



Tendance

**Le menu truculent
de la Maison Pou,
traiteur depuis 1830**



Persillé de Bourgogne



Joue de porc confite,
gratin dauphinois



Fraisier tout léger



* Le fromage de tête ou le pâté en croûte restent des grands classiques pour qui aime la charcuterie. Encore faut-il bien les choisir, et savoir les accompagner... car il y a charcuterie et charcuterie. Pour nous guider, les conseils d'un traiteur amoureux de son métier. Et son menu exclusif pour 750g le mag.

Par Marion Minuit,
photos Olivier Carton

Ce lundi matin-là, je ne savais pas ce qui m'attendait en pénétrant dans la magnifique boutique de ce célèbre traiteur parisien. C'est que la Maison Pou n'est pas n'importe quelle maison! Cette adresse appartient à l'histoire de la charcuterie française: depuis 1830, terrines, pâtés en croûtes, jambons et fromages de tête y rivalisent d'élégance et de perfection. Je ne savais pas non plus que j'allais découvrir une équipe et une organisation dignes d'un grand restaurant. Si une douzaine de serveurs s'activent derrière les comptoirs pour satisfaire une clientèle exigeante sur la qualité, une trentaine de personnes s'affairent en coulisses, qui dans l'immense cuisine, qui dans le labo pâtisserie ultramoderne, qui dans les différentes réserves... Depuis 1830, l'adresse n'a pas changé: 16, avenue des Ternes, dans le



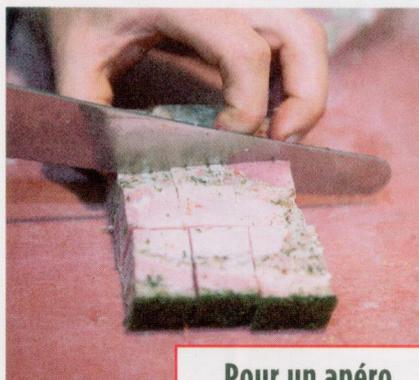
Pâtés en croûte somptueusement décorés, saucissons de provenances variées, etc., une caverne d'Ali Baba pour les amateurs de charcuterie traditionnelle !



Charcuterie

17^e arrondissement parisien, un quartier cosu et animé à la fois, à quelques encablures de l'Étoile. Autant dire un emplacement de rêve...

Il y a une vingtaine d'années, la maison passe entre les mains de Guy Feryn, le patron, un homme à la faconde joviale, de ceux qui font leur métier avec passion. Pour le seconder, son fils Aurélien, 35 ans, l'amour du métier comme papa, et un physique de cinéma. Dans le quartier, il ne passe pas inaperçu. Pour mon plus grand plaisir, c'est lui qui nous fera les honneurs de la maison.



Pour un apéro canaille

Coupez une tranche épaisse de fromage de tête en cubes, présentez sur des cuillères à apéro tapissées de cerfeuil haché. Du pain, des cornichons émincés, des rosaces de beurre taillées à l'économme, et voilà !

“L'idée du chef”



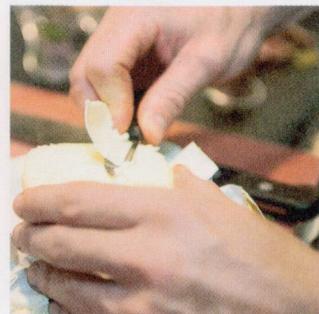
Le fromage de tête est LA spécialité de la maison Pou. Composé de joues, de museau et d'oreilles de porc, la recette a permis aux Feryn père et fils de recevoir en 2009 le titre de champions de France de la catégorie.

