

Viande d'exception

Le Mouton Barèges-Gavarnie

Au cœur des Hautes-Pyrénées, dans le canton de Luz Saint-Sauveur, éleveurs, bouchers et restaurateurs se sont regroupés autour de l'Association Interprofessionnelle du Mouton Barèges-Gavarnie afin d'assurer le contrôle et la promotion de leurs produits.



Le mouton de Barèges-Gavarnie est le fleuron de leur élevage. Bénéficiant d'une AOC depuis 2003, ce mouton est un produit rare et donc convoité. Sa chair rouge vif, fondante et fine en bouche est appréciée des gourmets.

Depuis l'attribution de l'AOC, cette espèce rustique dotée de cornes et produisant une laine de qualité peut enfin profiter de son identification à un terroir proche du cirque de Gavarnie. Il aura fallu 10 ans pour obtenir cette reconnaissance de qualité et ainsi débiter en 2005 une véritable commercialisation. C'est grâce notamment à de "Jeunes Agriculteurs" comme Vincent Lasseret ou Sylvain

Broueill que le mouton de Barèges-Gavarnie a réussi à s'exporter efficacement.

L'idée germe en 1996, lorsque les éleveurs engagent une réflexion sur la race, la conduite alimentaire et le système d'exploitation. Ils aboutissent à un cahier des charges correspondant aux techniques de productions traditionnelles. Une demande officielle est déposée en 1997 pour la reconnaissance de l'appellation Barèges-Gavarnie et le dossier aboutit rapidement. Il obtient son principe de reconnaissance en mars 2000, et le décret est adopté en 2003.

Le Barèges-Gavarnie est un pro-

duit saisonnier que l'on déguste dès le mois de juin jusqu'en janvier. "L'abatage se pratique exclusivement dans l'aire de production. Les animaux ne rencontrent donc aucun stress lié au transport". Il se décline en deux produits bien distincts :

- Le "doublon", mâle castré âgé au minimum de 18 mois, d'un poids carcasse minimum de 23 kg. Il a connu au moins deux estives, d'où son nom "doublon".

- La jeune brebis de boucherie, âgée de 2 à 6 ans, d'un poids carcasse minimum de 22 kg.

Le dépouillage est manuel pour une qualité optimum des carcasses. Son gras d'un blanc franc est agréable au goût, sa chair est rouge vif, soutenue, brillante... et finement persillée, elle allie le fondant et la finesse des saveurs à la persistance en bouche. Pour l'instant, seuls dix restaurants en France proposent ce produit, tous en région Midi-Pyrénées, sauf le restaurant des aficionados du rugby et de la corrida, expatriés à Paris, le J'Go rue Drouot.

A.C



Didier Merigot, animateur de la filière ovine du département des Hautes-Pyrénées et animateur de la filière AOC Barèges-Gavarnie.

Comment le mouton de Barèges-Gavarnie a-t-il obtenu son AOC?

Le processus a été long et amorcé il y a de nombreuses années. Lorsque la demande a enfin été faite, nous avons attendu le décret pendant 7 ans. Pour l'obtenir, nous avons dû justifier du triptyque hommes, produits et terroirs. Les hommes, avec le savoir-faire ancestral des bergers de la vallée. Les produits, avec des moutons de race unique, en relation historique avec la nature et le terroir local. Enfin le terroir, en délimitant une zone de 18 communes entourées des pics pyrénéens.

Quelles sont les caractéristiques de ce mouton si particulier ?

D'abord son système de transhumance qui se déroule sur trois étages de végétations différentes à trois altitudes différentes. Il est issu de la race Barègeoise de la haute vallée des Gaves et est donc un animal très adapté aux chocs thermiques et très rustique. Au niveau gustatif, il produit naturellement un gras peu abondant et d'un blanc franc. Il n'a pas le goût fort du mouton, sa saveur est beaucoup plus fine.

Quelle est la production annuelle et comment se passe la distribution ?

