

N°10 - MAI / JUIN 2018

LA GAZETTE



Le meilleur de nos fermes

Le mag de l'authentique et du coopératif



RENCONTRE

*L'homme qui murmurait
à l'oreille des agneaux*

IDÉES GOURMANDES

*Gigot d'agneau
au miel et aux épices*

TRADICION D'AICÍ

Le Liadou

AVEYRON
VIVRE VRAI



ÉDITO

Les beaux jours sont enfin arrivés. Sur les contreforts du Massif central, le printemps est l'une des saisons les plus belles. La nature est verdoyante, les animaux sortent des étables après la pause hivernale et bientôt les fêtes de village animeront la campagne.

Fin mai, nous ferons vivre à nos amis franciliens une tradition bien locale : la Saint-Bourrou. Chaque année, la Saint-Bourrou célèbre les premiers bourgeons de la vigne du vallon de Marcillac. Pour l'occasion de nombreuses surprises vous attendront en magasin. En juin, vos magasins prendront la couleur des fêtes votives. Au programme : des danses folkloriques, un conteur avec des légendes locales dans sa besace et de nombreuses dégustations.

Nous vous donnons également rendez-vous sur notre page Facebook pour un reportage chez Michel. Nous l'accompagnerons lui et son troupeau d'Aubrac lors de la montée aux estives.

Beau printemps à tous !

RETROUVEZ-NOUS SUR



[facebook.com/LesHallesDeLaveyron](https://www.facebook.com/LesHallesDeLaveyron)



[@HallesAveyron](https://twitter.com/HallesAveyron)



[leshallesdelaveyron](https://www.instagram.com/leshallesdelaveyron)

SOMMAIRE



RENCONTRE // P 4

L'homme qui murmurait à l'oreille des agneaux

PRODUIT DU MOIS // P 6

Les chocolats de Bonneval

SORTIE CULTURE // P 8

La Cavalerie

LA VIE DE NOS FERMES // P 10

Retour aux pâtures

IDÉES GOURMANDES // P 12

Gigot d'agneau au miel et aux épices

TRADICION D'AICÍ // P 15

Le Liadou



L'HOMME QUI MURMURAIT À L'OREILLE DES AGNEAUX



Alors que le printemps s'installe, nous sommes partis à la rencontre de Grégory, éleveur d'Agneaux Fermiers du Pays d'Oc dans un petit village du Tarn.

Né dans le Loiret du fait des nombreux déménagements de ses parents, Grégory, alors qu'il est enfant, n'a qu'une hâte : passer ses week-ends et vacances dans le Tarn, à la ferme de ses grands-parents. En effet, dès son plus jeune âge, Grégory « cultive sa passion du mouton » et a son projet bien en tête : reprendre la ferme dans laquelle il a tout appris.

Il entreprend alors un cursus agricole afin de compléter le savoir-faire transmis par son grand-père. Son BTS en poche, il décide de s'installer sur la ferme familiale à Valence-d'Albigeois.

Ses grands-parents ayant pris leur retraite depuis quelques années déjà, il lui faut tout reprendre à zéro, à commencer par la reconstruction d'un cheptel. Mais la ferme, trop petite, ne lui permet pas d'en vivre. Entre 2000 et 2007, Grégory va alors cumuler le travail à la

ferme et celui de conseiller commercial à mi-temps dans la jardinerie Point Vert de son village.

En 2007, son beau-père, agriculteur et tout juste retraité, propose à Grégory de reprendre sa ferme. Une opportunité qui lui permet enfin de vivre pleinement de son métier et de sa passion.

Aujourd'hui Grégory gère donc ses deux fermes, séparées d'une dizaine de kilomètres. À 39 ans, il apprécie toujours autant le contact avec les animaux. « J'aime voir mes bêtes ainsi que la nature évoluer au fil des saisons » confie-t-il dans un sourire.

Il a transmis le virus à ses enfants ; son fils de 9 ans lui dit régulièrement « On fera les choses ensemble papa ». Pour Grégory, tout cela est très gratifiant et l'encourage à transmettre ce que son grand-père lui a transmis quelques années auparavant.



