



.....
*Le temps d'une journée,
le porc noir de Bigorre est
au centre de toutes les attentions...
et de toutes les tables.*

PÊLE-MÊLE AU PÈLE-PORC de **Saint-Lary-Soulan**

En début d'année, le village des Hautes-Pyrénées rend hommage à son porc noir de Bigorre. Un moment festif mêlant gastronomie et traditions, très apprécié des gourmets

📍 & 📺 LAURENCE FLEURY (SAUF MENTION CONTRAIRE)



Plusieurs animations ponctuent cette journée de dégustation, tels les chants pyrénéens des Bandolets de Luz.



pas pour skier mais pour se lécher les babines ! » Et tandis que la fête bat son plein, un autre événement se prépare : le traditionnel pèle-porc, que l'on pratiquait encore dans les fermes il n'y a pas si longtemps. « C'était un moment festif entre les villageois, se souvient Jean-Henri Mir, maire de Saint-Lary-Soulan. Mais c'est aussi une tradition qui se perd, car il faut aujourd'hui mener l'animal à l'abattoir. C'est donc pour relancer cet esprit de convivialité que nous avons eu l'idée d'une telle fête. » Un cochon de 150 kilos est acheminé sur la place et badigeonné d'une résine pour faciliter le pelage. Plus il a vécu dehors, plus sa soie est dure, et l'animal difficile à peler. Une poignée d'éleveurs s'y emploient sous le regard des

badauds qui n'en perdent pas une miette. L'ambiance est assurée par les Bandolets de Luz, groupe local de Bigorre fervent défenseur de la culture et des chants pyrénéens. Également présents : l'Association de sauvegarde et de valorisation des vergers d'Aure, la Maison du gâteau à la broche et... le haricot tarbais. « Tous les produits régionaux sont à l'honneur », précise André Mir, l'adjoint au maire, qui voit dans cette fête l'occasion de relancer l'activité économique du village en dehors des vacances scolaires.

À Saint-Lary-Soulan, la prochaine fête du cochon aura lieu le samedi 18 janvier 2020.

Retrouvez nos adresses page 93.

Dans le noir de Bigorre, tout est bon

Reconnaisable à sa robe noire et à ses oreilles inclinées horizontalement, le porc noir de Bigorre évolue en plein air au pied des montagnes pyrénéennes et se nourrit des ressources végétales de son milieu naturel. Sa présence, attestée depuis des siècles, fait de lui un patrimoine vivant aux yeux de ses éleveurs. Son gras, aujourd'hui son principal atout, a permis de hisser son jambon aux arômes de sous-bois et sa viande rouge ju-

teuse au rang des produits régionaux d'exception. Côté recettes, la saison est au civet aux saveurs d'automne (champignons, châtaignes) ou aux travers braisés aux poireaux et herbes aromatiques.



Photo Guillaume Bonnard



TERRINE DE JARRET

Par Nicolas Aubiban

6 pers. : **24h** repos : **1h** prépa. : **3h** cuisson

- ◆ 500 g de carottes ◆ 2 gros jarrets de noir de Bigorre avec os ◆ Bouillon de bœuf ◆ Environ 400 g de foie gras de canard mi-cuit maison ◆ 1/2 magret de canard séché ◆ 100 g de graisse de canard ◆ 3 oignons émincés ◆ Persil ◆ 250 g d'oignons grelots déjà épluchés ◆ 1 bouteille de vin rouge ◆ 300 g de sucre en poudre ◆ 1/2 litre de grenadine ◆ 2 branches de thym et laurier ◆ Sel, poivre ◆ Salade de jeunes pousses.

La veille

► Épluchez et émincez les carottes et les oignons, puis mettez-les dans une marmite avec les jarrets de noir de Bigorre.

► Ajoutez du sel, du poivre, le thym et le laurier, puis faites cuire environ 2 à 3 heures (cuisson fondante).

► Égouttez-les et émiettez-les avec les carottes et les oignons. Rectifiez l'assaisonnement.

► Dans une terrine en aluminium, disposez les jarrets émiettés au fond jusqu'à mi-hauteur, déposez un morceau de foie gras mi-cuit sur toute la longueur de la terrine et recouvrez avec le reste de jarret. Tassez et filmez complètement la terrine.

► Laissez reposer au frais jusqu'au lendemain.

Le jour même

► Mélangez le vin rouge, la grenadine et le sucre et faites cuire environ 1 h 30 jusqu'à évaporation. Mélangez bien. Faites confire les oignons.

► Dans une assiette, dressez une tranche de terrine de jarret. Ajoutez au foie gras les oignons grelots autour avec un petit mélange de salade de jeunes pousses et un peu de magret séché, avec une vinaigrette au vinaigre balsamique.

La bouteille
de Richard Bernard

Morgon, Marcel Lapierre
Ce n'est pas un vin, c'est notre patrimoine national qui s'exprime dans les verres. Une référence incontournable. Le gamay fait de très grands vins. 30 €.

