

Culinaire **Saisonnier**

le magazine pour les professionnels de la gastronomie



68 HIVER 18/19
€ 9,95

Polyculture / Pêche en Loire
Ici Londres / AOP Saint-Péray

Portrait de chef Franck Giovannini



Le Pré Cerdan

Paysan par la force des choses

Saisonnier
HIVER 18/19

Tandis qu'une grande partie du paysage agricole plonge dans la déprime, une autre tranche revient à la vie, quelquefois de façon rocambolesque.

Le chemin fut long et sinueux pour Philippe Chevallier et son épouse Mireille avant qu'ils n'aboutissent dans cette ancienne briqueterie, aujourd'hui transformée en bergerie, au sein du petit village de Sainte-Léocadie dans les Pyrénées-Orientales. Philippe est le digne fils d'un certain Jacques Chevallier qui fut, semble-t-il, à l'origine des premières émissions culinaires à la télévision. Il voit le jour à Paris mais grandit à Auxerre où papa tient un restaurant. C'est là que tout jeune il entre en apprentissage en cuisine avant que ses parents ne décident de s'installer à Perpignan où ils ouvrent un bar et une pâtisserie. En toute logique, Philippe suit un CAP en pâtisserie et travaille alors dans diverses maisons, mais c'est en salle qu'il officie à l'époque. Il se voit très jeune obtenir le poste de maître d'hôtel. Il connaît Mireille, sa future épouse, depuis l'âge de dix-huit ans et tous deux, à vingt ans seulement, ouvrent leur premier restaurant d'été, une pizzeria à Argeles-sur-Mer. C'est le début d'une longue série d'aventures jalonnée d'ouvertures et de reventes, un jeu auquel Philippe fait fort tandis que Mireille donne des cours de piano au conservatoire. Philippe a par ailleurs une autre passion depuis l'âge de onze ans et cette passion c'est l'apiculture. Durant les mois d'hiver, il approfondit ses connaissances en la matière et installe ses ruches chez un vieux Monsieur en Cerdagne tandis qu'il poursuit ses occupations estivales dans la restauration. Mais deux très mauvaises opérations mettent fin à toutes ses activités et Philippe ressent soudainement un grand besoin de se ressourcer. C'est donc à Saillagouse à l'Hôtel-Restaurant chez Planes que notre homme travaille en tant que maître d'hôtel. Père de trois enfants, dont l'un est en échec scolaire, Philippe cherche des solutions et il en trouve dans une bergerie qu'il loue tout en faisant l'acquisition d'un troupeau de brebis pour installer son fils comme berger. Conflit de génération aidant, les choses se passent mal entre le jeune Chevallier et le papet à la tête de la bergerie. Le gamin abandonne et Philippe se retrouve avec un troupeau de brebis sur les bras. Il décide dans un premier temps de le revendre à une tierce personne mais malheureusement celle-ci s'essaie à la malhonnêteté. Faute d'avoir perçu son argent, Philippe récupère alors son troupeau manu militari. Mais que faire lorsqu'on est cadre, que l'on ne veut pas quitter son boulot et que son épouse ne veut pas entendre parler d'un troupeau? Eh bien, on insiste. Et Mireille vient voir, elle tombe amoureuse du coin et donne sa démission, juste à temps d'ailleurs car Philippe, exténué, entre sa vie de berger et celle de maître d'hôtel a contracté une maladie qui a bien failli le faire trépasser. Il travaille encore tout un temps comme cadre conseiller pour un groupe de restauration collective avant d'acheter avec Mireille cette ancienne briqueterie, aujourd'hui un lieu en parfaite harmonie avec son environnement.

Deux laits

"À l'époque, nous avions un troupeau de brebis Rouge du Roussillon et nous avons tout appris par nous-mêmes. Croyez-moi que c'est dur de garder un troupeau à la montagne. Lorsque nous avons acheté ici, nous avons voulu passer en chèvre parce qu'un jour alors qu'on nous avait obligés à vacciner nos brebis, nous avons vu ce double vaccin décimer quatre-vingt-dix bêtes de notre troupeau, il a atrophié des nouveau-nés,

Saisonnier
HIVER 18/19



c'était une horreur qui m'a profondément dégoûté, celle de voir mourir toutes ces bêtes que nous avons choyées. Nous avons donc commencé avec quelques Rove, je trayais et nous faisons des essais de fromage dans notre propre cuisine. Ensuite Mireille et moi avons obtenu notre diplôme et nous nous sommes finalement lancés." Le troupeau compte aujourd'hui pas moins de 140 chèvres qui occupent amplement les journées du couple, mais ce ne sont pas n'importe quelles chèvres, de la Pyrénéenne, de la Rove et de la F1. "C'est en trayant que ma femme et moi avons constaté certaines particularités surtout lorsque les chèvres mangeaient du genêt. Chez la Rove, le lait prenait l'odeur du genêt à la traite tandis que chez la Pyrénéenne, le lait devenait très gras. Nous avons alors mélangé les deux laits et le résultat était juste incroyable. Cela donnait un fromage exceptionnel aux dires de certaines personnalités de la région. Nous nous sommes alors demandé pourquoi nous ne ferions pas de croisement, en couvrant de la Rove par un bouc pyrénéen tout en ne gardant que la première chevrette?" Cette action génère ce que l'on appelle un F1. Philippe ne gardera pas les autres, ni leur descendance, de peur qu'elle ne révèle à la longue trop du caractère du père ou de la mère. "Je n'ai du coup presque plus de Rove, seulement quelques vieilles bêtes qui ne produisent pratiquement plus et que je me refuse à envoyer à l'équarrissage. Ces bêtes m'ont nourri, m'ont fait gagner de l'argent pendant des années, quoi de plus normal

dans ce cas que de les laisser finir tranquillement leur vie ici. Cela fait beaucoup de bêtes à nourrir mais c'est comme ça, je ne peux envisager les choses autrement."