À SAVOIR

Sa commune bénéficie d'une forte dynamique ; ils sont en effet une dizaine d'agriculteurs à avoir 40 ans et moins !

Une bonne nouvelle lorsqu'on sait que des zones rurales entières partent à l'abandon faute de paysans pour reprendre les fermes et entretenir les paysages.

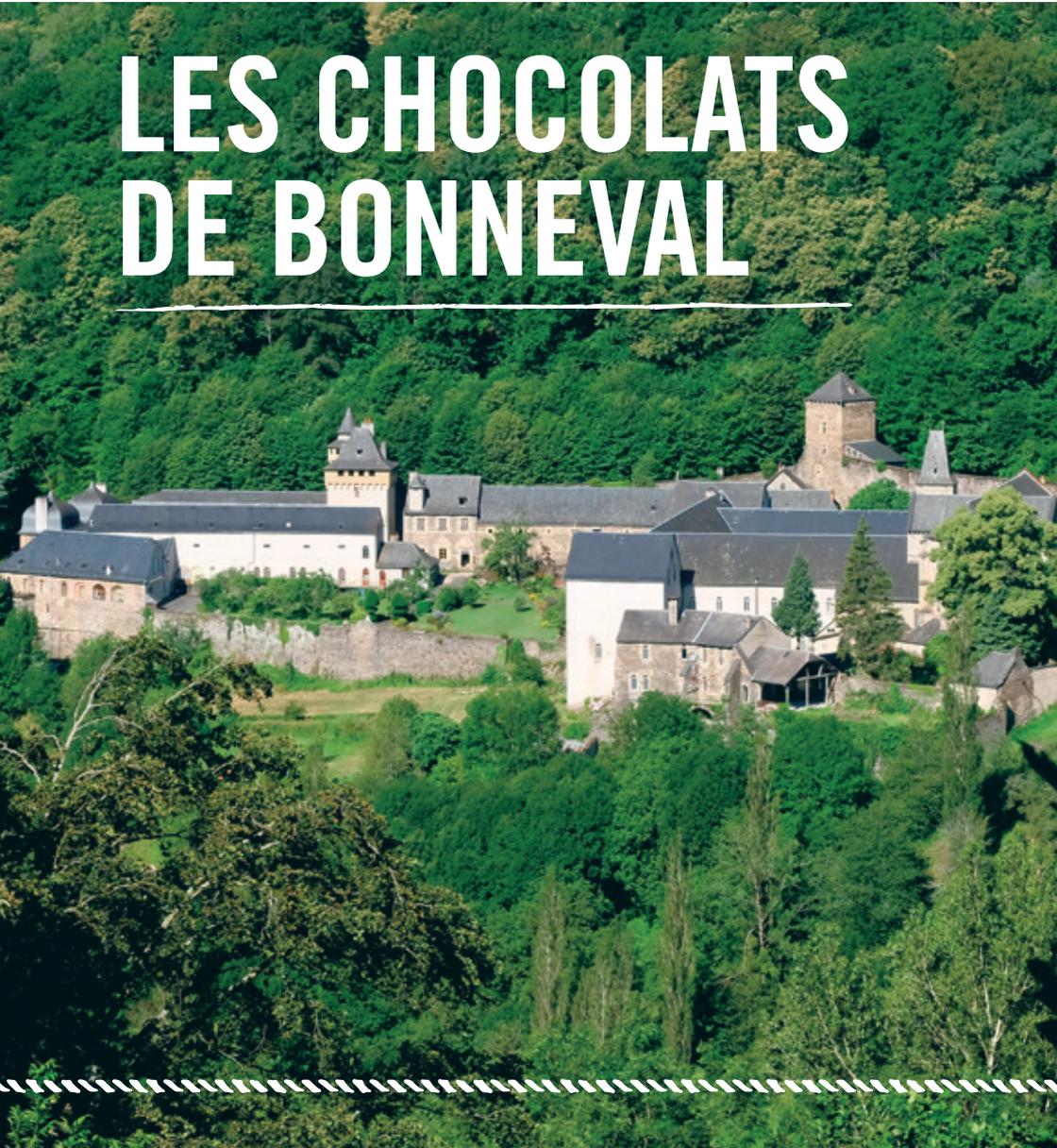
CLIN D'ŒIL

Malgré un métier très absorbant, la vie de famille est très importante pour Grégory. Il s'organise et anticipe le travail à la ferme pour préserver cet équilibre et prendre des vacances avec sa femme et ses enfants. Vous pourrez par ailleurs le croiser pendant l'entraînement de rugby de son fils ou bien encore à l'occasion des fêtes de son village.



