

Le Cochonnet du Larzac dans:



Page 140
Porc épique
Tout est bon dans ce
cochon (du Larzac).



Nicolas Brabic a choisi le Larzac pour élever du cochon de lait en liberté. Il obtient une viande inédite, qui se situe entre du veau et de l'agneau. Les grands chefs adorent et encouragent la redécouverte de cet animal oublié, l'ancêtre à moitié sauvage du porc domestique. Portrait d'un pur et dur.

photos Jean-Claude André - réalisation Sandrine Giacobetti - texte Julien Bouré

PORC ÉPIQUE



l'histoire de Nicolas Brabic démarre par un accident industriel. Il y a quatre ans, ce jeune homme s'établissait à 25 ans dans le Larzac pour y élever du cochon d'engraissement bio. Tout était prévu, chaque tête de bétail serait promise dès la naissance au producteur de saucissons qui s'était engagé à les lui acheter coûte que coûte. Mais le prix des cotéroles issus de l'agriculture biologique a doublé subitement, portant le coût de revient bien au-delà du tolérable défini par les barèmes habituels de la filière. Le patronage n'a pas osé suivre. Il a fallu réfléchir, faire tout un fromage de tête pour se reconverter sans abjurer. Plutôt que de s'exposer à redevenir le maillon faible d'une chaîne de fabrication, Nicolas se dévra de la dépendance envers les activités de transformation en forgeant lui-même un produit finalisé. Son cochon serait donc vendu pour sa viande fraîche à l'époque de son apogée, qui se situe à l'âge où, entre sept et dix semaines, le porc n'est encore qu'un cochon de lait. Comme celui-ci est élevé à l'air libre, suivant un code de déontologie très au-dessus des pratiques conventionnelles, il l'a distingué « cochonnet », comme cette petite boule qui montre l'emplacement idéal à atteindre à de gros cylindres d'acier lors d'une partie de pétanque.

Ce qui le démarque d'un cochon de lait qui a vécu en batterie, c'est d'abord sa carure impressionnante. Une vingtaine de kilos de carcasse en moyenne, contre moins de dix dans l'élevage conventionnel, qui témoignent des grands espaces où il s'épanouit et du fait qu'il reste sept semaines sous sa mère, là où l'industrie l'en éloigne à seulement trois pour imposer à la truie une cadence infernale de trois portées par an. « Mes cochons sont nourris bien plus de la moitié de leur existence au lait maternel, et passent le reste à gambader dans les bois, après une



... petite période de sevrage un peu délicate, qui n'est rendue possible que par l'éloignement. » C'est un élevage extensif, assez pour offrir à chaque truie l'espace équivalent à un terrain de football, follement s'il est rapporté aux 80 hectares que doit administrer un homme seul. La vie en forêt semble modifier nettement la géométrie de cette viande : le gras y pénètre mieux grâce à l'infinité de petits mouvements irréguliers qui animent le cochon à la recherche de nourriture, et qui sont en sous-emploi devant une mangeoire fixe.

Tout a commencé par le rachat de ce domaine d'un seul tenant à un prix qu'il n'aurait pas osé en Andriqué du Sud. Il n'y avait rien, ce y trouve à présent 4 kilomètres de clôture et autant de réseau d'eau font dans la roche, un véritable lotoissement invisible. Le chant du Larzac est peut-être le moins éminent de France, marqué par une amplitude de 70 degrés, avec des périodes d'humidité absolue tombant du ciel et remontant du sol. Il s'agit l'hiver de dégeler les bacs au chahousseau, et l'attente de la belle saison est ici un cri du corps plus qu'une vue de l'esprit. L'eau courante est arrivée en 1977, et l'électricité n'a suivi qu'en 1983. Et avec ce nidé temps de cochon, vous êtes dans un pays à brebis où le porc passe pour un exotisme !

Voilà un jeune éleveur de 29 ans qui tient son domaine à bout de bras en travaillant 12 ou 14 heures par jour. A la campagne, l'enthousiasme est le bras armé de la prudence. Chez lui, cette forme active de patience sert l'enthousiasme. Cela donne un mélange de passion démente et de technicité acharnée, presque inquiétante de précision. Il a poussé jusqu'au bout son propos, en a renversé les tranchées. Il fallait une lame bien trempée pour tailler des croupières à un caduc si dangereux, à cette nature primitive, inculte à première vue, bien qu'elle soit jardinée par l'homme depuis la nuit des temps.

Nicolas Brabie n'est pas le dernier bobo débarqué dans le Larzac pour y faire du fromage de brebis. L'homme est entier, il est surtout complet. Dans le casse, il faut savoir tout réparer soi-même ou tout interrompre en espérant qu'un spécialiste viendra dans la semaine. Une formation dans le dressage des chevaux d'endurance et un passage dans la marine de guerre, c'est bien le moins pour s'occuper de 1200 à 1600 têtes chaque année, avec la boue

et le sang comme routine. Il faut voir cet dévour humain sur cette terre désolée, son visage à la fois juvénile et écorché de jeune cosaque, sa démarche un peu voûtée de fauve à l'affût, sa tenue de cochonnier avec guêtres, chaussures Goretz, cuisselles à semelles Vibram et treillis de chasseur. On surprend inévitablement de candeur et de mise précipitation réunies à une telle sophistication. Cette justesse visuellement un peu étouffée par sa propre fôie, c'est l'instinct d'entrepreneur.

