

Le tour de France des produits d'origine 7/7

Agneau de pré salé du Cotentin et carotte des sables de Créances

Les moutons de la marée

Imaginez une lande sauvage sur laquelle la mer s'allonge avant de se retirer, laissant la place à des moutons, comme dans un conte où les dieux joueraient avec les paysages, changeant le tableau au gré des vents, colorant le ciel avec un pinceau trempé dans les flots, soufflant sur les nuages pour les faire retomber en écume de laine blanche. Iodé, salé, beurré, pommé et crémé, le Cotentin ne se raconte pas, il se savoure. Fabuleuse contrée normande où perdure un pastoralisme passionnel, rythmé par le ventre des brebis et la montée des eaux. Il y a de la noblesse à défier une nature implacable pour le plaisir des sens. Depuis des siècles, l'agneau de pré salé des havres du Cotentin est inscrit aux emblèmes de l'excellence française. Il faut le dire sans retenue et sans outrance, on produit ici l'une des meilleures viandes du monde. Un miracle gastronomique dont la survie, une fois encore, est due à l'abnégation d'une poignée d'éleveurs courageux et pugnaces.

Paysans marins

Localisé sur le littoral qui forme la baie du Mont-Saint-Michel, là où la Manche s'enfonce entre Bretagne et Normandie pour creuser un golfe gigantesque à l'intérieur d'une ligne droite reliant Carteret à Cancale, l'élevage de l'agneau de pré salé remonte à la nuit des temps. Bercée par le Gulf Stream, la côte occidentale du Cotentin, cette longue

Ce joyau du pastoralisme survit grâce à l'abnégation d'une poignée d'éleveurs courageux. Promenade et dégustation dans ces « havres de grâce » où la mer donne son goût unique à l'une des chairs les plus exquises de notre patrimoine gastronomique.

PAR PÉRICO LÉGASSE



La carotte de Créances pousse dès septembre dans les « mielles » (parcelles sableuses) proches de la mer. Elle y reste enfouie tout l'hiver pour être dégustée au printemps.

péninsule qui s'enfonce dans la mer et constitue, lorsque l'on regarde une carte de France, le pouce redressé d'une main dont les doigts seraient le socle armoricain, présente une géographie particulière, parsemée d'estuaires recouverts d'une végétation tolérante à la salinité. Sur le littoral normand, ces estuaires portent le nom de havre. L'un d'entre eux, situé à l'autre extrémité de l'anti-

que province et qualifié de « havre de grâce » par le roi François I^{er}, est devenu un port très célèbre. Demeurés dans leur état d'origine, ceux du Cotentin favorisent le phénomène des prés salés. Comme leur nom l'indique, ces territoires maritimes sont régulièrement submergés, surtout en période de grandes marées. Avec plus de 4 000 ha d'un seul tenant, les plus vastes se situent autour du Mont-Saint-Michel, expatrié de Bretagne par le Couesnon, qui, faute de psychiatrie fluviale, « dans sa folie mit le mont en Normandie » (ça fait toujours marrer les Bretons). Les havres qui nous ont le plus émus par leur beauté, leur configuration et leur luminosité sont bien ceux du Cotentin. Le premier que l'on rencontre en arrivant d'Avranches est le havre de la Vanlée, proche de Bréhal, puis, très imposant, celui du val de Sienne, près de Coutances, à forte activité pastorale. Un peu plus loin se dessine celui de Geffosses, peu étendu mais plein de charme, en cours de réhabilitation pastorale. Arrive ensuite notre héros du jour, le havre de Saint-Germain-sur-Ay, près de Lessay (patrie du camembert Réo), avant d'atteindre les deux derniers, celui de Surville, petit bijou naturel sorti d'une poésie de Rimbaud, pour l'instant inexploité, puis celui de Portbail, flanqué d'un port de pêche, à l'estuaire de l'Ollonde, également très beau. Autant de sites à la configuration étonnante dont l'être humain a su tirer profit pour perpétuer une pratique non moins étonnante. Car il faut être un peu fou pour s'adonner



