



<https://www.facebook.com/profile.php?id=100063876760763>

Saint-Laurent-Médoc (33112)

Le « grenier médocain » dans la presse

<https://www.sudouest.fr/gastronomie/le-produit-du-jour-le-grenier-medocain-une-charcuterie-tres-locale-et-surprenante-20414744.php>

Le produit du jour : le grenier médocain, une charcuterie très locale et surprenante



Le grenier médocain se mange froid et en tranches fines. © Crédit photo : Stéphane Lartigue/SO

Par Maud Rieu

Publié le 07/08/2024 à 13h30.

Mis à jour le 07/08/2024 à 16h19.

Le grenier médocain n'a rien d'un lieu de stockage du grain. C'est une charcuterie typiquement girondine, à déguster pour l'apprécier

La recette est assez simple : un estomac de porc assaisonné, roulé sur lui-même et cuit dans un bouillon pendant plusieurs heures. Voilà pour les grandes lignes. Évidemment, la réalisation est plus complexe et la réussite de la recette dépend de ce que l'on appelle des « secrets de fabrication ». Résultat : le grenier médocain, une charcuterie très locale qui possède même sa propre confrérie, fondée en 1994 et basée dans le Médoc, afin de promouvoir le territoire.

Le grenier médocain se mange froid et tranché finement. Il est classé dans la catégorie « andouille » par le Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande, qui régit la tradition charcutière française. L'aspect du grenier médocain est particulier : avec ses vagues qui s'entrelacent jusqu'au cœur, il peut rebuter de prime abord. Mais il faut aller au-delà et se laisser tenter. Son goût, bien relevé par le poivre, l'ail et les épices, en fait un mets de choix. À tester, donc !