

LE DELAS<sup>Rungis</sup>

Entre pros on se comprend !



## La brebis AOC de Barèges-Gavarnie à déguster chez le Delas

[ Rungis, le 1<sup>er</sup> août 2007 ] Pour célébrer l'arrivée de la brebis de Barèges-Gavarnie, Le Delas, distributeur exclusif de cette viande rare et délicieuse, organise le vendredi 31 août 2007, une dégustation de ce produit exceptionnel. De 7h à 10h, deux jeunes éleveurs des Hautes-Pyrénées présenteront le mode d'élevage ancestral et les qualités uniques de la race Baregeoise tandis qu'un chef cuisinier préparera dans l'atelier dégustation, prévu à cet effet, des mets cuisinés avec le fameux mouton afin d'en faire apprécier son goût unique.

Seule AOC ovine de France, la brebis de Barèges-Gavarnie est une viande de saison consommée entre le mois de juin et janvier. La production étant très faible avec 800 carcasses par an dont 1/3 seulement sont commercialisées en dehors de la zone de production, le Barèges-Gavarnie reste un produit rare et très peu distribué. Il sera disponible en exclusivité chez Le Delas à partir du 31 août, jusqu'à la fin novembre 2007.



Pour obtenir l'Appellation d'Origine Contrôlée, le mouton de Barèges-Gavarnie répond à un cahier des charges très précis. Il doit être née, élevé et abattu sur la zone délimitée en Hautes-Pyrénées, en plein cirque de Gavarnie. Durant l'été, les troupeaux se déplacent en toute liberté pour brouter la meilleure herbe que peut lui offrir la montagne. C'est cette

LE DELAS<sup>Rungis</sup>

Entre pros on se comprend !

flore qui apporte aux moutons de Barèges-Gavarnie toute la succulence de leur viande. En automne, ils descendent entre 1000 et 1800 mètres d'altitude pour paître les prairies des granges foraines. Durant tout l'hiver, dans les bergeries de fond de vallée, entre 600 et 1000 mètres d'altitude, ils sont nourris avec les foin et regains récoltés l'été précédent. Enfin, au printemps, ils remontent aux granges foraines et retrouvent, avec les beaux jours, les premières pousses d'herbe. Rustique, d'ossature fine, la toison fournie, la race Baregeoise résiste au rude climat montagnard et sait tirer parti des terrains les plus difficiles d'accès.

L'Appellation d'Origine Contrôlée s'applique à la fois aux mâles castrés dits «doublons», âgés au minimum de 18 mois, d'un poids carcasse minimum de 23 kg et aux jeunes brebis, âgées de 2 à 6 ans, d'un poids carcasse minimum de 22 kg. Toutes les carcasses sont soumises à l'approbation d'une commission composée d'éleveurs. Au terme de cet examen minutieux, dénommé «agrément», la carcasse reçoit l'estampille «BG», apposée à l'encre sur ses deux côtés. De même, une étiquette indiquant toutes les mentions nécessaires est clipsée sur le devant de la carcasse.

La brebis ayant pâture en toute liberté sur de grands espaces, ses qualités gustatives sont magnifiques. Sa chair rouge vif, soutenue et brillante, est légèrement grasse et finement persillée. Elle révèle des saveurs d'herbes fraîches, des parfums de serpolet et de réglisse, et s'avère fondante et fine en bouche. Jusqu'à présent, seule une poignée de restaurateurs, dans les Hautes-Pyrénées et à Toulouse, proposaient cette viande rare.

En distribuant la brebis de Barèges-Gavarnie dès la fin du mois d'août à Rungis, le Delas est fidèle dans son positionnement de défenseur des produits rares et de terroir, en soutenant les producteurs de Barèges-Gavarnie pour mieux faire connaître et valoriser leur viande.

**Avec près de 12 000 références réunies sous un seul toit**, Le Delas est un grossiste unique en France et dans le monde, une fantastique vitrine alimentaire offrant une diversité de produits gastronomiques et de gammes inégalée. Fournisseur des meilleurs professionnels des métiers de bouche et des plus grands chefs, la Maison Le Delas double actuellement la surface de son magasin de Rungis et élargit sa gamme de produits, pour mieux répondre aux exigences de ses clients et aux évolutions des métiers de la restauration.

**Plus d'informations sur le site [www.ledelas.fr](http://www.ledelas.fr)**

## Contact Presse

MOCCA RELATIONS PRESSE

Antoine Colombin • Marion Gerard

7 cité d'Angoulême, 75011 Paris • Tél : 01 53 19 88 64 • Fax : 01 53 19 88 65

Email : [mocca@mocca.fr](mailto:mocca@mocca.fr)