

La Fête de la vache nantaise nous interroge : Qu'est-ce qu'on mange ?



Une partie des 1 300 bénévoles de la fête, actifs depuis des semaines pour accueillir des milliers de visiteurs vendredi 7, samedi 8 et dimanche 9 septembre au Dresny, à Plessé.

« Choisir sa nourriture est un acte politique plus fort que le vote : on vote une fois tous les quatre ans, on choisit notre

nourriture au moins quatre fois par jour. Se renseigner sur les causes et les conséquences de ses choix alimentaires est

une responsabilité sociale et personnelle. » Cette citation du chef argentin Máximo Cabrera, les grands chefs français

Michel Bras, Olivier Roellinger, le cuisinier Slow Food Xavier Hamon et le charcutier Didier Damiet la font leur.

GASTRONOMIE

« Je viens parce qu'ils ont de la lumière dans les yeux »

Peu de mots ont suffi à convaincre Michel Bras, désigné "chef le plus influent du monde" en 2016 par ses pairs étoilés, à intervenir à la Fête de la vache nantaise. Une histoire d'hommes dont voici un aperçu.

« Michel Bras à la Fête de la vache nantaise, c'est comme Kylian Mbappé dans un stade de football. » Cédric Briand, l'un des associés de la Ferme des Sept-Chemins du Dresny, à Plessé, accueillera l'ex-titulaire de trois étoiles au Guide Michelin, que ses pairs étoilés ont désigné comme "chef le plus influent du monde" en 2016, à la Fête de la vache nantaise, dont la 8^e édition se tient ce vendredi 7, samedi 8 et dimanche 9 septembre au Dresny, à Plessé.

Bras (prononcer le S final), à l'instar du "braz" breton, est un grand nom de la gastronomie. Depuis 50 ans, quand Paul Bocuse écrivait et Joël Robuchon réécrivait les lettres de noblesses de la gastronomie française, Michel Bras est de ceux qui lui ont donné un nouveau souffle. « Son travail sur les légumes et les légumes anciens a influencé les plus grands chefs du monde », certifie Xavier Hamon, adhérent comme le maître de l'Alliance des cuisiniers Slow Food.

« Je suis né et j'ai grandi dans l'Aubrac, un territoire déshérité, qui n'a pas été gâté, et qui a été touché par une émigration phénoménale vers Paris », ra-

conte Michel Bras, joint ce lundi. « Beaucoup de cafetiers et de porteurs d'eau, à Paris, venaient de l'Aubrac. Il y a une cinquantaine d'années, ceux qui restaient sur le plateau étaient considérés comme peu valeureux. Et les Parisiens, de retour au pays pendant l'été, venaient voir les derniers de Mohicans. » Dans ce contexte, « moi, j'ai décidé de rester. J'avais une autre vision du plateau de l'Aubrac. J'ai un goût pour la contemplation, pour les espaces désertiques. Et l'Aubrac est un désert vert aux pâtures fleuries mises en valeur par la lumière. » Regardé de travers, à ses débuts, par les "émigrés" parisiens, il n'a pas davantage « été compris par les gens du pays » tout de suite. Le sort réservé aux précurseurs.

« L'AUBRAC, UN UNIVERS OÙ LE VÉGÉTAL EST ÉPANOUI »

Niché entre l'Aveyron, le Cantal et la Lozère, le plateau volcanique de l'Aubrac, enneigé l'hiver, « est voué à la protéine animale. Je pratique la course à pied depuis que j'ai 18 ans à travers champs, et j'ai toujours été inspiré par la richesse du végétal dans ces prai-

ries, leurs odeurs, leurs couleurs ». Il en tire un plat qui sonne comme un manifeste : le "Gargouillou de jeunes légumes". « A l'origine, c'est le nom d'un plat traditionnel de pommes de terre bouillies accompagnées d'une tranche de lard. Je me suis accaparé ce nom, car il ressemble à un gazouillis, pour créer un plat qui traduise ma vision des pâtures sur l'Aubrac, quand les graminées flottent au vent en juin, donnant de nouvelles fleurs d'un jour à l'autre, un univers où le végétal est épanoui. » Dans les assiettes, entre une quinzaine et une vingtaine de jeunes légumes sont savamment préparés, découpés, cuits une première fois à l'eau, puis poêlés dans du beurre avec une tranche de jambon de montagne, avant d'être dressés, liés par un lait de poule, de traits de saveurs et surtout recouverts d'herbes aromatiques et des couleurs de fleurs des champs.

« LA NOURRITURE EST UN MÉDICAMENT »

Michel Bras a décroché ses trois étoiles au Guide Michelin pour son restaurant "Le Suquet" de Laguiole en 1999. Dix ans plus tard, son fils Sébastien, qui a fait ses classes à l'académie Bocuse, prend la direction de l'établissement où il avait rejoint son père en 2002. Il y a un an, en septembre 2017, Sébastien Bras annonce qu'il demande à ne plus figurer dans le classement du Guide Michelin. « Il n'y a jamais eu autant de monde », sourit Mi-



Michel Bras, à droite, avec Cédric Briand et Mathieu Hamon du Gaec des 7 Chemins du Dresny, à Plessé, en juin 2017.

chel Bras, toujours présent aux côtés de son fils quand il n'intervient pas ici ou là pour transmettre sa passion. « Je fais mienne la phrase d'Hippocrate : la nourriture est un médicament. J'estime que les enfants devraient apprendre les bases de la cuisine dans le cadre de leur scolarité. Que le poisson n'est pas carré, comment préserver le goût des aliments... » S'en est-il ouvert à des politiciens ? « Je ne fais pas de la politique, je suis un homme de terrain. »

