

Le cochon dans tous ses états



Jambons de pays
au séchage naturel,
Cantal, 1984.



Dans le cochon tout est bon (2)



Les morceaux du cochon...

Chaque partie de l'animal peut être consommée et accommodée de mille et une manières.

Le jambon (cru, cuit)

le filet, le carré (rôti, grillé)

l'échine (côtelettes, rôti, rillettes, petit salé)

la tête (fromage, museau, langue, oreilles, andouille)

la gorge (chair à saucisse, saucisson)

l'épaule ou palette (ragoût):

le plat de côtes (côtelettes)

la poitrine fraîche, salée

(chair à saucisse, rillettes, saindoux, lard, saucisson)

le jambonneau frais, salé,

fumé, les pieds (en gelée, panés...)

les abats (foie, rognons, tripes, queue, panne),

le sang (boudin noir).



Canevas pour tapisserie à l'aiguille, Copenhague, Danemark, 1979.



La Ferté-Bernard, Sarthe, 1982



... et quelques spécialités

L'**andouille** et l'**andouillette**, spécialités françaises, sont préparées de très nombreuses manières : andouille de Guéméné, de Vire, basque, fumée sarthoise, savoyarde, d'Auvergne, etc. Andouillette provençale, bourguignonne, de Rouen, de Cambrai, de Troyes, de Lyon, etc.

Les saucisses : de Strasbourg, de Toulouse, de Morteau, au vin blanc, aux herbes, au foie, médocaines,...

Les saucissons : cuit, à cuire : cervelas, de Paris, mortadelle, salami; sec : d'Arles, de Lyon (le Jésus), du Morvan (le Judru), d'Alsace, de Lacaune, la rosette,...

Pâtés, terrines, galantines et ballotines; confits (rillettes, rillons, fromages)

Les jambons : secs du Morvan, d'Ardèche, d'Auvergne, d'Ardenne, de Bayonne, etc., et de Parme, d'York, de Westphalie...



La vitrine du charcutier

« Devant elle [Lisa, la charcutière], s'étaient, dans des plats de porcelaine blanche, les saucissons d'Arles et de Lyon entamés, les langues et les morceaux de petit salé cuits à l'eau, la tête de cochon noyée de gelée, un pot de rillettes ouvert (...); puis, à droite et à gauche, sur des planches, des pains de fromage d'Italie et de fromage de cochon, un jambon ordinaire d'un rose pâle, un jambon d'York à la chair saignante, sous une large bande de graisse. Et il y avait encore des plats ronds et ovales, les plats de la langue fourrée, de la galantine truffée, de la hure aux pistaches; tandis que tout près d'elle, sous sa main, étaient le veau piqué, le pâté de foie, le pâté de lièvre, dans des terrines jaunes ».

(Émile Zola, *Le Ventre de Paris*)

Les cochons dans la ville

Bruegel -
Les Proverbes flamands, 1559.



Des cochons éboueurs

Pendant des siècles, le porc n'a pas été seulement élevé dans les campagnes, il avait aussi sa place dans les villes - qu'il faut imaginer bien différentes de ce qu'elles sont aujourd'hui. Tous les déchets que produit une maison, et pas seulement ceux de l'alimentation, ... étaient jetés dans la rue. Dans le meilleur des cas, ils étaient accumulés sur une petite place, et c'étaient les porcs qui faisaient office d'éboueurs. En effet, beaucoup d'entre eux vivaient à peu près en

liberté et se nourrissaient essentiellement de ce qu'ils trouvaient.

Les chroniques rapportent qu'il fallut construire des murs autour des cimetières, qui étaient au milieu des villes au Moyen Âge, pour empêcher les porcs de venir déterrer les cadavres. Ces cochons dans la ville fournissaient un apport appréciable de viande fraîche aux citadins, en même temps qu'ils permettaient de débarrasser partiellement les rues de leurs déchets.



Le porc devant les juges.

La police des cochons

Le vagabondage des porcs ne fut vraiment réglementé qu'à la suite d'un accident célèbre. Le 1^{er} octobre 1131, Philippe, le fils aîné du roi de France Louis VI le Gros, fut renversé de cheval en plein Paris et mourut sur le coup. Ce n'était pas le premier fait divers tragique où était mêlé un porc, mais des dispositions furent prises ensuite, et pas seulement en France, pour contraindre les propriétaires à garder leurs cochons enfermés. Seuls, théoriquement, les animaux appartenant aux religieux de l'ordre de saint Antoine pouvaient encore se nourrir dans les rues.

Dans la réalité, les habitudes ne changèrent que très lentement. La divagation des porcs se poursuivit, quoique ralentie, au moins jusqu'au XVI^e siècle. Un édit de François I^{er}, en 1539, répéta l'interdiction de laisser divaguer les porcs; accompagné de mesures répressives, il fut à peu près respecté, mais beaucoup de particuliers continuèrent à engraisser un cochon chez eux.



Le porc en cage. Un porc en cage, illustration d'un manuscrit du musée national de l'histoire de l'agriculture, Paris. Musée de l'histoire de l'agriculture, Paris.

Descriptif

- 1- Panneau de présentation
- 2- Cochon, d'où viens-tu ?
- 3- L'économie du cochon
- 4- Les cochons dans la ville
- 5- Les métiers du cochon
- 6- Aujourd'hui on tue le cochon
- 7- Dans le cochon tout est bon (1)
- 8- Dans le cochon tout est bon (2)
- 9- Le cochon et la truffe
- 10- Dessine-moi un cochon
- 11- Le cochon dans la fiction
- 12- Le vilain cochon et la bonne truie
- 13- Les mots du cochon