

## Saint Mont vignoble en fête – Le Gers, territoire du bonheur

Table ronde avec le chroniqueur Vincent Ferniot



Saint Mont vignoble en fête – Le Gers, territoire du bonheur

**29.03.2017 : une photo exceptionnelle à tous points de vue a été ajoutée ce jour à la fin de la série ci-dessous : à ne pas manquer...**

Lors du 20e anniversaire des weeks-ends « Saint Mont vignoble en fête », dimanche 26 mars, une table ronde captivante est organisée. Animée par le célèbre chroniqueur Vincent Ferniot, elle doit faire prendre conscience aux Gascons que le Gers est une région unique dans le monde : « C'est le territoire du bonheur dont la renommée dépasse les frontières », déclare Vincent Ferniot dans son introduction ». La question qu'il pose aux intervenants a pour but d'expliciter ce phénomène : « Comment la gastronomie débouche-t-elle sur le bien-vivre, quels sont les secrets de celui-ci ? »

Les intervenants

Les intervenants viennent tous d'horizons différents : Christophe Casazza est journaliste gastronomique, Pierre Cosmao est restaurateur à Brest et à Paris au « Crabe Marteau » (2), Olivier Dabadie est vigneron à Saint-Mont, André Daguin est le célèbre « pape » de la cuisine gersoise, Véronique Champomier est médecin nutritionniste, Pierre Matayron est éleveur de porcs noirs (3) de Bigorre à Lasserade et Nadine Raymond est chargée de R & D sur les cépages de Plaimont producteurs.

La gastronomie, culture du partage

Qu'est-ce qui fait que dans le Gers, on est mieux qu'ailleurs ? La gastronomie est un moyen de partager : bien cuisiner, bien manger et bien boire réunit les Gersois dans le partage. Car il est très important de prendre le temps de cuisiner et de rester à parler autour d'une table plus longtemps que la durée du repas (André Daguin).

La valeur du temps

Le rythme de vie n'est pas le même qu'ailleurs. Christophe Casazza témoigne que ses résultats d'examens médicaux sont meilleurs depuis qu'il est installé dans le Gers. Où l'on prend le temps de faire ses courses et de cuisiner (1). Où les clients restent souvent 1/4 d'heure à discuter à la caisse des commerçants. Vous êtes perdu ? Le cultivateur qui vous a vu descend de son tracteur pour vous renseigner. Le temps pour être et pour faire est donc un élément central de la réponse à la question de Vincent Ferniot.

Pierre Cosmao travaille dans le même esprit en Bretagne et il a découvert qu'une alliance parfaite a lieu entre les produits de la mer et les vins blancs de Saint Mont.

Olivier Dabadie aussi : la vigne est transmise de génération en génération et pour travailler le tannat, cépage roi des vins rouges de Saint Mont, il faut beaucoup d'énergie et savoir attendre le vin en cave : il apprécie d'être attendu ! Et il s'agit d'un savoir-faire ancestral.

Pierre Matayron (« l'homme qui parle à l'oreille du jambon » dit plaisamment Vincent Ferniot), est d'accord : l'élevage des porcs noirs demande du temps : ils sont abattus au bout de 15 mois dans la nature au lieu de 5 mois en moyenne pour les porcs blancs qui sont « engraisés », alors que lui les « élève ». Et il « élève » aussi les jambons 2,5 ans. Le bien-être animal débouche sur de bons produits. Il va construire des chalets pour les truies et leurs petits. De plus, chaque cochon a son rythme : les uns seront prêts plus vite que d'autres. Mais ils ont peu de rendement. Quant à l'élaboration des produits, elle est conforme, ici aussi, à un savoir-faire ancestral, perfectionné avec...le temps.

Pour André Daguin, la gastronomie gersoise choisit entre gagner du temps ou gagner de l'argent. Quant aux animaux, on fait un contrat avec eux : on les protège contre les prédateurs, on leur assure une longue et belle vie et on les abat sans les faire souffrir.

Pierre Cosmao sait aussi attendre la bonne saison pour ses produits de la mer : on ne peut pas tout proposer à tout moment.

Le bon gras

Selon Véronique Champomier, que le gras soit bon dépend de la manière dont il est élevé et non engraisé. Si vous achetez certains steaks hachés dans certaines grandes surfaces, vous perdez 30 % de matière à la cuisson : ne vaut-il pas mieux acheter de bons produits un peu plus cher qui ne perdent rien ? Et André Daguin estime que faire revenir les légumes dans la graisse leur donne du goût.

#### Le vin comme aliment

Olivier Dabadie : le vin est avant tout un aliment (et André Daguin rappelle que boire plus de 8 l d'eau par jour est mortel !). Il y a un combat permanent entre ceux qui font du bon vin et les ligueurs antialcooliques. Or la gastronomie appelle le bon vin, mais la modération doit régner. « Nous sommes des marchands de plaisir, pas d'ivresse et pourtant nous avons l'interdiction de communiquer sur le bon vin ».

Pour Christophe Casazza, le soufre apporté à la vigne est un produit naturel. Le principe est de boire bon et raisonnablement, sans faire de régime particulier.

Pierre Cosmao estime que ses produits sans apprêt se marient bien avec les blancs de Saint-Mont : ils ont juste la pointe d'acidité suffisante et ils sont particulièrement frais en bouche.

Ne pas oublier que le vigneron interrompt un processus qui va du raisin au vinaigre ! (Olivier Dabadie)

#### Contre l'uniformisation des goûts

Nadine Raymond fait remarquer qu'en 1950, 50 % des cépages étaient plantés dans 50 % du vignoble mondial. À présent, c'est 80 % ! Mais Plaimont s'attache à ses cépages autochtones (tannat, pinenc, petit courbu, gros et petit manseng etc.) qui donnent des goûts uniques à ses vins. « Les Gersois n'aiment pas qu'on leur dise ce qu'ils doivent boire, mais c'est une grande joie de faire découvrir leurs vins et de les partager ». Et les étrangers adorent qu'on les conseille (Vincent Ferniot).

André Daguin intervient : « les Gersois respectent les traditions, mais ils ne sont pas stupides. Il y a un lien entre esprit inventif et tradition : on se sert de celle-ci pour créer ». Bref, nous n'emm...pas les autres, laissez-nous vivre.

On a compris que ces notions de bon sens, de bien-vivre et de partage ont été parfaitement mises en lumière au cours de cette table ronde...rondement menée à la salle des mousquetaires de la Tour de Termes-d'Armagnac.

(1) Et quel nouveau Gersois n'est pas étonné que les voitures arrêtées à un stop attendent 500 m qu'il soit passé sur la route prioritaire. (2) Où les clients apprennent à casser des crabes énormes avec un marteau. (3) Dont le gras ne contient pas de mauvais cholestérol.



Vincent Ferniot présente le thème



André Daguin et Pierre Cosmao



Pierre Matayron et Olivier Dabadie



Crabes de Pierre Cosmao et cochonnailles de Pierre Matayron



André Daguin, Nadine Raymond et Pierre Cosmao



Pierre Matayron, Véronique Champomier et Vincent Ferniot



Pierre Cosmao et Christophe Casazza



Pierre Matayron et quelques unes de ses cochonnailles



Vincent Ferniot en cage à la Tour de Termes