« IL COMPREND LE LANGAGE DES ÉLEVEURS »

Plus encore. Hamon décrit Michel Bras comme « un paysan ». Ce que confirme Cédric Briand : « On s'est tout de suite compris. J'ai rencontré Michel Bras en juin 2017 lors du

Nantes Food Forum, dans le cadre du Voyage à Nantes. Avec l'Alliance des cuisiniers Slow Food, il a préparé un repas dans lequel veau nantais et des produits de bretonne pie noir étaient au menu. Il avait déjà entendu parler de Fine », égérie du Salon international de l'agriculture de Paris, et a souhaité rencontrer les éleveurs. « Il est arrivé à la ferme, je lui en ai expliqué la philosophie. Michel a l'œil qui pétillait quand on lui parle d'élevage, il comprend le langage des éleveurs et connaît très bien ceux de son terroir de l'Aubrac. Les questions qu'il posait étaient très pertinentes. J'ai senti qu'il avait compris la relation que l'on a avec nos animaux, quelque chose de difficile à décrire. » « Ce qu'ils arrivent à faire, ça m'a fasciné », avoue Michel Bras, qui a réitéré l'expérience auprès de Laurent Chalet, éleveur de vaches nantaises et président de l'association Pas Bête la Fête, organisatrice de la Fête de la vache nantaise, avec qui la communication non verbale a aussi été très forte.

« Vous avez de la lumière dans les yeux. » C'est ce qu'il nous a dit pour justifier d'avoir accepté notre invitation, poursuit Cédric Briand. Ce chef a le génie d'avoir senti avant les autres ce qui est en train de se passer, en étant sincère et en adéquation avec ses valeurs. Ce n'est pas un donneur de leçon, mais il donne envie. On va avoir la chance de partager l'expérience d'un repas qu'il aura préparé avec d'autres grands

chefs, vendredi soir, à Plessé, avec les animaux présentés à côté. »

Aux côtés de Michel Bras, pour ce "Repas des chefs" à base de produits issus des races locales, Michel Troisgros, "meilleur chef du monde" 2017, Nicolas Guiet, chef de l'U.Ni à Nantes, Ludovic Pouzelgues chef de Lulu Rouget à Nantes, Frédéric Vaillant du relais Saint-Clair à Guenrouët et le traiteur Yannick Biteau, de Val d'Evre à Ancenis. « Avec Nicolas Guiet, nous préparons "un navet farci avec rien", sourit Michel Bras. C'est une boutade, pour montrer qu'on peut faire de la cuisine gourmande, riche en découvertes et en surprises, sans foie gras ni truffe, comme la cuisine de nos mères. Puis du poulet, rôti sur carcasse, avec de l'aubergine, du potimarron et des herbes aromatiques. » Un repas qui affiche complet depuis plusieurs semaines.

Gwenaël Merret

➤ Samedi 8 septembre, Michel Bras sera présent à la fête, à l'Amphithéâtre des saveurs, pour une démonstration de cuisine à 11h15.

➤ Dimanche 9, de 16h à 17h30, il participera au débat, à l'Université paysanne, sur le thème "Passer les plats : apprendre et transmettre les savoir-faire", aux côtés de Denise Vuillon, paysanne et fondatrice des AMAP en France en 2001, Marie-Monique Robin, journaliste d'investigation, réalisatrice et écrivaine et Maxime de Rostolan, coordonnateur du projet Fermes d'avenir.

Olivier Roellinger : le chef veut révolutionner les palais

Coopérer avec la nature et la respecter à travers sa cuisine, tel est le chemin choisi par Olivier Roellinger pour mener la révolution des palais, «une révolution délicieuse» pour reprendre ses mots. Le chef qui a rendu ses 3 étoiles en 2008 et œuvre à Cancale participera à la Fête de la Vache Nantaise où il parlera de sa conception de la cuisine et de la nécessité de préserver la nature.

Un combat de bon sens car selon lui, la cuisine est une nourriture qui harmonise l'humain et son environnement et pas seulement le vecteur d'une alimentation destiné à faire fonctionner un corps.

« De l'enfance à l'automne de sa vie, s'alimenter n'est pas anodin. Cela fait partie d'une prise de conscience, d'un éveil. C'est notre premier rapport avec nous-même, avec l'extérieur et donc avec les autres » explique le chef. Une vision quasi spirituelle qu'il défend à travers le monde, en tant que vice-président de l'association Relais et Châteaux. Il est notamment à l'origine d'un Manifeste présenté à l'Unesco en 2014 pour peser sur les enjeux sociétaux, culturels et environnementaux. Une vision défen-

due localement aussi, dans ses restaurants où il travaille avec ses enfants : « Nous collaborons avec de nombreux producteurs locaux notamment avec Thierry Lemarchand, éleveur à Pacé de vaches Froment du Léon. Une vache appelée aussi la petite vache de madame, car elle était très docile avec les femmes de marins partis en mer, et qui était en voie de disparition. Avec ses 8 litres de lait par jour, elle est moins productive qu'une Hosstein et ses 25 litres, mais elle permet la fabrication d'un beurre breton d'une qualité exceptionnelle ».

