



Spécialités en voie de résurrection

En France, pas mal de produits du terroir renaissent de leurs cendres façon Phénix... Certains se la jouent même haut de gamme.

Il est gascon, noir de peau et dru de poil, se nourrit de châtaignes et a bien failli disparaître. Sauvé par une poignée de passionnés, le porc noir de Bigorre est, aujourd'hui, reconnu comme produisant l'un des meilleurs jambons au monde. Star du dernier *Salon de l'agriculture*, sa viande raffinée au goût persillé lui a d'ailleurs valu, en 2009 et 2010, la médaille d'or du Concours général d'agriculture. La métamorphose de cet ancien plat du pauvre en « Rolls-Royce du jambon » vendue chez Fauchon n'est pas un cas isolé.

Un peu partout, en France, des produits du terroir quasiment disparus reviennent sur le devant de la scène pour s'afficher en version luxe. On assiste ainsi au grand retour du safran du Gâtinais, de la truffe noire du Périgord et, même, de la sulfureuse absinthe de Pontarlier, en Franche-

Comté, que l'on vouait à une inéluctable disparition. Un phénomène qui se produit également outre-mer : le café bourbon pointu, produit sur l'île de la Réunion, se place aujourd'hui parmi les plus chers du monde, classé, en 2007, « café premium » par la Specialty Coffee Association du Japon. Il y a dix ans à peine, cette variété d'exception ne servait plus que d'arbuste de décoration.

Un déclin annoncé

Pas assez rentables, trop fragiles ou inadaptées aux nouvelles normes sanitaires, ces spécificités régionales n'ont pas résisté à une industrialisation synonyme de modernité prospère, hygiéniste et mondialisée. Au début du XX^e siècle, l'absinthe succombe aux campagnes de santé >



“POUR TOUT LE MONDE, LE PORC NOIR, C'ÉTAIT UN COCHON ARRIÉRÉ QUI APPARTENAIT À UNE SOCIÉTÉ DU PASSÉ”

> publique contre l'alcoolisme. La fée verte, en 1915, est interdite. Plus tard, l'exode rural, favorisé par l'avènement du chemin de fer, précipite le déclin de la truffe et du safran. Trop gras, le porc noir de Bigorre, à la croissance plus lente que son cousin rosé, n'est pas non plus taillé pour la consommation de masse. En 1981, il ne reste plus que trente-quatre truies et deux mâles. L'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture s'inquiète alors de la disparition programmée de la race et confie une mission de sauvegarde à l'Institut national de recherche agronomique (Inra). Un groupe d'éleveurs décide de monter une filière. « Au départ, notre projet a fait sourire : pour tout le monde, le porc noir, c'était un cochon arriéré qui appartenait à une société du passé », se souvient Armand Touzanne, directeur du consortium Noir de Bigorre. Marie-Claude Arberet, elle, savait bien que « ce petit cochon rustique donnait

une très bonne charcuterie ». Avec son mari Denis, elle fait partie de ceux qui pensent qu'il est bon de faire comme autrefois, « avec notre savoir-faire ».

Un pari fou

Nourris à l'herbe des prairies et aux céréales des champs, les animaux vont goûter, chaque jour, les verts pâturages et se régaler des produits de saison qu'ils glanent dans les sous-bois. Agés de 14 mois en moyenne au moment de l'abattage, les porcs fournissent ensuite un jambon affiné dix-huit mois minimum, contre sept mois pour le jambon de Bayonne et moins de quatre mois pour la production industrielle. C'est à l'air libre que le noir de Bigorre passe les six derniers mois de séchage, profitant du souffle chaud et sec du foehn, un vent typique des Pyrénées centrales. La tradition est respectée jusqu'à la salaison qui consiste à recouvrir >

UNE ALCHEMIE PARTICULIÈRE ENTRE ATTACHEMENT AU TERROIR, LIENS COMMUNAUTAIRES ET AFFIRMATION IDENTITAIRE...

le jambon de sel gemme sec en provenance des salines des bassins de l'Adour. Devenu produit sentinelle du mouvement Slow Food, qui promeut la cuisine régionale respectueuse de l'environnement, le noir de Bigorre n'a pas échappé aux fins gourmets et aux grands chefs prêts à payer le prix.

