



**Tout est bon dans le cochon**

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# Tout est bon dans le cochon

*Christian ETCHEBEST*

**Tout est bon dans le cochon** Christian ETCHEBEST

 [Télécharger Tout est bon dans le cochon ...pdf](#)

 [Lire en ligne Tout est bon dans le cochon ...pdf](#)

192 pages

Extrait

CHRISTIAN ETCHEBEST

Je suis né à Pau, dans le Béarn. L'école ne me plaisait pas, je m'y ennuyais.

Un jour, ma mère m'a dit : «Tu seras cuisinier.» J'ai répondu «OK» et je suis parti à l'école hôtelière à Pau. Ma passion de la cuisine est venue bien après, avec de superbes rencontres : Claude Perraudin, André Gauzere, les frères Ibarboure, Christian Willer, Christian Constant et bien sûr Yves Camdeborde, avec qui j'ai travaillé au Grillon et qui m'a poussé à ouvrir mon premier restaurant à Paris. L'aventure commence alors en 1998.

Comment avez-vous rencontré Eric Ospital ?

J'ai connu Eric par l'intermédiaire d'Yves Camdeborde. Yves me dit qu'il a un copain qui fait de la super salaison et que je devrais le rencontrer. On était en 1999, je venais d'ouvrir mon premier restaurant, Le Troquet, dans le XV<sup>e</sup> arrondissement de Paris, je travaillais comme un fou, je n'avais pas beaucoup de temps. Mais, comme c'était Yves qui me l'envoyait, j'ai accepté de rencontrer Eric. Je lui fixe un rendez-vous à 10 heures, et personne ne vient. Le lendemain, je vois arriver un mec à 10 heures avec sa femme et il me dit qu'il n'avait pas pu venir la veille car il avait été pris dans des embouteillages monstres. J'accepte de le recevoir et de lui donner sa chance. Il va chercher des échantillons dans sa voiture et en y allant il glisse à sa femme : «Tu vois, ce type-là on ne lui vendra même pas une tranche de saucisson.» Il me raconte son histoire, et, au bout de 10 minutes, j'en ai assez entendu, j'ai plein de boulot, mais mon regard s'arrête sur les mains d'Eric. Il a des mains de travailleur, et, en les regardant, je comprends plein de choses. A ce moment-là, je lui parle de ses mains et lui dis : «OK, tes produits ont leur place chez moi.»

Une grande aventure commence alors ?

Oui et non. Je lui propose de faire un panier de charcuterie différent toutes les quatre semaines. Je passe ma première commande : des jambons de Bayonne, de l'ibaïona, etc. Moi, j'aime les jambons secs, car chez moi on tuait le cochon, et nos jambons étaient bien secs, et les siens sont mous à coeur. J'appelle Eric et lui dit que je me suis fait avoir. Il ne s'énerve pas et me propose que je lui renvoie toute sa marchandise et lorsque je passerai dans le Pays basque d'aller le voir et qu'il m'expliquerait sa façon de travailler.

(...)

ÉRIC OSPITAL

Je suis né en 1971 à Bayonne, mais j'ai fait ma primaire à Hasparren. N'aimant pas l'école et n'étant pas très sage, mes parents m'ont envoyé dans une école privée - Saint-François-Xavier à Ustaritz -où j'ai effectué ma 6<sup>e</sup> et ma 5<sup>e</sup>. à l'issue de ces 2 années, mon père m'a donné une semaine pour décider de ce que je voulais faire. Comme je n'en avais absolument aucune idée, il a choisi pour moi et m'a envoyé en préapprentissage chez un charcutier de Bayonne, et j'ai commencé à apprendre le métier. J'ai passé mon cap, puis je suis parti faire mon service militaire à Brive-la-Gaillarde dans un régiment semi-disciplinaire avec lequel j'ai eu la chance d'assister à la chute du mur de Berlin.

L'aventure commence à ce moment-là ?

Oui, j'avais 19 ans et je suis «monté» à Paris, sac au dos, sans connaître personne. J'habitais du côté de l'Odéon et je travaillais dans une charcuterie rue de Seine, chez Mme Billon. J'y suis resté un an et demi. Je suis littéralement tombé amoureux de ce quartier. Ça bougeait beaucoup. Étant un fan de rugby, je

fréquentais régulièrement les bars ayant la culture rugby - chez Édouard Pagueguy, un ami - et c'est là que j'ai rencontré Yves Camdeborde. Immense rencontre pour moi, car il m'a fait rentrer chez Fauchon, place de la Madeleine, où j'ai vraiment appris le métier : la rigueur, la hiérarchie des grands chefs (le chef Clément et le chef Xavier Mugica) et surtout la recherche perpétuelle de la perfection. Puis je suis redescendu au Pays basque où j'ai commencé à travailler avec mon père, où j'ai rencontré mon épouse, et c'est grâce à elle si je suis épanoui dans mon métier.

Votre entreprise est donc un héritage de vos parents ?

Non, ce n'est pas un héritage. Mes parents sont partis de rien, et, chez nous, on a le sens du travail. Quand j'ai repris l'affaire familiale, je l'ai rachetée à mon père, qui est décédé depuis. Ma soeur est maintenant également associée.

(...) Présentation de l'éditeur

**Toute l'histoire du cochon** à travers les siècles et les cultures condensée dans ce bel ouvrage aux couleurs modernes.

**Histoire traditionnelle** du cochon, **reportage chez Eric Ospital** (visite chez les éleveurs, savoir-faire, tradition familiale), photos de la fête du cochon à Bayonne, **présentation des différents morceaux** de cochon, vous saurez tout... sans oublier, bien entendu, **50 recettes** réalisées par le **chef Christian Etchebest** :

- Groin de cochon grillé, pommes de terre rattes à l'échalote
- Le panier de charcuteries de l'ami Eric Ospital
- Pâté en croûte
- Pieds de cochon en vinaigrette
- Joue de cochon braisée à la tomate
- L'axoa de cochon
- Saucisses confites, lentilles cuisinées
- Epaule de cochon, sauce moutarde
- Onglet de cochon, composée d'oignons aux olives noires

...

Biographie de l'auteur

Chef cuisinier français d'origine basque, **Christian Etchebest** a créé son propre restaurant La cantine du Troquet (Paris 15e). Il a participé régulièrement à l'émission *Top Chef* et a été l'un des membres du jury de *Masterchef*.

**Eric Ospital** est un artisan charcutier né à Bayonne. Après son entrée chez Fauchon, il s'est lié d'amitié avec de grands chefs tels que Christian Constant, Yves Camdeborde et Christian Etchebest.

Download and Read Online Tout est bon dans le cochon Christian ETCHEBEST #NXJLUPG7Y6S

Lire Tout est bon dans le cochon par Christian ETCHEBEST pour ebook en ligne Tout est bon dans le cochon par Christian ETCHEBEST Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Tout est bon dans le cochon par Christian ETCHEBEST à lire en ligne. Online Tout est bon dans le cochon par Christian ETCHEBEST ebook Téléchargement PDF Tout est bon dans le cochon par Christian ETCHEBEST Doc Tout est bon dans le cochon par Christian ETCHEBEST Mobipocket Tout est bon dans le cochon par Christian ETCHEBEST EPub  
**NXJLUPG7Y6SNXJLUPG7Y6SNXJLUPG7Y6S**