UNE CUISINE EN MOUVEMENT

Depuis près de 20 ans, le cancalais a décidé de sortir de sa tour d'ivoire et d'arrêter de remplacer la recherche des étoiles et de l'excellence par le plaisir de cuisiner. Et de privilégier les produits de qualités, ceux qui ne « salopent pas la terre ». Il défend ainsi la préservation des ressources halieutiques et des semences paysannes.

Une prise de conscience née auprès des marins-pêcheurs de Saint-Malo, Cancale et des ports environnants, témoins et



Le cancalais met-il sa cuisine au service de l'humanité ou est-ce l'inverse ?

victimes « d'un pillage scandaleux des ressources de la mer par la pêche industrielle ». Et également auprès des maraîchers qu'il côtoie et qui l'alertent sur les variétés de légumes qu'ils ne peuvent plus ressemer. Un saccage organisé par une poignée de groupes industriels qui veulent « figer le vivant

alors que le végétal doit pouvoir se reproduire librement ». Une option impossible pour celui qui écrit sur son site que « Vivre au bord de la mer, c'est avoir conscience que tout se transforme à chaque instant ».

Même constat auprès « des petits producteurs en Inde qui ont reçu des pesticides alors

qu'ils s'en sont passés depuis des millénaires et que ça se passait très bien. Avec ma petite renommée, je me suis dit qu'il fallait que j'agisse et qu'il ne fallait pas laisser une centrale d'achat imposer ses produits aux restaurateurs. »

Pour Olivier Roellinger : « les chefs dits de talent doivent

montrer l'exemple en soutenant une agriculture de qualité ».

L'agriculture écologique ne doit pas selon lui être destinée seulement à une élite. Car la cuisine porte en elle un modèle de société : « la cuisine est au carrefour d'enjeux environnementaux avec la protection de nos rivages, de la nappe phréatique et de l'air. Elle est un enjeu de santé. Et également, un moyen de réconcilier campagne et ville et de rassembler les catégories sociales. Il ne faut donc pas laisser à des centrales d'achat le soin de nourrir les Français ». Le poète des fourneaux, voudrait aussi que les jeunes générations soient éduquées à bien choisir leur nourriture en comprenant d'où elle vient et que la cantine, par exemple, devienne un laboratoire pour comprendre l'environnement. Vaste mais beau programme.

Malika Ouaddah

► Olivier Roellinger est l'invité de la Fête de la vache nantaise. Il participera à l'Université paysanne sur le thème « Chassez le naturel et il revient au galop », le samedi 8 septembre de 17h à 19h.

Xavier Hamon : « La cuisine, ce sont des produits, de la saison, du climat, du rapport avec des paysans »

L'Alliance des cuisiniers Slow Food de France porte deux projets dédiés à une cuisine « bonne, propre et juste » en Bretagne. A la ferme de Cranhoët à Théhillac, ainsi qu'à Plouhinec, près de la Pointe-du-Raz.

« Si on veut arriver à donner à manger « bon, propre et juste » à tout le monde, ça implique de former des cuisiniers qui pensent et agissent autrement. »

Xavier Hamon est l'un des 66 adhérents de l'Alliance française des cuisiniers Slow Food.

Le mouvement « nourriture lente » est né en 1986 en réaction à la construction d'un « fast-food » en Italie. Plutôt que l'uniformisation du goût et la nourriture industrielle, il promeut la biodiversité, les terroirs et les réseaux locaux.

Réunie ce week-end au Dresny en marge de la Fête de la Vache nantaise et des races locales, l'Alliance des cuisiniers Slow Food devra entériner deux projets qu'elle porte en Bretagne.

CENTRE DE FORMATION À LA CUISINE ALTERNATIF

« Ici, au sein de Redon Agglomération, nous avons déposé un dossier visant la ferme de Cranhoët à Théhillac, pour proposer un lieu de cuisine alternative en lien avec les paysans et les races locales », annonce Xavier Hamon. « Nous allons entrer dans la phase d'élaboration

concrète du projet, avec calcul des investissements nécessaires, budget prévisionnel et recherche de partenariats financiers. Ce projet ne peut exister qu'avec la complicité des acteurs de la Fête de la vache nantaise et des éleveurs locaux. » « Nous travaillons aussi à la création d'un outil de transmission, après avoir été sollicités par le Conseil régional de Bretagne, pour réinvestir le lycée professionnel Jean-Moulin de Plouhinec et en faire un centre de formation de cuisine alternatif. Pour cela, nous devrions inventer un modèle éco-décloisonné et ouvert sur la ville avec une boulangerie, une brasserie, un magasin de producteurs. »

Ces projets sont des réponses en devenir aux interrogations que Xavier Hamon et d'autres cuisiniers ont eu dans l'exercice de leur métier. Au point parfois de rendre leur tablier. Ce qu'a fait momentanément Xavier Hamon.

« Avec ce métier, je n'aurai jamais froid ni jamais faim. » Quand il choisit de se former au métier de cuisinier, Xavier Hamon pioche dans la liste des métiers manuels, sous la



Xavier Hamon, 50 ans, est originaire d'Yffiniac près de Saint-Brieuc.

contrainte de ses piètres résultats scolaires. Formé au lycée hôtelier de Dinard, il suit un parcours classique qui le mène du BEP au bac pro jusqu'au niveau BTS. « J'ai eu la chance d'être formé par les anciens cuisiniers de la Compagnie Transatlantique. Ils m'ont transmis la notion d'univers, et d'expérience, et de voyage. »

