

Le Porc Noir Gascon de Pierre Matayron

À Lasserade, hommes et animaux prennent le temps de savourer ce que la Gascogne offre de meilleur.



Le Porc Noir Gascon de Pierre Matayron

À l'image des races rustiques qu'il a choisi d'élever, Pierre Matayron tient à sa liberté. Celle de vivre et travailler à sa façon, reçue en héritage de neuf générations d'agriculteurs dont il est issu.

Sur les cent-soixante-dix hectares de sa ferme qui s'étendent à travers forêts, pâturages et vergers, cent sont réservés à ses Bœufs Gascons, et soixante-cinq aux Porcs Noirs Gascons.

« Cela représente un hectare pour 10 à 12 porcs, là où la législation européenne en autorise cent-vingt, résume clairement l'éleveur.

Ici, ils bénéficient d'une maternité en pleine nature. Ces animaux sont libres d'aller et venir au gré de leurs envies, de chercher la nourriture dont ils ont besoin, l'herbe, les glands, les châtaignes, les fruits des arbres que nous plantons régulièrement... Ils ne seront complétés en seigle et orge- sans OGM- que si c'est nécessaire ».

En cette chaude journée estivale, rien ne bouge. Seul un tout petit dort paisiblement, tout près de la cabane en bois bien isolée où sa mère a décidé de s'installer. Les autres ont sans doute préféré la fraîcheur et la quiétude des sous-bois, à l'abri des regards.

« Lorsque j'ai repris la ferme familiale, en 1989, nous n'avions que des vaches. En 1995, un ami maquignon a donné à mon père deux truies, nous avons donc acheté un verrat. C'est ainsi qu'à débuté notre histoire d'élevage de Porc Noir Gascon. Il fallait sauver cette race très ancienne de l'extinction, en nous engageant dans une démarche de qualité, et non pas de quantité. Pour moi, il n'est pas question de trouver ma production dans les supermarchés. Je tiens à mes origines paysannes, j'ai une race à protéger, et un nom à défendre », tranche Pierre.

C'est ainsi qu'il se retrouve aujourd'hui producteur de Porc Noir Gascon indépendant dans le Gers. Et la qualité indéniable de ses produits l'amène à se déplacer, une fois par mois, jusqu'à Nice, pour livrer lui-même sa clientèle de particuliers et professionnels. Un périple où l'accompagne sa fille, qui a rejoint, avec son frère, la ferme familiale.

« Ils représentent la dixième génération », confie avec un brin de fierté l'heureux papa, satisfait de savoir que cette façon singulière de travailler va perdurer.

La sélection des truies intervient dès les premières portées. On leur demande de mettre au monde sept à huit petits par portées. Trop de bouches à nourrir serait un problème pour parvenir à une viande d'excellence. Les porcs ne seront pas abattus avant d'avoir atteint l'âge de quinze à dix-huit mois, et même deux ans pour certains.

Le temps de développer tranquillement cette saveur finement persillée de leur viande rouge, que leur confèrent l'alimentation saine et la vie au grand air. Quant aux jambons, multi-primés au Salon de l'Agriculture, ils seront affinés artisanalement au pied des Pyrénées, chez Thierry Pardon, de vingt-quatre à trente mois.

Chez les Matayron, rien ne presse, sinon de profiter pleinement d'une bienheureuse liberté...

<https://www.pierre-matayron.fr/>

La recette proposée par Pierre Matayron : les joues de porc

2 kg de joues de Porc Noir Gascon – 2 oignons doux – 1 litre de cidre doux – 2 tranches de ventrèche plate de Porc Noir Gascon

Laisser mijoter l'ensemble minimum 3 h, plus ça mijote meilleur ce sera !



La liberté tranquille



Photos DR