La production reste confidentielle, seulement 21 tonnes par an, ce qui représente 750 à 800 carcasses. Sur les 80 éleveurs du canton, seuls 20 produisent ces moutons AOC. Au niveau de la distribution, 4 boucheries locales et 6 restaurants de la vallée distribuent le mouton Barèges-Gavarnie. Nous sommes sortis du département seulement depuis l'année dernière avec le restaurant Chez Ruffet 2* à Jurançon, puis à Toulouse dans l'enseigne J'y Go. Cela nous a ensuite permis d'être distribué dans leur restaurant parisien. Nous pouvons désormais nous appuyer sur la logistique de Le Delas.

Quel est le rôle précis de la filière ?

Nous avons permis la construction d'un abattoir spécial AOC à proximité des élevages et nous essayons au quotidien de faire la promotion du produit, comme la semaine dernière à Londres ou en octobre au Terra Madre de Turin. Nous participons également chaque année au SISQA de Toulouse.



Regis Daudigan, chef du restaurant J'Go à Paris, nous parle du mouton de Barèges-Gavarnie

Nous travaillons exclusivement avec cette race de moutons dans nos restaurants, car elle est de qualité largement supérieure à la moyenne. Le plus souvent nous le préparons de façon classique, avec des recettes familiales de chez nous (Midi-Pyrénées). Nous utilisons les bas morceaux, comme la poitrine, le cou, accompagnés de Haricots Tarbais (voir HRH n°274). Il peut se rôti à la broche, lardé avec des anchois à la place du lard, ce qui permet de le saler naturellement.

Pour apprécier au mieux sa tendreté et son moelleux,

Le mouton de Barèges-Gavarnie est disponible chez le Delas...

La brebis est disponible avec un délai d'une semaine chez le Delas, en carcasse entière au prix de 7,90 € HT/kg au départ de Rungis ; possibilité de faire découper à façon selon les indications du client.

Le Delas, 1 avenue de Normandie -34597 Rungis
Cedex PLA 184 - Tel: 01-45-12-28-00
Fax: 01-46-87-85-82 - www.ledelas.fr



le Barèges-Gavarnie doit être mangé très saignant. C'est aussi de cette manière qu'il est le plus goûteux.

Une autre manière plus originale consiste à le consommer sous forme de tournedos, accompagnés de noix et de gingembres, ce qui permet de mettre en valeur sa saveur particulière.

Cette saveur si particulière lui vient des différentes herbes de montagne qu'il broute dans les hauts plateaux pyrénéens. Je trouve dommage que les gens aient perdu l'habitude de manger du mouton car à la différence de l'agneau, c'est une viande faite (2 ans minimum) et donc pleine de maturité.

J'GO Paris, 4, Rue Drouot,
75009 Paris - Tel : 01 40 22 09 09

Pot au feu de poitrine de mouton de Barèges-Gavarnie et ses légumes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 poitrine de mouton de Barèges-Gavarnie
- Crêpinette

Pour la farce :

- 1 collier de mouton de Barèges-Gavarnie
- 1 carotte
- 2 échalotes
- 1 bouquet de persil
- 75g de mie de pain
- 100g de poitrine de porc
- 3 œufs
- Sel et poivre

Préparation :

Désosser la poitrine et le collier de mouton. Hacher tous les ingrédients de la farce, ajouter les œufs et assaisonner. Saler, poivrer et déposer la farce, plier en 2 et envelopper dans la crêpine, ficeler

comme un rôti. Bouillir un rond-deau avec de l'eau salée, plonger la poitrine, ajouter les oignons cloutés les légumes et le bouquet garni. Ramener à ébullition et cuire à petit feu. Retirer les légumes quand ils sont cuits et réserver. Dresser sur assiette une tranche de poitrine avec les légumes et servir avec de la moutarde, des cornichons et une sauce gros sel.

Suggestion d'accompagnement :

Pour accompagner ce vin nous vous proposons un Madiran de chez Christine Dupuy Domaine Labranche Laffont cuvée Vieilles vignes. Ce vin issu entièrement de tannat, aux notes de réglisses et de vanille accompagnera parfaitement ce pot au feu.

Prix de revient de cette recette :
3,96€ par personne