Inutile de chercher ce cochon au supermarché. C'est dans les restaurants gastronomiques et les épicerie fines qu'on le trouve, à environ quarante euros le kilo de jambon entier à l'os. Avec six mille quatre cents cochons pour cinquante-cinq éleveurs, en 2009, le noir de Bigorre reste une petite production destinée à un marché de niche. « C'est notre seule chance de survie et la situation reste fragile », estime Armand Touzanne qui a dû se battre pour défendre un cochon plus gras que les autres. « Il a fallu expliquer la différence entre les graisses, rappeler que nous étions situés dans la région du french paradox et, surtout, faire goûter en disant : on en reparle après. »

À la Réunion, Liliane et Roselyn Maillot sont également passés pour des hurluberlus. Depuis 2004, ce couple d'agriculteurs, installé dans les hauts de Saint-Joseph, s'est lancé

dans la culture du café bourbon pointu. Cette variété endémique, issue d'une mutation naturelle de l'arabica, n'avait pas tenu le choc face aux maladies, au développement de la canne à sucre et au grand négoce. La fin du XIX^e siècle sonne le glas des cultures caféières de la Réunion. Seule perdue, au sein des cercles d'experts, la réputation d'excellence de ce café de légende aux arômes exceptionnels et naturellement faible en caféine. Dans les années 1990, une grande compagnie japonaise spécialisée en cafés rares contacte le conseil régional de La Réunion, qui envisage alors de relancer la production, et fait appel au Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (Cirad), organisme scientifique basé à Montpellier. Dépêché sur place, Frédéric Descroix entame, en 2002, une phase d'expérimentations. Les producteurs qui participent à l'aventure savent qu'il n'y a aucune garantie de succès. « Pas très motivée », Liliane accepte pourtant de suivre la nouvelle lubie de son mari. Aujourd'hui, elle est devenue l'un des piliers de la coopérative et a même rejoint la confrérie des dégustateurs. Un premier succès a >



L'ENSEIGNE DE LUXE HÉDIARD VIENT DE SÉLECTIONNER LE BOURBON POINTU PARI MI LES NOUVEAUX PRODUITS HAUT DE GAMME COMMERCIALISÉS À PARTIR D'OCTOBRE

> galvanisé les membres fondateurs : en 2007, la totalité de la production, soit deux mille paquets de café, s'est écoulée en deux heures lors d'une vente à Tokyo. Dernière reconnaissance en date : l'enseigne de luxe Hédiard vient de sélectionner le bourbon pointu parmi les nouveaux produits haut de gamme commercialisés à partir d'octobre prochain pour fêter les 140 ans de la marque.

Une quête d'identité

A l'instar du noir de Bigorre, c'est dans le faible rendement de ce café « premium » que réside son gage de qualité (et son prix). Sa production, fondée sur une attention toute particulière et une minutie presque obsessionnelle à chaque étape

de la récolte, reste artisanale, sous peine de gâcher le produit. Personne, parmi la cinquantaine de producteurs engagés, ne vit uniquement de la culture du bourbon pointu. Des agriculteurs, un policier, une commerçante, un ancien enseignant et, même, un PDG : venus de tous horizons, les membres de la coopérative partagent une même passion. Car tous évoquent les racines qui les lient à un produit historique. « *Tout le monde, ici, a une histoire de famille à raconter sur le café* », explique Liliane qui évoque la splendeur de ses caféiers en fleur.

Cette alchimie particulière entre attachement au terroir, liens communautaires et affirmation identitaire se retrouve au pays de l'absinthe jurassienne. Dans les foudres

de la distillerie Pierre Guy, à Pontarlier, « *on ne suit qu'une recette, celle de l'arrière-grand-père* ». Le mystérieux élixir marque encore les mémoires, et pour cause : avec vingt-cinq distilleries, cent onze bistrotts ou cafés et quinze millions de litres produits par an, Pontarlier était devenue, au XIX^e siècle, la capitale mondiale de l'absinthe. Durant la longue période de prohibition, beaucoup refusent de mettre leur alambic au rebus. Clandestins et contrebandiers perpétuent la tradition et les cafetiers connaissent les codes : « un lait de chèvre » ou « de tigre » se sert dans un verre opaque, discrétion oblige... Le client au comptoir qui se plaint d'être « *un peu grippé* » sait bien, lui aussi, comment obtenir son « remède » interdit. D'ailleurs, pour les anciens, c'est simple : l'absinthe est d'abord un breuvage médicinal.

