

Ille-et-Vilaine

Ses prés-salés se vendent en belle place, à Paris

Les agneaux de Yannick Frain se vendent à La Grande Épicerie de Paris. Le fruit d'une histoire de goût entre l'éleveur de Roz-sur-Couesnon et les responsables du magasin de luxe.

L'histoire

La Grande Épicerie de Paris, magasin de grand luxe appartenant au groupe LVMH, a ouvert un deuxième magasin jeudi, dans le XVI^e arrondissement de Paris. Parmi le gotha convié à l'inauguration de l'établissement, figurait Yannick Frain, éleveur d'agneaux prés-salés de la Baie du Mont-Saint-Michel, à Roz-sur-Couesnon.

« Nous proposons près de 3 000 références à ses clients, dont plus de 500 fournies par de petits producteurs français, explique Michel Turpin, directeur de La Grande Épicerie de Paris, qui a accueilli Yannick Frain en personne. Nous sommes très attachés à la présence d'artisans dans nos rayons. C'est vrai pour le vin, la viande, le poisson... Nous sommes des dénicheurs de produits tendance. Mais, au-delà de l'excellence des produits, nous tenons également à créer une relation authentique avec ces producteurs, que nous rémunérons au juste prix. Il faut qu'il y ait une histoire entre nous, un contact humain ! »

Recommandé par un Lyonnais

L'histoire entre Yannick Frain et La Grande Épicerie de Paris a commencé par un coup de fil, à l'automne 2016. « J'avais carte blanche pour l'assortiment des viandes et je cherchais un produit d'exception pour l'agneau, raconte Pascal Tellier, superviseur boucherie des désormais deux Grandes Épiceries de Paris. Je suis originaire de Coutances. Alors, pour moi, il me fallait des prés-salés... Mais je ne savais pas vers qui me tourner. C'est un boucher de Lyon qui m'a conseillé Yannick, en me griffonnant son nom sur un bout



Yannick Frain (au centre) avec Michel Turpin et Pascal Tellier, directeur et responsable boucherie de La Grande Épicerie.

de papier... »

Pascal Tellier n'a aucune difficulté pour trouver l'éleveur : ils ne sont qu'une poignée en Appellation d'origine protégée (AOP) prés-salés du Mont-Saint-Michel. « Quand Pascal m'a appelé, il m'a dit « Je suis de la Grande Épicerie », confie Yannick à son tour. Ça ne m'a pas parlé, mais le contact est passé. Je lui ai dit « Prend ta voiture et viens me voir ! » »

C'est chose faite au printemps suivant. Direction la Bretagne, avec femme et enfant, pour une journée dans les polders, au contact des 1 200 brebis de Yannick et Alexandre Frain, à Roz-sur-Couesnon. Pascal

Tellier a encore les photos de la journée dans son smartphone, qu'il s'empresse de montrer. « La qualité du produit, l'histoire de la bergerie, où tout est fait à l'ancienne, depuis cinq générations... Tout me parle ! »

« Reconnaissance maximale »

De son côté, Yannick a pris conscience qu'une place dans les rayons de La Grande Épicerie, synonyme de « summum de la qualité », équivalait à « une reconnaissance maximale » de son travail. « Mon produit a sa place ici », dit-il « avec fierté ». Il y vend aujourd'hui « deux à trois

agneaux tous les quinze jours », soit environ 10 % de sa production. Le reste est vendu « principalement à des artisans bouchers et quelques grandes tables, dont celle d'Alain Ducasse ».

L'ouverture d'une deuxième Grande Épicerie devrait lui permettre d'augmenter ses ventes. Il peut compter sur Pascal Tellier pour donner le goût de ses agneaux aux Parisiens : « Il y a qu'une vérité, c'est celle du palais. Elle vaut tous les discours du monde... »

Stéphane VERNAY.