hannah assouline

à l'élevage de l'agneau de pré salé au XXI^e siècle. Pourtant, heureusement qu'ils sont là, ces héros de la ruralité cotentine moderne, rivés à leur tradition par enracinement, ou par récente conviction, mais aussi tournés vers l'avenir, celui de la survie de notre planète, car c'est bien plus à ce genre d'individus qu'aux ténors du CAC 40 que notre monde doit encore de tourner rond. Un visage peu banal de l'agriculture française puisque les pâturages sont à la République, le domaine maritime (toute surface côtière que la mer peut recouvrir) étant la propriété inaliénable de l'Etat. Ici les paysans vivent de la mer. A chaque grande marée, la Manche vient déposer son sel comme le Nil déposait ses limons sur le sol d'Egypte. Et sans même que Moïse ait besoin d'étendre son bras, les eaux se reti-

L'équilibre écologique y est comparable à une horlogerie. En osmose parfaite, brebis et agneaux font corps avec le terrain.

rent après avoir imprégné les herbues durant quatre ou cinq jours.

Prairies amphibies uniques

Mystérieuses plantes halophiles qui baignent sous l'océan avant de retrouver le grand air sans jamais déprimer et tapissent ces prairies amphibies où, parmi une cinquantaine d'autres variétés, poussent la soude, la spartine, l'aster maritime, l'obione des ports, la salicorne, la lavande de mer, l'armoïse, la puccinellie maritime ou atopis, fleuron botanique de cette incroyable usine biologique auquel l'agneau de pré salé doit son goût inimitable. Adaptées à ce contexte si hostile, ces plantes se répartissent selon la salinité du substrat, les marais ne produisant pas la même flore selon la saison, la

Les herbues du Cotentin sont recouverts par la mer aux grandes marées. Tolérante à la salinité, cette flore donne leur saveur incomparable aux agneaux de pré salé.

géologie de l'estran et la fréquence des submersions. Un milieu dont l'équilibre écologique, comparable à une horlogerie, détermine la vie des ovins. En osmose parfaite avec cet environnement unique, brebis et agneaux font corps avec le terrain. Au printemps, les mères montrent à leurs petits les espèces à brouter. Nous n'oublierons jamais les bêtises de protestation d'un troupeau que son berger conduisait vers un herbu dont la flore était moins riche que celui de la veille.

S'il est un terroir absolu, c'est bien celui-là. Un terroir sous haute protection, soumis à des normes drastiques qu'une administration vigilante, parfois à la limite du bon sens et de l'efficacité, applique avec rigueur. C'est qu'il faut les protéger, ces coins de paradis cotentins, en tenant compte d'intérêts et d'impératifs pas toujours convergents. Ainsi les havres sont-ils régis par des autorisations d'occupation temporaire (AOT) consenties par arrêté préfectoral, en accord avec le >

➤ Conservatoire du littoral et sous l'autorité de la direction départementale des territoires et de la mer (DDTM), à des associations d'éleveurs tenues de concilier leurs objectifs agricoles et la préservation du milieu. Chaque havre dispose d'une charge maximale avec des quotas fixes à répartir entre les éleveurs et l'obligation d'observer des périodes annuelles de retrait afin que la ressource naturelle puisse se reconstituer.

De sévères critères

Depuis le 9 juillet 2010, une nouvelle étape a été franchie dans l'authentification de l'activité, puisque l'Inao a reconnu une appellation d'origine contrôlée pour « l'agneau de pré salé de la baie du Mont-Saint-Michel », dont l'aire englobe les havres du Cotentin. Un combat pour la reconnaissance de leur dévotion qu'une poignée d'éleveurs lucides et obstinés ont mené durant près de vingt ans afin que ce joyau de notre patrimoine gastronomique ne disparaisse pas. Ils sont 16 aujourd'hui, 4 en Bretagne et 12 en Normandie, à jouer la carte de l'AOC, en respectant un cahier des charges veillant à la stricte observance de cette tradition ancestrale. Présidé par Yannick Frain, éleveur à Roz-sur-Couesnon, le syndicat de défense de l'appellation entend perpétuer une forme de pastoralisme qui est l'honneur de l'agriculture française. L'exact contraire de ce que prône la FNSEA, dont les dirigeants soutiennent l'ini-

hannah assouline

Tout juste installée sur le havre de Saint-Germain-sur-Ay, Stéphanie Maubé se passionne pour les deux races originelles de pré salé, le mouton de l'Avranchin, qu'elle entend réhabiliter, et le roussin de La Hague.