FORMÉ AU BRETAGNE À QUESTEMBERT

« Dans des maisons étoilées, dont Le Bretagne à Questembert, du temps de Georges Painéau, un chef complètement atypique, gentil, sobre et élé-

gant, j'ai été baigné l'univers de la haute gastronomie jusqu'à être recruté par la Maison Troisgros, à côté de Roanne, dans la Loire. En sortant de l'entretien d'embauche, je croise le père Pierre Troisgros qui me souhaite la bienvenue en me disant : « Sache qu'ici, c'est comme en religion, c'est un sacerdoce. » Dans le train qui me ramenait à Saint-Brieuc, j'étais tétanisé à l'idée de passer ma vie dans une cuisine et de ne plus vivre que cuisine. J'ai refusé l'emploi. Mais je n'ai jamais retrouvé mon compte dans les autres univers de la cuisine, bateaux, brasseries, traiteurs... J'ai fini par stopper ce métier, à 26 ans. J'ai repris les études à l'école d'infirmier de Blain. Ce deuxième métier, que j'ai exercé en Suisse, m'a réconcilié avec la nature humaine et m'a émancipé.

« En 2004, j'ai retenté l'expérience de la gastronomie pour mon compte, avec mes propres valeurs dans les halles de Quimper. »

UNE APPROCHE GLOBALE DE LA NOURRITURE

« Le Slow Food est arrivé à ce moment-là. En Suisse, j'avais découvert ce mouvement international valorisant la biodiversité. Comme les thérapies systémiques que j'avais pratiquées en tant qu'infirmier, où l'on prenait en compte tout l'environnement et toutes les dimensions pour appréhender une situation, j'ai repris la cuisine avec une approche globale de la nourriture. »

« Être cuisinier, c'est mettre dans l'assiette des recettes, des produits, mais aussi des saisons, de l'environnement, des soucis climatiques, du politique et du social aussi car je reste persuadé que la nouvelle agriculture et la cuisine qui font la transition sont celles qui vont construire le socle de l'économie locale du futur. »

« Le métier de cuisinier n'a jamais été autant mis en valeur, mais on n'en a jamais autant manqué. En France, 100000 postes sont vacants en permanence dans la restauration, dont la moitié en cuisine. Alors qu'on sort à tour de bras des cuisiniers des centres de formations. »

CUISINIER : UN MÉTIER À REPENSER

« On ne peut plus exercer le métier de cuisinier avec des coupures entre les services du midi et du soir, tous les week-ends, en étant payé 1400 euros par mois. Il faut mieux rémunérer les cuisiniers, en les faisant travailler plus intelligemment, sans coupure, payer les heures faites ! Ça leur permet de se régénérer, de nourrir une réflexion et une fraîcheur nécessaires dans ces métiers éprouvants. »

« En 2016, pendant la grande messe de Slow Food à Turin qui se tient tous les deux ans, une poignée de cuisiniers a ainsi créé l'Alliance des cuisiniers Slow Food, pour fédérer ces idées. Elle fonctionne comme un « think tank », et touche aussi bien les restaurants col-

lectifs que les trois étoiles au Michelin. Nous sommes en train d'écrire un manifeste qui devrait être prêt en fin d'année ou au printemps 2019. Il abordera toutes ces questions ainsi que celle de l'immigration : les 50000 postes de cuisiniers qui manquent vont être occupés par des migrants. Faut-il les considérer comme de la main-d'œuvre pas chère ou comme des gens qu'il faudra intégrer autrement ? Le manifeste se positionnera aussi sur les violences en cuisine, ainsi qu'aux races locales. »

« L'Alliance Slow Food a aussi décidé en 2017 de se doter d'outils collectifs. Soit des lieux incarnant l'ambition et la politique de l'Alliance, à travers un adhérent, ou un projet porté par l'association, comme ceux de Théhillac et de Plouhinec. C'est déjà le cas de cantines associatives à Marseille et à Gennevilliers au sein d'un théâtre Scène nationale. »

« La Fête de la vache nantaise, pour moi, est l'exemple même du sens de l'action de l'Alliance. Elle illustre la connexion totale entre des paysans qui se regroupent, des races locales et un territoire. Tout ce que j'essaie de mettre dans mon métier de cuisinier. Cet événement redonne du sens au « faire ensemble ». Sa magie, c'est de mêler autant de gens différents, qui se retrouvent dans la même dynamique, un processus qui se renforce d'édition en édition. »

Gwenaël Merret

INNOVATION

Un abattoir mobile : être au plus près de l'animal

Emilie Jeannin est éleveuse de Charolaise, à Beurizot, en Bourgogne. Elle a aussi créé un abattoir mobile. Présente pendant la Fête de la vache nantaise et des races locales, elle présente son projet



Un animal et l'abattoir mobile en arrière-plan.

Vous êtes productrice ? « Oui, je suis éleveuse de vaches Charolaise en Bourgogne, et vends en direct la viande de mes animaux. »

Comment, et de quoi est né ce projet d'abattoir ? De la recherche constante de "produire" la meilleure viande possible avec nos animaux et nos terroirs. Pour faire de la bonne viande, nous pouvons distinguer cinq facteurs : la race de nos vaches adaptée à leur terroir, leur alimentation à base d'herbe (pour des herbivores ça devrait couler de source !), la docilité des animaux, un abattage sans stress, et une bonne maturation et découpe des viandes.