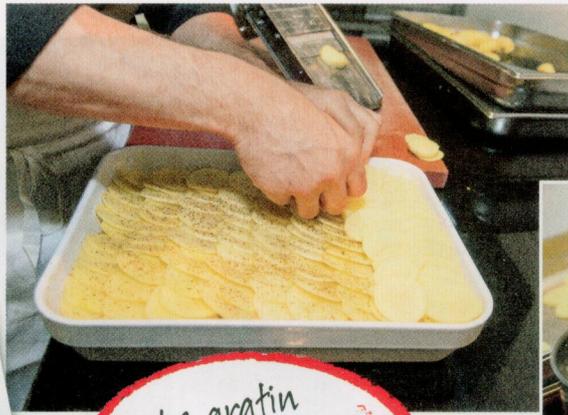


24 h

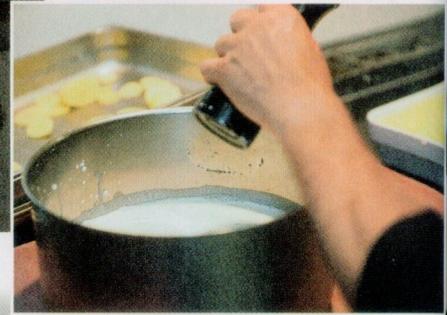
dans une charcuterie...

- ↳ **2 fois par semaine**, le ravitaillement en fruits et légumes se fait à Rungis.
- ↳ **Les pièces de viande** arrivent toujours entières et sont désossées et préparées sur place.
- ↳ **Une trentaine de personnes travaillent en cuisine**, chacune à son poste: l'avance (où l'on travaille les viandes), le poisson, les fourneaux (où sont cuits les jambons dans d'énormes marmites), la cuisine (pour les plats préparés), la pâtisserie (on y confectionne tout ce qui est fait à base de pâte, le salé comme le sucré).





Les pommes de terre sont élégamment rangées dans un plat, sans trempage préalable, garantie de plus de moelleux.



Le gratin dauphinois façon traiteur

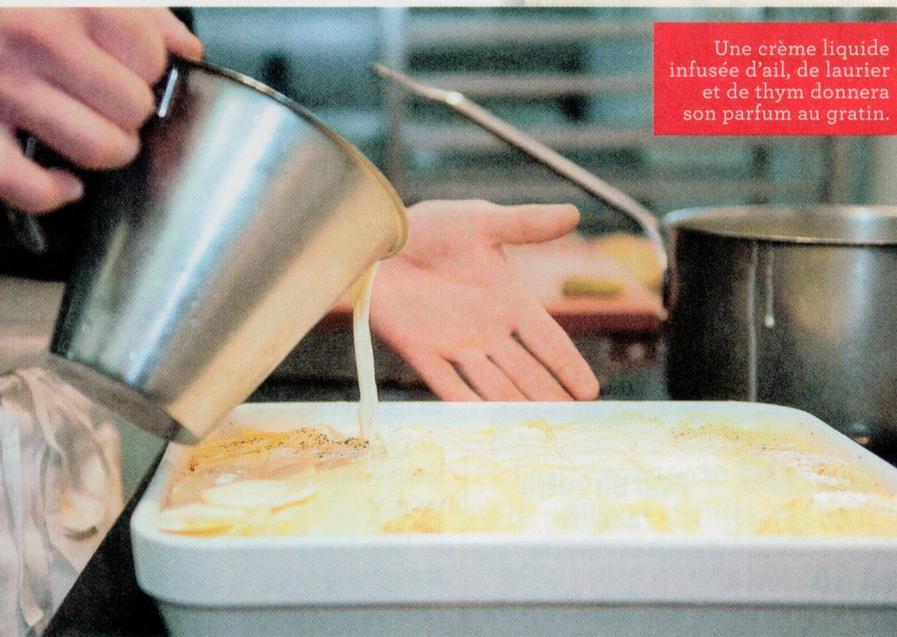
Dans le gratin d'Aurélien, il n'y a ni œuf, ni fromage. Après avoir frotté son plat avec une gousse d'ail, il la fait infuser dans la crème liquide (35 % de matières grasses quand même), avec une branche de thym, une feuille de laurier, sel et poivre (toujours fraîchement moulu). « Pour améliorer l'infusion, il faut faire chauffer la crème

sans la laisser bouillir », nous confie le chef. Pendant ce temps, il prépare les pommes de terre : des charlottes, parfaitement calibrées, coupées en tranches à la mandoline et rangées très artistiquement dans le plat. « L'idée est de faire comme un mille-feuille, explique-t-il. Pour cela il ne faut surtout pas faire tremper les pommes de terre dans l'eau. Elles perdraient leur amidon, qui se libère en cuisant et garantit une cuisson moelleuse sans que les pommes de terre se défassent. » Sel, poivre (toujours du moulin !) entre les couches, puis on verse la crème infusée et tiédie (les pommes de terre doivent en être juste recouvertes), et on glisse au four doux (180 °C) pour une bonne heure.

