

## A Pâques, les artisans charcutiers traiteurs redoublent de créativité !



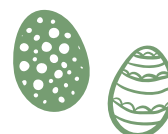
La mission des artisans charcutiers traiteurs ? Régaler les consommateurs avec des recettes de qualité, créatives et gourmandes ! Et ce, à tout moment de l'année.

Pour les fêtes de Pâques, les artisans proposent des recettes innovantes pour toutes les envies. Des plats qui perpétuent les traditions culinaires françaises en mettant à l'honneur viandes, poissons et légumes de saison. **91% des Français se rendent chez le charcutier traiteur** pour profiter de ces recettes du patrimoine français qui permettent de **diversifier son alimentation tout en se faisant plaisir**.

En famille, entre amis ou en petit comité, tout le monde peut trouver de quoi se régaler chez un artisan charcutier traiteur. Avec plus de **450 spécialités charcutières** en France, nos artisans proposent des recettes variées du salé au sucré, en accord avec les tendances alimentaires du moment, et à des prix accessibles.



### Un menu de Pâques par André Desmis Traiteur



Et si, pour Pâques, on misait sur un repas chic et gourmand ! Direction **André Desmis Traiteur** à Bailleul où Simon, fils d'André, nous propose de déguster **une salade de langoustes, du dos de porcelet et une pomme tatin en trompe l'œil**. Dans son menu pascal, Simon a mis les pommes du Nord à l'honneur. On les découvre dans la salade de langoustes, une entrée sur une note légère pour débiter ce repas gourmand ; puis dans le porcelet français où l'on retrouve toute la technicité charcutière et la créativité qui anime l'équipe d'André Desmis. Et enfin dans ce dessert trompe l'œil qui fait la part belle à la pomme du Nord.





# La recette signature de Simon



## Dos de porcelet à la bière, aux pommes et pain d'épices

POUR 4 PERSONNES



### INGRÉDIENTS

- 1 carré de porcelet
- 250 g de parure de maigre de porc
- 30 g de glace de porc
- 4 pommes Jona gold
- 200 g de pain d'épices
- 1 œuf
- 30 g d'échalotes confites
- 20 cl de crème liquide
- 1 bouteille de bière brune
- 10 g de beurre
- Sel & Poivre blanc

### PRÉPARATION

- 1 Désosser le carré de porcelet.
- 2 Pour réaliser un jus de porc : dans une cocotte huilée, faire cuire les os et parures découpés jusqu'à coloration ; mouiller à l'eau et laisser cuire ; puis recueillir le jus. Réserver.
- 3 Eplucher, couper et faire sauter les pommes avec le beurre dans la poêle, jusqu'à coloration. Réserver.

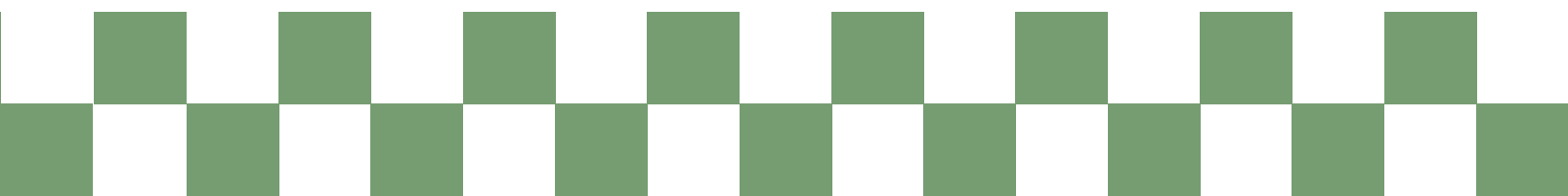
#### Réalisation de la farce mousseline

- 4 Mixer finement le maigre de porc avec les échalotes confites.
- 5 Incorporer les œufs puis la glace de porc, terminer par la crème liquide jusqu'à parfaite homogénéisation.

- 6 Mélanger avec les cubes de pommes caramélisées et le pain d'épices.
- 7 Farcir le carré de porcelet puis façonner.
- 8 Cuire au bouillon à 75°, sonder à cœur à 72°. Laisser refroidir.

#### Remise en température

- 9 Après déballage, faire colorer le carré de porc au four à 160° en l'arrosant de bière.
- 10 Finition de la sauce avec la réduction de bière et glace de porc.
- 11 Trancher et disposer dans des assiettes avec des mini pommes et pains d'épices.



## Simon Desmis



Avant de terminer le lycée, Simon travaille déjà depuis 2 ans en tant que Maitre d'Hôtel pour des prestations réalisées par André Desmis Traiteur, l'entreprise de son père. Cette première expérience l'anime et lui donne envie d'en faire son métier. C'est donc après un baccalauréat économique et social obtenu en 2017 que Simon se dirige vers la formation de Traiteur Organisateur de Réceptions, proposée par le CEPROC (Centre d'Excellence des Professions Culinaires), qui lui permet de conjuguer le commercial et l'événementiel.

A 26 ans, le jeune homme est employé au sein de l'entreprise familiale de traiteur événementiel depuis plus de 8 ans. Chez André Desmis Traiteur, l'événementiel représente 80% de l'activité, les 20% restants sont des commandes de particuliers faites lors d'événements festifs tels que la Saint-Valentin, Pâques ou bien les fêtes de fin d'année. A ces occasions, l'entreprise propose des menus spéciaux et adaptés à travers lesquels Simon et son équipe prônent l'artisanat, le fait-maison, le savoir-faire et la qualité.

André Desmis Traiteur s'engage pour une meilleure gestion des déchets en renforçant son tri sélectif et réduit son impact sur l'environnement en proposant des emballages biodégradables et compostables. Enfin, elle réalise des achats responsables en privilégiant les produits locaux de saison.



Fondée en 1891, la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs (CNCT) défend et relaie les attentes de la profession dans son ensemble : les artisans charcutiers-traiteurs, les traiteurs événementiels et les artisans charcutiers spécialisés dans la fabrication d'un produit ou d'une gamme de produits (ex : salaisons).

Elle représente les artisans dans toutes les instances, face aux pouvoirs publics et acteurs de la vie sociale et économique. La CNCT mène des projets et réalise des actions qui servent les intérêts de la profession : négociation de la convention collective nationale de la charcuterie de détail avec les organisations de salariés reconnues représentatives de la branche, contribution au Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène en charcuterie, conception de document sur la prévention des risques professionnels en charcuterie, service juridique et d'experts liés à l'hygiène et la qualité, etc...

Elle fédère 80 syndicats départementaux et 20 fédérations régionales et est gérée par un conseil d'administration composé de délégués régionaux, tous chefs d'entreprise en activité et présidé depuis 2009 par Joël MAUVIGNEY (MOF charcutier-traiteur, chef d'entreprise à Mérignac en Gironde).

[www.charcutiers-traiteurs.com](http://www.charcutiers-traiteurs.com)

### SERVICE PRESSE CNCT : GULFSTREAM INFLUENCE

Elodie COIN - [ecoin@gs-com.fr](mailto:ecoin@gs-com.fr) - 06 03 51 57 65

Justine CHEVRIER - [jchevrier@gs-com.fr](mailto:jchevrier@gs-com.fr) - 06 20 48 53 71