PRODUIT
DU MOIS

LES CHOCOLATS DE BONNEVAL





Cette année, les cloches sont passées le 1^{er} avril. Pour les gourmands qui n'ont pas eu leur dose de plaisirs sucrés, nous vous amenons à la découverte de l'Abbaye de Bonneval et de sa fabrique de chocolats !

C'est aux confins du plateau de l'Aubrac, dans un lieu solitaire et silencieux propice à la contemplation, que se niche l'Abbaye cistercienne de Bonneval.

Fondée en 1147, l'Abbaye Notre-Dame de Bonneval a d'abord été occupée par des moines cisterciens jusqu'à la Révolution. En 1791, avec les persécutions religieuses, les moines sont dispersés et l'Abbaye vendue en lots. Elle servira de carrière de pierres, comme beaucoup d'édifices religieux détruits au cours de la Révolution.

À la fin du XIX^e siècle, l'Abbaye renaît grâce à quelques religieuses venues pour en relever les ruines. Aujourd'hui, l'Abbaye compte 25 cisterciennes trappistes âgées de 30 à 94 ans. Conformément à leur Règle qui prône prière et travail manuel, elle crée en 1878 une chocolaterie... qui n'aura de cesse de régaler les gourmets.

Depuis lors, les secrets de fabrication des chocolats de Bonneval se transmettent de génération en génération avec tout le soin de l'artisanat monastique : aucun conservateur, aucune graisse végétale autre que le beurre de cacao, ne sont ajoutés dans la composition de ces produits naturels.

Régalez petits et grands avec ces chocolats aux saveurs aveyronnaises : les inimitables Malakoffs et Rochers, les irrésistibles chocolats fourrés au praliné, les bâtons de chocolat, les surprenants bonbons fourrés à la crème confiseur, sans oublier les bouteilles fourrées à la liqueur qui à elles seules disent toute l'habileté et la délicatesse des mains des moniales.



LA CAVALERIE



Au cœur du Larzac, dans le Parc Naturel Régional des Grands Causses, se dresse La Cavalerie, ancienne Commanderie Templière édiflée par les moines soldats au XII^e siècle.



En occitan, le terme Cavalaria désigne les Chevaliers du Temple.

La Cavalerie n'est pas le seul témoin de la présence des Chevaliers du Temple dans le sud Aveyron. Les forteresses de La Couvertoirade et de Viala-du-Pas-de-Jaux tout comme la grande Commanderie de Sainte-Eulalie-de-Cernon nous rappellent l'importance des Templiers dans la région.

Choisie pour sa position stratégique à la croisée des chemins et pour les terres cultivables qui l'entourent, La Cavalerie devient possession des Hospitaliers à la chute de l'Ordre du Temple. Ils y entreprennent de nombreux travaux de fortification qui se révéleront précieux durant la guerre de Cent Ans. Vous pouvez d'ailleurs encore admirer le grand mur d'enceinte quadrangulaire et ses trois tours rondes.

Durant les Guerres de Religion, La Cavalerie est prise et pillée à deux reprises par les Huguenots et son vieux château Templier presque entièrement détruit. Le retour au calme permet la construction de la grande tour carrée, encore visible aujourd'hui, et des premiers hôtels particuliers. La Cavalerie, reliée par de nouvelles routes, connaît alors la prospérité grâce aux activités marchandes. Autour du relais de poste, se construisent tavernes, auberges et belles demeures.

Tout cesse à la Révolution avec la dispersion des biens des ordres religieux. Dès le milieu du XIX^e,

l'exode rural est si fort que la courbe de croissance démographique de La Cavalerie s'inverse.

