

L'agneau de lait des Pyrénées à l'honneur

Fleuron de notre terroir gastronomique, l'agneau de lait des Pyrénées est actuellement mis à l'honneur dans des restaurants girondins. Une opération organisée par la filière, dans le but de promouvoir un produit méconnu au-delà de sa zone immédiate de production.

Par Yannick Revel
.....

Épaulé et blanquette d'agneau de lait des Pyrénées, c'est avec cette recette aux accents asiatiques que Florent Bresse a remporté la première édition de la Battle des Chefs en Gironde. Pour sublimer le produit, le chef du Bontannique à Bordeaux, le marie avec de l'artichaut poivrade et une sauce au curry vert composée de gingembre, de citronnelle ou encore de coriandre. Une version inédite dévoilée grâce à un événement orchestré par AREOVLA.

Un produit séduisant pour les gourmands

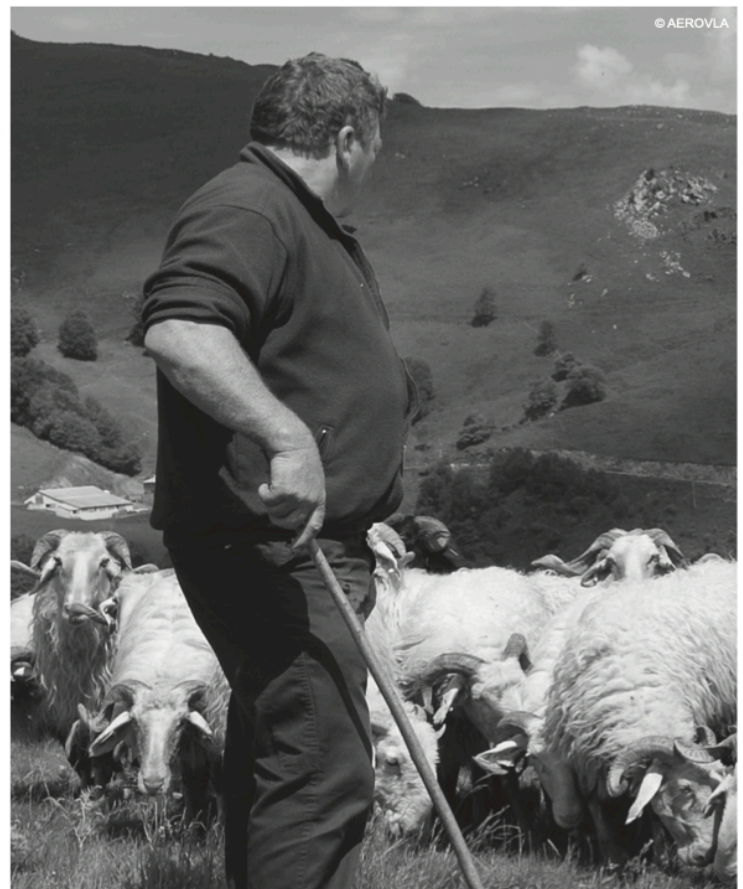
Cet organisme de défense et de gestion de l'IGP (Indication Géographique Protégée) Agneau de Lait des Pyrénées, œuvre depuis 1983 pour la structuration de la filière. Afin de développer la notoriété de ce produit méconnu, il réédite cette année pour la deuxième fois, l'événement avec onze établissements girondins participants. « L'idée est de développer le marché sur la Gironde où il y a un fort bassin de population ainsi qu'un nombre important de restaurants » explique David Carpentier, animateur de l'association AREOVLA (Association Régionale des Éleveurs Ovins Viande et Lait d'Aquitaine).

Jusqu'au 25 février, la tendre chair des Pyrénées est donc mise en avant par ces chefs qui la font ainsi découvrir à leurs clients de diverses manières.

Car il est vrai que ce produit noble a de nombreux atouts pour séduire les palais. « Il est exclusivement nourri au lait de la mère, c'est ce qui lui confère une particularité remarquable, cela donne un gras très savoureux et en fait un produit suave, délicat et très fin en bouche » décrit Peio Quihillalt, éleveur à Licq-Athérey. « Il n'y a pas de bas morceaux, que des parties nobles, ce qui le rend très facile à cuisiner » renchérit David Carpentier. « Au four, à la plancha, à la poêle, je n'ai jamais réussi à le rater » indique-t-il.



Jusqu'au 25/02, l'agneau de lait des Pyrénées est mis à l'honneur par les chefs girondins



L'IGP compte 700 éleveurs de brebis en Pays Basque et en Béarn.

Une notoriété à développer, un marché à créer

Avec ses 700 adhérents en Pyrénées-Atlantiques, l'appellation compte sur un cheptel de 150 000 brebis. À ce jour, les débouchés sont à « 70 % dans les restaurants gastronomiques ou bistrologiques, 20 % en grande surface et 10 % en boucherie » dépeint le salarié de l'association. Mais pour l'instant, « le marché français n'existe pas vraiment » déplore-t-il. En effet, si l'agneau de lait fait partie des habitudes de consommation de l'autre côté des Pyrénées, il demeure confidentiel en Hexagone. Force est de constater que « nous n'avons pas la notoriété d'autres IGP du département telles que le Piment d'Espelette, ou l'Ossau Iraty ».

Chacun lutte avec ses armes, et l'agneau de lait des Pyrénées est loin de s'avouer vaincu. À la conquête des palais bordelais, ce fleuron de notre terroir ne fait que commencer son opération séduction. ■