



Andouilles et andouillettes, saucisses et saucissons par Hervé This

La charcuterie ? Quel bonheur ! Pourtant, on s'y perd -et surtout en Alsace, qui en est le paradis- entre les saucissons, saucisses, andouilles, andouillettes... Prétendre en un seul billet embrasser la totalité de ce champ serait vraiment présomptueux. Ici, je me limite à deux termes : andouilles et andouillettes, puisque des amis cuisiniers m'interrogent à ce sujet.

Partons du dictionnaire : il définit les saucisses comme des préparations de charcuterie à base, le plus souvent, de viande de porc, de veau ou de bœuf et de

gras de porc hachés, épicée et salée, contenue dans un boyau, de forme allongée et fermée aux deux bouts. Les saucissons seraient alors des préparations de charcuterie à base de viande de porc, de bœuf ou de cheval et de gras de porc hachés plus ou moins fin, assaisonnée et épicée, contenue dans un boyau fermé aux deux bouts et souvent ficelé, puis séchée et qui se consomme crue ou cuite. On le voit, la différence n'est pas claire.

Pour les andouilles, le dictionnaire nous dit qu'il s'agit de boyau de porc rempli de tripes, de chair et de lard de ce même animal, hachés et assaisonnés. L'andouillette, elle, serait une petite andouille dont le contenu est finement haché. C'est mieux.

Mais, pour ces questions, il y a les définitions réglementaires. Cette fois, les spécifications techniques sont claires... et différentes : les andouilles et les andouillettes se fabriquent à partir du tube digestif du porc (estaumac, chaudin). Les autres ingrédients sont le gras et la viande de porc, le sel, les aromates, les épices se, selon les recettes, des nitrates, nitrites, acide ascorbique (vitamine C) et ses sels, vins, alcools, liqueurs, condiments et arômes. Les andouilles sont des produits prêts à consommer, sans aucune préparation, alors que les andouillettes sont destinées à être grillées.



Pour les saucisses et saucissons, c'est plus compliqué, car on distingue la saucisse et le saucisson crus, à cuire, à griller, à rôtir (dont la chair à saucisse) ; la saucisse et le saucisson crus, à cuire, à griller, à rôtir supérieurs ; la saucisse de Toulouse ; la saucisse de Morteau ; la saucisse de Montbéliard ; la merguez ; la paupiette traditionnelle ; le chorizo, la loughanisse et la soubressade crus, à cuire ; la saucisse de couenne et la saucisse marseillaise ; la saucisse à tartiner ; la saucisse de foie crue, figatelle. Quelle belle perspective !

On notera que les chipolata et godiveau (18 à 26 mm de diamètre) et la saucisse de Toulouse (22 à 32 mm) se composent uniquement de porc et ne sont pas fumés. Les saucisses de Morteau (35 à 50 mm) et de Montbéliard (30 à 40 mm) sont fumées. Le cervelas de Lyon (35 à 50 mm) se distingue par un boyau naturel large. La crépinette se présente sous forme de boulettes enveloppées dans des morceaux de crépine, et du persil est souvent placé entre la chair et la crépine.

Mais il vaut mieux être plus systématique. Voici les listes que je trouve sur les document officiels :

Saucisses et saucissons secs :

- le saucisson sec et la saucisse sèche ;
- le saucisson sec et la saucisse sèche, supérieurs ;
- le saucisson sec et la saucisse sèche, pur porc ;
- le saucisson sec et la saucisse sèche, pur porc, supérieurs ;
- la rosette et le fuseau ;
- la miche, le galet, le pavé et la rouelle ;
- le chorizo et la longanisse ;
- le chorizo et la longanisse, supérieurs ;
- le salami et le salami danois ;
- le salami supérieur, de Strasbourg, alsacien ;
- le fuseau, le chaudin, la rondelle et la magot lorrains.

Saucisses et saucissons cuits :

- le saucisson cuit et le saucisson à l'ail ;
- le saucisson cuit et le saucisson cuit à l'ail, supérieurs ;
- la saucisse cuite, la saucisse de viande et le cervelas ;
- la saucisse cuite et le cervelas supérieurs ;
- la saucisse, le cervelas de Strasbourg, le knack ;
- la saucisse, le cervelas de Strasbourg, le knack, supérieurs ;
- la saucisse de Francfort ;
- la saucisse de Francfort supérieure ;
- la saucisse de langue, le saucisson princesse ;
- la saucisse et le saucisson de foie ;
- la mortadelle ;
- la mortadelle supérieure ;
- le saucisson garniture de plats cuisinés ;
- la saucisse et le cervelas garnitures de plats cuisinés.

J'en rêve !

Par Hervé This