A Lacalm et Laguiole, Lucien et André Conquet prolongent la tradition de la belle viande de l'Aubrac et de leur sublime saucisson. Ils nous content ici leurs secrets.

Texte : Gilles Pudlowski - Photos : Jean-Daniel Sudres/voyage-gourmand.com

Les Conquet en Aubrac? Une légende. Celle d'une famille dévouée à la cause de la belle viande. Et surtout d'un merveilleux saucisson qui a conquis le monde des gourmets, truant la première place aux divers bancs d'essai des magazines gourmands et raflant les Coqs d'Or au *Guide des Gourmands*. Ce saucisson-là est vite devenu le chouchou des grands chefs. Auvergnat de Chamalières, Bernard Loiseau le servait en amuse-gueule à sa table de *La Côte d'Or*, à Saulieu. Guy Savoy lui avait emboîté le pas dans ses bistrotts gastros parisiens. Jean-Pierre Coffe, pourfendeur zélé de la malbouffe, le prit souvent comme exemple du "vrai" saucisson artisanal, à l'opposé des "cochonneries industrielles".

L'art du lard

Le saucisson selon Conquet? Un chef-d'œuvre de la charcuterie où seuls les morceaux nobles du porc ont droit d'entrée : du jambon, de l'épaule, du lard pour le gras, du sel et du poivre, mais surtout un porc de qualité, élevé avec passion, nourri aux céréales, dans une ferme sise entre Cantal et Aveyron, où il a grandi sans stress. C'est justement la viande que les très rigoureux Anne et Jean-Paul Magne livrent depuis belle lurette à André et Lucien Conquet. Séchée naturellement trois semaines à l'air de l'Aubrac, à plus de 1000 mètres d'altitude, la viande est légèrement cendrée par les Conquet : voilà les secrets de ce morceau de roi "chair-cuitier". Le berceau des Conquet, c'est Lacalm. Un bourg des hauts du plateau, le premier que l'on rencontre en Aveyron, quand on arrive de Saint-Flour, dans



Lucien Conquet et un beau bœuf DE RACE AUBRAC À L'ÉLEVAGE D'ALAIN DIJOLS, PRÈS DE LAGUIOLE.

le Cantal. Paul Conquet, natif du village, ouvre en 1950 une boucherie-charcuterie, avec son étable pour abriter les bêtes, mais aussi son café et sa bonne table pour rassasier le voyageur. En 1965, tout en gardant sa première affaire, il s'installe à Laguiole,

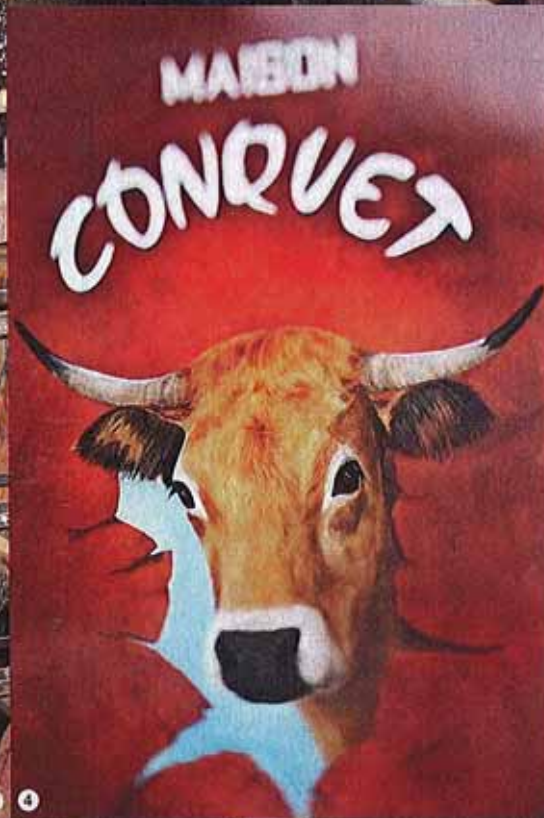
bourg de mille âmes, sis à 1000 mètres d'altitude, fameux pour son couteau à manche de corne, son fromage issu du lait des vaches locales, mais aussi son taureau de bronze, œuvre du sculpteur animalier Georges-Lucien Guyot, qui trône sur la place du Foirail.

Une viande fétiche

C'est de là que partira la gloire charcutière des Conquet. Mais pas seulement. Bouchers fiers de leur beau patrimoine carnassier, André et Lucien, les fils de Paul, auront à cœur de défendre le bœuf de race aubrac élevé en altitude, soumis à un cahier des charges rigoureux, bénéficiant d'un label Rouge. Fameuse pour sa tendreté, son persillé, son bon gras, sa belle couleur, c'est notamment la viande fétiche de Sébastien et Michel Bras, les chefs stars du pays. Mais aussi celle des (nombreux) Aveyronnais de Paris, si présents dans la restauration, qui privilégient

cette race pour les entrecôtes savoureuses, les belles côtes de bœuf tendres et fermes à la fois ou encore le steak tartare coupé au couteau.

On trouve également chez les Conquet de l'agneau élevé quatre mois en plein air, de race lacaune ou charolaise, comme du veau de lait âgé de 7 mois, n'ayant jamais brouté, garantissant une viande blanche très tendre. Ces artisans sont vraiment les as du genre. ■



1 AU SÉCHAGE, LE FA-
MEUX **saucisson sec**
PUR PORC NOBLE SIGNÉ
CONQUET.

2 LUCIEN CONQUET
CHOISIT SOIGNEUSEMENT
SES PORCS CHEZ **Anne**
et **Jean-Paul Magne**.

3 LES **jambons**, AUTRE
FIERTÉ DE LUCIEN
CONQUET, DANS LE
SÉCHOIR.

4 LA BELLE **enseigne** DE
LA BOUCHERIE FAMILIALE
REPRÉSENTE UNE TÊTE DE
VACHE AUBRAC.

5 LA **viande séchée**
de bœuf FERMIER
AUBRAC PEUT FAIRE LA NI-
QUE À LA VIANDE DES
GRISONS.

Les trésors des Conquet

Les délices produits par les frères Conquet ? Il y a bien sûr le savoureux saucisson sec, parfumé, charnu, long en bouche, qui fait l'unanimité chez les gourmets. Mais il y a aussi une exquise viande de bœuf séchée à l'air de l'Aubrac et de belles conserves : mousse de foie gras, pâté au foie de canard, gésiers de canard confits, caille fourrée au foie gras ou encore pâté de faisane... Le traditionnel confit de canard, le cou d'oie farci – avec 10 % de foie gras –, les terrines de lapin, de chevreuil, de sanglier ou de lièvre, sont encore quelques-unes des pièces d'orfèvrerie gourmande de ces rois charcutiers. 10,50 € le saucisson sec (400 à 500 g) ; 77,85 € la viande séchée (pièce de 1,5 kg) ; 10,90 € le confit de canard (2 cuisses). 2 boutiques (Lacalm et Laguiole), sur les marchés de la région et commande par Internet.