tiative comme la corde soutient le pendu et attisent la méfiance, voire l'hostilité, des producteurs n'ayant pas rejoint l'AOC par refus des contraintes qualitatives imposées par celle-là. La plupart continuent d'ailleurs à commercialiser leurs agneaux sous la marque Le Grévin, label privé n'offrant aucune garantie mais laissant croire au consommateur que la bête a été élevée en pré salé. Pour qu'un agneau soit reconnu en appellation d'origine pré salé il doit être né depuis cent quinze jours, avec allaitement sous sa mère, avoir séjourné au moins dix semaines sur les herbus et être âgé de moins de 12 mois, critères

sévèrement contrôlés. En comparant les deux viandes, la supériorité de l'agneau AOC est flagrante, les gastronomes professionnels en conviennent. Un connaisseur fera immédiatement la différence.

Avranchin, l'exquis retour

Pour approcher cet univers de plus près, nous avons fait escale au havre de Saint-Germain-sur-Ay, fascinant par son étendue, ses contours parsemés de dunes et de clochers, son estuaire d'azur et d'argent si la brise caresse du levant, ou de cendre et bruite si la galerne fouette au ponant. Ici on élève l'agneau de pré salé sous toutes ses formes, en structure professionnelle ou à usage familial. Huit éleveurs se partagent une charge de 666 brebis fixée par l'AOT (les agneaux étant destinés à la vente, seules les mères sont comptées), allant de 350 têtes pour le troupeau de Catherine Besselièvre à 4 pour celui de François Ernouf. Suivent Gérard Legruel, pionnier de l'AOC, avec 162 têtes, Rémi Lebranchu et Henri Levavasseur avec 30 brebis, Fernande Lemaître et son neveu David, avec 20 têtes, et enfin, dernière arrivée dans la tribu, Stéphanie Maubé, avec 100 brebis.

Après avoir abandonné le cinéma en 2009 pour suivre une formation au lycée agricole de Coutances, Stéphanie Maubé se lance dans



La carotte de Créances se cache pour mûrir

Comme l'agneau de pré salé, qu'elle côtoie (et parfois nourrit quand les clôtures cèdent...), la carotte de Créances croît dans un monde à part. Plantée dans des champs de sables, ici appelés « mielles », elle pousse de fin août à octobre, mais ne se récolte que de... janvier à mars. Tel est le secret de cette carotte qui se cache pour mûrir et attend patiemment sous son paillage que l'hiver s'installe pour révéler ses charmes. En marchant dans les dunes qui dominent le havre de Saint-Germain-sur-Ay, on découvre un paysage fait de « caves », ces parcelles géométriques alignées les unes à côté des autres et formant un insolite damier maraîcher. « En 1950, les cultures s'étendaient sur 6 000 ha, confie Alain Jacquet, responsable de l'Inao pour le secteur, aujourd'hui, on atteint péniblement les 1 200. L'agriculture intensive et la concurrence de la carotte industrielle ont porté un coup à l'activité, mais on compte encore quelques héros attachés à cette tradition. » Ce protecteur du terroir ne tarit pas d'éloges pour vanter les mérites gastronomiques de cette carotte ensablée. Les vertus de ce légume sont dues au climat doux favorisé par le Gulf Stream et au savoir-faire ancestral du paillage qui lui permet de conserver tous ses sucres et tous ses arômes pour les restituer au printemps. Nous l'avons dégusté en accompagnement d'une épaule d'agneau de pré salé avranchin et le résultat fut stupéfiant. Elle se cuisine aussi pour elle-même, en potage, sautée ou braisée, mais si l'on veut saisir ses nuances aromatiques, c'est râpée que la carotte des sables de Créances révèle ses charmes. ■

