L'agneau de lait, accomodé à tout es les sauces

Pour promouvoir la filière basco-béarnaise, onze chefs girondins ont imaginé une recette à base d'agneau de lait des Pyrénées. Une viande appréciée des gastronomes

Benoît Lasserre
blasserre@sudouest.fr



Élodie Pichard, la cheffe du restaurant bordelais CRU, participe à l'opération « Agneau de lait des Pyrénées ». CLAUDE PETIT / « SUD OUEST »



Vainqueur de la première édition de « La Battle des chefs » en 2020, Florent Presse (du restaurant bordelais Le Bo-Tannique) ne remettra pas cette saison son titre en jeu. « Je le lui ai proposé mais, après ce qu'ont traversé les restaurants, il préfère se concentrer sur son établissement », explique Chef Jésus, le parrain de cette épreuve gastronomique qui met à l'honneur l'agneau de lait des Pyrénées, organisée par la filière. Lancée le 31 janvier, elle prendra fin le 25 février.

« Parrain à titre bénévole », précise le célèbre animateur culinaire, et sélectionneur d'une équipe girondine qui, elle, est au sommet du classement avec 11 chefs déjà consacrés par le public : Christophe Girardot du Paradoxe (Cenon), Élodie Pichard de Cuisine raffinée urbaine (Bordeaux), Oxana Cretu du Cromagnon (Bordeaux), Yann Serra de la Table de Caychac (Blanquefort), Gabriel Gette et Pierre Regaudie du Café Lavinal (Pauillac), Tomislav Bacic de 65 degrés (Bordeaux), Paul Gouzien de l'Opus 34 (Bordeaux), Giancarlo et Leslie de Panka (Pessac), Vincent Voisin de Temps à nouveau (Bordeaux), Arnaud Chartier du Pitey (Arès) et Mathieu Goguet de la Fine Bouche (Bordeaux).

En tataki

Le défi reste le même : imaginer un plat à base d'agneau de lait, qui sera proposé à la carte du restaurant et publié sur la page Facebook « Agneau de lait des Pyrénées », afin que les internautes puissent eux aussi voter, avec l'alléchante possibilité de gagner un repas pour deux personnes. Tirage au sort le 28 février. On ne compte donc que deux femmes dans la brigade recrutée par Chef Jésus, dont Élodie Pichard, la jeune cheffe de « Cuisine raffinée urbaine », 33 rue des Bahutiers, à Bordeaux, en lieu et place d'une des mythiques tables du quartier Saint-Pierre, « Le cerf-volant ». Comme l'indique l'acronyme de son établissement, CRU, Élodie Pichard propose une cuisine « qui repose entièrement sur le travail de produits bruts, frais et locaux, servis crus, que ce soient les viandes, les poissons, les fruits et légumes ».

> « Je me suis lancée pour participer à l'épreuve. Il fallait que je sorte de ma zone de confort »

Si elle adore la viande d'agneau, qui lui rappelle les repas familiaux du dimanche, à l'instar d'un poulet rôti entouré de frites, la cheffe de CRU avoue qu'elle n'avait jamais osé la mettre à sa carte. « Je ne proposais que du bœuf, du porc ou du canard. Je me suis lancée pour participer à l'épreuve, à la demande de Chef Jésus. Il fallait que je sorte de ma zone de confort. L'agneau se dégustait de toute façon avec une cuisson très légère, juste rosée. J'avais d'abord préparé un tartare mais il manquait de personnalité. J'ai donc travaillé un tataki (technique japonaise de préparation de viande ou de poisson, à cuisson très légère, NDLR) en entrée. L'agneau marine pendant quarante-huit heures avec du romarin, je le snacke rapidement et je le sers avec de l'ail noir. » Faut-il le préciser, crue, poêlée ou grillée, la viande de l'agneau de lait des Pyrénées fond dans la bouche. Il est vrai (attention aux âmes sensibles) que l'animal est tué trente jours après sa naissance et qu'il n'a été nourri qu'au lait maternel.

« La viande provient des mêmes brebis dont le lait sert à la fabrication du fromage Ossau-Iraty, classé en AOP », explique David Carpentier, animateur des filières « Agneau de lait des Pyrénées » et « Agneau du Périgord ». La viande, pour sa part, est consacrée par le Label rouge et par une indication géographique protégée (IGP). « La filière compte environ 200 éleveurs, poursuit David Carpentier. Les deux tiers se situent au Pays basque, l'autre tiers en Béarn. Cela représente un cheptel d'environ 150 000 brebis qui mettent bas entre la fin de l'automne et le printemps. »

Export en Espagne

La nature étant ce qu'elle est, l'agneau est presque trop âgé pour la période pascale, « alors que c'est à ce moment qu'on a le plus de demandes », soupire David Carpentier. La filière aimerait rééquilibrer la consommation de ce côté-ci des Pyrénées car la majorité des agneaux est dégustée en Espagne. « Depuis le début des années 1950, l'agneau est le plat préféré de nos voisins à Noël. Nous, c'est le chapon, eux, c'est l'agneau. Et leurs éleveurs n'arrivent pas à satisfaire la demande. Surtout que notre produit est très apprécié pour son goût, son gras pas trop fort, sa délicatesse et sa finesse en bouche. »

Autant dire que ces recettes de chefs, si elles font le bonheur des gourmets, font aussi celui des éleveurs. « C'est une excellente opération de communication, reconnaît David Carpentier. Surtout après les confinements et la fermeture des restaurants qui a gelé la vente des agneaux. »

La filière n'est cependant pas en manque d'imagination. Elle a ainsi créé un service de livraison sur place, directement de l'éleveur au consommateur. La prochaine est justement fixée à Bordeaux et dans plusieurs villes de Gironde, ce 19 février.

Sites à retrouver sur www.agneaudelait-despyrenees.com, ainsi que les boutiques pour commander en ligne.

« Suspicion », quand les suspects sont présumés coupables

Apple TV+ vient de lancer sa série « Suspicion », un thriller moderne, entre enquête classique et sur les réseaux sociaux

Feu v d'art

La ministr être conse

15 œuvres, de Gustav gall, vont tuées aux h juives spoli Parlement soir ce retu loi qui se « C'est uns car » des livres spo conservés publiques devraient jamais dû ministre lyne Bach cherches des collec lérées.

Elle se laquelle, depuis s gouverne marche tion d'o publigo Seconde acquise troubles tion, e tions a blée na nanimi yeux d représe

« Porté Mardi, l prouvé dérogat nabili blique au Pal trice une « de tr de la Car le quelle qu'en pillag sous l volets tissen coudo et « sa régim collab

À VOIR, À SAVOIR

Une BD pour explorer l'univers carcéral

chienneté » (La Boîte à bulles, 2021), son expérience d'animateur d'ateliers de bande dessinée à la maison d'arrêt de Gradignan (33).