

AVEYRON

PAYS D'EMOTIONS

Reportage

# COOK

HET MAGAZINE VOOR DE AMAPROF - LE MAGAZINE POUR L'AMAPROF

10 EURO • NR 16 • DECEMBER/DECEMBRE 2011

PHOTOGRAPHIES: F. MONTAUDO





# Hoezo, artisanaal?

*Vous avez dit « artisanal » ?*

Grote Belgische chefs zoeken in België vertwijfeld naar goede, ambachtelijke grondstoffen. Maar ze zijn moeilijk te vinden. Vandaag vliegen termen als 'streekgebonden', 'terroir', 'product met lage ecologische footprint' ons om de oren. Zowat alles wordt tot 'streekproduct' verheven, in zoverre dat de term in ons land geen enkele betekenis meer heeft. Weet dat bijvoorbeeld in Frankrijk een regio zo groot als half België meestal slechts één of twee erkende streekproducten heeft. Wij gingen kijken in de Lot-et-Garonne, en zagen hoe je met échte streekproducten nog heel goed je brood kan verdienen. En zo weet u meteen waar Michel Bras zijn goede basisproducten koopt...

## HAMMEN EN WORSTEN

Ons uitvalpunt is Albi, de stad van de Katharen of Albigenzen, waar je zeker de kathedraal en het museum Toulouse-Lautrec bezoekt. Van op de brug zien we een reusachtige katvis van meer dan drie meter zwemmen, de natuur is hier nog in orde. In Moulin-Mage, niet ver van Lacaune-les-Bains, tussen de Tarn en Aveyron, heerst een bijzonder microklimaat. Het is het snijpunt van de winden uit de méditerranée en de Pyreneeën. Daardoor

*Tous les grands chefs belges recherchent désespérément des matières premières artisanales de qualité. Mais elles ne sont pas toujours faciles à dénicher. Aujourd'hui, les termes « régional », « du terroir » et « à faible empreinte écologique » sont utilisés à tort et à travers. Désormais presque tous les produits sont qualifiés de « régionaux », à tel point que, dans notre pays, le mot n'a quasiment plus aucun sens. Saviez-vous qu'en France, pour une région qui fait la moitié de la Belgique, on ne compte pas plus d'un ou deux produits dits régionaux ? Nous sommes allés jeter un œil dans le Lot-et-Garonne et avons constaté qu'il est encore possible de faire son beurre avec de véritables produits du terroir. Et vous apprendrez ainsi où Michel Bras s'approvisionne en bons produits...*

## JAMBONS ET SAUCISSES

*Notre point de départ est Albi, la ville des Cathares ou des Albigeois. À ne pas manquer : la visite de la cathédrale et du musée Toulouse-Lautrec. Depuis le pont, on aperçoit un énorme poisson-chat de plus de trois mètres qui nage dans l'eau. Ici, la nature est toujours au meilleur de sa forme. À Moulin-Mage, pas loin de Lacaune-les-Bains, entre le Tarn et l'Aveyron, règne un microclimat exceptionnel. C'est ici que se croisent les vents de la Mé-*





is er afwisselend koude en warme wind. Hier vinden we charcuterie Millas, een bedrijfje met tien werknemers. Iedere week leveren twee boeren uit de omgeving, onder contract, 25 stressvrije varkens van de Apalhat-filière af, met mooi gepersilleerd vlees. De dieren werden op stro gehouden en krijgen alle tijd om te groeien, ze worden uitsluitend gevoerd met producten van de boerderij. Millas legt zich toe op de productie van droog gezouten bergham en worst. Verder wordt vlees tot gekookte charcuterie van zeer hoge kwaliteit verwerkt, het vers vlees wordt in een winkel en op markten in de buurt verkocht. Van 25 varkens per week leven drie landbouwgezinnen én de tien werknemers van de charcuterie! Overigens kan u veel specialiteiten uit deze streek proeven in het uitstekende restaurant Relais des Fusiès in Lacau-ne, een Logis de France waar de jonge en innoverende chef Jérôme Barbieux aan het fornuis staat.

