

FUMÉ OU SEC

De la gigue au cuissot

Quoi de plus appréciable qu'un jambon de votre gibier préféré que vous aurez réalisé vous-même ? La chose est aussi goûteuse que facile. Mode opératoire à l'approche des fêtes.

Après quelques heures de préparation et quelques semaines d'attente, le chasseur peut enfin goûter aux saveurs de « son » jambon.

Si chacun apprécie le goût d'une viande salée ou fumée que l'on trouve dans la plupart des commerces de bouche, les chasseurs, pour certains fins gastronomes et cuisiniers, ont su transformer artisanalement les giges et cuissots de leurs grands gibiers de la même façon. Parmi vous, certains ont sans doute déjà eu le plaisir de savourer ce type de préparation goûteuse. Mais savez-vous seulement que si l'art de fumer ou de saler demande quelques essais pour être bien au point sur la manière de procéder, il n'en demeure pas moins simple. Une occasion de vous essayer à votre tour à cette aventure culinaire.

Affaire régionale

La salaison est une chose, le fumage en est une autre. Il faut bien dissocier ces deux procédés qui, depuis la nuit des temps pourtant, n'avaient qu'un seul et même objectif : remplacer notre précieux réfrigérateur. En d'autres termes, il s'agit de mettre la viande en état de conservation. Au contact prolongé de la viande, le sel a pour effet d'en extraire ses liquides. Il s'agit en quelque sorte de la momifier et d'éviter qu'elle ne pourrisse. On peut par la suite soit la laisser sécher à l'air libre (l'idéal étant l'air frais et sec de la montagne) ou si le climat est humide et tempéré, fumer la viande pour aider à sa

*Malgré les apparences,
l'art de fumer
ou de saler demeure
à la portée de tous*



FACILE

Allumer le feu

Pour allumer des morceaux de charbon de bois de manière rapide, avec ou sans vent et sans ajouter de produits inflammables toxiques, il vous suffit de disposer quelques morceaux sur et non sous la grille de votre barbecue. En dessous de la grille, calez quelques feuilles de papier ainsi que des morceaux de carton. Enflammez les feuilles qui ne

manqueront pas après une ou deux minutes de faire rougir les morceaux disposés au-dessus. Cette technique vous assure d'enflammer votre charbon de manière rapide et épargnera toute sorte d'énerverment aux pyromanes les moins doués. À noter qu'en rajoutant plus de charbon, c'est un excellent moyen d'allumer un barbecue.



conservation. La raréfaction des insectes incite également à opérer en hiver. Certains réalisent cependant leur préparation (sous d'autres latitudes) par 40 °C ! Une fois fumé ou salé, votre morceau peut se conserver plusieurs mois, dans un endroit plutôt sec et ventilé. Inutile de le placer dans un réfrigérateur.

On peut donc décider ou non de fumer son cuissot de sanglier ou sa gigote de chevreuil. Quoi qu'il en soit, vous devrez au préalable le saler. Si l'on peut traiter ainsi n'importe quel morceau de viande ou de poisson, on opte généralement pour des parties offrant un important volume de viande compte tenu du rétrécissement lors du dessèchement. Pour cette raison, mieux vaut retenir les pattes postérieures des animaux. Il est cependant possible de procéder avec des antérieurs (épaules), mais le mode opératoire doit être ajusté au volume de viande. Le saumurage (salage) et la fumaison sont affaire de durée. Tout se joue dans un certain « timing ». Avec l'expérience et votre propre goût, vous affinerez la durée d'exposition de votre viande au sel ou à la fumée. Les habitués pèsent leur morceau et déterminent par

la suite la façon de procéder. Le mode opératoire que nous vous décrivons ne livre que de grandes tendances que vous préciserez vous-même selon votre jugement.

La pièce de viande est d'abord immergée quelques heures dans un mélange à base de sel.

Au sel

Pour le salage, il existe plusieurs solutions. La première consiste à recouvrir la viande de sel qui agira seul



Elle sera ensuite recouverte de poivre et mise à sécher.

