

L'agneau AOP, un mets plébiscité par les clients



Christophe Wasser, du Restaurant L'Ormeau, réceptionne son premier agneau AOP de l'année, élevé par Yannick Frain. |



Chaque semaine, le restaurant L'Ormeau, sur le port, se fait livrer un agneau labélisé.

La saison vient de commencer et pour Christophe Wasser, c'est une valeur sûre, réclamée tous les jours.

Garé dans la cour, Yannick Frain décharge une grande caisse blanche, empoignée avec plaisir par Christophe Wasser, le restaurateur. « C'est le premier agneau certifié de la saison », détaille l'éleveur, président du groupement de l'AOP du présalé. Cette appellation d'origine protégée est un gage de qualité précieux obtenu par treize spécialistes dans la Baie du Mont-Saint-Michel. Jusqu'alors cette poignée de professionnels avait l'AOC, appellation d'origine contrôlée. Aujourd'hui, ils montent une marche de plus pour se classer sur le podium européen.

Gourmands gourmets

« J'ai commencé à mettre de l'agneau labélisé en 2012 », se souvient Christophe Wasser. Le propriétaire de L'Ormeau et de l'hôtel Continental sur le port a le titre de maître restaurateur et de restaurant du terroir. Ces classements sont comme une ligne de conduite qu'il s'impose avec bonheur. Comme avec les moules, le Cancalais sélectionne le meilleur pour sa viande et affiche les certificats.

« Mon agneau arrive de Roz-sur-Couesnon chaque semaine, au plus fort de la saison, j'en prends deux. » La bête est entière, découpée et prête à être cuisinée. « On travaille toutes les pièces. Certaines sont toujours à la carte comme le gigot, d'autres comme le foie sont dans le menu du jour car il n'y en a qu'un ! » La saison de l'AOP va de mi-mai à fin décembre.

« Ce sont six à vingt personnes qui en commandent par jour », calcule le restaurateur. Mis en valeur dans sa vitrine, sur ses dépliants, cet agneau d'exception fait entrer le gourmand dans l'établissement. « J'ai beaucoup plus de demandes depuis que j'affiche cette spécificité. » Produit du terroir, traçabilité garantie, qualité et saveur reconnus, le consommateur plébiscite les différents plats et vient parfois spécialement pour ça.