

L'AGNEAU AU MAROILLES

de table en table en Montmorillonnais



L'enjeu est de mieux faire connaître l'agneau, produit d'exception de notre territoire, en le mariant avec un autre produit de caractère, le maroilles fermier. L'objectif est d'interpeller le consommateur par ce mariage atypique qui doit faire réagir et donner l'envie d'y goûter! C'est aussi un rapprochement des producteurs et des transformateurs (cuisiniers, traiteurs) pour innover et mieux valoriser l'agneau local.

Des producteurs d'agneau et des Chefs du Montmorillonnais se retrouvent pour relever ce défi. Les Chefs intéressés par le challenge se prennent au jeu et imaginent chacun une recette avec des morceaux de leur choix dans l'agneau et leur façon de le marier avec le maroilles. D'où une diversité de recettes !

Les 4 producteurs d'Agneau : Jean Luc Duquesne à Jouhet, Damien Berthommier à Adriers, Philippe Alamome à Coulonges, le lycée agricole à Montmorillon.....

Les 10 Chefs : Jean Philippe Moreau le Comme Chez Soi à Verrières, Franck Favier au Roman des saveurs à Montmorillon, Pascal Dagaud au collège de Lussac, Frédéric Turbeau au LEPA à Montmorillon, Philippe Levelu la Petite Maison à Persac, Olivia Gautier Les Orangeries à Lussac, Fathia du Temps des Cerises à Lussac, Caroline Rideau Biblio'Steack à la MJC de Montmorillon, Karine Guedon à l'accueil de loisirs de Montmorillon, Gaëlle Revault au lycée Raoul Mortier

Pendant la semaine du goût du 07 au 13 octobre 2019 les différents établissements proposeront chacun leur recette personnelle . Un évènement qui rassemble des producteurs, un atelier de découpe, des Chefs et un public curieux de tester les différentes recettes. A noter que les lycées, le collège et l'accueil de loisirs participeraient avec leurs élèves et enseignants. A chaque étape des élus locaux seront invités.

Projet porté par Mont'Plateau, March'Equitable, Mont'Terroir

Partenaires relais de communication : CCVG, Chambre d'Agriculture, Inn'Ovin, CIVAM, CESV, CIVAM, département de la Vienne, l'Ecomusée du Montmorillonnais, la MJC de Montmorillon...

* Le Maroilles est un fromage au lait de vache, à pâte molle et à croûte lavée rouge orangée. Originaire de la Thiérache, située près de la frontière belge entre le Hainaut et les Ardennes, région au paysage verdoyant de bocages et de luxuriantes prairies, le Maroilles doit son nom à l'antique village de Maroilles. Fort en odeur mais doux en saveurs.

**<https://www.legout.com/>

Proposition de texte à destination des habitants et consommateurs :

De l'agneau au maroilles !?! La rencontre improbable de deux produits gastronomiques de caractère et d'exception... Le maroilles c'est fort ? L'agneau c'est fort ? Faux ! Le maroilles, fromage de vache du Nord de la France est, certes, fort en odeur mais doux en saveurs. L'agneau non plus n'est pas une viande forte par essence ... et c'est la spécialité du territoire Montmorillonnais !

Dix Chefs et quatre producteurs d'agneaux du Montmorillon, ais se sont alliés pour relever le défi ! Chaque Chef a imaginé sa recette ! Vous laisserez-vous interpellé par ce mariage atypique ?

Retrouvez l'agneau au maroilles à la carte des Chefs et dans les restaurants scolaires lors de la semaine du goût du 7 au 13 octobre 2019.

On vous attend nombreux et nombreuses pour venir déguster cette combinaison inédite avec un produit du terroir. Parlez-en autour de vous pour partager cette découverte !

Propositions de texte à destination d'acteurs du territoire et de personnes relais :

La semaine du goût (7-13 octobre 2019) accueille à Montmorillon un événement sans pareille ; une balade gourmande autour de l'agneau au maroilles. Un mariage qui interpelle et devrait permettre de faire parler de l'agneau comme produit du terroir en Montmorillonnais.

Dix Chefs s'approvisionnent auprès de quatre éleveurs montmorillonnais et en maroilles fermier pour imaginer des recettes toutes différentes et que l'on pourra goûter tout au long de la semaine à leurs tables. Parmi eux quatre restaurants scolaires proposeront la recette aux étudiants et personnels.

Mont'Plateau, March'Equitable et la CUMA Mont'Terroir se sont alliés à d'autres acteurs du territoire (CCVG, Chambre d'agriculture, Inn'Ovin, CESV, département de la Vienne, Eco-musée, MJC, CIVAM ...) pour sensibiliser à la consommation d'agneau local. C'est aussi un rapprochement des producteurs et transformateurs pour innover et mieux valoriser l'agneau local.

Si cette idée vous parle, relayez-là, invitez vos collègues et amis à venir partager cette expérience culinaire inédite.

Tables et recettes plus bas

A la carte des restaurants du 7 au 13 octobre :

Le Comme Chez Soi à Verrières - 05 49 03 43 52

« Agneau du Montmorillonais et croquettes de Maroilles panées aux Fruits secs,
Jus d'Agneau au Romarin »

Les Temps des Cerises à Lussac-Les-Châteaux - 09 81 35 94 83

« Agneau confit au clou de la passion, gratin de patate douce à la crème de maroilles »

Les Orangeries à Lussac-Les-Châteaux - 05 49 84 07 07

« Carpaccio d'agneau, chutney de tomates vertes et Maroilles fermier »

Le Roman des Saveurs à Montmorillon - 05 49 91 52 06

La Petite Maison à Montmorillon - complet

« Épaule d'agneau Rôtie aux herbes du jardin, Croquettes de Maroilles et confiture de mûres »

Biblio'Steack à Montmorillon le 10 octobre au soir - 05 49 91 04 88

« Épaule d'agneau épicée, gratin au maroilles »

Dans les restaurants scolaires :

Le Collège Louise Michel à Lussac-Les-Châteaux, mardi 8 octobre

« Petites saucisses d'agneau aux croutons et sa crème de maroilles »

Le Lycée Agricole de Montmorillon

« Patchwork d'agneau au maroilles »

L'Accueil de Loisirs de Montmorillon, mercredi 9 octobre

« Gigot d'agneau et sa sauce parfumée au maroilles »

Le Lycée Professionnel Raoul Mortier à Montmorillon

Les producteurs :

Les agneaux sont fournis par

la Ferme du Bagneau (Philippe Alamome - Coulonges-Les Hérolles),

la Ferme de la Fontallerie (Damien et André Berthomier - Adriers),

la Ferme des Groges de Peugilard (Jean-Luc Duquesne - Jouhet)

& **l'exploitation du LPA** (Céline St-Jean - Montmorillon)

et découpés à la CUMA Mont'Terroir.