

Le Black Pudding encore récompensé

Cyril Strub, charcutier à Abreschviller, vient de remporter plusieurs titres lors de concours nationaux. L'originalité de ses recettes a séduit les membres des jurys.

Pas facile, lorsqu'on est artisan charcutier lorrain, d'avoir la reconnaissance de ses pairs en dehors de la région. « Les Alsaciens organisent des concours auxquels ils sont les seuls à pouvoir participer, note Cyril Strub, charcutier à Abreschviller. Les concours sont souvent organisés dans l'Ouest de la France ou à Paris. Et avec notre spécificité lorraine, le goût fumé dans nombre de nos produits, il est parfois difficile de satisfaire les attentes des membres des jurys. »

Néanmoins, le patron de la charcuterie Black Pudding a à cœur de faire briller sa région, et ses recettes traditionnelles qu'il revisite avec succès. Il vient de remporter plusieurs concours nationaux. **D'abord en Normandie, auprès de la folklorique Confrérie des Fins Goustiers du Pré-Bocage.**

Pour la 35e édition du concours, plusieurs produits de Cyril Strub ont été récompensés. Un Prix national pour une terrine « Cochon qui a trop fumé », avec un étonnant goût fumé propre à la Lorraine ; un Grand Prix national pour une terrine originale à la mirabelle, autre emblème lorrain ; un Premier Prix national pour sa terrine Picon-bière ; et un Prix d'honneur pour une terrine de campagne traditionnelle.

La passion du terroir

Cette année, le festival Saucicreor, le concours international du meilleur saucisson organisé à Nouan-le-Fuzelier (Loir-et-Cher), lui a aussi décerné son Coup de cœur, pour un saucisson frais à tartiner. Quant au Club gastronomique de Prosper Montagné, basé à Paris, il a remis à Cyril Strub un diplôme d'honneur, l'Oscar de la charcuterie 2018.



Les charcuteries de Cyril Strub, du Black Pudding, ont été mises à l'honneur lors de trois concours nationaux. Photo RL

« J'ai la passion du terroir, assure le charcutier. Je ne travaille ainsi qu'avec de la viande lorraine. Mais, si je respecte la tradition et recherche constamment à faire revivre de vieilles recettes oubliées, j'ai aussi envie d'être créatif. J'essaie d'innover, de créer de nouvelles recettes pour voir la charcuterie d'une façon différente. » Ces derniers prix viennent récompenser cette créativité.