En 1988, l'Union européenne autorise à nouveau la fabrication de cet alcool anisé, à une condition : le taux de thuyone, présent dans la plante et considéré comme dangereux à haute dose, ne doit pas dépasser 35 mg/l. Mais la France ajoute une restriction : les producteurs ne pourront pas parler d'absinthe, mais de « spiritueux à base d'absinthe ». Deux distilleries, à Pontarlier, font à nouveau officiellement chauffer les alambics. Loin de couler à flots, la fée verte occupe désormais les rayons des alcools fins et c'est sous un habillage ultradesign que les bouteilles de la distillerie Pernod partent pour les États-Unis, l'Afrique du Sud ou Taïwan. Signe de son aura retrouvée : lancée l'an dernier, une Route de l'absinthe relie Pontarlier, capitale du Haut-Doubs, à Noiraigue, en Suisse, en passant par le Val-de-Travers, berceau de l'absinthe. Au programme : visite de plantations, distilleries, musée et... dégustations. La fête des *Absinthiades*, qui tiendra sa dixième édition du 1^{er} au 3 octobre, témoigne également de la fin d'un tabou.

Et si d'aucuns regrettent presque « *le parfum de l'interdit* », les producteurs se félicitent de ne plus subir le « *lavage de cerveau* » de la censure et de voir enfin reconnue une boisson unique au monde. Et tentent d'ailleurs d'imposer l'appellation « absinthe de Pontarlier ».

Une fierté retrouvée

Marie-Claude, l'éleveuse de porcs noirs, attend, elle aussi, avec impatience l'aboutissement de la demande en AOC (appellation d'origine contrôlée) pour le jambon et la viande du noir de Bigorre. Cette native de la région se dit fière d'avoir sauvé une race remarquable issue d'un terroir

“LA DÉFENSE DU NOIR DE BIGORRE REDONNE PLAISIR ET NOBLESSE AU TRAVAIL”

à part. Cette fierté constitue l'un des ferments du succès de ces aventures sur lesquelles personne ou presque n'aurait misé. « *Tout le monde s'est pris au jeu, d'abord parce que la défense du noir de Bigorre redonne plaisir et noblesse au travail* », analyse Armand Touzanne qui met l'accent sur « *un type d'élevage extensif permettant également de préserver les paysages de nos contrées* ». Même son de cloche du côté du Gâtinais : Anne-Marie Fouquin, productrice, invoque même Louis XIV « *qui ne jurait que par le safran du Gâtinais* ». Pour cette dynamique retraitée, qui prépare un livre sur l'épice à la couleur jaune « *si lumineuse* », l'initiative lancée dans les années 1980 a permis de « *redonner ses lettres de noblesse* » à une région, jadis, mondialement réputée.

La truffe noire, qui fait presque figure d'institution, a été sauvée de l'extinction au début des années 1970 grâce à des techniques élaborées par l'Inra. La fameuse « melano » lutte aujourd'hui contre la concurrence de la truffe chinoise, sans odeur ni saveur mais diablement ressemblante. À plus de sept cents euros le kilo, la promesse du gain aiguise les appétits... Mais, face à l'ennemi venu d'ailleurs, les trufficulteurs parlent, surtout, respect des traditions et secrets d'alcôve. Légendes et rites entourent aussi la mythique absinthe et il faut entendre les innombrables récits des anciens pour comprendre que la fée verte, elle aussi, renvoie à tout un univers de convivialité, de transmission et de folklore. Avec, à la clé, le sentiment de faire acte de résistance, sur fond de conte épique. La victoire du porc noir de Bigorre, c'est celle de David contre Goliath, d'Astérix contre les Romains, c'est la revanche, finalement, du vilain petit canard.

CLAIRE COUSIN >