

L'appellation de l'agneau mythique

Si l'on ne présente plus le Mont-Saint-Michel, on ignore souvent que c'est sur ce terroir unique qu'est élevé l'un des fleurons de notre gastronomie: l'agneau de pré-salé.

Texte Emmanuelle Jary. Photos Jean-François Hecker



Tant que les touristes
provoquent le Mont-
Saint-Michel, les agneaux
appellent les pré-salés
apparemment pas très
sans végétation endémique.

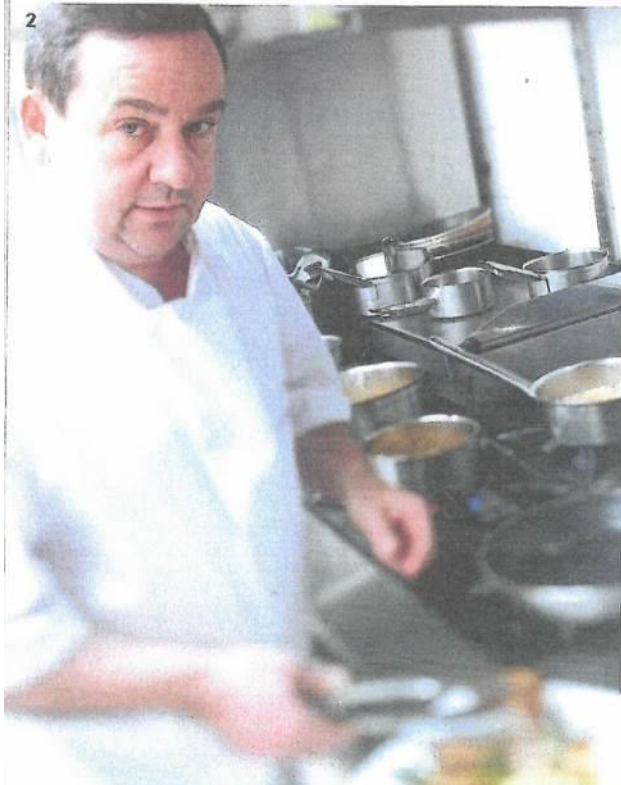
1. Yannick conduit le troupeau aux prés-salés entre 150 et 180 jours par an. 2. Christophe Wasser, chef de L'Ormeau, à Cancale, met à l'honneur cette viande raffinée sur sa carte.



MÉFIEZ-VOUS DES IMITATIONS

La saison va d'avril à décembre. En dehors de cette période, pas d'agneaux de pré-salé. Si vous en trouvez sur le marché, ce sont des faux. Car la contrefaçon existe. Pour être sûr de votre achat, visez l'AOC. Il existe deux AOC (aujourd'hui AOP) agneau de pré-salé en France. Une pour les élevages du Mont-Saint-Michel et une pour les agneaux de la Somme. Le terroir y est différent. Dans la Somme, on ne parle pas d'herbus mais de mollières pour caractériser leur végétation.

2



FICHE
PAGE 127

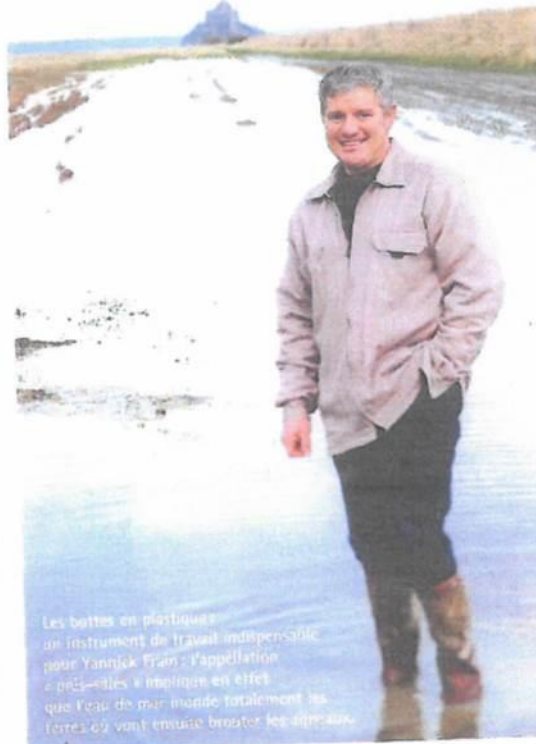
PARMENTIER
DE COLLIER
D'AGNEAU

On ne peut guère mieux résumer la passion d'un homme pour son métier: « C'est toute ma vie. » Yannick Frain est issu d'une famille d'éleveurs d'agneaux de pré-salé depuis quatre générations. La filiation n'était pourtant pas évidente. Parti vivre au Canada quelque temps avec la ferme ambition de poursuivre ses voyages à travers le monde, Yannick rentre en France plus tôt que prévu suite à un décès dans sa famille. Son père le met devant un choix: rester et reprendre l'exploitation ou vendre et repartir voyager. L'homme choisit la première solution sans abandonner toutefois la seconde: « J'ai choisi de faire voyager les personnes qui viennent à ma rencontre en les emmenant avec moi en transhumance et en leur expliquant notre mode d'élevage. » Dès 1991, avec sa femme Lydie, il construit des gîtes. Cette année, le couple vient d'ouvrir des chambres d'hôtes*. Plus que le gîte et le couvert, la famille Frain offre un voyage au cœur d'une tradition française.

