

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

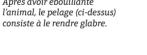
●◆ & ■ LAURENCE FLEURY (SAUF MENTION CONTRAIRE)













temps de cochon, le pèle-porc est toujours un moment de fête. Sur la place du village, aux abords du marché de la petite bourgade, flottent de bonnes odeurs de viande et de saucisses sur le gril. Des produits d'exception, issus d'un porc noir autochtone, élevé en liberté aux confins des Hautes-Pyrénées, du Gers et de la Haute-Garonne, et dont le jambon est considéré comme le caviar pyrénéen. Pourtant, le Noir de Bigorre, plus personne n'en voulait. Pire, il a bien failli disparaître. En 1981, l'espèce ne comptait plus que 34 truies et deux verrats. C'était compter sans une poignée d'éleveurs qui ont eu l'idée de sauvegarder l'animal en en faisant un produit d'exception.

La viande persillée chante sur les planchas brûlantes. Ça fume, ça siffle et ça émoustille les papilles. Sur plus de 20 mètres, une file gourmande attend patiemment son assiette, tandis que les cuisiniers s'activent d'un brasero à l'autre.

AOP DEPUIS 2017

Jean-Michel Coustalat, président du Consortium du Noir de Bigorre, s'est battu comme un diable pour donner à cette race, élevée à la pâture pendant plus de douze mois, son label. « Sa viande est tendre, juteuse et persillée, et son arôme est long en bouche. On y retrouve les mêmes acides gras que dans l'huile d'olive. Et son jambon, affiné vingt mois, est encore

meilleur quand il transpire. » L'éleveur-charcutier poursuit : « Nous sommes une filière atypique qui élève ses cochons comme il y a trente ans, et nous souhaitons le rester. » Partie de rien, la filière pèse aujourd'hui près de 15 millions d'euros et participe à la valorisation de tout un territoire. Après quinze années de lutte, le jambon noir de Bigorre et la viande de porc noir de Bigorre ont obtenu, en septembre 2017, leur AOP. Une reconnaissance du savoir-faire des éleveurs et des artisans-charcutiers.

« Ce week-end, on mange cochon, on respire cochon et on s'amuse comme des cochons! plaisante un vacancier tout droit arrivé de Toulouse avec une bande d'amis affamés. Cette fois, on ne vient





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

Reconnaissable 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.



TERRINEDE JARRET

Par Nicolas Aubiban

6 pers.

24 h repos

1 h prépa.

3 h 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
- ullet 1/2 litre de grenadine ullet 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 micuit 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.



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 ROSSINISAUCE CACAO-PIMENT D'ESPELETTE PURÉE DE HARICOTS TARBAIS

Par Nicolas Aubiban

6 1 h 2 h prépa. 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.



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



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 Lotet-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.

CHATEAU DE FIEUZAL PESANCALDOGNAN MUNICIPALITA MAI DE REPUBLICA AN TRANSMENT AND DE REPUBLICA AN TRANSMENT MAI DE REPUB

« 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 !



CROUSTADE DE BOUDIN AUX POIRES

& SAINT-JACQUES RÔTIES

Par Nicolas Aubiban

6 1 h 15 mn prépa. cuisson

- ◆12 feuilles de pâte filo (2 feuilles par personne) ◆ 600 g de boudin de noir de Bigorre
- ◆ Beurre fondu ◆ 18 saintjacques (3 noix par personne)
- ◆ Sel, poivre ◆ 3 à 4 poires
- ◆ Graines de sésame et graines de pavot.

Vinaigrette gourmande

- ◆ Échalotes ◆ 100 g de dés de tomates ◆ 30 g de raisin sec ◆ Miel ◆ 50 g de ciboulette ciselée ◆ 100 ml de vinaigre balsamique ◆ 100 ml d'huile d'olive ◆ 15 g de sel et de poivre.
- ▶ Épluchez et émincez les poires et faites-les revenir dans une poêle avec du miel, les graines de sésame et de pavot. Terminez la cuisson avec un peu de vinaigre balsamique.
- ▶ Pour la vinaigrette gourmande, mélangez tous les ingrédients et mettez-la de côté.
- ► Dans deux feuilles superposées, déposez 100 g environ

de boudin par personne et une cuillerée à soupe de poires cuites en dés. Donnez la forme que vous souhaitez. Graissez un plat avec un peu de beurre fondu et badigeonnez la croustade de beurre fondu. Faites cuire la croustade au four 8 à 10 minutes à 180 °C.

► Faites poêler les noix de saint-jacques à l'huile d'olive et assaisonnez de sel et de poivre.

Pour le dressage

▶ Dans une assiette creuse ou évasée, dressez la croustade de boudin de noir de Bigorre et les saint-jacques au centre de l'assiette et la vinaigrette autour.



Crozes-Hermitage rouge, Delphine Amira

Alerte! Domaine inconnu, un coup de cœur. 1er millésime 2016. Delphine fait des crozes blancs et rouges d'une finesse et d'un équilibre incroyables. Il n'y en aura pas pour tout le monde.





CAPPUCCINO DE HARICOTS TARBAIS AU JAMBON & CHIPIRONS

Par Nicolas Aubiban

6 1 h 2 h prépa. cuisson

- ◆ 500 g de haricots tarbais ◆ 3 oignons émincés ◆ 150 g de graisse de canard ◆ 2 branches de thym et de laurier
- ◆ Sel, poivre ◆ 6 tranches de ventrèche plate cuite au four
- ◆ 6 tranches de jambon noir de Bigorre ◆ 300 g de chipirons nettoyés ◆ Une louche de bouillon de bœuf ◆ Ail, persil
- \bullet Huile d'olive \bullet 6 tranches de pain grillé $\, \bullet$ 150 ml de crème liquide fouettée.

Pour la cuisson des haricots tarbais

▶ Faites revenir les oignons dans la graisse de canard dans une marmite. Ajoutez le thym, le laurier, le sel, le poivre et les haricots. Ajoutez l'eau. Mouillez à hauteur et faites cuire environ 2 heures. Mixez avec un peu de crème et gardez de côté après avoir vérifié l'assaisonnement. Émulsionnez un peu de crème liquide assaisonnée et conservez au frais.

Pour la cuisson des chipirons

► Nettoyez les chipirons à l'eau et émincez-les. Poêlezles à l'huile d'olive fumante, assaisonnez de sel et de poivre, puis ajoutez la persillade. Ajoutez un peu de bouillon de bœuf pour terminer la cuisson.

Pour le dressage

▶ Versez le velouté de haricots dans des verrines avec une quenelle de crème émulsionnée. Grillez des tartines de pain avec un peu d'huile d'olive aillée. Déposez un peu de jambon et les chipirons en persillade. Décorez d'une chips de ventrèche.



Bordeaux rouge, Comte des Clos par Ginestet Simplicité, convivialité, précision.

Retour sur nos terres bordelaises pour découvrir ce vin de l'amitié, généreux, autour d'un plat de l'amitié.

Moins de 10 €.