

PHILIPPE POUX

## Profession de foie

**N**euf foies gras étaient en lice fin 2010 pour le Concours des saveurs régionales organisé par l'Institut régional de la qualité agroalimentaire (Irqua). Les cinq membres du jury les ont départagés selon des critères d'aspect général, de texture, d'odeur et de goût. «*Un foie gras ne doit pas être trop coloré ou trop pâle, être pigmenté, présenter des impuretés ou encore montrer une fonte importante. La texture ne doit pas être trop cuite ou trop sèche*», explique Nathalie Tavares, chargée pour l'Irqua de l'organisation du concours. Après dégustation et notation, c'est le foie présenté par la Maison de Charente qui a remporté la Saveur d'or 2010 de sa catégorie. D'ailleurs, les murs de la boutique de Philippe Poux, le producteur, à Tusson, sont tapissés des prix obtenus à ce concours depuis 1992. Pour lui, la qualité de son foie gras entier mi-cuit tient à trois choses : la matière première, l'assaisonnement et la cuisson. Dans son laboratoire en arrière boutique, il privilégie la simplicité des assaisonnements, «*de la fleur de sel, pas corrosive et très douce, et du cognac, indispensable pour relever le goût*» et une cuisson destinée à maintenir un équilibre fragile entre le moelleux du foie donné par la graisse et un certain "croquant" qui va le différencier des émulsions faciles à tartiner.

Maison de  
Charente  
16140 Tusson  
05 45 30 31 85

Quant à la qualité de la matière première, Philippe Poux rend hommage au travail réalisé en amont par les trois éleveurs avec lesquels il collabore. «*Il n'y a pas de*

*place pour le hasard dans l'élevage. Si la rigueur ne dirige pas le travail, la réussite n'est pas assurée. Or, nous obtenons cette réussite aujourd'hui à 80 %.*»

### JEAN-ROBERT MORILLE, UN DE SES FOURNISSEURS,

basé à Augé dans les Deux-Sèvres, nous l'explique. «*On commence à produire un bon foie gras dès la naissance du caneton et surtout dans les 10 premiers jours de sa vie.*» Autrement dit, pour que le gavage soit réussi, le canard doit être un adulte équilibré et pas stressé et donc dorloté dans sa petite enfance. D'abord Jean-Robert Morille choisit une bonne souche, de mulard (croisement entre le canard de barbarie et la cane de Pékin) ou de canard de barbarie. Ensuite, les petits canetons sans plumes sont au chaud, 25 °C de température ambiante, sur une aire paillée ou sèche. Une fois bien emplumés, ils ont accès à l'extérieur. Cet espace répond à des exigences : il doit absolument être enherbé, «*notamment pour éviter que la boue ne colle leurs plumes*», être suffisamment grand pour éviter la surpopulation, «*pas plus de 3 000 canards pour 7 000 m<sup>2</sup>*», grillagé pour repousser les renards, et éloigné d'une route passante pour éviter le stress des prédateurs et de la route et, enfin, balisés par différents points d'eau et d'alimentation pour les forcer à faire un minimum d'exercice physique, «*le canard est plutôt fainéant*». Outre la qualité de l'environnement, l'alimentation est évidem-



Noémie Pinganaud

ment un facteur crucial de réussite, «*des céréales comme le maïs, le blé et l'orge et quelques protéines apportées par les tourteaux de soja non OGM*». Jean-Robert Morille procède au gavage quand les canards ont 13 ou 14 semaines, un choix pour garantir la qualité de la viande. «*Certains réduisent les coûts de production en gavant plus tôt, vers 10 semaines, mais la viande n'est alors pas encore totalement venue et plus riche en eau.*» Le gavage consiste à faire passer le foie de 50 g à 550 g en 12 à 14 jours en nourrissant le canard exclusivement de maïs, matin et soir. «*Si tout se passe bien pendant l'élevage : digestion, absence de stress, comportement sain, si le maïs est de bonne qualité, si le gaveur est tranquille et observateur, alors on arrive à ça.*» Ça, c'est-à-dire plus de 80 % des foies correspondant aux cahiers des charges des partenaires et régulièrement distingués pour leur qualité par les consommateurs et les restaurateurs.

**Anh-Gaëlle Truong**

PATRICK VALTEAU

## Des foies gras de tradition



Patrick Valteau a été distingué de nombreuses fois au Concours des saveurs régionales.