Il faut attendre 1995 pour que la réhabilitation du patrimoine historique de La Cavalerie permette le développement du tourisme et de l'économie locale.

Au gré de votre promenade, vous pouvez pénétrer dans cette enceinte fortifiée et découvrir les 220 mètres de chemin de ronde, les maisons du XV^e siècle ou encore les hôtels particuliers du XVII^e. Du haut du chemin de ronde, n'oubliez surtout pas de prendre le temps d'observer la vue imprenable sur les causses du Larzac, du Lévézou et les monts des Cévennes, tout en ayant bien en tête l'histoire de ce lieu emblématique.



RETOUR AUX PÂTURES

Le printemps est enfin de retour. Dans les fermes, après le temps des agnelages et des vêlages, vient celui des sorties aux pâtures. Si durant l'hiver, les animaux sont restés au chaud et au sec dans les étables et dans les bergeries, ils attendent avec impatience ce moment de l'année.

Sur le Ségala, terre du veau d'Aveyron Label Rouge, les vaches Limousine reprennent chaque matin le chemin des prairies. Dans ce paysage de vallées encaissées, de collines verdoyantes et de bocage, elle profite toute la journée d'une herbe grasse avant de retourner aux étables pour la tétée du soir.

Sur les Causses, les brebis Lacaune qui produisent du lait, notamment pour Roquefort, profitent également du retour des beaux jours. Leur lait n'en sera que plus fruité et donnera aux fromages des saveurs inimitables. Leurs cousines plus rustiques, dites « allaitantes » car leur lait est destiné aux agneaux, pâturent elles-aussi avec gourmandise. Bientôt, la chaleur rendra ces terroirs arides de Causse plus pauvres en herbe. Le soir venu, elles reprennent paisiblement le chemin des bergeries pour la tétée du soir des agneaux élevés « sous la mère ».

Climat oblige, sur l'Aubrac, les sorties sont plus tardives. Même si les animaux profitent déjà des extérieurs, la montée aux estives ne se fera pas avant la fin du mois de mai. Sur les hauts plateaux, les troupeaux pourront alors profiter d'une flore de montagne unique.





Dans votre magasin Les Halles de l'Aveyron vous aurez sans doute l'occasion de rencontrer Florence Fortes, bergère à Compeyre. Elle vous racontera son plaisir d'accompagner son troupeau de brebis sur les immenses parcours sauvages du sud Aveyron. N'hésitez pas à discuter avec elle et avec les éleveurs que vous croisez en magasin !

RECETTE

GIGOT D'AGNEAU AU MIEL ET AUX ÉPICES



LA SUGGESTION DU CAVISTE

Afin d'accompagner votre gigot au miel et aux épices, nous vous proposons un vin rouge élégant et classique : le Marcillac AOC issu du terroir des Crestes de la cave Les Vignerons du Vallon. Sa bouche souple, dotée d'une agréable présence fruitée se révélera à merveille avec les épices.

« Enfin le beau temps ! Après plusieurs mois moroses et très humides pour le sud Aveyron, je peux profiter du soleil et mes brebis encore plus que moi. Seul avantage des pluies abondantes de l'hiver, l'herbe est abondante et grasse. Les brebis s'en régalent et leur lait n'en sera que meilleur.

Pour l'heure, je partage avec vous ma recette de gigot d'agneau au miel et aux épices.

Bon appétit. »

Florence, bergère à Compeyre (12)



Préparation :