Savoir et méthodes

La famille ne manque pas d'idées pour développer ses activités campagnardes, toute la famille, jusqu'à l'un des fils, Guillaume, qui en plus d'aider sa mère à la fromagerie ou son père au champ, élève aussi des ânesses dans l'idée de fournir du lait et des savons, mais pas seulement. "J'élève également des bœufs Highlands, Galloway et Jersiais non seulement pour leur viande car personne n'en élève dans la région mais aussi pour leur graisse que je récupère chez mon boucher et que j'utilise dans la fabrication de mes savons." Les produits sont majoritairement vendus à la ferme, nul besoin pour les Chevallier de faire des livraisons ou des marchés, tout se passe en circuit court et en marge directe, ce qui leur permet de vendre leurs produits à des prix plus que raisonnables. Si Philippe, ancien cuisinier et amoureux des assemblages, a mis tout son savoir au service du lait, Mireille, par son passé de professeur, est plutôt carrée dans ses méthodes de travail, à commencer par les petits laits qu'elle goûte à chaque fois afin de bien ajuster ses fromages. "Ici nous ne faisons aucune traite de report et nous ne trayons qu'une seule fois le matin. Le lait aussitôt arrivé est



ensemencé avec notre propre petit lait. Après quatre heures, nous emprésurons avec de la caillette de chevreau." Le soir, deux retournements et un premier salage auront lieu suivi d'un deuxième salage le lendemain. "La dose de sel varie selon que l'on fasse du frais ou du sec et surtout, tout réside dans l'égouttage, c'est une action importante qui, bien faite, évite d'obtenir des fromages trop salés." La technique de Mireille rencontre un tel succès que tous ceux qui sont désireux de s'installer dans la région et d'y faire du fromage viennent apprendre à ses côtés à goûter les petits laits.

Races difficiles

Les champs, c'est la tâche de Philippe et de Guillaume, 150 hectares de parcours pour les chèvres, 60 hectares clos et 20 hectares en fauche. Depuis cette année, les Chevallier font leurs propres foin. Les bêtes sont également nourries de granulés issus de l'agriculture bio et toutes montent chaque jour sur le quai de traite, y compris celles qui ne seront pas traitées et celles qui attendent des petits, histoire qu'elles aussi reçoivent leur ration de granulés. Pour l'heure, soixante chèvres donnent du lait pour une moyenne annuelle de 75 cl de lait jour par chèvre. Si la traite lui demande journalièrement trois heures de boulot, les races qu'il élève relèvent quant à elles du travail à plein temps. "Ce sont des races difficiles, territoriales et qui vivent en fratrie. Sortez une chèvre un moment du troupeau pour la soigner et soyez assuré que dès qu'elle reviendra elle se fera démonter par les autres. Pour remédier à cela, nous utilisons des cloches sur les plus agressives afin de prévenir les autres lorsqu'elles s'approchent, comme celles qui ne s'occupent pas de leurs petits afin que ces derniers puissent retrouver leur mère. Les cloches ne sont pas seulement là pour faire joli et folklorique lors de transhumances."

Agriculture Poétique

Cependant, hors de question d'envisager d'autres races, pour lui l'Alpine comme la Saanen sont les Holstein des caprins. "Regardez les

pis comme ils sont bien ronds et ne traînent pas par terre. Comment voulez-vous que des races comme l'Alpine et la Saanen ne s'abiment pas les pis dans les ronces? En plus, mes chèvres mangent du bois toute l'année. La configuration de leurs cornes leur permet de les caler entre un tronc d'arbre et de gratter l'écorce pour ensuite la manger. Cela contient des tanins qui sont un vermifuge naturel." Bien qu'arrivé ici un peu par la force des choses, nous ne pouvons que constater à quel point Philippe est tombé amoureux de cette région et est extrêmement désireux d'aider chaque personne qui souhaite s'y installer. Pour ce faire, il n'hésite pas à donner des chevreaux à de nouveaux éleveurs qui les payeront le jour où ils seront en mesure de le faire. "Je les donne ou je les vends au biberon, ce qui me permet de les sortir de la chèvre et de commencer à faire du fromage, chose que l'on ne peut pas faire avec de la brebis car dans ce cas elle a tendance à ralentir son lait." De toute cette volonté de ne faire qu'un avec son environnement, de vouloir voir revivre une campagne qui subit les affres d'une agriculture à outrance, de voir des méthodes de culture et d'élevage qui manquent grandement de clarté et d'information pour le consommateur, est venue l'envie de faire partie de l'Agriculture Poétique. "Ce n'est ni une marque, ni un label, c'est un concept né de la volonté de quelques paysans de la chaîne pyrénéenne qui comme moi élèvent et font du chèvre. Il s'agit d'éthique concernant des produits locaux issus de races locales et d'un profond respect de l'animal tant à la naissance qu'à l'abattage. Nous sommes tous très regardants quant à la façon dont les bêtes sont abattues et les abattoirs le savent et le respectent. Nous ne faisons pas non plus usage de dés herbicides ou autres produits phytosanitaires et encore moins d'antibiotiques à outrance. Ainsi le consommateur sait que ce qu'il achète est un produit pour lequel le respect de l'animal, de la transformation, du client et surtout de la nature sont des causes majeures. Ce concept se développe fort bien aujourd'hui, de plus en plus de gens y adhèrent et cela se propage doucement dans le monde entier." La même compréhension et le même respect sont accordés à ses abeilles, mais c'est une bien trop longue histoire que pour vous la narrer ici.