Une crème liquide infusée d'ail, de laurier et de thym donnera son parfum au gratin.



La charcuterie préférée du patron ? Le persillé de Bourgogne.



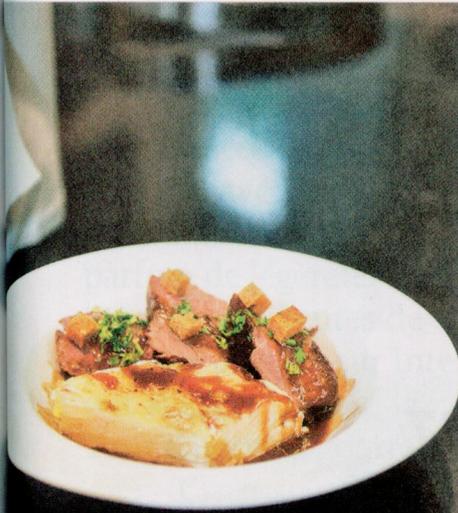
Qui êtes-vous Aurélien ?



35 ans, une première carrière dans l'aéronautique, Aurélien Feryn est « monté » à Paris il y a onze ans. Une adolescence passée au soleil du Midi auprès de sa mère et des vacances souvent parisiennes dans la charcuterie-traiteur de papa. Papa, c'est Guy Feryn, à la tête d'une des plus belles affaires de Paris. Autant dire qu'Aurélien est formé à bonne école, et il finit par tomber amoureux du métier. Il y a onze ans, il change donc de vie, suit une formation de pâtissier-confiseur-chocolatier et rejoint son père à la tête de la Maison Pou, 45 salariés, sur le pont de 5 heures à 20 heures.



Maison POU, 16, avenue des Ternes, 75017 Paris



La joue de porc confite, sauce au vin

Ce morceau très moelleux doit cuire longtemps après avoir été préparé (dénervé, dégraissé...).

Il faut compter 2 joutes par personne environ.

Les joutes sont d'abord légèrement poêlées avec du thym et du laurier pour en libérer tous les sucs, puis cuites au four pendant au moins 45 min avec le jus récupéré de la poêle et les aromates.

La sauce est réalisée à partir de jus de veau, de jus de porc, de vin rouge et d'aromates. Le secret est de la laisser réduire longtemps pour obtenir une texture onctueuse et sirupeuse.

Pour la touche finale, couper quelques cubes de pain d'épices et les faire légèrement poêler au beurre avant de les déposer sur la viande, puis ajouter quelques feuilles de cerfeuil et un filet d'huile d'olive.

Le dessert de Benjamin, pâtissier maison



Un fraisier tout léger!

Pour accompagner ce menu, il fallait un dessert léger. Ce fraisier est réalisé sans crème au beurre.

La base, un biscuit fleurette : mélanger 250 g de farine, 100 g de crème épaisse, 6 œufs, 125 g d'huile de tournesol et 250 g de sucre. Étaler en plaque d'1 cm d'épaisseur environ et découper des cercles avec des cercles à pâtisserie. Cuire 10 min au four sur 180 °C. Laisser tiédir et imbiber légèrement d'un sirop fait de 100 g d'eau, 100 g de sucre et 15 g de kirsch ou de vanille. Laisser les fonds de pâte dans les cercles.

Les fraises : les couper en deux. Tapisser les parois intérieures des cercles, faces coupées des fruits contre les cercles.

La garniture : une crème légère composée de crème fouettée, de meringue italienne et de pâte à bombe (jaune d'œufs et sucre émulsionnés au bain-marie). Ajouter ensuite quelques gouttes de kirsch et quelques feuilles de gélatine ou agar-agar diluées dans de l'eau.

Remplir de crème le centre et le dessus des fraises à l'aide d'une poche à douille (sans la douille). Égaliser le dessus et décorer d'un cercle de pâte d'amande rose et de fraises. Réserver au frais au moins 1 h avant de démouler.

