

JACKY LEDUC

La charcuterie Jacky Leduc s'attache au quotidien à perpétuer la fabrication de charcuteries traditionnelles de Normandie. Tout a commencé en 1936 par la création de « La filature de l'Andouille de la rivière » à Frênes dans l'Orne. Raoul Bazin, à l'époque restaurateur, fabriquait sa propre Andouille de Vire et la proposait à sa carte. Le succès aidant, la fabrication d'andouilles est devenue une activité à part entière. 50 ans plus tard, en 1986, l'entreprise est transmise à Jacky Leduc, qui la développe considérablement et la transmet en 2016 à Philippe Quinton, lui-même poursuivant cette mission tout en conservant le savoir-faire d'origine. Des gestes traditionnels légués entre générations dans un souci de détail et de rigueur, comme c'est le cas dans les 20 étapes de la fabrication de la Véritable Andouille de Vire. Cinq semaines sont nécessaires pour cette production entièrement manuelle, depuis le nettoyage des chaudins, menus et panses, le salage, le montage, l'assaisonnement des écheveaux, l'enrobage, le fumage au bois de hêtre, le dessalage et la cuisson. Cette fabrication nécessite un savoir-faire perpétué, qui permet de préserver un goût unique traversant les siècles.





Les méthodes de fabrication de Jacky Leduc privilègient le respect de la matière, fruit du travail des éleveurs du Grand-Ouest, le respect des hommes qui produisent, le respect des hommes qui consomment. Chacun des métiers de l'entreprise nécessite un minimum de six mois de formation en interne, transmission assurée par les charcutiers les plus expérimentés. Fort de ces engagements, Jacky Leduc est labellisé Entreprise du Patrimoine Vivant depuis 2017, soulignant l'excellence d'un savoir-faire rare associé à un terroir. Si le produit phare de cette entreprise reste bien évidemment la Véritable Andouille de Vire, la gamme de ses produits est largement diversifiée : cochonnailles, saucissons, pâtés, rillettes, jambonneaux, poitrine, tripes à la mode de Caen. Des charcuteries fabriquées et vendues sur place sur le site du Teilleul, mais également dans 200 points de vente en Normandie. Tout au long de l'année, des visites d'ateliers et des dégustations sont organisées, développant un tourisme de savoir-faire et de partage dédié à la gastronomie normande.



■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



JACKY LEDUC

La charcuterie Jacky Leduc s'attache au quotidien à perpétuer la fabrication de charcuteries traditionnelles de Normandie. Tout a commencé en 1936 par la création de « La filature de l'Andouille de la rivière » à Frênes dans l'Orne. Raoul Bazin, à l'époque restaurateur, fabriquait sa propre Andouille de Vire et la proposait à sa carte. Le succès aidant, la fabrication d'andouilles est devenue une activité à part entière. 50 ans plus tard, en 1986, l'entreprise est transmise à Jacky Leduc, qui la développe considérablement et la transmet en 2016 à Philippe Quinton, lui-même poursuivant cette mission tout en conservant le savoir-faire d'origine. Des gestes traditionnels légués entre générations dans un souci de détail et de rigueur, comme c'est le cas dans les 20 étapes de la fabrication de la Véritable Andouille de Vire. Cinq semaines sont nécessaires pour cette production entièrement manuelle, depuis le nettoyage des chaudins, menus et panses, le salage, le montage, l'assaisonnement des écheveaux, l'enrobage, le fumage au bois de hêtre, le dessalage et la cuisson. Cette fabrication nécessite un savoir-faire perpétué, qui permet de préserver un goût unique traversant les siècles.

Les méthodes de fabrication de Jacky Leduc privilégient le respect de la matière, fruit du travail des éleveurs du Grand-Ouest, le respect des hommes qui produisent, le respect des hommes qui consomment. Chacun des métiers de l'entreprise nécessite un minimum de six mois de formation en interne, transmission assurée par les charcutiers les plus expérimentés. Fort de ces engagements, Jacky Leduc est labellisé Entreprise du Patrimoine Vivant depuis 2017, soulignant l'excellence d'un savoir-faire rare associé à un terroir. Si le produit phare de cette entreprise reste bien évidemment la Véritable Andouille de Vire, la gamme de ses produits est largement diversifiée : cochonnailles, saucissons, pâtés, rillettes, jambonneaux, poitrine, tripes à la mode de Caen. Des charcuteries fabriquées et vendues sur place sur le site du Teilleul, mais également dans 200 points de vente en Normandie. Tout au long de l'année, des visites d'ateliers et des dégustations sont organisées, développant un tourisme de savoir-faire et de partage dédié à la gastronomie normande.



■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



EXCELLENCE NORMANDE

PORTRAIT DE 40
ENTREPRISES
AU SAVOIR-FAIRE
D'EXCEPTION



ARSEN
Association Régionale
des Savoir-faire d'Excellence Normands

Éditions **ouest france**


RÉGION
NORMANDIE

Prix TTC : 30 €
TVA INCLUSE

ISBN : 978-2-7373-8580-3



9 782737 385803
Editions OUEST-FRANCE