C'est une préparation que l'on affine après chaque expérience

(au sel sec). C'est la plus simple. On reproche cependant au sel de brûler la viande en surface et de moins y pénétrer au cœur. La deuxième méthode consiste à plonger la viande dans une eau saturée en sel (la saumure). C'est sans doute la plus efficace, mais cela demande un bon dosage du temps d'immersion (plus court). Enfin, il est possible de procéder à une injection de saumure à l'aide d'une grosse seringue au cœur de la viande. Pour plus de simplicité technique, optez pour l'une des deux premières solutions (*lire encadré p. 162*). Après quelques heures d'immersion, vous ressortirez votre jambon et l'essuiez. Il sera suspendu à l'abri dans un endroit sec et si possible ventilé jusqu'à ce que sa surface extérieure devienne sèche (légèrement collante). À ce stade, deux options s'offrent à vous. Maintenir le jambon dit « sec » ou le transformer en « fumé ». La première option est moins exigeante en travail, mais demande de la patience. Après avoir roulé votre jambon dans un mélange de poivre concassé et de baies ou de piments (selon vos goûts), il vous faudra le laisser dans un sac approprié (toile de jute ou sac à jambon) plusieurs semaines pour que la viande sèche à cœur. Cela empêche les insectes de venir y pondre tout en apportant un goût supplémentaire à la viande. Ce n'est qu'après ce dur moment d'attente que vous pourrez sortir votre couteau. Comptez 3 à 4 mois de séchage pour un gros cuissot de sanglier et 2 à 3 mois pour un chevreuil. Pour les moins patients, ou pour ceux qui apprécient le goût d'une viande fumée, viendra l'étape de la fumaison qui intervient une fois que la viande est séchée en surface. En matière de fumage, il faut dissocier la méthode dite « à froid » de celle dite « à chaud ». La première a pour but d'aromatiser et de conserver, la deuxième aromatiser et cuit. Le fumage à froid est la méthode la plus courante. Aujourd'hui, les pro-



DEUX MÉTHODES

À sec ou liquide

Le saumurage requiert un récipient approprié. Il faut placer votre jambon à la verticale de manière à ce qu'il soit entièrement recouvert d'une épaisse couche de gros sel (ou d'eau saturée en sel). Le jambon doit être entièrement recouvert et ne pas toucher le fond ou les côtés du récipient. À mi-durée du salage, on tourne le jambon et on le recouvre de nouveau. Pensez à mettre des chiffons dans le fond de la bassine pour absorber l'humidité. Pour une saumure à sec, comptez plusieurs kilos de sel. Pour une saumure

liquide, comptez la moitié. Certains associent au sel divers aromates pour donner un goût supplémentaire à la viande. Pour la préparation classique, on utilise donc du poivre, des baies, du thym et du laurier concassé. Enfin, la durée d'exposition reste très vague en la matière,

variant de quelques heures à quelques jours. Pour une saumure liquide, comptez une demi-journée, pour une saumure à sec, comptez une journée. Cela demeure une moyenne et dépend évidemment de la taille de votre morceau et de votre appréciation.

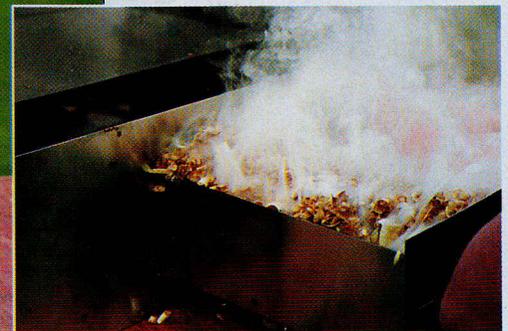
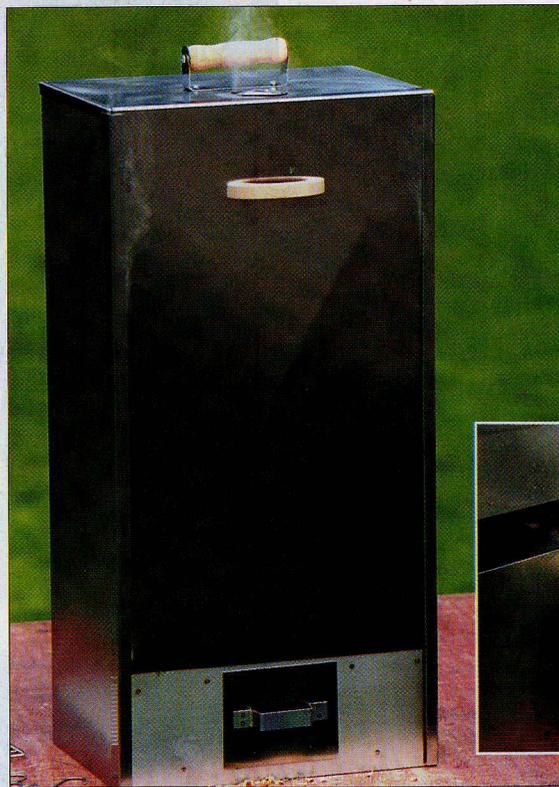


Pour certains, la composition de la saumure comporte une foule d'ingrédients.

duits que l'on trouve dans le commerce tels le saumon et le jambon sont fumés ainsi.