Sur ces cinq critères, un échappe totalement aux éleveurs et bouchers, c'est l'étape de l'abattage. L'idée de l'abattoir mobile est de supprimer le stress lié au transport des animaux de leur ferme à l'abattoir, de supprimer le stress lié au mélange d'animaux de différentes fermes, le stress lié à la manipulation par d'autres personnes, etc. »

Quand a-t-il vu le jour ? « En 2016, j'ai été visiter le modèle d'abattoir mobile suédois, j'ai été séduite par son pragmatisme, sa complétude, le sérieux et le professionnalisme de l'outil, dans l'avion de retour, on a décidé de le mettre en place en France. »

« L'acharnement des lobbys des abattoirs industriels ne fait qu'alimenter ma détermination »

Emilie Jeannin

Ce fut compliqué à mettre en place ou pas du tout (normes, lois, règlements, ...) ? Oui c'est compliqué, les lobbys des abattoirs industriels sont très puissants et sont vent debout contre notre projet. Ils usent de tous

moyens et relations pour essayer de nous bloquer. Mais, leur acharnement ne fait qu'alimenter ma détermination. »

Car vous êtes soumis à la même réglementation que les abattoirs de type industriels ? « Oui nous sommes soumis à la même réglementation. »

Y a-t-il eu les soutiens des chambres d'agriculture, de structures associatives, des collectivités territoriales ? « Oui, ce sont les éleveurs qui souvent sont à l'origine de ces contacts, de nombreuses associations d'éleveurs, collectifs, élus, et même certaines directions départementales de la protection des populations (DDPP) sont très intéressées par notre projet. »

C'est un lourd investissement ? Et en fonctionnement ? Quel modèle économique avez-vous choisi ? « L'investissement est lourd oui. Vu le contexte de crise structurelle de l'élevage actuel,

où la décapitalisation est en route depuis plusieurs mois.

Nous avons choisi d'utiliser cet abattoir mobile pour sublimer les viandes issues d'élevages vertueux qui souffrent depuis trop longtemps d'une dévalorisation de leur travail.

En clair, nous proposons une filière longue de mise en valeur des viandes ; nous achetons les animaux vivants aux éleveurs désirant travailler avec nous, nous abattons ces animaux et nous nous chargeons de la vente des viandes auprès de nos partenaires. »

Était-ce le fruit de discussions avec d'autres producteurs ? « Oui, les organisations de filières actuelles ne permettent pas une rémunération du principal acteur qu'est l'éleveur. Il est temps de montrer qu'il est possible économiquement de faire une filière qui prend en compte le bien-être animal, mais aussi celui de l'éleveur, et qui entend les demandeurs des consommateurs. »

C'est donc à la fois une solution pour votre ferme et un outil global de territoire ? « Ce projet, c'est le prolongement de mes expériences sur la ferme et dans la viande, mais c'est effectivement un outil global qui tournera sur 250 élevages environ, l'envergure n'est donc plus la même. »

Cet abattoir répond aussi à la volonté de créer et soutenir des circuits courts, un réseau de producteurs locaux ? « Non, et oui, c'est une nouvelle filière avec beaucoup moins d'intermédiaires puisque la société par action simplifiée (SAS) Le Boeuf Ethique sera le seul intermédiaire entre l'éleveur et le distributeur. Mais il faut être réaliste : les zones d'élevage ne sont pas forcément les bassins de consommation, nous déplaceront la viande vers les consommateurs, en visant notamment la région Parisienne. »

Après la production de qualité, il vous fallait un outil pour instaurer la qualité dans la transformation ? « Oui, je suis convaincue que de trop nombreuses tonnes de viande sont gaspillées par le transport de animaux, par une absence de maturation des carcasses.

Quand on pense aux nombreuses années de travail en élevage, et à tous ces animaux abattus et ainsi gaspillés, il est Urgent d'agir !

Urgent d'agir pour les éleveurs (dont je suis), pour les consommateurs, et pour nos animaux d'élevage ! »

Tout ceci en lien donc avec une certaine forme de "bien-être" animal ? « Oui, bien sûr. J'ai du mal avec cette notion de "bien-être" animal à l'étape de

l'abattoir, mais pour moi le bien-être animal ne peut se résoudre à un revêtement de sol dans des couloirs d'abattoirs, ni à des brosses dans des stabulations. Ça, c'est une vaste fumisterie, c'est s'acheter une conscience à pas cher ! Le bien-être animal, c'est prendre en compte les besoins de l'animal, et respecter les cinq libertés fondamentales. »

Pour une viande de qualité in fine ? « Oui, en tant qu'éleveuse, je sais qu'on ne peut pas augmenter le nombre d'animaux dans les élevages. Il faut réapprendre à élever moins d'animaux, mais les élever jusqu'au bout, en faire moins mais mieux ! »

Ce nouvel outil vous apporte-t-il une qualité dans l'exercice de votre travail ? Ce projet a nécessité une réorganisation dans mon travail, mais c'est un choix, c'était une nécessité. J'ai même dit dans l'avion, en rentrant de Suède, si je ne peux pas abattre mes animaux dans cet abattoir mobile, j'arrête d'élever des vaches ! »

Propos recueillis par Yvonnig Siné

➔ Contact d'Emilie Jeannin, du bœuf éthique : www.la-ferme-de-lignieres.com

➔ Emilie Jeannin participera à la conférence samedi, à 15h 30, autour du thème "L'élevage paysan : produire autrement pour consommer différemment", avec Fabrice Nicolino (journaliste), Emilie Jeannin (éleveuse, bœuf Charolais), Pierre Etienne Rault (éleveur), Yves-Marie Le Bourdonnec (boucher), animée par Yves Boiteau (journaliste).

BOUCHER-CHARCUTIER

Sans boucher, pas de viande de qualité !

