

En 2021, aura lieu le premier et unique concours Auvergne Rhône Alpes du saucisson sec !

L'association "Confrérie Eden Porc" est née de l'imagination d'une poignée de "copains casse-croûteurs", il y a maintenant plus de 10 ans. En 2009 et 2010, cette bande de copains, s'est réunie régulièrement dans des bouchons lyonnais (L'Olympic, La Meunière, Le café des fédérations...) afin de murir leur idée...

En février 2011, les statuts sont déposés : La Confrérie Eden Porc est née !

Ses membres se sont donnés pour but de promouvoir le patrimoine culinaire français et plus particulièrement les lyonnaiseries, le vignoble et les bouchons lyonnais.

Aujourd'hui, les cochons, comme ils se surnomment eux-mêmes, décident de se lancer dans une nouvelle aventure : un concours de saucisson !

Cet initiative émerge de deux constats : premièrement, environ 70% du saucisson français est produit dans la région Auvergne-Rhône-Alpes.

Ensuite, lors d'un passage chez des amis, dans un bar ou dans un restaurant, deux choses manquent régulièrement sur la table : quelques tranches de saucisson à l'apéro et des fruits en dessert. La confrérie Eden Porc n'ayant pas une grande passion pour les baies et autres fruits, nous nous sommes naturellement tournés vers le produit salaisonier qui nous est si coutumier : Le Saucisson !

Nous souhaitons valoriser un produit typiquement représentatif de notre gastronomie, des valeurs traditionnelles, populaires, et connu de tous. Après prospection, nous avons choisi un aliment abordable, facile à trouver, rassembleur, que nous consommons le plus lors de nos réunions de confrères : le saucisson. Nous avons l'ambition de renouer avec l'apéritif traditionnel - ou les mâchons - pour réhabiliter la tranche de saucisson à l'apéritif.

Fort de nos dix ans d'existence à casser la croûte, à machonner par monts et par vaux, à s'exaltier devant une belle charcuterie, nous créons ce concours pour remettre ce beau produit à la place qui est la sienne : « L'instant de convivialité ».

Etant tous issus de la région Auvergne-Rhône-Alpes, il était naturel que ce concours concerne seulement notre région d'origine et que son but serait de découvrir et de faire connaître les produits de notre belle région.

Dans ce même esprit, nous souhaitons aussi remettre le verbe « saucissonner » à la mode...

Il représente pour nous l'instant suprême : une tranche de saucisson avec un petit canon !

Définition du verbe « Saucissonner » selon le dictionnaire CNRTL :

■ SAUCISSONNER, verbe

Familier

A. – Empl. intrans. Manger du saucisson avec du pain; p. ext., faire un repas froid, sur le pouce, en plein air, ou sans se mettre à table. Le touriste de seconde classe a de moins en moins envie de « saucissonner » même s'il n'use pas du wagon-restaurant, trop cher (DEFERT, Pol. tour. Fr., 1960, p. 72). Ils ont roulé toute la nuit, saucissonnant dans la voiture, pour profiter de la mer dès le petit matin (Le Nouvel Observateur, 3 mai 1976 ds GILB. 1980).

Nous souhaitons promouvoir le saucisson sec en distinguant les plus prestigieux d'entre eux, lors d'une remise de trophées.

Une manifestation de cette ampleur ne peut se faire sans un parrain... Un parrain qui aime la charcuterie, un parrain qui aime la bonne chaire et surtout un parrain qui représente la gastronomie de notre région ! Lorsque nous avons proposé ce poste de prestige à Mathieu Viannay, il a accepté sans hésitation.

Avec son restaurant emblématique *La mère Brazier***, ce chef doublement étoilé représente la tradition culinaire. Cette institution culinaire concentre depuis près d'un siècle la gastronomie lyonnaise : <https://lamerebrazier.fr/>

Organisation du Concours

- 1) En 2021, Les pré-sélections auront lieu le week-end de pentecôte. Les échantillons devront parvenir avant la date indiquée sur le bulletin d'inscription
- 2) Le concours aura lieu le lundi 8 novembre 2021. Il se déroulera à Chavanay dans la cuverie de Yves Cuilleron, vigneron de renom et membre de notre association.
- 3) Le jury sera composé de 21 tables de 7 personnes, avec parmi eux :
 - Des professionnels de la gastronomie (meilleurs ouvriers de France, chefs étoilés, chefs célèbres, retraités de la salaison...).
 - Les membres de la confrérie Eden Porc.
 - Des épicuriens et vigneron.
- 4) Le concours sera ouvert à seulement 3 catégories :
 - Le saucisson sec, pur porc, supérieur(e).
 - La saucisse sèche, pur porc, supérieur(e).
 - La rosette supérieure, fuseau supérieur.
- 5) Récompenses : quatre trophées seront décernés par catégorie :
 - L'Eden Porc d'or.
 - L'Eden Porc d'argent.
 - L'Eden Porc de bronze.
 - Le prix spécial « Région du goût »
- 6) Les échantillons devront répondre en tout point au code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes.

Tous ces points sont précisés dans le règlement du concours.



Site internet : www.edenporc.fr

Courriel : Contact@edenporc.fr - concours-saucisson@edenporc.fr

Linkedin : <https://www.linkedin.com/in/confrerie-eden-porc-97271120a>