

On Va Déguster dresse le couvert à la Fête de la Vache Nantaise !

 franceinter.fr/emissions/on-va-deguster/on-va-deguster-09-septembre-2018

C'est le grand rendez-vous de l'agriculture paysanne et de la gastronomie engagée dans le pays de Redon,



On Va Déguster dresse le couvert à la Fête de la Vache Nantaise ! © PBLF

Laurent Chalet

Il est paysan, installé depuis 1989 et éleveur de vaches Nantaises au Dresny à Plessé en Loire-Atlantique.

Président de l'Association pour la promotion de la race bovine nantaise de 1996 à 2004, il a participé au sauvetage et au développement de la race.

Il a fondé la **Fête de la vache Nantaise** en 1997 et est **président** de l'**association Pas Bête la Fête** organisatrice de la manifestation..

Laurent Chalet possède un élevage paysan en agriculture biologique d'une quarantaine de vaches Nantaises.

En vente direct depuis 30 ans, il a fait évoluer ses méthodes de valorisation vers la restauration et la boucherie artisanale

Fête de la Vache Nantaise

Ludovic POUZELGUES

Natif de Nantes, il effectue un lycée hôtelier classique à Noirmoutier et sort major de l'académie de Nantes au baccalauréat professionnel cuisine en 2000. Il démarre au château de Noireux, restaurant une étoile Michelin et Relais & Châteaux proche d'Angers puis à l'Atlantide, où il reste 4 années sous l'égide de Jean-Yves Guého.

Puis, un rêve en tête - celui d'accéder à l'atmosphère d'une cuisine trois étoiles - il envoie sa candidature dans plusieurs endroits de renom. Ce sera Roanne et sa prestigieuse Maison Troisgros. Ce passage roannais le marque énormément et lui permet d'affiner à la perfection tous les fondamentaux d'un cuisinier aussi bien dans les techniques que dans les goûts et notamment celui prononcé pour l'acidité.

Il rentre à Nantes pour des raisons personnelles. En Avril 2012, Ludovic touche du doigt son deuxième rêve, celui d'avoir son propre établissement. Il crée seul LuluRouget dans le quartier historique de Nantes. Il y distille une cuisine à son image et à celle du lieu : brute, simple et incisive. Pas de carte, un menu du marché « Les Yeux Ouverts » au déjeuner et, le soir, le menu « Les Yeux Fermés ». Deux propositions qui lui permettent de s'exprimer librement. Quelques distinctions récompensent son travail avec entre autres un coup de cœur des Tables de Nantes dans l'édition 2012, le prix de « Jeune Talent » Gault Millau dans le guide 2014, le prix « Grand de Demain » du même guide pour la région Pays de la Loire.

Le restaurant **LuluRouget** est ouvert du mardi au samedi, 4 place Albert Camus, Zero Newton - Nantes - 02 40 47 47 98

Carlo Petrini

Président et fondateur du mouvement **Slow Food** - Parrain de la **Fête de la Vache Nantaise**

Carlo Petrini est né en Italie -Journaliste, sociologue et critique gastronomique, il écrit sur le vin et la nourriture dès 1977, et contribue à des centaines de périodiques italiens et à d'autres publications à travers le monde.

En 1986, il fonde Slow Food, réponse à l'ouverture d'un Fast Food, Piazza di Spagna à Rome. Le mouvement Slow Food est engagé en faveur d'une approche différente de la gastronomie. Il propose une redécouverte de traditions culinaires authentiques et des plaisirs de la table, avec l'ambition de donner le statut de patrimoine mondial à la nourriture et au vin de qualité. Aujourd'hui, le mouvement existe dans plus de 150 pays et compte plus de 100 000 membres et sympathisants.

En 2004, il crée l'Université des sciences gastronomiques, aujourd'hui fréquentée par des étudiants du monde entier.

Carlo Petrini est un visionnaire qui travaille à améliorer l'agriculture et les questions d'alimentation à l'échelle planétaire. En 2013, Le Programme des Nations unies pour l'environnement (PNUE) le récompense « pour sa contribution exceptionnelle dans le domaine de l'environnement et du développement durable » avec le prix Champion de la Terre.

Slow Food France

Slow Food International

LES RECETTES DE LUDOVIC POUZELGUES et MICHEL TROIGROS : BATTUTA DE VEAU NANTAIS ET DE TOURTEAU

Ingrédients pour 4 personnes:

- 300 gr de noix de veau nantais (poids net)
- 80 gr de chair de pinces de tourteau
- 4 gousses d'ail
- 2 cl d'huile d'olive vierge
- Poivre blanc du moulin
- Fleur de sel
- 2 pincées de cumin
- 1 citron jaune (pour le jus et le zeste) « non-traité »
- Feuilles de pourpier ou autre

Parez la noix de tous les petits nerfs.

Détaillez-la au couteau en tout petits dés (comptez 75 gr par personne). Filmez et gardez au frais.

Cassez les pinces de tourteau et récupérez la chair.

Emiettez-la avec précaution (aucun cartilage et brisure de carapace ne doit rester) (comptez 20 gr net par personne).

Les chips d'ail : pelez les gousses. Emincez-les en fines lamelles à la mandoline. Couvrez-les d'eau et portez à ébullition, égouttez.

Dans un bain d'huile, faites frire les chips. Quand elles sont blondes, égouttez-les sur un papier absorbant (attention pas brunes car elles seraient amères).

Chauffez le cumin sur le feu. Hachez-le finement. Réservez.

Sur des assiettes blanches bien froides, étalez la viande en essayant de l'aérer avec une fourchette (ne surtout pas faire une masse au centre ou la contenir dans un cercle).

Parsemez les miettes de crabe sur la viande.

