

Saveur | Nouvelle-Aquitaine : le chevreau tente une percée



La filière de la viande de chevreau, assez méconnue en France en dehors de certaines dates traditionnelles, cherche à se promouvoir après une année 2020 difficile. En Nouvelle-Aquitaine, une poignée de restaurants partenaires d'une opération baptisée Goatober venue des États-Unis et proposée pour la seconde année consécutive, compte proposer cette viande à la carte. Et, par ce biais, faire découvrir cette alternative aux gourmets.

Vous l'avez peut-être eu dans votre assiette pour Noël ou Pâques, mais voilà que le chevreau veut s'émanciper de sa saison "traditionnelle" de consommation. La filière caprine néo-aquitaine, par l'intermédiaire d'Interbev, s'inscrit pour la deuxième année consécutive dans l'opération "Goatober", née aux États-Unis en 2011 et reprise en Grande-Bretagne en 2016. Elle n'a qu'un seul but : faire connaître au grand public la viande de chevreau, au goût moins prononcé que l'agneau mais plutôt méconnue du grand public (en partie, il faut l'avouer, parce qu'elle n'est pas simple à trouver chez votre boucher en hors-saison). La crise de la covid n'a pas arrangé les choses pour la filière, qui s'est retrouvée avec "500 tonnes de chevreau à congeler alors que d'ordinaire, on en congèle environ 150", souligne Jean-Philippe Loeul, directeur commercial grande distribution de l'entreprise Loeul et Piriou, leader européen de la viande de lapin et spécialiste du chevreau.

À la carte

Pour tenter de relancer la machine, tout de même modeste (le chevreau est consommé à 55% sur le marché européen pour un total de 557 000 chevreaux en 2019) mais qui fait partie de l'élevage caprin français, essentiellement dans la production laitière, Interbev et la filière, qui cherche à se démarquer des ovins plus classiques, veut inciter les restaurateurs à se mettre aux fourneaux jusqu'au 31 octobre, date de fin de l'opération. Sauf que pour l'instant, il faut bien le dire, les relais sont timides. Si sept régions françaises sont partenaires de l'opération (PACA, Occitanie, AURA, Centre-Val de Loire, Bourgogne Franche Comté et Pays de la Loire), la Nouvelle-Aquitaine mobilise, à l'heure d'écrire ces lignes, cinq restaurants prêts à cuisiner du chevreau au mois d'octobre, démarrage de la saison pour la filière.

Trois sont confirmés dans la Vienne, département engagé puisque la chambre d'agriculture a mis en place un "plan de relance" pour tenter de réduire les pertes. Vous pourrez ainsi découvrir cette viande, maigre en calories, aux Archives à Poitiers chez Alexandre Beaujoux le vendredi 23 octobre, au rendez-vous à Biard le 30 octobre

chez le chef Fabien Dupont et à l'Auberge de la Blourde à Mouterre sur Blourde le vendredi 16 octobre. Aux fourneaux, Agnès Latour le sert traditionnellement dans une recette "à l'ail vert", plutôt vers la Pentecôte. Pour Goatober, elle va tenter le style tajine au sein de son auberge, qui tient entre 40 et 60 couverts le midi. "On va cuisiner le chevreau tous les vendredis du mois d'octobre. Je vais sûrement faire un cabri massalé et une autre recette, sans doute au four".

Si vous êtes dans les Deux-Sèvres, vous pourrez en déguster le 16 octobre à l'Hôtellerie Saint-Jean de Thouars accompagné de girolles et préparé par le chef Éric Bernier. Pour les charentais, enfin, ce sera le 27 octobre aux Délices du Mail de La Rochelle des mains de Mickaël Martius. "On doit pouvoir le manger plus souvent que juste une ou deux fois par an. Il faut qu'on arrive à créer ce besoin et à rendre cette viande plus facile à trouver", affirme Didier Gouraud, président d'Interbev Nouvelle-Aquitaine. Il ne reste plus qu'à goûter !

L'info en plus : si vous êtes restaurateur et que l'expérience du chevreau vous tente, vous pouvez jusqu'à fin octobre vous adresser à Interbev Nouvelle-Aquitaine au 05 57 85 40 10. À vos fourneaux !



Romain Bêteille

Crédit Photo : RB

Publié sur aqui.fr le 09/10/2020

[Url de cet article](#)