L'aventure de l'agneau de pré salé en appellation d'origine contrôlée. Elle commence son installation avec 50 brebis et s'intéresse à l'une des deux anciennes races ovines locales, le mouton de l'Avranchin, qui, avec le roussin de La Hague, peuplaient autrefois les havres du Cotentin. L'AOC autorise actuellement sept races, dont quelques-unes, comme le suffolk et le roussin, sont largement majoritaires. Or, après dégustation, dont une présidée par Jacques Puisais, fondateur de l'Institut du goût, au restaurant Le Carré des Feuillants du chef Alain Dutournier, à Paris, il s'avère que la race avranchine présente des vertus gastronomiques infiniment supérieures à toutes les autres, y compris au roussin. Bêtement abandonné au début des années 50, au point de frôler la disparition, l'avranchin, dont les vertus sont vantées par tous les textes d'avant-guerre, est l'agneau de pré salé par excellence : rusticité, résistance au froid (pouvant vivre toute l'année en extérieur) due à un manteau laineux dense et fourni, grande capacité de reproduction (deux agneaux à chaque mise bas), forte lactation et protection maternelle (la brebis ne quitte pas ses petits des yeux), bonne vitesse de croissance. Mais c'est surtout sa chair qui est exquise, autrement plus imprégnée que les autres races par la flore des herbues. Une véritable merveille, avec des fibres d'une rare finesse, un gras subtil et délicat offrant un persillage idéal, enfin, une saveur incomparable, d'une intensité persistante, avec des notes iodées et herbacées évoluant sur des arômes lactés et minéraux. Une viande absolument sublime qui ne demande qu'à trouver sa place chez les derniers bouchers encore dignes de ce nom. En dégustant un carré, une épaule ou un gigot d'avranchin de pré salé, c'est un univers de rêve qui se révèle sur le palais, celui des moutons de la marée. ■ P.L.

La race avranchine : une vraie merveille, avec des fibres d'une rare finesse, un gras subtil et délicat offrant un persillage idéal.



LA RECETTE DE « MARIANNE »

Epaule d'agneau de pré salé rôtie et carottes des sables de Créances braisées

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 épaule d'agneau de pré salé AOC de 1 kg
- 100 g de beurre normand
- 1 kg de carottes des sables de Créances
- Sel et poivre du moulin

C'est au restaurant de la Mer, à Pirou-Plage, au cœur des terroirs ovins et maraîchers du littoral cotentin, que nous avons testé nos deux produits fétiches du jour. Posée sur la plage, cette maison est une vitrine des délices locaux, du bulot de Pirou au camembert Réo, en passant par la sole et l'agneau, arrosés par une exquise sélection de cidres du pays. Marta Romek, la maîtresse des lieux, veille à ce que la tradition soit célébrée avec amour et passion. Pour *Marianne*, le chef Dominique Arnoux, à l'affût des meilleurs producteurs, a choisi une épaule d'avranchin de pré salé, qu'il a rôtie au four. En dégustant ce plat succulent, nous avons compris que cette viande mérite vraiment le statut de grand cru. Voici la façon de bien la mettre en valeur.

Mettre le four en position grill et y placer l'épaule, assez près des résistances, dans un plat ou une lèche-frite, après l'avoir salée et poivrée. La faire dorer durant dix minutes pour rendre la peau croustillante, en la retournant souvent pour qu'elle ne brûle pas. Descendre l'épaule de deux niveaux pour qu'elle continue à rôtir durant vingt minutes en continuant à la retourner régulièrement. Veiller à laisser la porte du four toujours ouverte afin de maintenir l'effet grill, sans quoi la viande ne serait pas saisie. Pendant que cuit l'agneau, mettre les carottes découpées en rondelles régulières et assez larges, légèrement biseautées, dans une casserole avec le beurre. Une fois que celui-ci a fondu et enrobé les rondelles, couvrir d'un filet d'eau salée et laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce que les carottes aient bu le jus de cuisson, façon glaçage. S'assurer qu'elles sont bien tendres et fermes. Découper l'épaule en fines tranches et la dresser sur un plat entourée des carottes.

Restaurant de la Mer, 2, rue Fernand-Desplanques, 50770 Pirou. Tél. : 02 33 46 43 46.

Boucherie Le Couteau d'argent, 4, rue Maurice-Bokanowski, 2600 Asnières-sur-Seine. Tél. : 01 47 93 86 37.

(Faute de boucher compétent, nous n'avons pu trouver d'agneau de pré salé en vente dans le commerce.)

A déguster avec un cidre fermier du Cotentin de Damien Lemasson.

Cidre bouché Lemasson, le Vaucher, 50570 Cametours. Tél. : 02 33 45 80 73. La bouteille : 4,60 €.