### DE EENDEN VAN JACKY

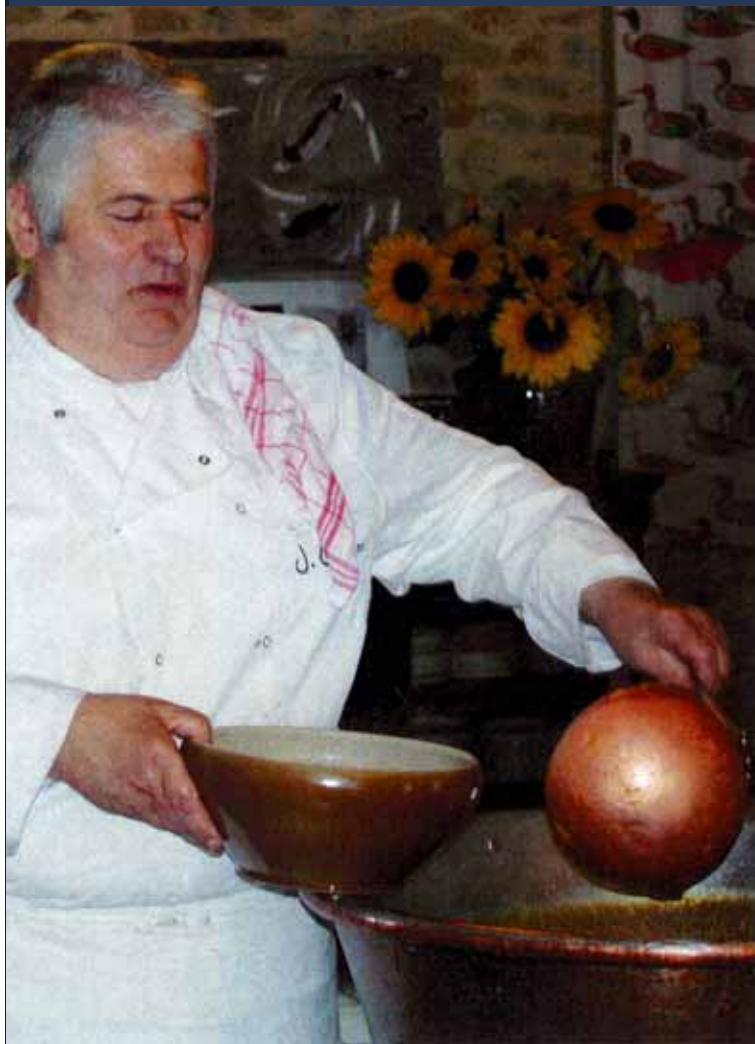
In de Aveyron vindt u het dorpje Monteils nabij Najac. Wees niet verwonderd als u voor een bepaalde boerderij op de rand van het dorp enkele autobussen ziet staan. Want daar voert Jacques 'Jacky'

*diterrané et des Pyrénées. Les vents froids et chauds se succèdent donc à intervalles réguliers. Nous nous arrêtons à la charcuterie Millas, une petite entreprise qui compte dix travailleurs. Chaque semaine, deux éleveurs de la région, sous contrat, lui livrent 25 porcs de la filière Apalhat. Les cochons ne subissent aucun stress durant leur transport et leur viande est délicieusement persillée. Ils sont élevés sur de la paille, bénéficient d'une longue période d'engraissement et sont nourris exclusivement avec des produits de la ferme. La charcuterie Millas se consacre principalement à la production de jambons secs des Monts de Lacaune et de saucisses. Elle propose également des produits cuits de très haute qualité et de la viande fraîche, qu'elle vend en magasin et sur les marchés des environs. Ces 25 porcs par semaine font vivre trois familles d'éleveurs et les dix employés de la charcuterie! En outre, vous pourrez goûter bon nombre de spécialités régionales au délicieux Relais des Fusiès à Lacaune, un Logis de France avec, aux fourneaux, Jérôme Barbieux, un jeune chef bien audacieux.*

### LES CANARDS DE JACKY

*Le village de Monteils se trouve dans l'Aveyron, pas loin de Najac. En approchant de cette petite ville, ne soyez pas étonné si vous voyez une file d'autobus devant une*





## EN ALS U ER TOCH BENT

Natuurlijk bezoekt u de regio niet alleen voor de hammen en eenden. Lot-et-Garonne is een heel rurale streek, waar mensen nog leven van wat er ter plekke geproduceerd wordt. De verbindingswegen zijn lang en kronkelend, en leveringen liggen niet voor de hand. Dus werkt de horeca er vooral met lokale producten. Die je koopt bij de boer, of op de markt van Villefranche de Rouergue. In de kleine dorpen en stadjes als Saint-Cirq Lapopie, Cordes of Conques, die soms minder dan 100 inwoners hebben, vindt u ambachtelijke bakkers, slaggers, kaashandels, messenmakers, pottenbakkers en alles wat een kok maar nodig kan hebben. En de mentaliteit van leven en laten leven is er sterk, hypermarkten zijn er zéér dun gezaaid. En als er al eens een is, past hij zich aan: Leclerc in Albi heeft een ruimte voorzien waar je dagverse rauwe melk van de tap kan kopen, dagelijks door een lokale boer geleverd. De kleine producent heeft hier nog een toekomst...

Met dank aan de NMBS.

## TANT QUE VOUS Y ÊTES...

*Mais bien sûr, vous ne visitez pas la région rien que pour ses jambons et canards. Le Lot-et-Garonne est une région très rurale, où les habitants vivent encore de la production locale. Les routes sont longues et sinueuses et les livraisons ne sont donc pas évidentes. Le secteur horeca travaille donc surtout avec des produits locaux achetés à la ferme ou sur le marché de Villefranche de Rouergue. Dans les villes et villages de Saint-Cirq Lapopie, Cordes ou Conques, qui comptent parfois moins de 100 habitants, vous découvrirez des boulangers, des bouchers, des fromagers, des couteliers, des potiers et bien d'autres artisans au service des chefs. Ici la tradition du « vivre et laisser vivre » est encore très prégnante et les supermarchés ne sont pas monnaie courante. Ceux qui désirent tout de même s'implanter dans la région doivent s'adapter : ainsi, le Leclerc d'Albi a prévu un espace où l'on vend du lait frais du jour dans un distributeur automatique, approvisionné quotidiennement par un paysan de la région. Une région où un petit producteur a encore de l'avenir !*

Merci à la SNCB.

Henri Wynants