Problèmes d'allumage

La fumaison se fait à l'aide d'un fumoir. On en trouve aujourd'hui dans le commerce (*lire encadré page suivante*) qui se présentent sous la forme d'un grand coffre rectangulaire en inox s'ouvrant verticalement par une large trappe. En dessous du rangement principal se situe un petit tiroir destiné à contenir les brisures de bois qui dégageront par incandescence la fumée. « Nous recevons pas mal d'appels pour des problèmes d'allumages. Plusieurs utilisateurs éprouvent quelques difficultés à faire fumer les premières brisures de bois », avance-t-on au service conseil de la société Tom Press, spécialisée dans la transformation alimentaire. Lors de nos essais, nous n'avons eu cependant aucun problème de ce type.



« Un nombre croissant de particuliers entreprennent de fumer eux-mêmes leurs viandes et leurs poissons »

PARENTHÈSE SANTÉ

À défaut de cuisson



Diététiquement très saine la venaison renferme parfois des agents pathogènes.

Le fumoir traditionnel est désormais remplacé par un modèle en inox, vendu en magasin et simple d'utilisation (ici un modèle rectangulaire de chez Tom Press).

« Le ver microscopique *Trichinella* a été responsable d'une maladie sévère chez plus de 2 400 Français depuis 1975. La plupart des patients ont été contaminés après la consommation de viande de cheval au cours de grandes épidémies urbaines. Quelques cas, plus rares, sont liés à la consommation de viande de sanglier de porc dans les pays de l'Est, de phacochère en Afrique ou même d'ours polaire au Groënland ! Si la prise en charge médicale est rapide et adaptée, les complications sont rares. La prévention individuelle est simple : cuisson suffisante de la viande à 65 °C (viande brune à cœur). La congélation pendant 3-4 semaines réduit significativement le risque de contamination », conclut le Cnr des *Trichinella* de l'hôpital Cochin. S'il subsiste donc toujours un risque de contamination avec la consommation de viande non cuite de sanglier, une mise au congélateur est malgré tout plus que recommandée, d'autant qu'il est judicieux de préparer ses morceaux en même temps. Pour ceux qui préfèrent éviter tout risque, limitez-vous aux gigues (ou épaules) de chevreuils.

KAHLES

gegr. 1898
AUSTRIA

111 ans Kahles
tradition perfection innovation.

Remise 11,1% sur une sélection d'articles **

réticule classique
€ 999,- € 888 *

réticule lumineux
€ 1.532,- € 1.362 *



KAHLES HELIA C / CSX 1.1 - 4x24

réticule classique
€ 1.058,- € 941 *

réticule lumineux
€ 1.754,- € 1.559 *



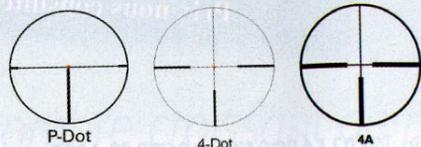
KAHLES HELIA C / CSX 1.5 - 6x42

réticule lumineux
€ 2.043,- € 1.789 *



KAHLES HELIA CSX 3-12x56

Avec système
automaticlight



P-Dot

4-Dot

4A

* Prix indicatif conseillé à partir de.

** Du 1/9 au 31/12/2009, dans la limite des stocks disponibles et chez les armuriers participants.

Consultez votre armurier pour les articles éligibles à l'opération

charcutier d'un

UN SPÉCIALISTE

Structure et consommable

« Nous commercialisons différents modèles de fumoirs. Parallèlement, nous présentons une gamme complète de tous les ingrédients ou ustensiles périphériques. Le plus important étant le consommable.

Je fais allusion aux brisures de bois nécessaires à la fumaison. Nous les vendons par sachets de 1 kg, ce qui représente en moyenne 45 minutes de fumée », explique un employé de Tompress. « Il est cependant possible de se

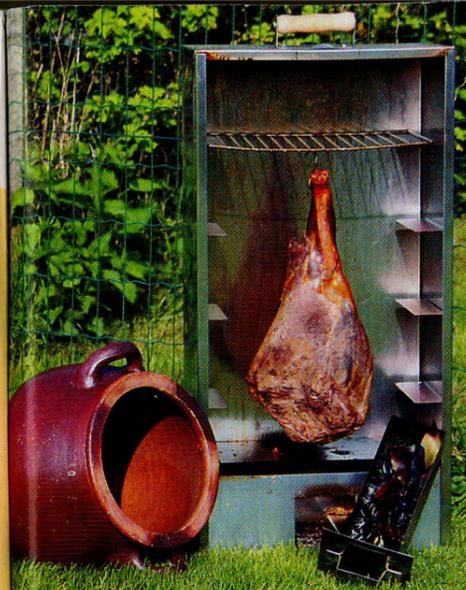
procurer des brisures de bois ailleurs, mais attention », prévient-il. « Les brisures utilisées pour la fumaison doivent provenir d'essences spécifiques non traitées (chêne, boulot, châtaignier) et surtout pas de bois de résineux. »

