



LES JEUNES MOUTONS paissent sur les herbus, vastes prairies découvertes à marée basse.

GOÛTS DE L'ÉTÉ

L'AGNEAU DE PRÉ SALÉ DU MONT-SAINT-MICHEL

C'est le produit de saison par excellence. Depuis que l'insémination artificielle a transformé le cheptel français en usines, très rares sont les élevages à respecter un calendrier naturel de reproduction. Tributaire des phénomènes liés aux marées et à la végétation des territoires sur lesquels il évolue, l'agneau de pré salé du Mont-Saint-Michel vit en osmose avec un environnement sauvage selon des coutumes rurales remontant au Moyen Âge.

Il s'agit de l'un des fleurons de notre patrimoine gastronomique. Par sa viande saisonnière absolue, il est un symbole vivant du terroir et de l'écologie agricole. Reconnue en appellation d'origine protégée

L'élevage des ovins sur les pâturages qui entourent le célèbre mont est une pratique ancestrale. La production de ces délicieux agneaux estivaux est reconnue en appellation d'origine protégée depuis 2009.

depuis 2009 (AOP), cette production ovine porte en elle le goût des paysages magnifiques que forment les havres, ainsi que l'on appelle un estuaire protégé en Normandie. Elevés sur les herbus, ces vastes prairies recouvertes par la marée où croît une flore amphibie imprégnée d'eau de mer, d'où le concept de « pré salé », les agneaux sont allaités sous la mère durant un minimum

de quarante-cinq jours (pouvant aller jusqu'à cent cinq jours). Le lait des brebis étant lui-même marqué par la diversité botanique de l'estran, cette première étape est essentielle à la qualité de la viande.

C'est alors seulement que les broutards se nourrissent seuls d'une cinquantaine de plantes halophiles aux noms charmants, puccinelle maritime, obione des ports, salicorne des marais, qui donneront ce goût si spécifique à leur chair exceptionnelle. Conformément au cahier des charges de l'appellation d'origine, les agneaux de pré salé du Mont-Saint-Michel ne peuvent séjourner moins de soixante-dix jours sur les herbus. En revanche, considérant qu'ils ne sont plus agneaux mais moutons, ils perdent

le label AOP au-delà de leur onzième mois. Une réalité qui mériterait réflexion, le « mouton de pré salé » ayant eu, en son temps, avant que le goût trop affirmé des choses ne rebute les frigidés de la papille, ses heures de gloire gastronomiques.

Cette chronologie veut que la notion d'agneau de lait n'existe pas pour les prés-salés, les jeunes n'étant ni assez typés, ni suffisamment charnus avant leur cinquième mois. En revanche, c'est un délicieux agneau estival puisque son pic optimal de qualité se situe entre juin et septembre. Pour bien l'apprécier, il est essentiel de le cuisiner dans le strict respect de son identité gustative, qui ne souffre ni ail, ni épices, fût-ce du poivre, ou si peu, ni aucun ajout aromatique qui viendrait masquer la magie de cette chair aux parfums subtils et délicats.

Elevé dans les règles de l'art et préparé pour lui-même, l'agneau de pré salé peut donner dans le chef-d'œuvre culinaire. Les différentes expériences que nous avons eues nous confirment que ses particularités physiologiques, la finesse de sa musculature, la complexité de son alimentation et l'originalité de son parcours environnemental hissent ce produit vers les sommets de la sensorialité. Le souci est que les éleveurs ayant adhéré à l'AOP sont peu nombreux et que les différentes races autorisées (pas moins de sept), du fait d'une souplesse décidée à la création de l'appellation, contribuent à des écarts importants d'un troupeau à l'autre.

Sans trop entrer dans les critères techniques, la chair des variétés roussin de La Hague et mouton de l'Avranchin est nettement plus fine et goûteuse que les autres. Par ailleurs, les effets liés à la fréquence des marées et aux configurations géographiques revêtent une importance

ON POURRA CHOISIR
le gigot rôti à la broche ou les côtelettes à la poêle ou à la plancha.



capitale pour les vertus organoleptiques des agneaux, les havres normands, situés sur la façade ouest du Cotentin, étant dotés d'une biodiversité végétale plus abondante et plus variée que ceux situés en Ille-et-Vilaine, sur la rive gauche du Couesnon, du fait d'un mouvement marin plus répétitif chez les premiers. Nuances qui ne retirent rien aux mérites et aux succès des éleveurs bretons.

AVEC HARICOTS OU CAROTTES

Reste à résoudre le problème principal : où en trouver, la périodicité et les limites de la production, assorties d'une forte demande, rendant cette viande assez rare (le site de l'AOP donne la liste des bouchers où il est possible de s'en procurer). Après quoi le bonheur relève des plaisirs du fourneau et de la sagesse avec laquelle il convient de traiter la denrée.

Rien n'est plus exquis qu'une épaule de pré-salé de sept à neuf mois dorée sur la braise ou qu'un gigot bien dodu rôti à la broche, à moins que l'on n'opte pour le baron ou le carré, braisés en cocotte, ou plus simplement pour des côtelettes premières juste saisies à la poêle ou à la plancha. Les connaisseurs les serviront avec des haricots blancs, type coco de Paimpol ou mogette de Vendée ou, si l'on peut s'en procurer, avec la célèbre carotte des sables de Créances, autre fleuron du Cotentin avec lequel l'agneau de pré salé aime passer à table. Une occasion de parcourir quelques lieux pittoresques et ensoleillés à la recherche de ces trésors gourmands dont il est urgent d'assurer le salut. ■

Liste des bouchers détaillants sur : aop-pres-sales-montsaintmichel.fr
Notre coup de cœur : agneau de pré salé de La Cotentine moderne à Saint-Germain-sur-Ay (Manche), au Couteau d'argent, à Asnières (92), ou aux boucheries Lamartine, Paris XVI^e. Tél. : 01 47 04 03 28.

NOTRE RECETTE

ÉPAULE RÔTIE AU GRIL



Même si le gigot, les côtes ou le baron sont des morceaux de choix, notre préférence va à l'épaule d'agneau qui rassemble les vertus des trois autres : profondeur, finesse et tendreté. S'assurer qu'il s'agit bien d'un agneau de pré salé AOP du Mont-Saint-Michel, reconnaissable à son logo représentant un ovin devant la Merveille (à ne pas confondre avec la marque Le Grévin qui n'apporte aucune garantie d'authenticité). Mettre le four sur position grill (260 °C), porte ouverte, afin d'assurer une aération naturelle, et porter à incandescence. Aucun risque, l'effet sera celui d'une braise. Enfourner l'épaule à mi-hauteur, face la plus grasse vers le haut, juste saupoudrée de gros sel, et attendre que la peau commence à dorer. N'ajouter surtout rien d'autre, au risque de perdre la subtilité du goût. Retourner au bout de quinze minutes pour que les deux faces soient bien saisies et croustillantes, l'intérieur étant saignant et moelleux. Laisser reposer dix minutes dans le four, éteint mais chaud, puis trancher finement par la palette. Un jeu d'enfant pour un résultat spectaculaire. ■

Servir avec un médoc, un fleuri, un volnay, un bourgueil ou un grand rosé de Provence bien frais, voire, le top, du cidre fermier du Cotentin.

photos péricco lé-gasse