La boucherie du Sarthois, à Nantes, c'est quelque chose d'unique ! Sans doute beaucoup grâce à son propriétaire, Didier Damiet, un homme qui depuis des années, se passionne pour les éleveurs, et pour son métier de boucher pour « donner du plaisir aux gens qui franchissent la porte du magasin », sourit celui qui s'est installé il y a 25 ans, comme boucher et qui se découvre, chaque année, des talents de charcutier en autodidacte, passionné, gourmet et gourmand, qu'il est aussi.

Pas pour être riche, mais pour régaler. Mais ne faut-il pas être un peu tout ça pour faire son métier, comme il l'exerce ? « Je ne compte pas mon temps. Je n'ai pas fait, et ne ferai jamais ce métier pour être riche, si ce n'est des rencontres que je fais avec les producteurs et les clients qui me régaler, quand ils me disent qu'ils se sont eux-mêmes régalez avec une pièce de viande que je leur ai fait découvrir. »



A droite, Didier Damiet, propriétaire de la boucherie du Sarthois, à Nantes. A ses côtés, un de ses salariés à qui l'amour du métier a déjà été transmis.

Car son métier, on devrait plutôt parler de ses métiers, car ils sont multiples, renvoie à des qualités diverses : l'écoute, le regard, le bon geste. Des attributs, des qualités qu'il peaufine depuis ses dix ans, quand il regardait ses parents, paysans dans la Sarthe, tuer le cochon.

Un fou de cochon. « J'aime le bœuf, quand la viande finement produite par les éleveurs a été maturée, environ pour du bœuf,

trois semaines à 30 au frigo. Mais pas pendant six mois, ou nous ne sommes plus sur de la viande ! Mais j'ai un goût prononcé pour le cochon : c'est une viande riche et avec laquelle on peut se régaler de mille façons différentes, si elle a été bien élevée, surtout si le gras est beau », affirme Didier qui dit, avec humour, et une pointe d'ironie tout de même bien sentie, « qu'un bon boucher, c'est quelqu'un qui sert une viande

qu'il va manger lui-même et ce n'est pas toujours le cas ! »

« Je me souviendrai longtemps de la tête d'un vendeur de viande, quand je lui avais dit que je voulais du cochon gras. J'étais passé pour un Martien ! » Comme le gras presque jaune d'une belle viande de bœuf grenat, comme peut l'être parfois la Salers, c'est ce qui donne le goût... Un véritable tableau visuel et gustatif qui à certains moments de l'année offre des parfums d'herbages fins et délicieux !

Prendre le temps, partout et toutes étapes ! Avec Didier Damiet, ce sont donc bien toutes les étapes de la production qui sont importantes : l'élevage, les conditions d'abattage, le temps pour le repos de la viande, les qualités (quatre ans de formation en CAP boucherie, puis des grandes maisons, et de bons patrons...) de découpe, puis l'écoute et les mots en direction du gourmet. Le transformateur qu'il est,

tend la main aux producteurs qu'il côtoie régulièrement. « J'ai besoin de discuter avec eux, de les rencontrer, de créer une relation de confiance, de connaître les animaux, de regarder comment ils font, comment ils les nourrissent, comment ils les caressent : c'est un tout. »

Une vraie relation de confiance. Tous ces producteurs travaillent en bio, et « je tiens vraiment à voir toutes les étapes, pas pour vérifier évidemment, mais pour partager, comprendre, sentir et expliquer ensuite ce qui se passe aux clients. »

Cette relation de confiance, c'est aussi du temps passé. « Non, c'est du temps vécu : les mots échangés, les situations vécues me remplissent et m'inspirent ensuite. » Et puis, il y a les odeurs, la fraîcheur d'un champ, au petit matin frais, en compagnie d'un éleveur d'Angoumois ou de jersiaise avec lesquels il travaille, dans la région nantaise.

Producteurs locaux. « J'essaie, quand c'est possible, de travailler avec des éleveurs de bœufs ou de cochons proches de Nantes, là où je travaille, et bio évidemment. » Tout doit prendre le temps de grandir, en plein air pendant dix ou douze mois, pour un cochon... « C'est grâce au travail des éleveurs qu'on peut ensuite régaler tout le monde, car je travaille des viandes d'exception ! » Et « je suis convaincu qu'on peut nourrir la planète avec de bons et des beaux produits. Il faut juste y croire ! » Des produits « sains, des produits naturels, sans conservateurs, sans additifs », qui sont ensuite parfois transformés, en bout de chaîne, par de nombreux grands chefs ou par des gourmands. La plus belle récompense ? « C'est justement quand un de ces gourmands arrive avec la banane, en me disant qu'il s'est régalez. Ça vaut tout l'or du monde non ? » Yvonnig Siné
➔ Boucherie du Sarthois, 3, rue Félix-Lemoine, à Nantes.

VENDREDI 7, SAMEDI 8 ET DIMANCHE 9 SEPTEMBRE

Programme

L'Université Paysanne

C'est la nouveauté de cette 8e édition. Cette Université paysanne proposera des réflexions sur les enjeux sociaux et sociétaux autour de l'alimentation en trois rencontres animées par Philippe Bertrand (journaliste, Carnets de campagne, France Inter). Des séances de dédicaces avec les intervenants se tiendront avant et après chaque rencontre.