TOURNEDOS FAÇON ROSSINI SAUCE CACAO-PIMENT D'ESPELETTE PURÉE DE HARICOTS TARBAIS

Par Nicolas Aubiban

6 pers. : **1h** prépa. : **2h** cuisson

- ◆ 6 tournedos de noir de Bigorre dans le filet ◆ 6 escalopes de foie gras frais ◆ 12 tranches de ventrèche plate ◆ 60 g de haricots tarbais ◆ 150 g de graisse de canard ◆ 3 oignons émincés ◆ 6 carottes ◆ 200 ml de crème ◆ Huile de tournesol ◆ Sel, poivre ◆ 2 branches de thym et de laurier.

Sauce

- ◆ 60 g de pistoles de chocolat ◆ 10 g de cacao en poudre ◆ 5 g de piment d'Espelette ◆ 200 ml de muscat ◆ 2 c. à soupe de miel ◆ 80 ml de fond brun de veau.

► Préparez les tournedos de noir de Bigorre avec la ventrèche : bardez-les.

Pour la cuisson des haricots

► Faites revenir l'oignon émincé avec de la graisse de canard dans une marmite avec les carottes émincées, le thym et le laurier, puis assaisonnez de sel et de poivre. Mouillez avec de l'eau jusqu'à hauteur. Faites cuire environ 2 heures. Égouttez les haricots tarbais et mixez-les avec un peu de crème. Gardez au bain-marie. Faites cuire les escalopes de foie gras dans une poêle bien chaude sans matière grasse environ une minute de chaque côté. Assaisonnez de sel et de poivre, puis déposez-les

sur du papier absorbant et gardez-les de côté.

Pour la sauce

► Faites réduire dans une casserole comme un sirop le muscat, le chocolat et le piment d'Espelette. Ajoutez ensuite le miel et un peu de fond brun de veau. Finalisez la sauce avec un peu de cacao en poudre.

Pour la cuisson des tournedos

► Saisissez les tournedos à l'huile fumante 2 à 3 minutes de chaque côté et assaisonnez de sel et de poivre, puis terminez la cuisson au four environ 3 minutes à 200 °C (cuisson : rosé). La viande de noir de Bigorre se mange rosée et juteuse car elle est riche en gras et elle est très savoureuse.

Pour le dressage

► Dans une grande assiette, mettez un peu de purée de haricots tarbais dans un petit pot, déposez le tournedos de noir de Bigorre avec une tranche de foie gras poêlée dessus. Ajoutez un filet de sauce autour et dessus et quelques légumes croquants autour.

La bouteille
de Richard Bernard

Château Labadie, Côtes de Bourg
Sur nos terres bordelaises, racé puissant. Le 2015 est encore sous la fougue de la jeunesse, mais quel tempérament ! 15 €.



LA CUISINE DES VENDANGES

Depuis quelques années et sous l'impulsion de Stephen Carrier, le **Château de Fieuzal** organise ses déjeuners de vendanges dans un esprit familial et décontracté, avec Florence Camaly comme Chef et Adrien, son fidèle complice en salle.

Dans l'esprit de la maison, tous les produits sont travaillés en frais. Les viandes sont locales, les

« Le béaba d'une bonne cuisine, c'est avant tout travailler de bons produits. »

fruits et légumes de saison et, s'ils ne proviennent pas du potager de Fieuzal, directement de la petite ferme de Léognan ou de producteurs du Lot-et-Garonne.

La cuisine est résolument une cuisine conviviale et gourmande, mijotée ou non.

L'occasion d'offrir un vrai moment de réconfort à toute l'équipe pendant cette période de vendanges si intense et tant attendue.

C'est également l'opportunité de faire partager l'ambiance de Fieuzal à leurs meilleurs clients.



« Entre tartare et carpaccio de gambas sauvages et noix de Saint-Jacques »

Ingrédients par personne :

- ◆ 2 coquilles Saint-Jacques ◆ 3 gambas ◆ Huile d'olive ◆ Piment d'Espelette
- ◆ Citron vert ◆ Combava ◆ Gingembre ◆ Ail rose ou violet

- Entièrement décortiquer les gambas en ôtant la carapace, la tête, les queues et les boyaux.
- Les mettre en marinade pour un minimum de 6 h avec l'huile d'olive, l'ail écrasé finement et le gingembre haché.
- Ouvrir, ébarber les coquilles Saint-Jacques et n'en conserver que la noix (le corail peut servir pour une autre recette).
- Dans une poêle bien chaude, jeter un trait d'huile d'olive.
- Bien marquer les coquilles Saint-Jacques sur une face afin qu'elles soient joliment dorées.
- Les retourner et débarrasser immédiatement.
- Saler et poudrer de piment d'Espelette. Faire de même avec les gambas.
- Ne pas les assaisonner (les chairs doivent rester nacrées).
- Mettre le tout à rafraîchir au réfrigérateur pour au moins 1 h 30.
- Hacher finement les gambas au couteau ainsi que les Saint-Jacques.
- Penser à réserver une noix par personne qui elle sera émincée en 3 et servira de décoration.
- Dans un saladier, mélanger gambas et Saint-Jacques hachées, ajouter un filet d'huile d'olive, combava et citron vert râpés ainsi que du jus de citron vert.
- Attention ! Le mélange doit rester subtil, le dosage de jus de citron vert est à apprécier en fonction du vin dégusté.
- Dressage : poser un cercle dans chaque assiette, le remplir de tartare. Poser dessus en éventail la noix de Saint-Jacques restante émincée finement en carpaccio.
- Décorer à votre guise, décercler, servir et apprécier !



