

Nous vivons une époque un peu toquée, qui réprouve ce qu'elle chérit. Ainsi en va-t-il de la viande, dont elle semble tentée de faire son fruit défendu. Aussi avons-nous demandé à un connaisseur en plaisirs charnels, le boucher Yves-Marie le Bourdonnec, du Couteau d'Argent à Asnières, de nous éclairer sur ce délice capital. Premier morceau choisi, l'agneau de prés-salés.

Photos Jean-Claude Amiel - réalisation Sandrine Giacobetti - texte Julien Bouré

Divin, d'une douceur proverbiale, l'agneau est un mot magique. Un mot que la France a décliné en autant de formules, également magiques, qu'elle compte de terroirs aux appellations magnétiques : agneau de Pauillac, agneau fermier du Quercy, agneau de lait des Pyrénées, ou encore agneau de Prés-Salés. Ce dernier a grandi sur des parcours aussi mythiques que la baie du Mont-Saint-Michel, dans les sables mouvants de la côte des havres, cette ligne flottante que la terre et la mer se disputent comme une épreuve de tire à la corde.

Les prés salés

En principe, ces agneaux vont brouter dans des herbages salés, qui sont recouverts par l'océan une fois par mois, à l'époque des grandes marées. Ces pâturages abritent une flore très typée, une végétation submersible, mi-marine, mi-terrestre, comme la puccinellie maritime ou la salicorne, qui donnent du caractère à la viande des petits moutons qui la pâturent. La consommation de sel favorise la rétention d'eau dans les cellules musculaires (les caravaniers ont d'ailleurs l'habitude d'en prendre avant une traversée du désert), ce qui attendrit la viande, et la rend plus goûteuse. En France, ces prairies couvertes d'iode hébergent des élevages d'agneaux qui se subdivisent en deux AOC. La plus célèbre est celle de la baie du Mont-Saint-Michel, dont l'aire d'appellation absorbe les petits havres qui courent entre le Cotentin et la côte bretonne. Il existe un autre label en baie de Somme, une provenance



Les côtelettes découvertes



L'épaule



Le carré



Le gigot



à l'intérieur de laquelle les agneaux ont un goût plus moutonneux, parce que ses éleveurs les poussent plus loin en âge (jusqu'à 200 jours, au lieu de 90 à 120 dans le Massif armoricain). En général, ils plaisent moins. Le cadre des élevages plus cotés de la baie du Mont-Saint-Michel (et assimilés) est composé de petits estuaires et de deltas d'autant plus verdoyants que la pression touristique ou industrielle y est maîtrisée. Ce sont pourtant des zones soumises à l'influence d'un faisceau de réglementations et de groupes aux intérêts souvent contradictoires, dont l'enchevêtrement pittoresque a le charme vieille Europe des rivalités de clocher. Ces bandes étroites appartiennent au domaine public maritime, dépendent du ministère de la Marine qui en confie la gestion aux différents départements et aux deux régions qu'elles chevauchent. Elles sont soumises en outre aux lois littorales, à la réglementation européenne, et surveillées par une myriade d'organismes officiels, parallèles ou tangents, préfectures, mairies, chambres d'agriculture, UNESCO, et les nombreuses associations de protection de l'environnement pour lesquelles trouver un terrain d'entente avec les éleveurs est souvent contre-nature.

La saison

La pleine saison des agneaux de prés-salés court en ce moment, entre les mois de septembre et d'octobre. Elle se termine en novembre, ne comptez donc pas dessus pour les réveillons de fin d'année ou pour le dimanche de Pâques. Méfiez-vous des revendeurs qui en proposent à ces dates-là, il y a toutes les chances qu'ils écoulent des agneaux élevés ...



« hors-sol », c'est-à-dire gorgés de granules au lieu des petites plantes typiques de leur zone d'appellation. En effet, les brebis agnèlent au début de l'hiver, parfois jusqu'à février. Les petits sont élevés sous leur mère entre 45 et 90 jours avant de commencer à pâturer, en février ou mars. Pendant la période pascale, les agneaux paissent dans les prés salés depuis seulement une vingtaine de jours, et ne se sont pas assez pénétrés de ce terroir pour que leur goût soit conformé et mérite son prix. En effet, les critères de l'appellation exigent que le troupeau cumule au minimum trois mois dans les prés salés. La viande que vous consommerez aura donc logiquement entre 4 mois et demi et 12 mois (limite d'âge à laquelle l'agneau devient mouton).

Un agneau rare

Dresser des agneaux en prés-salés ne ressemble pas à n'importe quel élevage extensif. Là où un pasteur laisserait son troupeau paître tranquillement, en députant au chien de berger l'essentiel de sa part de veille, celui qui fréquente les prés salés doit littéralement courir après ses bêtes. C'est une sacrée contrainte de les mener dans ces herbages qui ne peuvent être clôturés. D'abord, l'éleveur ne s'y rend pas sans un carnet de marées en poche, et ses agneaux



La selle de gigot



La selle en cocotte d'argile



doivent être natifs de ce milieu difficile. En effet, si l'animal n'a pas appris à sentir la mer affluer quand il épluchait encore les petites herbes des havres en tétant sa mère, il risque de se laisser piéger par la marée montante après s'être endormi dans les gorges qui ponctuent ces surfaces lunaires. On comprendra donc que sa viande soit précieuse. Il s'en vend pour une

quinzaine d'euros le kilo, alors que celle d'un agneau classique se négocie moitié moins cher. Outre son « coût de fabrication » élevé, c'est un produit d'une grande rareté, que l'on a peine à extraire de certains réseaux confidentiels de Granville et de Saint-Malo, où il circule en circuit quasi fermé avec les bergeries.

Mon éleveuse à Créance en Normandie

« Je m'approvisionne exclusivement auprès d'une petite éleveuse du tonnerre dont j'achète toute la production. Ainsi, je sécurise mon approvisionnement, elle, ses ventes à des prix supérieurs à ceux d'une coopérative. Tout le monde s'y retrouve. Stéphanie Maubet, de la Cotentine Moderne, élève son agneau de prés-salés dans les règles de l'art. Il y a trois ans que cette Parisienne est tombée folle amoureuse de cet agneau, au point d'en chercher jusque dans le Cher la race historique qui avait disparu au profit d'espèces importées. Elle a retrouvé ce fameux mouton avranchin au physique d'escogriffe chez un passionné dont le troupeau a sauvé la pérennité de cette race presque éteinte. Il paraît que le grain de cette viande serait plus fin, et qu'elle restituerait de manière plus généreuse le tempérament du terroir.

La viande

Comparée à celle d'un agneau classique, cette viande est colorée et assez ferme. Pas aussi tendre que l'agneau de lait mais si le travail de boucherie est correctement fait, il en résultera une rare combinaison de tendreté et de saveurs. En ce qui me concerne, comme il s'agit d'une viande au persillé bien distribué, je la garde une semaine ou deux à maturer. Cela permet d'attendrir des morceaux à rôtir comme le gigot.

UN AGNEAU DE PRÉS-SALÉS AU PAYS DE GALLES

Il existe également une tradition d'agneaux de prés-salés outre-Manche, en provenance du pays de Galles. Pendant la saison, on trouve un peu de viande de ces animaux bien élevés dans la plupart des grandes surfaces Monoprix. Si leur préparation n'est pas aussi élaborée que chez votre boucher, leur approvisionnement a l'avantage d'être régulier.

Adresses p. 144