

UN CHEF A LA MAISON



LOUISETTE CORRET

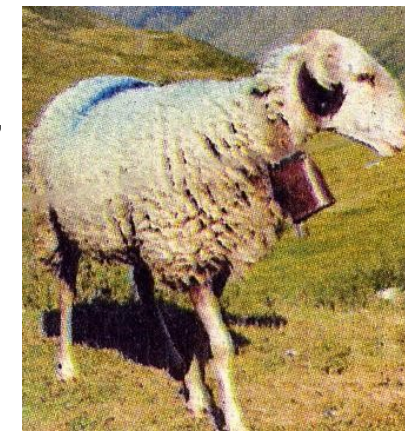
L'auberge du Lienz, à Barèges, Hautes-Pyrénées

C'est un mouton pas comme les autres, qui vit en liberté et prend des parfums tout au fil de l'année. On l'appelle le « Barèges-Gavarnie », il est défendu par une appellation d'origine contrôlée depuis que quelques éleveurs ont décidé de ne pas le laisser disparaître.

Sa viande goûteuse, peu grasse et parfumée, la « Barégeoise » la doit à la montagne, aux herbes aromatiques qu'elle broute. De ma cuisine, je vois les bêtes de Joël, mon éleveur, si vous voyiez comment il s'en occupe !

A l'auberge, depuis que ma grand-mère a ouvert sa cabane en bois, pour les curistes de Barèges, le gigot a toujours été le plat de choix qui annonçait les beaux jours. Il cuisait dans un vieux four à pain, plus tard dans une cuisinière à bois;

aujourd'hui c'est dans mon four à gaz, mais la recette est la même : une bonne heure pour un gigot de 3 kg, des gousses d'ail et des herbes aromatiques, surtout du serpolet.



Garbure, « tartitoy » au fromage pyrénéen et tarte aux myrtilles: Louisettes régale les skieurs et, faute de neige, les marcheurs.

Sud Ouest

Hiver 2007

La Barégeoise aux parfums de montagne

La cuisson, c'est 180° au début, puis 150°, et quand on le sort du four, on va l'entourer de papier alu pour que sa chair se détende pendant un bon quart d'heure. Le gigot se sert rouge, si vous le voulez plus cuit, il suffit de repasser les tranches dans le jus sue le gaz pendant 30 secondes.

L'épaule dont la viande est moins tendre se prépare désossée et farcie. On va l'étaler à plat, enlever le gras et les nerfs, poser dessus une farce de jambon, chair à saucisse, œufs, herbes et ail-persil, et on la ficelle en la roulant comme un rôti. A la même température que le gigot, elle devra cuire plus longtemps. Je ne vous apprendrai pas à faire cuire des côtelettes (n'hésitez pas à jeter des herbes aromatiques dans la braise si vous les faites griller) mais savez-vous que le « Barèges-Gavarnie » se prête très bien au civet ? On choisit alors des morceaux moins chers, collier et poitrine, qu'on fait mariner 24h dans du madiran avec carottes, oignon, thym, ail, laurier et genièvre. Une fois égouttée, la viande doit rissoler à la poêle, puis cuire à la cocotte avec le vin tamisé pendant 3 à 4 heures. Je saurais le faire les yeux fermés : j'ai repris les fourneaux de ma grand-mère à l'âge de 16 ans, en 1965. Je voulais faire le Creps pour être prof de sport, finalement j'ai fait des crêpes. Et je ne regrette pas ma jeunesse, d'autant qu'aujourd'hui j'ai de jeunes passionnés autour de moi, mon chef Laurent (avec moi sur la photo), ceux qui servent en salle, et ceux qui viennent en été ramasser les myrtilles ...

SON ADRESSE

L'auberge du Lienz,
Ouvert 7 jours sur 7 près des pistes de Barèges (domaine du Tourmalet), Hautes-Pyrénées.

Garbure 6,50€,
Assiette du skieur 12,00€,
Tarte 6,50€,
Menu du soir 24,50€.

Réservez et laissez vous guider au 05.62.92.67.17.

