

**EARL Sylvain MOSNIER**

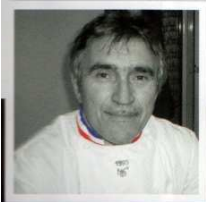
Propriétaire – Viticulteur  
 36 route nationale BEINES - 89800 CHABLIS – France  
 Tel : +33 (0)3.86.42.43.96 - Mobil: +33 (0)6.65 72 19 57  
 Fax : +33 (0)3.86.42.42.88  
 E-mail : [sylvain.mosnier@libertysurf.fr](mailto:sylvain.mosnier@libertysurf.fr)

# DOMAINE MOSNIER

## ÉRIC PORTE

Né en 1961 de parents bouchers-charcutiers, Eric Porte tombe dans le métier très jeune. À 14 ans il fait un préapprentissage puis, faute de place de cuisinier, un CAP. Avec une place de finaliste du MAF en poche, il vadrouille un peu partout, avec l'espoir de travailler un jour avec son père, devenu MOF charcutier en 1982. Malheureusement le destin en décide autrement: Eric s'appretait à partir travailler en Australie lorsque son père décède en 1984. Les amis MOF de son père le convainquent alors de rester pour aider sa mère à reprendre le flambeau. Suivent donc trois mois de stage à Lyon, avant de découvrir le concours du Meilleur Ouvrier de France, qu'il réussit en 1993. Il rachète l'entreprise familiale en 1996.

*Born in 1961 to butcher-charcutier parents, Eric Porte was introduced to the trade at a very young age. He began a pre-apprenticeship at 14; unable to find work as a cook, he undertook a CAP. A finalist in the Meilleurs Apprentis de France competition, he worked here and there hoping one day to work alongside his father, who became a MOF in 1982. Fate unfortunately decided otherwise: just as Eric was preparing to leave for Australia, his father died in 1984. His father's MOF friends convinced him to stay behind and help his mother manage the business. He did a three-month stint in Lyon, where he discovered the MOF competitions, in which he succeeded in 1993 before taking over the family business in 1996.*



*Charcutier-traiteur : l'évolution d'un métier, le bonheur de donner du plaisir en se faisant plaisir.*

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE 1993

SARL PORTE BOUCHERIE-CHARCUTERIE-TRAITEUR • 7, RUE AUXERROISE • 89800 CHABLIS  
 TEL. +33 (0)3 86 42 11 51 • [PORTECHABLIS@ORANGE.FR](mailto:PORTECHABLIS@ORANGE.FR)

**PRÉPARATION**

Mettre les viandes (poitrine de porc, gorge de porc, lèche de porc) dans le sel pendant environ 24 heures.  
 Couper les lèches en fines lanières. Dans une poêle faire fondre le beurre doucement puis mettre les escargots et les lèches. Les faire revenir à feu doux, quand les lèches sont devenues blanches, mettre une cuillère à soupe de sucre puis flamber au marc. Retirer du feu, réserver au froid.  
 Faire réduire à l'état sirupeux le jus de cuisson avec ½ litre de fond de veau, refroidir. Dans un robot mettre poitrine, gorge et réduction, si possible préalablement passées au broyeur (pour éviter au maximum l'échauffement des viandes).  
 Mixer pour obtenir une farce assez fine, incorporer les œufs, puis le chablis et la crème.  
 Mélanger la farce avec les escargots (attention ceux-ci doivent être froids),

mouler dans une terrine bardée, couvrir avec la crêpe de porc ou, pour version cocktail, mouler dans des petites verrines.  
 Préchauffer le four à 210°C, enfourner, cuire 10 minutes à 180°C, puis régler cuisson à 110°C. Le temps de cuisson varie suivant le four que vous possédez la cuisson est terminée quand la température à cœur du produit est de 68°. Passer en cellule de refroidissement.  
 Au bout de 30 minutes environ, verser sur la terrine (ou sur les verrines) bouillon préalablement gélifié, puis mettre un poids de charge sur la terrine (ce qui permet de ne pas avoir de bulles d'air et donc d'éviter de désagréables taches vertes à l'intérieur de la terrine).