Son troupeau vit sous les bruits, fouille

« J'ai eu des moments de doute existentiel », confie Nicolas. A présent, il lui arrive d'être à la carte d'une dizaine de restaurants trois étoiles en même temps.

les sous-bois, mange des glands et du thym citronné, cueille l'herbe fraîche, casse les sauches pour trouver des insectes. Ce sont des cochons qui broutent, aiment des cailloux, des écorces de bois, avalent des insectes et de temps en temps quelques truffes. Ce qui les sépare un peu d'un dindon tout à fait sauvage, c'est le fait que leur maître cultive un lien de subordination en leur apportant de la nourriture, à laquelle ils préfèrent parfois ce qu'ils trouvent dans la nature. La vie dans les bois les rend farouches. Il faut les débarrasser au lasso et les commander de dernière minute vient alors au cauchemar. Il s'agit également de maintenir le pais social, en se faisant respecter des mâles dominants qui lui servent à enseigner ses truies. Ces verrats, ce sont presque des rhinocéros à l'intelligence sournoise. Pas une paire de petites yeux borbés de jambon. Il fut même un temps où ils n'avaient aucun prédateur, les tiges à dents de sapeur ne s'y seraient pas frottés. » Si un verrat de 400 kg, capable de renverser un menhir, décide un jour de me changer, je dois l'abattre dans l'après-midi. Soit je fais preuve d'autorité, soit je me résous à ne plus me montrer dans le parc ».

Nicolas Brabie se décarcasse, son cochon de lait ne ressemble à aucun autre, il lui coûte davantage à produire qu'un agneau de paille salé,

donc personne n'en veut. Alors il y va au flan, et se rend sous les ors du Louis XV, le restaurant trois étoiles d'Alain Ducasse à Monaco, avec un cochonnet entier sur le dos. Puis il entre en relation avec tout ce que distingue le Guide rouge : la plupart de ces grands hommes ont la reconnaissance du ventre et admettent la nouveauté, mais un chef tout couvert de gloire lui assure un jour droit dans les yeux que les meilleurs cochons de lait sont élevés en Bretagne et que leur carcasse n'exécute pas 8 kg. « J'ai eu des moments de doute existentiel » confie Nicolas. A présent, il lui arrive d'être à la carte d'une dizaine de restaurants trois étoiles en même temps. Un jour, le petit abattoir où il conduit ses bêtes dépose le bilan. Il appelle un de ses clients prestigieux pour lui annoncer qu'il ne va pas pouvoir le livrer, celui-ci lui en demande la raison, Nicolas s'excuse. Le lendemain, on apprend que, des instances européennes au Conseil général, il s'est subitement mis à pleuvoir des liquidités afin de remettre à flot la petite structure.

C'est une viande qui a de la mâche, ça peu croustille comme de la loque. Elle abhorne les tortures de la broche, implore les cuissons douces, les confits. Aucun de ses morceaux n'a vocation à être charcuté, tous méritent une attention particulière. Certains chefs avaient même été enrôlés de redécouvrir des pièces qu'ils n'osaient pas travailler, comme la tête, les pieds et les abats. Seulement, c'est une viande faite pour une cuisine de produits encore largement à venir. Notre vieille gastronomie est une science qui date d'une époque qui ignorait la fraîcheur. Les ingrédients étaient médiocres, et il fallait toute l'ingéniosité du cuisinier pour les masquer, les arondir, les distraire par un feu roulant d'artifices. Ce qui est nul doit être annulé. Nous entrons dans une ère de précision et de justesse, comme le moteur à explosion pouvait bien être supplanté par le moteur à combustion contrôlée. Des produits sains, naturellement colons, n'ont pas leur place dans une cuisine qui veut absolument leur appliquer un rouge trop vil. Ils aiment l'humidité des bistrotiers, qui leur rendent bien (on trouve du cochonnet du Larzac à la carte du Mimir, de l'Os à Moelle, de l'Ami Jean...).

Le jour où Alain Ducasse a eu besoin d'un avis sur la découpe de ce produit complètement inédit, il n'a pas hésité



*** à contacter Yves-Marie Le Bourdonnec. Ce boucher aussi alchimiste que peu oculométrique sait sentir l'or pur là où d'autres ne voient que du plomb. « L'originalité de ce cochon de lait est qu'il est musclé, tonique, assez peu gras pour en faire un produit régime. Pourtant, il n'en est pas moins aromatique. C'est une viande que je travaille comme de l'agneau. » D'après lui, ses distingués confrères devraient soutenir les producteurs qui nourrissent le doute méthodique contre la vieille orthodoxie d'après-guerre, produire pour nourrir sans se soucier du désir de celui qui achète. Leur rôle est de servir le dialogue, de canaliser le débit qui coule de la source

à l'embouchure. L'élevage a besoin qu'on lui fasse du bouche à bouche.

