

L'Astarac exporte son savoir

Plaider le foie gras au Québec

Ils étaient avocats dans la Belle Province... ils y seront gaveurs ! Amoureux du foie gras au point de vouloir le produire, ils ont reçu une subvention pour venir en stage à Mirande. Dans leur ferme du Canard goulou ils seront gaveurs certifiés à l'attention de la grande restauration canadienne. La cause est entendue.

Sébastien Lesage, 29 ans, et Marie-José Garneau, 27 ans, sont Québécois et étaient avocats. Un métier qu'ils ont exercé deux ans avant de répondre à l'appel de la campagne et de se lancer dans la production du foie gras au Québec.

Ils viennent d'achever un stage de formation « foie gras » au centre de formation professionnelle agricole du Gers à Mirande. Les parents de Sébastien avaient une maison de campagne et aimaient le foie gras découvert lors d'un séjour en France. Comme il était difficile d'en trouver là-bas, M. Lesage a gavé bon an mal an une dizaine de canards de Barbarie pour la consommation familiale grâce à un embuc envoyé de France.

Du barreau à la ferme

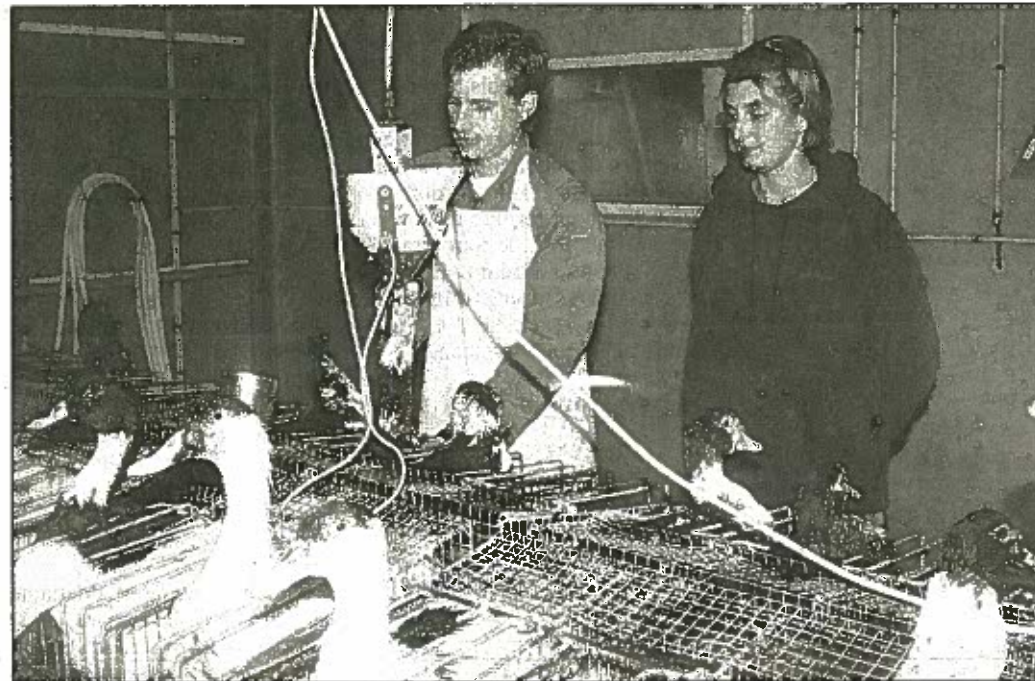
En rencontrant Sébastien, Marie-José a rencontré et... aimé le foie gras. Et en janvier 1997 ils ont troqué la robe d'avocat pour le tablier du gaveur. Une étude de faisabilité leur a montré qu'il y avait un créneau pour ce produit encore peu connu au Canada.

Une ferme louée, des contacts avec les chefs des restaurants (souvent des Français) et l'aventure commence avec des bandes de quarante canards mulards par semaine. Le couple prend les canards à un jour, les prépare au gavage, les gave et les transforme après abattage dans des abattoirs agréés.

Sébastien et Marie-José ont appris dans les livres la façon de faire gaver puis faire les pâtés, les rillettes et les conserves de foie.

On « jase » deux fois par semaine

Marie-José prenait les produits transformés et les amenait dans les grands restaurants pour les faire goûter. Et les chefs conseillaient : « Vous devriez saler un peu plus, ou mettre des herbes ». Petit à petit, un débouché s'est ouvert et les quarante canards hebdomadaires n'ont pas de mal à être écoulés auprès des restaurateurs séduits par cette production artisanale fermière : « Tous les mardis, j'appelle les restaurateurs pour voir ce qu'ils veulent : canards en-



Sébastien Lesage et Marie-José Garneau : de la robe d'avocat au tablier de gaveur. - Photo « La Dépêche », J.-Ch. Lartigues.

tiers, foies, pâtés, on transforme en fonction des commandes et le vendredi je livre. Ainsi je « jase » (sic !) deux fois par semaine avec les restaurateurs et ça crée des liens de confiance. »

Par contre, l'écoulement du foie gras en terrine est plus délicat. Au Canada, tout ce qui est conserve est considéré comme produit de qualité moyenne. Le foie gras consommé encore à petite échelle par une clientèle aisée est surtout préparé frais poêlé. On trouve cependant du bloc en conserve.

Sébastien intervient : « On

peut compétitionner (sic !) avec le bloc importé. Notre foie gras entier en conserve, on le fait au même prix. Mais les gens trouvent qu'une tranche d'un bloc est plus jolie et régulière qu'une tranche de foie entier à la présentation ! Il nous faut donc expliquer, argumenter mais ça va venir. »

Au Canard goulou

Sébastien et Marie-José ont connu l'existence de ce stage grâce à un autre québécois qui a vécu longtemps en France et qui avait fait lui-même le stage.

Un stage subventionné par le ministère québécois de l'Industrie, du Commerce et de la Technologie, mais voyage et frais d'hébergement ont été à leur charge.

Ils sont repartis à Saint-Apollinaire retrouver leur ferme au nom du Canard goulou après la formation pratique qu'il leur manquait pour continuer une aventure déjà bien entamée. Et faire aimer le foie gras au Québec c'est augmenter le nombre de consommateurs. Ça peut aider.

METEO

Grisaille

Après les éclaircies de la nuit les nuages sont de retour et peuvent donner quelques pluies éparses le matin. Cette grisaille persiste tout le reste de la journée. Vent de sud-ouest à est assez fort. Maximales de 16 à 18 degrés l'après-midi.

Prévisions météo France : 08.36.68.02.32. ou Minitel 36.15 code Météo.

FAITS DIVERS

Mirande Alcoolémie positive

Samedi, à 23 h 20, les gendarmes de Mirande procédaient à un contrôle d'alcoolémie ; une automobiliste s'est révélée être positive avec un taux de 0,82 g. Son permis lui a été retiré sur le champ.

Solidarité

Sclérodermique : une permanence

L'Association des sclérodermiques de France vous informe qu'une déléguée régionale est à la disposition des personnes atteintes de sclérodermie ou parents proches. Elle est à l'écoute des problèmes qu'engendre cette maladie. Ne restez pas isolés.

Contact : Monique Cornus, 7, rue Fabre-d'Eglantine, 81000 Albi, tél. 05.63.60.63.68.