**FINITION ET DRESSAGE**

Déposer une tranche sur l'assiette, servir avec un mesclun à l'huile de noix et vinaigre balsamique. Accompagner d'une confiture d'oignons.

**INGRÉDIENTS**

2,8 gr de sel nitrité / 0,4 gr de poivre / sucre épicés (4 épices ou autre) / stabilisant / 150 gr de beurre à escargot / 460 gr d'escargots, petits de préférence (hélix Pomatia) / 5 cl de marc ½ litre de fond de veau / 3 œufs / 35 cl de chablis 200 ml de crème / 1 cuillère à soupe de sucre crêpine de porc / bouillon de porc gélifié

**INGREDIENTS**

1/3 lb snail butter / 1 lb small snails, preferably « hélix pomatia » variety / ½ cup « marc » or other brandy / 2 cups veal stock / 3 eggs / 1 ½ cups Chablis wine (or other dry white wine) / Scant 1 cup heavy cream / 1 tablespoon sugar / Caul fat or larding fat Pork bouillon with gelatine / Pork meat (breast, neck and lean)

**SEASONING**

1/8 oz « pink salt »\*, pinch each of pepper, sugar, 4-spice powder, and stabilizer

\* If « pink salt », (a nitrated salt used for preserving and curing meats), is not available, substitute fine salt.

## TERRINE D'ESCARGOTS AU CHABLIS



VIN CONSEILLÉ : Chablis 1<sup>er</sup> cru Beuroy • 2006 • Fraîcheur, vivacité et complexité • 10°  
 Sylvain Mosnier • (89) BEINE

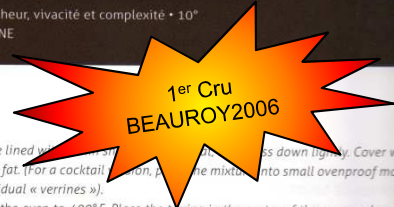
**PRÉPARATION**

Combine the pork meats well with the seasoning mixture, cover and refrigerate for 24 hours.  
 Cut the lean pork pieces into long thin strips. Melt the snail butter slowly in a skillet, add the pork strips and snails, and sauté over low heat. When the pork strips are white, add the 1 tablespoon sugar, and flame with the marc or brandy. Remove the pork and snails, and reserve the cooking juices in the pan. Refrigerate the snails and pork.  
 Add the veal stock to the reserved cooking juices and reduce to a syrupy consistency. Remove from the heat and let cool.  
 Place the pork breast, pork neck and the reduced cooking juices in a food processor. (If possible, grind the pork breast and neck coarsely in a meat grinder to avoid heating them too much while grinding in the processor.) Mix in the processor to a fine smooth texture, add the eggs, Chablis, and cream.  
 Combine the fine pork mixture with the cold snail mixture. Turn this mixture into

a terrine lined with caul fat. Press down tightly. Cover with the caul fat. (For a cocktail terrine, place the mixture into small ovenproof molds or individual « verrines »).  
 Preheat the oven to 400°F. Place the terrine in the center of the oven, reduce the temperature to 355°F and cook for 10 minutes. Reduce the temperature to 230°F and continue cooking until the temperature at the heart of the terrine reaches 155°F. (The cooking time will vary depending upon your oven and the size of the terrine.) Remove from the oven and let cool down quickly in the refrigerator.  
 After the terrine has cooled for about 30 minutes, pour the warm pork bouillon evenly over, then put a weight on the top of the terrine (to eliminate air bubbles) and prevent unattractive dark spots from forming in the interior of the terrine.)

**FINISHING AND SERVING**

Turn the terrine out of the mold and cut into slices. Serve on a plate with a salad of mixed mesclun greens, hazelnut oil and balsamic vinaigrette and an onion jar



1<sup>er</sup> Cru  
 BEAUROY 2006