Vendredi 7 septembre. De 17h30 à 19h, "Sortir les terroirs des tiroirs" avec Laurent Pinatel, paysan, porte-parole de la Confédération paysanne; Christian Aguerre, paysan, éleveur de porcs basques; Michel Troisgros, cuisinier à Roanne 3 étoiles Michelin; Paule Masson, journaliste, rédactrice en chef du journal l'Humanité.

Samedi 8 septembre. De

17h30 à 19h, "Chassez le naturel et il revient au galop!" avec Carlo Petrini, fondateur et président de Slow Food international, parrain de la manifestation; Stéphanie Maube, paysanne, éleveuse de moutons avranchins; Tifenn Vigouroux, ostréicultrice dans la ria d'Etel; Olivier Roellinger, cuisinier breton de Cancale, ex 3 étoiles Michelin.

Dimanche 9 septembre. De 16h à 17h30. "Passer les plats: apprendre et transmettre le savoir-faire", avec Denise Vuillon, paysanne, fondatrice des AMAP en France en 2001; Michel Bras, cuisinier aveyronnais, ex 3 étoiles au Michelin; Marie-Monique Robin, journaliste d'investigation, réalisatrice et écrivaine; Maxime de Rostolan, coordonnateur du projet Fermes d'avenir.

Conférences débats

Trois conférences-débats se tiendront dans l'espace Université paysanne. Elles seront suivies de séances de dédicaces avec les intervenants sur le stand librairie de la fête.

Vendredi 7 septembre. A 14h30, "Races locales : quels signes de qualité pour aider leur développement ?", animée par Yves Boiteau (journaliste) avec : Michel Oçafrain (éleveur, président de la filière porc basque Kintoa), Albéric Valais (éleveur, zootechnicien), Jean Lassalle (éleveur, mouton Sasi Ardi), André Valadier (éleveur, vache Aubrac).

Samedi 8 septembre. A 14h, "La cuisine, un principe d'émotions", dialogue entre Pierre Gagnaire, grand cuisinier et artiste, et l'auteur Catherine Flohic (auteure, éditrice), animé par Xavier Hamon (cuisinier).

La restauration

Restaurants - Jatetxea

VENDREDI 7 SEPTEMBRE

A partir de 12h, menu Moules Frites et dessert crème lacté parfum caramel - 12€.

A 19h, Dîner des Chefs - 60€. Attention : c'est complet! Cinq grands chefs pour un dîner d'exception. avec Michel Bras, Michel Troisgros, Frédéric Vaillant, Ludovic Pouzelgues et Nicolas Guiet

SAMEDI 8 SEPTEMBRE

A partir de 19h, Repas Basque (en collaboration avec Cédric Baudour) - 22€.

Entrée : Assiette de charcuterie basque

Plat : Axoa accompagné de pommes de terre grenailles

Dessert : Assiette de spéciali-

tés basques

Duo Gâteaux basques

Fromage basque

Confiture de cerise

Petit digestif

DIMANCHE 9 SEPTEMBRE

A partir de 12h Rencontre entre deux terroirs (en collaboration avec Cédric Baudour et Frédéric Vaillant) - 18€.

Entrée : Cornet basque
Plat : Saucisse fumée au piment d'Espelette, tranche de boudin et piperade

Dessert : Mûre et gwell sur croquant sablé

Menu Enfant - 9€

Plat : Saucisse / frites

Dessert : Crème vanille au caramel

Boisson

A TOUS MOMENTS

Amphithéâtre des saveurs

L'Amphithéâtre des Saveurs, sous chapiteau, se situera dans le village des races locales. Y seront présentées des recettes autour des races locales, la mise en valeur du travail de pièces parfois délaissées, pour faire évoluer les habitudes culinaires en proposant à un public familial des recettes que l'on peut reproduire facilement à la maison. Le plateau est divisé en 3 espaces : boucherie, cuisine et crèmerie et légumes où interviendront sur chaque atelier éleveurs, bouchers, cuisiniers, crémiers, fromagers et maraîchers.

Un atelier dure 1 heure et sera animé par Jean-Claude Leberre et Périco Legasse.

L'atelier est une mise en scène autour d'une articulation entre cuisinier, boucher, éleveur, maraîcher et crémier. Des focus d'environ 20 minutes seront fait sur chaque partie (boucherie, cuisine, crèmerie/légumes).

VENDREDI 7 SEPTEMBRE

A 14h. Démonstration de boucherie: agneau Landes de Bretagne. Démonstration de cuisine: Poitrine et Carré par Anthony Martin et Patrice Gelbart. Transformation fro-

Les animations

VENDREDI 7 SEPTEMBRE

De 19h à 21h concert de l'école de musique de Redon avec les formations Kaji / Luera, Ensemble de l'école de musique.

De 21h30 à 23h, concert du Hamon Martin Quintet.

SAMEDI 8 SEPTEMBRE

De 16h, installation de l'Origami dans le cœur de fête.

De 16h à 17h, chants

magère: tome.

A 15h15. Démonstration de boucherie: poule noire de Challans. Démonstration de cuisine: Volaille entière ou cuisses ou filets par Hugues Papiou. Transformation fromagère: tome. et à 16h15: Gwell.

A 16h30. Démonstration de boucherie: veau Bretagne pie-noir. Démonstration de cuisine: tendrons et flanchet par Gilles Le Gallès. Transformation fromagère: Gwell, 2e sortie d'étuve.

A 17h45. Démonstration de boucherie: bœuf nantais. Démonstration de cuisine: joue et queue de bœuf par Régis Padiou. Transformation fromagère: caillés lactiques.

