

La Casa de Las Tapas de Lourdes face au Minouche de Bordeaux pour les demi-finales de la 3^{ème} édition des Bêles Tapas organisées par l'Interprofession Lait de Brebis des Pyrénées-Atlantiques

Au terme de 4 semaines de battle, on connaît l'affiche de la seconde demi-finale de la 3^{ème} édition des Bêles Tapas organisées par l'Interprofession Lait de Brebis des Pyrénées-Atlantiques, qui opposera à compter de ce vendredi 5 juillet :

- « Brebignon » de Didier Spaniol – chef de La Casa de Las Tapas à Lourdes,
- « la Tour de tomme pur brebis des Pyrénées » de Loyd Verneuilh, chef du restaurant le Minouche à Bordeaux.

L'établissement gagnant sera alors qualifié pour participer à la finale qui se tiendra du 12 au 19 juillet prochain.

Le concept des Bêles Tapas ? Valoriser la tomme pur brebis des Pyrénées auprès des consommateurs et des restaurateurs jusqu'au vendredi 19 juillet prochain.



Didier Spaniol – chef de La Casa de Las Tapas à Lourdes propose un tapas authentique “Brebignon” - Champignon farci aux trois viandes des Vallées (bœuf, veau, porc), tomme pur brebis des Pyrénées, saupoudré d'épices cajun et espagnoles, gratiné au four.

« J'ai vécu 17 ans en Espagne, à Barcelone et en Andalousie, et il était important pour moi de respecter l'esprit tapas à travers une recette authentique. J'ai souhaité mettre à l'honneur des produits locaux dans cette création culinaire qui se nomme “Brebignon”. En effet, les 3 viandes proviennent de la Boucherie des Vallées, le champignon est également local tout comme le pain, et donc bien sûr la tomme pur brebis des Pyrénées qui se marie très bien avec le mélange d'épices cajun et espagnoles pour twister le tout, et faire un clin d'œil à l'Espagne. Les clients pourront déguster le Brebignon sur une base de pain agrémenté d'un condiment différent, selon mon marché et mon inspiration du jour. Ainsi cela pourra se décliner sur un pain bacon-chorizo avec du guacamole ou encore un pain complet et du coulis de tomate. Car c'est ça l'esprit tapas authentique, à l'origine le plat du pauvre que l'on agrémentait avec ce que l'on avait sous la main, sans chichi.

C'est la première fois que je participe à un tel concours. C'est une belle démarche pour mettre en avant les produits et notre savoir-faire et je souhaite rester moi-même en proposant une recette qui me tient à cœur et à l'image de l'authenticité et simplicité des Pyrénées. Faire plaisir à mes clients, leur offrir de la convivialité et l'esprit du partage c'est ce qui m'anime au quotidien, et depuis avril dernier, nous sommes heureux d'être le premier étal stand des Halles Gourmandes à Lourdes où l'on peut déguster nos tapas sur place. »



Une opération pour faire connaître la tomme pur brebis des Pyrénées et valoriser le savoir-faire des chefs des Pyrénées-Atlantiques

« C'est une idée originale et toujours une belle occasion de déguster du fromage ! Les tapas font partie aujourd'hui du patrimoine culinaire basco-béarnais. Avec notre opération les Bêles Tapas, nous souhaitons aussi rajeunir notre cible de consommateurs, très présents et dynamiques sur les réseaux sociaux, pour en faire de vrais ambassadeurs de nos produits. L'an dernier, l'opération a permis de toucher plus de 82 000 personnes sur la toile, et des centaines qui ont pu déguster nos fromages dans les bars participant à la deuxième édition. Cette année, nous dépassons les frontières basco-béarnaises pour également rayonner dans les Landes et en Gironde.



L'Interprofession Lait de Brebis des Pyrénées-Atlantiques est une association incontournable de la politique laitière nationale et régionale de premier plan, qui rassemble tous les maillons de la filière, producteurs et transformateurs et qui œuvre pour améliorer la qualité du lait et des produits. Elle assure également la promotion de la filière et de l'ensemble des produits laitiers de brebis, dont la tomme pur brebis des Pyrénées, auprès des consommateurs toujours plus attentifs au contenu de leur assiette et en quête de sens et de valeurs.» explique Beñat SAINT-ESTEBEN, président du collège des coopératives de transformation de l'Interprofession Lait de Brebis des Pyrénées-Atlantiques, éleveur de brebis à Macaye.

