



## Produits E. Chavassieux au



Sans additifs ni conservateurs, juste du jambon et de la bardière coupés au couteau. Et, selon l'humeur du maître Emmanuel Chavassieux, quelques ajouts à tester absolument !

### **La saucisse au couteau à griller.**

Le top de la saucisse fraîche à griller déclinée en 4 recettes : nature, graines de cochon, aux algues et aux piments oiseaux.

### **La saucisse sèche.**

Les très convoitées saucisses sèches au couteau, 100% naturelles, faites exclusivement de jambon. La sèche nature mais aussi la sèche aux piments oiseaux, aux algues ou aux câpres de Linosa.

### **Le filé mignon de porc séché.**

Très beau, très bon filet et frotté à l'origan sauvage.

# Emmanuel Chavassieux, Inclassable faiseur de saucisses

*« Du vin naturel, dans une proportion que je ne révélerai pas, pour parfumer, donner du corps à la viande et évidemment mariner »*

Chavassieux, oui. C'est le nouveau nom de la saucisse pur porc. Et avec ce nom, il y a un prénom et un homme avec des cheveux, une barbe et des sourires dans les yeux : Emmanuel Chavassieux. Le coutelier devenu champion de la saucisse sans concession.

A 18 ans, il s'engage dans la Légion Etrangère. Le goût de l'aventure et des envies d'ailleurs. 5 ans pendant lesquels il est pris d'une passion tranchante... pour les couteaux. Alors, c'est décidé, il deviendra coutelier.

Il prend ses cliques, ses claques et part au pays des couteaux : Thiers, dans le Puy-de-Dôme. Il n'est pas du coin, mais il y fait son trou Emmanuel, et le voici maintenant qui dessine des couteaux de chasse et des couteaux fermants. Et pour l'apéro avec les copains, le soir, il prépare quelques saucisses... au couteau. Impossible pourtant de lutter contre les envies d'ailleurs qui le reprennent. Il s'envole pour Shanghai ouvrir un bar à vins naturels. L'aventure tourne court. Ouf, une nouvelle passion s'en mêle : la photo. Et de déambulations en rencontres, le voilà à présent tireur de portraits.

Et puis un jour, à l'automne 2010, il tombe sur une petite annonce : le fond de commerce d'une charcuterie en Haute-Loire est à vendre. Le goût pour la saucisse ne s'est jamais éteint, ça tombe bien. Une trentaine de restaurateurs s'engagent à lui acheter des saucisses, cela convainc son banquier et Emmanuel Chavassieux s'installe à Saint-Romain Lachalm. Il transforme le lieu en labo d'expérimentations, reprend la recette élaborée quand il était coutelier, améliore, goûte, teste, s'inquiète et reçoit l'agrément européen.

Dorénavant, armé de son couteau, il est artisan faiseur de saucisses. De la saucisse sèche, de la saucisse fraîche, à pocher ou prête à cuire. Des saucisses pas trop grasses, avec un vrai bon goût de viande de porc fermier. Des porcs nés et élevés en Haute-Loire, qui ne mangent que des céréales. Soyons clair : Emmanuel Chavassieux fait des saucisses avec du cochon sans nitrate.

Dans un boyau naturel, le meilleur du cochon : du jambon et juste ce qu'il faut de bardière, cette épaisse couche de lard que la bête a sur le dos. Tout ça, haché au couteau, et non pas au hachoir ou au cutter. Du sel gris de Noirmoutier, du poivre de Malabar, du vin naturel. Des herbes, des algues ou des câpres, des piments oiseaux ou des tomates séchées. Et puis voilà.

Le nombre de ses clients restaurateurs a triplé en 1 an et c'est aujourd'hui le Tout Paris de la restauration qui court après ses saucisses. L'aventure des Salaisons Chavassieux est jeune et l'aventurier Emmanuel Chavassieux est plein de fantaisie. D'ailleurs, il vient d'imaginer une nouvelle unité de mesure, le sauciss-o-mètre.