SAMEDI 8 SEPTEMBRE

A 10h. Transformation fromagère: interventions et échanges avec des fromagers qui utilisent des produits de races locales. Et démonstrations d'écroumage.

A 11h15. Démonstration de boucherie: bœuf nantais par Yves-Marie Le Bourdonnec. Démonstration de cuisine: avec Michel Bras, chef ex 3 étoiles Michelin. Transformation fromagère: beurre.

A 13h30. Démonstration de

boucherie: poule noire de Challans. Démonstration de cuisine: volaille entière ou cuisses ou filets par Jean-Yves Guého. Transformation fromagère: tome.

A 14h45. Démonstration de découpe: poisson L - ikejimé. Démonstration de cuisine: Poisson ikejimé par Marc Aufret et Christian Qui. Transformation fromagère: tome.

A 16h. Démonstration de boucherie: bœuf nantais. Démonstration de cuisine: les abats, pâté de tête, pieds de cochon, tête de veau, langue de bœuf, onglet, rognons, ris et foie par Bastien Nicolas. Transformation fromagère: Gwell, 2e séquence sortie d'étuve.

A 17h15. Démonstration de boucherie: veau Bretagne pie-noir. Démonstration de cuisine: carré par Eric Guérin et Claire Habschi. Transformation fromagère: caillés lactiques.

DIMANCHE 9 SEPTEMBRE

A 10h. Démonstration de boucherie: poule noire de Challans. Démonstration de cuisine: volaille entière ou cuisses ou filets par Nicolas Bourget. Transformation fromagère: lait et écroumage.



Locaux de la fête, le Hamon Martin Quintet se produira vendredi.

basques dans l'église du Dresny.

De 16h à 17h, démonstrations de danses basques sur la grande scène.

De 18h, chants basques Menditarrak, Gaiteroak, Art-xeroak sur la grande scène.

A 19h, début de la soirée basque avec le concert de Kiki Bordatxo.

A 21h15, concert de Xutik.

A 23h15 Concert de Holako Deluxe.

DIMANCHE 9 SEPTEMBRE

De 9h45 à 10h45, chants basques dans l'église du Dresny.

A 11h15, démonstrations de danses d'Arrola sur la grande scène.

A 12h, déambulation des vaches sacrées de la compagnie Paris-Bénarès.

De 15h à 16h, chants basques sur la grande scène.

A 16h, déambulation des vaches sacrées de la compagnie Paris-Bénarès.

EN PERMANENCE

Samedi et dimanche, Le "Macadam Vacher" déambule avec sa vache "Oseille" Les déambulations des Joaldanuk

L'espace enfants: en permanence sur les deux jours, plein d'activités

Librairie et dédicaces

Point accueil-Infos, vente (T-shirts...)

L'espace Librairie

Avec la présence d'auteurs et d'éditeurs, on y retrouve la présentation et la vente de livres. Et pourquoi pas une présentation plus marquée, d'ouvrages en corrélation avec les thèmes abordés lors de la fête.

Séances de dédicaces pour les intervenants de l'Université Paysanne et des conférences-débats

Le marché fermier. Désormais, il se déroule samedi et dimanche. Il s'agit d'un marché auquel seuls des producteurs et artisans locaux ou régionaux peuvent participer. La revente de produits quels qu'ils soient, n'est pas acceptée. Pour cela, il est prévu une charte, à laquelle chaque participant doit se soumettre.

L'espace Enfants. Il s'agit d'un espace dédié aux enfants dans lequel des animateurs leur présenteront et leur feront participer à des animations diverses (ateliers de création, séance de maquillage...) ainsi

A 11h15. Démonstration de boucherie: porc. Démonstration de cuisine: échine par Dominic Quirke. Transformation fromagère: beurre.

A 12h30. Démonstration de boucherie: veau Bretagne pie-noir. Démonstration de cuisine: jarret par Guillaume Macotta. Transformation fromagère: fabrication de beurre. A 12h45 Gwell: 1^{re} séquence.

A 13h45. Démonstration de boucherie: agneau Landes de Bretagne. Démonstration de cuisine: gigots par Ludovic Pouzelgues. Transformation fromagère: tome.

A 15h. Démonstration de boucherie: bœuf nantais. Démonstration de cuisine: plat de côte et paleron par David Etcheverry. Transformation fromagère: tome.

A 16h15. Démonstration de boucherie: porc blanc de l'ouest. Démonstration de cuisine: la palette par David Leray. Transformation fromagère: Gwell, 2^e séquence sortie d'étuve. 17h, caillés lactiques.

A 17h30. Démonstration de boucherie: veau Bretagne pie-noir. Démonstration de cuisine: grenadin par Mathieu Guibert. Transformation fromagère: caillés lactiques.

que des jeux traditionnels.

L'espace Accueil, infos, boutique. Situé à l'entrée du site, il est ouvert pendant toute la manifestation. Il s'agit d'un espace "stratégique" d'où l'on peut accéder à diverses informations et où l'on retrouve également la vente des tickets restaurants, de t-shirts, goodies, etc...

Les animations musicales. Elles débiteront en fin de repas le vendredi soir, et seront là pour ponctuer le week-end en intermittençe. Il s'agit de groupes de musique locaux, mais aussi de groupes venus du Pays Basque. Ainsi, une soirée plus "Euskal Herrian" se déroulera le samedi soir.

Au cours de ces trois journées de fête, des animations diverses seront également au rendez-vous. Deux animateurs seront constamment sur le site afin d'optimiser au mieux l'organisation de l'ensemble.