Assaisonnez sur chaque assiette avec précaution de fleur de sel, poivre blanc du moulin, quelques gouttes de jus de citron et quelques gouttes d'huile d'olive. Parsemez de cumin haché.

Zestez la peau du citron jaune dessus.

Déposez entre 7 et 10 pétales d'ail croustillants et les pousses de pourpier. Dégustez frais.

LES RECETTES DE LUDOVIC POUZELGUES : HUITRES, TOMATES, ANANAS

Compter 3 huitres numéro 2 de la presqu'île de Rhuy par personne.

Ouvrez-les puis ébarbez-les et passez-les quelques instants au four pour les raidir.

Réalisez un petit mélange de tomates colorées du jardin taillées en petits cubes et assaisonnés. Déposer les huitres dessus.

Sur chaque huitre disposez une fine lamelle d'ananas , des échalotes confites et un pétale d'oignon nouveau juste blanchi roulé dans l'huile d'olive.

Recouvrir l'ensemble d'une belle tranche fine de tomate ananas .

Saucer d'une nage acidulée complétée d'un jus de tomate green zébra centrifugé et citronné.

Finir avec une pointe d'huile d'olive et une julienne très fine de sauge ananas ou fleurs de roquette ou verveine citron...

LE COUP DE COEUR DE FRANCOIS-REGIS GAUDRY :

Prix Mange, livre : "A la recherche du pain vivant : entretiens" de Roland Feuillas & Jean-Philippe de Tonnac - Paru le 27 septembre

2017 - Actes Sud

LA CHRONIQUE CUISINE D'ELVIRA MASSON :

O Bocal, épicerie bio zéro déchets

3 Rue de l'Hôtel de Ville, 44000 Nantes

La votation en Suisse

LE COUP DE LAME D'ARNAUD DAGUIN :

Eleveuses, éleveurs, Auditeuses, auditeurs

Laissez-moi vous raconter une histoire...

Une histoire qui m'émeuuhh

Au tout début, il y a environ dix mille ans Dans les vertes prairies de Mésopotamie

Il y avait un groupe qui jouait

C'était un groupe d'aurochs

Oui d'auroch : deux mètres au garrot, huit cents kilos, des cornes comak

Un petit groupe cependant : 80 membres à peine !

Mais quels membres, François Régis !

Figurez-vous que c'est ce petit groupe d'auroch qui a engendré nos milliards de vaches !

Dans la revue Molecular Biology and Evolution de septembre 2012, savantes et savants l'affirment :

Tous nos bovidés domestiques descendent directement de 80 sujets seulement issus du même groupe !

L'ADN a meuglé : toutes nos vaches sont des enfants d'aurochs

Ça en fait des groupies... des groupies à gros pis !

On peut se demander comment nos ancêtres s'y sont pris pour domestiquer l'auroch

Pas si simple ! C'est hard, l'auroch !

Imaginez FR, capturer l'énorme bestiole, déjà, l'exploit !

Sacrés cow boys, nos aïeux !

Mais ensuite, garder le monstre en captivité, choisir et apprivoiser ses petits les plus dociles, pendant des générations...

Sélectionner inlassablement pour obtenir de la vache qui bosse, qui fait du lait, de la viande, du cuir.

Une vache qui, en chiant, enrichit les champs

Faire de cette bestiole un véritable patrimoine sur pattes et créer ainsi les premiers systèmes économiques à partir des troupeaux.

Moi, tout ça, ça m'émeuuuhh

Mais du coup une question se pose :

Les vaches anciennes, c'était quand exactement ?

C'est où « l'ancien » dans cette évolution continue et tellement variée ?

Quand on se met à parler de vaches à l'ancienne, de pratiques à l'ancienne, de blanquette à Lucienne...

C'est que l'actuel ne nous va pas

En fait, j'ai l'impression que quand on dit « races anciennes », on évoque le moment dans notre histoire où ces vaches étaient parfaitement adaptées à ce qu'on attendait d'elles

Et l'important c'est ça : qu'attendons-nous de nos vaches aujourd'hui ?

Est-ce que l'on doit continuer avec l'animal-machine, dépendant du pétrole et produisant à jet continu viandes et laits de piètre qualité ?

Une industrie de l'animal avec ses usines à gaz comme les fermes de mille vaches ?

Ou voulons-nous des animaux bien traités, vivant paisiblement, parfaitement intégrés dans leurs écosystèmes ? Des vaches donnant du bon lait, de la bonne viande, certes en moindre quantité mais qui nous coûtent tellement moins cher collectivement.

De la vache qui ait de la valeur. De la vache qui veau !!

C'est à nous tous, par nos choix de consommation, de faire émerger l'agriculture du vivant, celle qui produit de la biodiversité, qui élève des vaches parfaitement adaptées à leur paysage et qui donc ne sont jamais identiques car ces paysages ne le sont pas non plus.

La seule agriculture qui puisse à la fois nous nourrir comme il faut et garder notre planète habitable.

Une agriculture moderne, débarrassée de la chimie et n'épuisant plus ses sols,

Une agriculture qui ne fait plus la guerre au vivant mais qui le protège tout en en produisant,

Une agriculture avec plein de biodiversité dedans qui nous assure durablement le gîte et le couvert

Et c'est de ça dont nous avons besoin.

Vachement !

- Livre recommandé par Arnaud Daguin :
- ***"L'assiette est dans le pré : mieux manger fait mieux vivre les paysans"*** de Frédéric Denhez -Paru le 5 octobre 2017 - Editeur Delachaux et Niestlé

PROGRAMMATION MUSICALE :

Jean is gone - L.A. SALAMI

Mr président - DELGRES

11h50

Mots-clés :

(ré)écouter On va déguster [Voir plus](#)