La tomme pur brebis des Pyrénées est un fromage au lait de brebis à pâte pressée non cuite (PPNC). Le lait des brebis est chauffé à 30°C, puis caillé à l'aide de présure, brassé, moulé, pressé, salé et enfin affiné. De cet affinage dépend la couleur de la croûte, qui oscille entre le jaune orangé et le gris cendré selon la technique d'affinage utilisée. À la fois ferme et fondante en bouche, sa texture est fine, lisse, de couleur ivoire. Son goût est doux, avec un léger parfum de brebis, plutôt noisetté.

On parle de fromage « pur brebis » car c'est un fromage 100 % au lait de brebis issu principalement des 3 races locales et rustiques des Pyrénées-Atlantiques (basco-béarnaise, manech tête rousse, manech tête noire). Leur lait est précieux car rare : ces brebis n'en produisent qu'entre 1 et 2 litres par jour, contre 28 pour une vache ! Et il est exceptionnellement riche : 5 à 6 litres seulement sont nécessaires pour fabriquer 1 kg de fromage, contre le double avec du lait de vache.



L'Interprofession Lait de Brebis des Pyrénées-Atlantiques au service de la promotion

L'Interprofession Lait de Brebis des Pyrénées-Atlantiques a toujours eu comme objectif de favoriser la production et la transformation laitière dans les Pyrénées-Atlantiques. Véritable poumon agricole de la Région Nouvelle Aquitaine et actrice économique territoriale majeure, la filière laitière brebis dans les Pyrénées-Atlantiques représente plus de 2 300 producteurs qui s'investissent au quotidien au sein de 1 300 exploitations où est collecté le lait. Ces hommes et ces femmes, amoureux de leur terroir et passionnés par l'élevage, œuvrent aux côtés des salariés des entreprises de transformations et affineurs. Ses missions consistent à encadrer et protéger le secteur de production et de transformation du lait de brebis dans les Pyrénées-Atlantiques, 2^{ème} bassin de production de lait de brebis en France, et 1^{er} département français fermier en lait de brebis.

« La maîtrise de la production est indispensable pour maintenir la solidité de notre filière et la pérenniser. Tout comme la pérennité de nos exploitations, demain encore plus qu'hier, sera conditionnée à la valorisation de notre lait via des produits à forte valeur ajoutée que sont nos fromages qui constituent la majorité des débouchés du lait de brebis dans les Pyrénées-Atlantiques. de plus en plus plébiscités par les consommateurs à la recherche de produits locaux de qualité. Le lait de brebis, c'est un marché en constant développement.

Cette opération de communication nous permettra de renforcer notre présence et faire reconnaître la qualité de notre tomme pur brebis des Pyrénées et les valeurs qu'elle prône. Car nous devons impliquer nos consommateurs pour qu'ils soient réellement acteurs de notre filière et qu'ils deviennent des consommateurs militants. Il est fondamental de leur expliquer que nous travaillons chaque jour afin de produire le meilleur lait. Nous souhaitons leur montrer tout ce que nous mettons en place pour assurer le bien-être de nos animaux, la sauvegarde de la biodiversité, l'entretien des paysages, avec par exemple la pratique de la transhumance pour 70 % des troupeaux du département chaque année. C'est important que le consommateur voit comment cela se passe dans nos exploitations. Il faut faire connaître l'histoire, le territoire et le savoir-faire des hommes et femmes qui œuvrent jour après jour à reproduire les gestes ancestraux pour offrir l'excellence des Pyrénées dans nos produits d'exception.»

L'Interprofession Lait de Brebis des Pyrénées-Atlantiques en quelques chiffres

- 1300 exploitations produisant du lait de brebis sont collectées par une laiterie dont 96 % sont situées en zone de montagne.
- 400 exploitations de lait de brebis avec une activité fermière sur le département, transforment 15 millions de litres de lait par an.
- 61 M de litres de lait ont été collectés par les entreprises de transformation
- 15 900 tonnes de fromages PPNC, 4 000 tonnes de fromages à pâte persillée / à pâte molle et produits ultra-frais en 2023.
- 14 entreprises de transformation de lait de brebis sur le département 64 et 13 affineurs de fromages collectifs ou privés.

Service de Presse – Florence MILLET – 06 62 01 77 61 – florence@millet-rp.fr
Pour en savoir plus <https://laitdebrebis64.com/>