Nous avons procédé en allumant plusieurs morceaux de charbon de bois que l'on utilise généralement pour le barbecue (*lire encadré p. 160*). Une fois ces morceaux bien rougis, nous les avons placés au fond du logement, puis nous les avons recouverts d'une couche de brisures de bois. Ces dernières se sont instantanément mises à fumer. Après avoir laissé le fumoir vide

durant une quinzaine de minutes pour le chauffer, nous avons ensuite placé les cuissots et gîges à l'intérieur. À noter qu'il est possible d'associer des herbes aromatiques avec les brisures. L'autre point sur lequel tout débutant s'interrogera concerne la durée de fumaison. En effet, aucun signe extérieur n'indique le moment opportun pour retirer le morceau à fumer. « Cela relève



Le plaisir est au rendez-vous avec une gîge de chevreuil séchée (à gauche) et un cuissot de sanglier fumé.



Ce type de fumoir permet de traiter au minimum deux gîges ou cuissots en même temps. En dessous du compartiment principal se situe la trappe contenant les brisures de bois incandescentes.

La société Tom Press travaille via la vente à distance avec un catalogue (gratuit sur demande) ainsi qu'un site

Internet dont les pages fourmillent de conseils d'utilisation à travers son blog (www.fumoir-viande-poisson.fr).

Rens. : Tom Press au 05 63 71 44 99, site : www.tompress.com Egalement en vente dans les magasins Terres et Eaux.

d'un minimum d'expérience et surtout des goûts de chacun », poursuit Stéphane Fabre. « Entre ceux qui aiment le morceau très fumé et ceux qui l'aiment très peu, il y a une grande différence. Il en va de même avec l'intensité de fumée qui se dégage de votre fumoir et de l'épaisseur de votre morceau. Parmi ces trois paramètres, voici néanmoins une fourchette horaire durant laquelle vous devriez parvenir à vous repérer. Considérez qu'un fumage d'une durée d'une heure pour un morceau de la taille d'une gîge ou d'un cuissot de sanglier est un minimum. À l'extrême, il est inutile de dépasser une durée de trois heures. Voici approximativement deux versions, l'une très fumée, et l'autre très peu. Pour parvenir au résultat qui vous convient le mieux, l'idéal est de procéder au départ avec plusieurs morceaux que vous laisserez durant des durées différentes. Vous parviendrez de cette manière assez rapidement à définir votre durée de fumai-

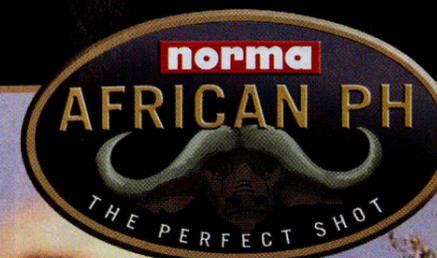


Hormis le sel et un contenant, le cuisinier aura besoin des aromates qu'il affectionne.

son favorite », conclut-il. Au bon moment, vous ouvrirez la trappe de votre fumoir et découvrirez le jambon ayant pris une alléchante teinte caramel. Hum...

reportage Thibaut Macé

« Pour fumer une gîge, comptez entre une et trois heures, le reste est selon votre goût »



NORMA AFRICAN PH

Avec la nouvelle gamme de munitions Norma pour la grande chasse africaine, vous pouvez être assuré d'avoir choisi le meilleur. Lorsque vous cuirez sous le soleil africain, le succès de votre chasse ne dépendra plus que de vous! Votre cartouche Norma African PH fera son travail - à chaque fois!

Les munitions Norma African PH sont disponibles en 2 chargements (à balle demi-blindée) aux trajectoires concordantes dans les calibres suivants:

375 H&H Mag	22,7 g/350 gr
404 Jeffery	29,2 g/450 gr
416 Rigby	29,2 g/450 gr
416 Rem. Mag	29,2 g/450 gr
450 Rigby Rimles	35,6 g/550 gr
458 Lot	32,4 g/500 gr
470 Nitro Exp	32,4 g/500 gr
500 Nitro Exp	37,0 g/570 gr
505 Gibb	39,0 g/600 gr



5ème catégorie

norma

Norma Precision AB, www.norma.cc

Soumis à autorisation

Distributeurs exclusifs:

France

RUAG Ammotec France,
BP 78307,
Cergy 95803 Pontoise Cedex,
e-mail: info.fr.ammotec@ruag.fr

Bénélux

RUAG Ammotec Benelux BVBA,
Kapelleveldstraat 18,
2530 Boecheut / Belgique,
info.bnl.ammotec@ruag.be