

Saveur | "Les Délices de Nanou" remet au goût du jour le haricot maïs du Béarn



L'ambiance est très animée sous le pavillon 3 du Salon International de l'Agriculture de Paris, et pour cause c'est le pavillon dit des Régions de France où s'expose, entre défilés de confréries colorées, fanfares, et animateurs enjoués, une multitude de producteurs venus des quatre coins du pays. L'occasion pour les visiteurs d'y déguster les nombreuses spécialités du terroir, d'y prendre leur déjeuner ou encore d'y acheter des souvenirs gourmands de leur séjour au Salon. La Nouvelle-Aquitaine et ses produits de qualité y sont particulièrement bien représentés. Au menu et en vrac, foie gras, de nombreux vins et alcools, mais aussi les noix et noisettes, piment d'Espelette, huîtres... 74 exposants sur 1400 m² ! Focus ici sur une production traditionnelle, un temps presque oubliée, mais aujourd'hui recherchée par les grands chefs : le haricot maïs du Béarn, dont « Les délices de Nanou » se fait l'ambassadeur à Paris.

Le stand est situé sur l'espace dédié au département des Pyrénées-Atlantiques. Et pour cause, « Les délices de Nanou », derrière qui se cache la productrice-cuisinière Bernadette Cassagnau, est spécialisé dans la production, la transformation et la commercialisation du haricot maïs du Béarn. A son stand le haricot maïs se retrouve sous toutes ses formes, ou presque : secs, ou cuisinés dans de multiples recettes. Il y est préparé en garbure bien sûr, mais aussi, en velouté, en cassoulet, en macédoine, et bien d'autres encore... Et quand vient la saison, elle vend également son haricot maïs en frais. Le tout en vente directe.

Le maïs comme tuteur

Avouons-le de suite, le haricot maïs du Béarn, se pose en concurrent du célèbre haricot tarbais. Mais pour les connaisseurs ses atouts sont nombreux. C'est un gros haricot légèrement sucré, « fondant et pas farineux, avec un goût fin et sans peau. » Contrairement à l'image que l'on a des haricots blancs celui-ci est « très digeste, et possède de nombreuses qualités nutritives », assure la productrice qui en cultive 2 ha à Boueilh-Bouilho-Lasque, au coeur du Béarn. Autant de qualités dues à son mode de culture. Cette espèce grimpante, tout droit venu du Mexique dès le 16^{ème} siècle, se sert du maïs comme tuteur et se développe à l'ombre de ses feuilles. Un légume facile à cultiver qui s'épanouit donc en plein champ, « sans pesticide ni désherbant », insiste Bernadette

Cassagnau. Il faut dire que cela fait partie des critères du cahier des charges de qualité Agriqual, qui commande la culture du produit. « On ne peut pas prétendre à l'AOP parce que nous sommes sur un chevauchement de zones avec le haricot tarbais qui a déjà son appellation. Mais cette certification permet d'apporter des gages pour le consommateur tant par rapport aux modes de production que sur le caractère local du produit », assure-t-elle.

"Proposer un produit qui sortait de l'ordinaire"

« Concrètement nous réalisons quatre semis de haricots pour permettre d'étaler la récolte et échelonner le travail », explique Bernadette Cassagnau. Car en effet, sans pesticide ni désherbant le travail se fait pour partie à la main, jusqu'à la récolte, le tri et le conditionnement sont eux aussi manuels. Comme nombre de producteurs à s'être lancés dans le haricot maïs (ils sont une quarantaine réunis au sein d'une association de producteurs), cette activité lui permet d'améliorer son revenu en complément des revenus d'une exploitation dédiée aux céréales et à l'élevage de Blonde d'Aquitaine. « A l'origine, quand je me suis lancée, c'était aussi pour proposer un produit qui sortait de l'ordinaire... créer une niche à côté du reste de l'exploitation. C'est aussi l'occasion d'avoir un contact avec les consommateurs par le biais de la vente directe », ajoute-t-elle.

En tant que membre de l'association des producteurs, elle doit, comme chacun des adhérents, vendre une petite part de sa production à l'association dont elle a été la présidente. « L'idée de l'association, créée en 1984, était de remettre au goût du jour une production oubliée, quasiment disparue et permettre la valorisation du produit au-delà du strict terroir béarnais. » Elle a désormais passé la main de la présidence, mais peut se satisfaire des progrès collectivement réalisés. Non seulement les haricots maïs ont du succès en local, mais bien au-delà. A la saison, plusieurs chefs étoilés commandent auprès de l'association pour enrichir la carte de leur restaurant de ce petit légume typiquement béarnais. Parmi eux Hélène Darroze, Christophe Constant, Alain Dutournier ou encore Yves Camdeborde... Un beau palmarès !



Solène Méric

Crédit Photo : Aqi.fr
Publié sur aqi.fr le 01/03/2018
[Url de cet article](#)