- 1 - La veille, piquez le gigot et salez-le sur toute la surface
- 2 - Pelez et hachez l'ail, mélangez-le avec tous les épices ainsi que le miel (si vous n'avez pas de miel d'acacia, chauffez votre miel pour le rendre liquide). Le tout doit former une petite pâte
- 3 - Étalez le mélange sur le gigot préalablement mis dans un plat de cuisson
- 4 - Couvrez-le et placez-le au réfrigérateur toute la nuit
- 5 - Le lendemain, sortez le gigot du réfrigérateur 2 heures avant de le faire cuire
- 6 - Préchauffez votre four à 200°C/ th 6-7
- 7 - Enfouissez à mi-hauteur le gigot avec sa marinade, et versez 25 cl d'eau chaude dans le plat
- 8 - Laissez cuire environ 30 minutes, puis retournez-le et continuez la cuisson sur l'autre face à nouveau 30 minutes
- 9 - Arrêtez votre four et laissez-y le gigot 5 à 10 minutes
- 10 - Sortez le gigot, couvrez-le d'une feuille de papier aluminium et laissez reposer 10 minutes
- 11 - Coupez et servez avec des navets glacés, une purée de carottes ou de céleri

INGRÉDIENTS

- ✕ 1 gigot d'agneau fermier du pays d'Oc de 2,5 kg environ
- ✕ 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- ✕ 1 cuillère à soupe de curcuma
- ✕ 1 dose de safran de l'Aubrac
- ✕ ½ cuillère à café de piment d'Espelette
- ✕ 2 cuillères à soupe de miel
- ✕ 30 g de gingembre frais
- ✕ 6 gousses d'ail
- ✕ De la fleur de sel



« Devant moi, la campagne est d'un vert que je peux dire multicolore. »

Jules Renard - Journal (1935)



LE LIADOU



Dans la gazette précédente, nous vous parlions de la taille de la vigne, mais savez-vous qu'une autre étape toute aussi importante permet d'orienter la pousse dans le sens souhaité et d'éviter aux sarments d'être trop soumis au vent ? Il s'agit du liage.

Autrefois réalisé à l'aide d'un couteau qu'il fallait fiable, durable et robuste afin que le vigneron puisse fendre les branches d'osier destinées à lier les ceps, le liage se fait aujourd'hui avec des liens textile ou bien métal. La mécanisation bouleversa une partie du travail manuel et très pénible de la vigne, condamnant le couteau des vignerons du Vallon de Marcillac, nommé le Liadou, à l'oubli.

Autrefois, le Liadou qui signifie « outil à lier » en occitan, était le fidèle compagnon que chaque vigneron du Vallon avait dans la poche pour travailler la vigne. Avec sa lame typique, épaisse et pointant vers le bas, son ressort à cran plat ferme et nerveux, il était très apprécié.

Il y a 4 ans, Jean-Noël Rey découvre le Liadou de son grand-père et son histoire si singulière. Grâce à sa rencontre avec Nicolas Julvé, et le soutien de l'AOP Marcillac, ils redonnent aujourd'hui vie au Liadou du Vallon.

Ceux qui nous suivent sur les réseaux sociaux ont très certainement dû le remarquer sur nos photos. En effet, sa lame réalisée dans les aciers les plus nobles et à la forme si inhabituelle n'a pu qu'attirer votre regard. Bien entendu, il est entièrement fabriqué en Aveyron !

Vous pouvez acquérir un Liadou dans nos magasins ou directement sur ce site : le-liadou.com

Votre Liadou sera unique.

À NOTER

« Le Liadou est tout aussi ancien que le Laguiole ; mais il est fait pour relier pas seulement pour couper. ». C'est ainsi que Jean-Noël Rey aime présenter l'âme de ce couteau unique et emblématique.



NOS POINTS DE VENTE

📍 10, boulevard Pasteur
95210 Saint-Gratien

📍 1, rue Paul Signac
95220 Herblay

📍 Boulevard des Balquières
12850 Onet-le-Château

RETROUVEZ-NOUS SUR

 facebook.com/LesHallesDeLAveyron

 [@HallesAveyron](https://twitter.com/HallesAveyron)

 [leshallesdelaveyron](https://www.instagram.com/leshallesdelaveyron)

www.leshallesdelaveyron.com



UNICOR est une coopérative historiquement implantée en Aveyron et qui rayonne aujourd'hui sur tout le sud du Massif central. Au travers de son enseigne Les Halles de l'Aveyron, la coopérative UNICOR met en vente en circuit court collectif les productions agricoles de ses adhérents à des prix justes pour les paysans comme pour les consommateurs.

AVEYRON
VIVRE VRAI