

L'agneau pascal

La boucherie du Coin



L'agneau pascal

Bientôt Pâques. Une tradition veut qu'à cette époque de l'année la viande d'agneau se consume en famille. Cette tradition remonte à une origine très ancienne. L'agneau dit "pascal" est un symbole à la fois dans la religion juive et dans la religion chrétienne, mais n'y trouve pas la même signification.

Dans le Judaïsme, Pâques célèbre la libération du peuple d'Israël et la traversée de la Mer Rouge. Et c'est avant la traversée que l'agneau fait son apparition, en tant qu'offrande faite à Dieu pour protéger les Hébreux.

Dans le Christianisme, Pâques célèbre la résurrection de Jésus et l'agneau symbolise le Christ. Tel un agneau sacrificiel, il est une victime innocente, morte pour racheter les péchés des hommes.

Alors que pour l'Islam, la célébration de l'Aïd al-Adha, Aïd el-Kébir, qui est la plus grande fête de l'année pour les musulmans, se déroule au mois d'août. L'occasion pour les musulmans de commémorer la soumission d'Ibrahim à son Dieu en sacrifiant un mouton ou un agneau.

Assez de traditions ! Revenons à nos moutons... ou plutôt à nos agneaux et parlons de viande !

Qui dit agneau dit gigot !

« Le gigot est le morceau de viande avec os issu de la découpe de la cuisse de la patte postérieure de l'agneau », commente Benjamin Vidou. Il précise : « C'est une partie tendre d'un poids variable selon l'âge de l'animal. Rien de tel qu'un bon gigot d'agneau pour se régaler. »

Pour ses approvisionnements, il a choisi deux élevages locaux, Les prairies de l'Astarac et l'EARL de Las Téchenères.

Les prairies de l'Astarac, à Pouylebon. Certains nomment cette exploitation agricole la bergerie à Léo. C'est un élevage d'ovins de race Lacaune, des agneaux élevés sous la mère, en bergerie. Ce sont des agneaux jeunes à la viande claire, rosée et peu grasse. Élevés avec le lait maternel, ils ont simplement un complément d'alimentation en céréales de la ferme.

L'EARL de Las Téchenères à Saint Arroman. Gilles et Julien Soulé ont choisi d'élever des brebis tarasconaises avec des béliers rouges de l'Ouest pour proposer des agneaux de belle conformité bouchère. Un élevage traditionnel d'agneaux au lait des brebis avec un soupçon de céréales fermières.

Benjamin Vidou et son équipe proposent à quelques jours de Pâques un large choix d'agneaux découpés. Pour accompagner un gigot ou des côtelettes, ils suggèrent un Madiran ample en bouche du GAEC Bourdette ou encore un Côtes de Gascogne rond et puissant produit par la famille Della Vedove, du domaine de Bilé à Bassoues.

Pour toute commande Boucherie du Coin, place Jean Sénac à Miélan, Téléphone 05.62.67.69.44.