Précieux pré-salé

Les Chinois sont venus le visiter pour essayer de dupliquer l'élevage chez eux. On peut reconstruire des châteaux à l'identique mais comment importer un terroir? En l'occurrence, des prés-salés. Et quels prés! Le Mont-Saint-Michel connaît les plus grandes marées d'Europe et les secondes plus grandes au monde après la baie de l'Hudson au Canada. Une végétation particulière s'y développe: salicorne, obiome, puccinellies. On les appelle des « herbus ». « Nous autres éleveurs, on se bat pour la définition des prés-salés. Les Anglais font des agneaux qui ont pâture sur ce qu'ils appellent des prés-salés mais qui ont juste été léchés par les embruns. Nos prés-salés sont entièrement inondés. Ça change toute la végétation. » Autre grand débat que les éleveurs ont à cœur: jusqu'à quelle distance de la mer, trouve-t-on des prés-salés? Évidemment plus on s'éloigne, moins les prés sont inondés et la végétation halophile s'appauvrit.

Dans le cahier des charges de l'AOC « prés-salés du Mont-Saint-Michel », qui vient juste de devenir AOP, la race est également importante. La suffolk est majoritaire bien que six autres races locales soient autorisées. Par ailleurs, les agneaux doivent paître au minimum 70 jours, mais, en moyenne, Yannick Frain emmène son troupeau entre 150 et 180 jours par an aux prés. Pour brouter les herbus, les bêtes parcourent en moyenne 10 à 15 kilomètres quotidiennement. L'été, Yannick Frain conduit son troupeau tôt le matin à la



Les bannes en plastique: un instrument de travail indispensable pour Yannick Frain: l'appellation « prés-salés » implique en effet que l'eau de mer inonde totalement les terres où vont ensuite brouter les agneaux.

fraîche puis revient le chercher vers 18 h. « Les bêtes m'attendent à la barrière. Le matin, elles longent la digue de mer et reviennent par l'intérieur. C'est le même cheptel depuis quatre générations. Les mères apprennent le parcours à leurs agneaux. »

Ce mode d'élevage confère bien évidemment à la viande un goût très particulier. Ce jour, Yannick Frain livre une carcasse entière à Christophe Wasser, chef du restaurant L'Ormeau à Cancale. « J'ai choisi de cuisiner les produits de la baie. L'agneau AOC prés-salés du Mont-Saint-Michel a une chair très blanche qu'on pourrait comparer à celle du veau. Je préfère les mâles très peu gras. J'essaie de le cuisiner avec des poivres doux, pas d'épices trop fortes ou de persillade pour respecter cette saveur unique. » À produit unique, recette unique. Exit les currys et autres ragoûts qui cachent le goût de la viande. Ce produit très noble invite à des recettes qui le sont tout autant. ♦

* Possibilité de dormir sur place dans le gîte de groupe ou en chambre d'hôtes et de repartir avec son agneau, sur commande. Voir coordonnées page 120.

LE HAUT DU PANIER - L'agneau de pré-salé



CÔTELETTES D'AGNEAU RÔTIES AU ROMARIN ET COCOS DE PAIMPOL

Parfumé

Préparation : 30 mn. Cuisson : 30 mn.
Pour 6 personnes :

- 18 côtes d'agneau de pré-salé ■ 300 g de cocos de Paimpol ■ 2 branches de romarin ■ 2 carottes de sable ■ 20 cl de jus d'agneau ■ 100 g de céleri boule ■ 100 g de haricots verts ■ 10 cl d'huile olive ■ 1 échalote ■ 1 gousse d'ail ■ 1 bouquet garni ■ Sel, poivre

- Demandez à votre boucher de mançonner les côtes d'agneau.
- Coupez les carottes et le céleri en petits dés, mettez-les à suer avec l'échalote ciselée dans de l'huile d'olive.
- Ajoutez les cocos de Paimpol, la gousse d'ail écrasée, le bouquet garni et laissez mijoter.
- Mettez les côtes d'agneau à mariner avec l'huile d'olive et 1 branche de romarin, pendant 20 mn, le temps que les cocos cuisent.
- Faites chauffer une poêle avec un trait d'huile d'olive, faites colorer les côtes 2 mn de chaque côté, puis ajoutez l'autre branche de romarin. Cuissez selon le degré de cuisson souhaitée, retirez les côtes, assaisonnez-les et déglacez la poêle avec le jus d'agneau.
- Servez avec les légumes.

Notre conseil vin : un châteauneuf-du-pape.

Une recette de Christophe Wassier, du restaurant L'Ormeau à Cancale.



GIGOT D'AGNEAU DE PRÉ-SALÉ FARCI AUX HERBES, POMMES RÔTIES

Familial

Préparation : 20 mn. Cuisson : 45 mn.
Pour 6 personnes :

- 1 gigot d'agneau désossé (1,2 kg) ■ 500 g de pommes de terre nouvelles ■ 1 brin de sauge ■ 1 botte de thym frais ■ 1 brin de coriandre ■ 10 cl de jus d'agneau ■ 1 brin d'estragon ■ Huile d'olive ■ 30 g de beurre salé ■ 6 gousses d'ail

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Ciselez les herbes puis mélangez-les au beurre salé.
- Farcissez le gigot avec la préparation d'herbes, poivrez d'un tour de moulin à poivre, puis ficellez le gigot.
- Faites rôtir le gigot dans le four 45 mn environ.
- Coupez les pommes de terre en 4 sur la longueur, puis blanchissez-les départ eau froide jusqu'à ébullition, égouttez-les. Mettez-les à rôtir avec l'huile d'olive.
- En fin de cuisson, ajoutez le thym frais ciselé. Faites confire les gousses d'ail non épluchées dans l'huile d'olive avec 1 branche de thym.
- Servez le gigot avec les pommes de terre rôties.

Notre conseil vin : un saint-joseph.

Une recette de Christophe Wassier, du restaurant L'Ormeau à Cancale.

La végétation des pré-salés donne une viande de grande finesse.