Noémie Pinganaud

**À** Chambrouet près de Bressuire, Patrick Valteau produit des canards gras depuis 1989. Les foies gras artisanaux de l'Hermitage ont été récompensés de la saveur d'or (conserves) et d'argent (semi-conserves) au Concours des saveurs régionales 2010. «*Le secret, c'est qu'il n'y en a pas. Du sel, du poivre et un peu de quatre-épices : nous préparons nos foies gras le plus simplement possible afin qu'ils gardent leur goût typique*», explique le professionnel. Ces canards mulards, élevés dans le bocage, sont gavés de façon traditionnelle : au maïs grain entier en provenance exclusive du Poitou-Charentes, pendant une période de 14 jours. «*Il faut que le canard prenne le*

*temps de digérer. Le foie est d'un jaune vif, cela fait une vraie différence.*»

Foie gras entier cuit ou mi-cuit mais aussi rillettes de canard ou cou farci au foie frais : l'ensemble des produits est transformé sur place, dans un laboratoire agréé. La Sarl L'Hermitage, qui abat 16 000 canards par an, fournit des restaurants gastronomiques de l'Ouest. Un tiers de la production se fait en vente directe.

**Mélanie Papillaud**

L'Hermitage à La Boireillère  
79300 Chambrouet 05 49 80 27 21



GRÉGOIRE MASSE

## Les fromages de Blanzay

Villaret 86400  
Blanzay  
05 49 87 70 82  
fromagerie@laposte.net

Il nomme ses fromages du nom des hameaux alentour, là où la toponymie rattrape le terroir. La tomme des Huns, le Petit Villaret, le Saint-Antoine, du nom du saint de la petite église hissée dans le paysage de prés et de champs paroissiaux... La fabrication de produits de qualité, aux saveurs fermières et aux noms évocateurs, est la gageure de Grégoire

Masse, fromager à Blanzay, dans le sud de la Vienne. D'une clientèle locale en clientèle avertie, l'histoire de ce petit producteur laitier marque le retour de la richesse gustative de «pays», depuis la vente directe à la fromagerie aux étals de grands marchés, comme celui de Poitiers, place Notre-Dame. Son histoire commence en 2007. Après des études en

droit, Grégoire Masse souhaite reprendre la ferme laitière paternelle, une quarantaine d'hectares de terres et une vingtaine de vaches normandes. Le père vendait sa production à la coopérative laitière locale mais la crise spéculative du lait incite le jeune producteur à développer «une forte valeur ajoutée». Quelques expériences en Belgique, où il apprend le métier de fromager, convainquent le jeune apprenti de poursuivre dans cette voie, pourtant chronophage. Entre la traite, deux fois par jour, l'alimentation des bêtes (fourrages, blé et avoine), la fabrication, l'affinage et le broyage des fromages, la vente et les travaux des champs, Grégoire Masse se plaît à travailler à «mi-temps» comme il le dit lui-même, c'est-à-dire en moyenne douze heures par jour ! Le résultat de son travail est excellent. Poursuivant une démarche de mise en conformité biologique depuis deux ans, la fromagerie de Blanzay est rentable depuis l'été 2010, exclusivement en vente directe. Reste à fidéliser la clientèle et à expérimenter de nouveaux produits, pour asseoir sa réputation.

*Élodie Serreau*

### DU CAVIAR CHARENTAIS EN GESTATION

Un projet d'esturgeonnerie est en cours d'étude à Bourg-Charente. L'objectif de Hrair Hakobyan, propriétaire du château et des vignes du Châtenay à Cognac, et d'Armen Pétrossian, PDG de la Maison Pétrossian, serait, à terme, de produire 10 t de caviar par an, ce qui augmenterait d'un tiers la production française. «On estime à une trentaine de tonnes la production française de caviar dont vingt sont issues des élevages aquitains», précise Jean Mardikian, porte-parole des hommes d'affaires. Le site de production s'étendrait sur 14 ha, dont 3,8 ha de bassins.

Après remise du rapport du commissaire-enquêteur, fin juin, le préfet décidera d'autoriser ou non l'exploitation. L'instruction du permis de construire devrait aboutir dans les mêmes délais. Mais les archéologues précéderont les pelleuses. En effet, un diagnostic mené en novembre 2010 a mis au jour des vestiges gallo-romains, médiévaux, paléolithiques et, surtout, une sépulture rare datée du mésolithique, soit il y a 13 000 ans. C'est seulement après qu'«on pourra penser à construire». Quant au caviar du Poitou-Charentes, si les conditions sont réunies, il ne sera mis en boîte que d'ici une dizaine d'années, après le temps d'acclimatation et de maturation des femelles esturgeons. A.-G. T.