Un menu 100 % Brocéliande pour le réveillon...

Du cerf de Brocéliande, du fromage de Saint-Thurial, des légumes et de la bière de pays pour les menus de fête... Les producteurs locaux savent mettre en appétit.

Préparer un repas de fête avec des produits locaux, l'idée est séduisante. D'autant que le pays de Brocéliande regorge d'idées et de propositions pour imaginer de savoureux menus et célébrer avec gourmandise la fin d'année.

Une carte interactive pour trouver les producteurs

De plus en plus de producteurset d'éleveurs vendent leurs produits localement, le plus souvent directement sur dans ferme, sur les marchés, dans les petits commerces ou via les associations de consommateurs.

Nombreux sont ceux qui ont désormais leur propose site Internet.

Le Pays de Brocéliande travaille aussi depuis plusieurs années sur le rapprochement entre les producteurs locaux et les consommateurs.

« L'idée, c'est de développer l'offre et la demande de produits locaux », souligne Alice Guais, chargée de missions au Pays.

Une des pistes a été de lancer une carte interactive des lieux de vente, consultable sur le site du Pays (www.pays-broceliande). Une fiche de présentation est associée à chaque producteur avec ses produits, horaires d'ouverture, spécialités...

« Cette carte donne une meilleure lisibilité à tous les partenaires de la filière. » Les producteurs qui souhaitent figurer sur la carte peuvent en faire la demande au pays. C'est gratuit. Alice Guais met cette carte à jour régulièrement.

Pierre Estrade est éleveur de chèvres à Saint-Thurial. Il fabrique du fromage qu'il vend sur les marchés.

Une soixantaine de producteurs

Une soixantaine de producteurs sont répertoriés sur la carte interactive. Environ 40 % d'entre eux sont certifiés « bio ».

Ils offrent des produits très variés et parfois atypiques qui gagnent à être mieux connus : viande (veau, bœuf, agneau, volaille, cerf, porc), charcuterie et foie gras, légumes, fruits (fraises, pommes, petits fruits rouges), œufs, lait, crème fraîche, beurre, glaces (30 parfums différents !), fromages, farine, pain, galettes, cidre, jus de pomme, bière, miel, plantes aromatiques (y compris du safran).

En viande bovine, on peut trouver de la Limousine, de la Charolaise, de la Blonde d'Aquitaine, de la Parthenaise, ainsi que de la Salers.

Là-aussi, le choix est vaste. Au hasard, on vous propose de rencontrer quatre d'entre eux. Des passionnés qui, au-delà de l'agriculture, partagent des valeurs fortes de respect du consommateur et du mode de production.

Pascale LE GUILLOU avec les correspondants locaux.

Du fromage de chèvre « made in » Saint-Thurial

La ferme de la Cerisaie est nichée dans la campagne de Saint-Thurial. Depuis trois ans, Pierre Estrade y élève une quarantaine de chèvres de race alpine.

« Je voulais travailler en extérieur, être indépendant. Pouvoir prendre mes propres décisions », explique le jeune agriculteur, 32 ans. Il voulait aussi créer une activité économique, dans le respect de l'environnement, **« qui soit la moins néfaste possible pour la planète »**.

Il a donc choisi un système de production assez extensif, où il maîtrise toute la chaîne : depuis l'alimentation de son troupeau, l'élevage, la transformation et la commercialisation.

Il a aussi rénové les anciens bâtiments de l'exploitation pour aménager une chèvrerie. Et il a auto construit une fromagerie.

Aujourd'hui, il cultive 25 ha. **« L'alimentation de mes chèvres est composée de produits issus intégralement de la ferme : du foin et de l'herbe pour le plat de résistance et des céréales pour le dessert** (mélange de triticale, pois, féverole) », souligne l'éleveur, certifié en agriculture biologique depuis 2015.

Avec leur lait, il fabrique des fromages fermiers, natures ou cendrés, frais, demi-secs ou secs, frais aux échalotes ou aux herbes, cœurs au cumin ou au poivre, pyramides, tomettes de chèvres.

On les trouve sur les marchés de Mordelles le vendredi, de 16 h à 20 h, au Rheun le samedi matin ; sur le Mail Mitterrand, à Rennes, le mercredi, de 15 h à 20 h. On les trouve aussi en panier via des associations de consommateurs (les Amap de Brocéliande, Rennes et L'Hermitage, les paniers de Vaunoise) ou en groupement d'achats (Kba à Bédée).

Sur son exploitation, Pierre élève aussi quelques cochons qu'il nourrit aussi en produits de la ferme. Il les vend en cassettes sur commande toute l'année, selon les périodes d'abattage.

Contact : fermedelacerisaie@hotmail.fr

La bière Judicaël s'invite pour les fêtes

Le 17 décembre, on a fêté Gaël et Judicaël, dernier roi du pays de la Domnonée armoricaine, mort aux environs de 650, baron de Gaël et Montfort. Cette date est l'occasion de présenter un nouveau produit artisanal local, rendant hommage à l'histoire et à la légende : la bière cuvée Judicaël.

Une idée partie de la microbrasserie « La Gaëlle »

Christophe Horde a créé, il y a deux ans, à Gaël, une microbrasserie où il fabrique des bières artisanales brunes, ou ambrées. Désireux d'élaborer un produit local valorisant le pays de Brocéliande, il s'est appuyé sur l'histoire du roi Judicaël pour créer sa nouvelle bière.

Entre histoire et légende

Judicaël, prince breton, découvre au VIIe siècle, au monastère Saint-Jean de Gaël, une cervoise brassée par les moines, fermentée avec une levure trappiste. À cette époque, la bière est très nourrissante et constitue **« le pain liquide »**, car agrémentée de nombreux fruits. Soucieux d'améliorer sa conservation, Judicaël élabore une nouvelle recette en ajoutant une plante médicinale de l'époque : le houblon.

C'est de cette histoire, ou légende, qu'est née « la cuvée Judicaël », devenue véritable bière de Gaël.

Christophe Horde à l'intérieur de la microbrasserie.

La bière cuvée Judicaël

Une bière de réveillon

La bière Judicaël est composée de trois malts d'orge et de deux houblons : un amérisant et un aromatique. Elle est faite dans l'art des brasseries monastiques avec une levure trappiste, en provenance d'un monastère belge.

C'est une bière blonde, légère, au goût légèrement citronné, présentant une petite amertume.

« C'est une véritable bière festive, notamment pour les soirées de Noël et du Nouvel an », « Elle se boit très bien avec des fruits de mer et viandes blanches, mais peut aussi s'utiliser comme fond de sauce pour la dinde de Noël », précise son créateur, Christophe Hordé.

Mais pas question de donner davantage de détails sur la recette. **« J'en ai déjà dit pas mal, le reste c'est mon secret... »**

Un très bon démarrage

Depuis sa présentation aux clients, la bière Judicaël, bénéficie d'un très bon retour : 2 000 bouteilles ont été vendues en un mois. Elle sera présentée, fin janvier 2017, au salon du tourisme à Rennes.

Contact : Brasserie de Gaël : 06 07 34 98 15. (Disponible à la brasserie, en épiceries spécialisées ou sur les marchés de Noël).