Ce qui plut à Yves-Marie, c'est que le bonhomme n'avait pas la prétention d'enfoncer dans le Massif Central des porcs de race, trop bien nés pour une surface si austère, comme le noir de Bigorre ou le cochon de Bayeux. Ces porcs charcutiers n'y auraient pas trouvé de quoi produire le gras qui fait tout leur intérêt. Au contraire, Nicolas travaille à un profil génétique valorisant la rusticité et l'agilité. « J'ai vu une fois un petit détail à plus de 75 km/h. » C'est le contraire d'une vie stagnante, génératrice de lisier.

D'une manière générale, la qualité n'est pas incompatible avec la démarche bio. Mais elle ne lui est pas inhérente.

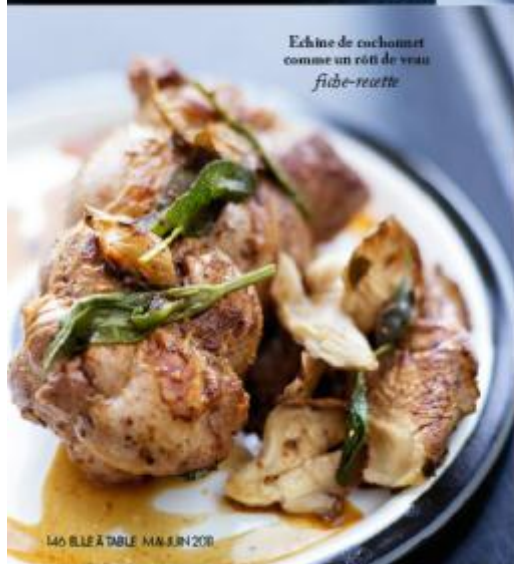
Bon et respectueux de l'environnement sont deux choses distinctes. « Ce produit m'intéresse parce qu'il est rare, déclare Yves-Marie. Tant mieux qu'il soit bête, mais mon cœur de métier, c'est de juger de l'enveloppe charnelle d'un produit, pas de sa moralité ». Le bio, c'est une ambiance, la poupre où naissent les cochonnets du Larzac. C'est une dignité qui alourdit le pas de Nicolas Buhic, mais il s'accroche à son idée fixe pour garder la tête hors des courants de pensée capricieux et parfois contradictoires où il a été précipité en plongeant dans la haute gastronomie.



Epigrammes de cochonnet
roulés à la marjolaine
fibe-recette



Epaule de cochonnet confite,
thym citron et fruits secs
fibe-recette



Echine de cochonnet
comme un rôti de veau
fibe-recette



CARRÉ DE COCHONNET AU FOUR (4 pers.)

Plat / Facile / Assez cher

Prép. : 5 mn / Cuisson : 20-25 mn

2 carrés de cochonnet de 6 côtelettes chacun

1 branche de romarin ou thym frais - 30g de beurre

6 gousses d'ail - 2 c. à soupe d'huile d'olive

Préchauffez le four sur th. 6/180°. • Badigeonnez les carrés avec l'huile d'olive, parsemez de romarin émincé (ou de thym), salez, poivrez au moulin. • Placez les carrés debout (os sur le dessus) dans un plat à four, entourez-les des gousses d'ail avec leur peau, versez un peu d'huile par-dessus et mettez le plat au four, laissez cuire pendant 15 mn, déposez une noix de beurre sur chaque carré et poursuivez la cuisson 5 à 10 mn en arrosant avec le jus de cuisson. • A la sortie du four, écorez la chair d'une ou deux gousses d'ail confit dans le jus de cuisson et servez aussitôt avec les autres gousses d'ail en chemise.

à table • Vous pouvez accompagner les carrés avec des haricots verts à la menthe et des pommes de terre granaille cuites à la vapeur.

Pour accompagner le cochonnet du Larzac, servez un Crozes-Hermitage Les Amandiers, Domaine du Miroir de Luc Tardy.

Où trouve-t-on le Cochonnet du Larzac ?

• A la boucherie d'Yves Marie Le Bourdonne, Le Coiffeur d'Argent, 4, Rue Maurice Bokanowski, 92600 Antrecourt-Saint, tél. 01 47 93 8637.

• Ou à la source, par téléphone (04 67 96 31 12) ou sur terredibrac.fr et marchedibrac.com.fr

Héritier d'Archie expédie les cochons entiers (12 à 20 kg), pour 16,75 €/kilo. Abattoirs le vendredi, livraison le mardi avant 13h dans toute la France.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



Œufs et Grands Blancs : vous allez craquer !

Les arômes délicats des Vins d'Alsace subliment les préparations à base d'œufs : omelettes, fars de légumes, soufflés...

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

Alsace Les Grands Blancs
VinsAlsace.com