



Artisan et charcutier-traiteur

À la Possession, c'est à la Maison Le Tyrant qu'on trouve un pâté de campagne traditionnel de toute beauté. Ce charcutier-traiteur a d'ailleurs obtenu le premier prix national pour son pâté en 2009.





Stéphanie Le Tyrant et le jambon à l'os, une autre des spécialités du Tyrant.



Romuald Le Tyrant a le sourire d'un artisan passionné.

Ce Breton d'origine, taillé dans un menhir, connaît bien son métier. Romuald Le Tyrant a hérité du savoir-faire de son père, anciennement charcutier-traiteur à Saint-Brieuc. Après un CAP/BEP Charcutier, Romuald se perfectionne en cuisine au CEPROC (centre de formation des professionnels des métiers de la bouche). Il travaille ensuite dans un étoilé Michelin puis dans un hôtel-restaurant en Irlande avant de partir aux États-Unis ouvrir une charcuterie française. De retour

en France, il reprend la charcuterie familiale à Saint-Brieuc durant sept ans avant de céder son affaire et de s'installer à la Réunion avec son épouse Stéphanie, originaire de l'île.

Chez Le Tyrant, on ne plaisante pas avec les bons produits. C'est

deux ou trois cochons péi de 60 à 70 kg que Romuald travaille chaque semaine. Il est aujourd'hui un des rares à la Réunion à recevoir le cochon entier et à le travailler entièrement car vous le savez bien, tout est bon dans le cochon ! Après la découpe, la viande est plongée durant une semaine dans une saumure afin que le goût soit plus savoureux.

Le cœur de l'activité de la boutique est la charcuterie. D'ailleurs, saviez-vous que charcuterie provient des mots « chair cuite » ? Car toute la viande est en effet cuite comme le jambon blanc à l'os* (24 euros/kg) de Romuald qui cuit près de dix heures à feu doux. Chez Le Tyrant, on trouvera aussi des pieds de porc, du saucisson à l'ail* (15,90 euros/kg), des rillettes* (porc 14,80 euros/kg, poulet 18,80 euros/kg), des pâtés de campagne, du fromage de tête... Romuald aime travailler le cochon péi qui, selon lui, n'a rien à

envier à celui qu'il travaillait en métropole.

Cette enseigne, remarquablement tenue au niveau de l'hygiène, propose aussi de la viande fraîche sous forme de côtes de porc, de filet mignon mais aussi de saucisses fraîches et du boudin noir. La devise Le Tyrant est simple : « Ne proposer à la clientèle que des produits fabriqués maison ! ». Il est vrai que la vitrine met l'eau à la bouche tellement les produits sont appétissants et respirent la fraîcheur. « *Tout cela est le fruit d'un long travail*

car pour être un bon charcutier, il faut être rigoureux et structuré », témoigne Romuald qui a aussi donné des cours de cuisine à des professionnels et à des particuliers.

Il n'y a pas que le porc que le Breton travaille puisque poulet, bœuf, canard et agneau sont, eux, transformés pour la partie traiteur. Car vous pourrez res-

sortir du lieu avec des plats cuisinés que vous n'aurez qu'à déguster à la maison, bien meilleurs et plus économiques qu'un plat surgelé. Vous pourrez vous faire plaisir à prix doux avec des salades comme des entrées froides dont un original pitaya/crevettes, un foie gras en aumônière, un magret de canard aux légumes, une souris d'agneau, un rôti de porc Orloff, un bœuf bourguignon, une blanquette de volaille... La liste est longue et indécente quand on a faim...

Romuald propose aussi une gamme destinée, elle, uniquement aux restaurateurs pour lesquels il réalise des exclusivités : pâtés spéciaux, saucisses de Francfort, cervelas, saucissons lyonnais... Vous l'avez compris, Romuald Le Tyrant porte haut les valeurs de ce noble métier de charcutier-traiteur...



Rigueur et organisation, deux qualités essentielles à ce métier.



*Coup de Cœur

LE PÂTÉ DE CAMPAGNE DE LE TYRANT, PREMIER PRIX NATIONAL 2009

L'enseigne propose plusieurs variétés de pâté de campagne, dont le traditionnel au porc, le grand-mère au porc et au poulet, vendues à 14 euros le kilo. Pour un bon pâté de campagne traditionnel, il faut de la viande de qualité, sans excès de graisse. Dans celui de Romuald, il y a simplement de la gorge et du foie de porc, de l'oignon, du persil, du sel et du poivre, le tout cuit autour de 95 °C pendant près de cinq heures...